

konceptudvikling for gourmetslagtere

Fag: Konceptudvikling for gourmetslagtere

Fagnummer: 49397	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	Uden for målgruppe: DKK 3.232,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget inden for detailslagterområdet i slagterafdelinger, delikatesseforretninger og butikker med direkte kundekontakt.

Beskrivelse: Deltageren kan analysere en detailslagtervirksomhed og anvende givne redskaber til udvikling af dens koncept. Deltageren kan ud fra en forståelse for kunders ønsker og behov samt købemønstre tilpasse og udvikle koncept og sortiment i en detailslagtervirksomhed. Deltageren kan med udgangspunkt i det fastlagte koncept sætte rammerne for slagterbutikkens drift, så der opleves en sammenhæng mellem konceptet og det daglige salgsarbejde.

Fag: Kvalitetssikring af produkter for gourmetslagtere

Fagnummer: 49398	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.486,95

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere beskæftiget med detailforarbejdning og forædling af ferskvarer til salg i slagterbutikker, supermarkeder, delikatesseafdelinger mv.

Beskrivelse: Deltageren kan medvirke til at fastholde og udvikle en god og ensartet kvalitet i detailslagterbutikken. Deltageren kan vurdere kvaliteten af råvarer og færdigprodukter i detailslagterbutikken ud fra viden om det gode håndværk og den gode smag. Deltageren kan arbejde systematisk med kvalitetssikring- og udvikling ud fra fastlagte standarder ved forædling og forarbejdning af ferskvarer og øvrigt varesortiment. Deltageren kan udføre selvevaluering og følge op på kvalitetsmål ud fra måling af kundetilfredshed.

Kursuspris

AMU:
DKK 1.456,00

Uden for målgruppe:
DKK 5.719,55

Tilmelding

