

Konceptudvikling for gourmetslagtere

Kort fortalt

Deltageren kan analysere en detailslagtervirksomhed og anvende givne redskaber til udvikling af dens koncept. Ud fra en forståelse for kunders ønsker og behov kan deltageren tilpasse og udvikle koncept og sortiment i en detailslagtervirksomhed. Deltageren kan endvidere sætte rammerne for slagterbutikkens drift, så der opleves en sammenhæng mellem konceptet og det daglige salgsarbejde.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Konceptudvikling for gourmetslagtere

Fagnummer: 49397	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 856,00	Uden for målgruppe: DKK 3.323,60

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.

Kursuspris

AMU:
DKK 856,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.323,60

Tilmelding

