Convenience food i bagerier/konditorier

Kort fortalt

Efter kurset kan du anvende viden om markedet for convenience produkter og ændringer i købsadfærd til at udvikle convenience produkter som en del af butikkens sortiment og kalenderår. Du kan fremstille, emballere, deklarere, opbevare og prisfastsætte convenience produkter i overensstemmelse med gældende fødevarelovgivning. Du kan desuden anvende viden om bæredygtighed, anvendelse af smag på en systematisk måde og minimering af madspild.

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: Convenience food i bagerier/konditorier

Fagnummer: 48708	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte bagere og konditorer samt personer med tilsvarende kompetencer, som ønsker inspiration og færdigheder til at udvikle convenience- og fastfoodprodukter.

Beskrivelse: Du kan efter kurset:
- Anvende viden om markedet for convenience produkter og ændringer i købsadfærd til at udvikle convenience produkter som en del af butikkens sortiment og kalenderår (sæson/højtider)
- Fremstille, emballere, deklarere, opbevare og prisfastsætte et eller flere convenience produkter i overensstemmelse med gældende fødevarelovgivning (fx sandwichs, smørrebrød, to-go produkter og lignende). I den forbindelse kan du anvende viden om bæredygtighed og minimering af madspild.
- På en systematisk måde anvende viden om smag, tekstur/konsistens og udseende i udvikling af convenience food

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding