

# Produktkendskab for salgspersonale - bager/konditor

## Kort fortalt

Kursisten kan efter kurset indgå i dialog med kunden omkring produkternes sensoriske og sundhedsmæssige egenskaber og vejlede om produkternes indhold af allergener samt foodpairing. Desuden kan deltageren efter kurset anvende grundlæggende kendskab til råvarer og produkternes fremstillingsproces i kundedialogen

## 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: Produktkendskab for salgspersonale -bager/konditor

<b>Fagnummer:</b> 45252	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 933,30

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ufaglærte, som er beskæftiget med eller ønsker at beskæftige sig med grundlæggende salg i bagerier og konditorier. Det anbefales, at du efter deltagelse i dette kursus gennemfører kurset „Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditor“

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:

- Indgå i dialog med kunden omkring produkternes sensoriske og sundhedsmæssige egenskaber
- vejlede kunder om produkternes indhold af allergener samt, hvordan butikkens produkter komplementerer andre fødevarer ("foodpairing")
- Anvende grundlæggende kendskab til råvarer og produkternes fremstillingsproces i kundedialogen

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 208,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 933,30

## Tilmelding

