

# Konceptudvikling for bageri og konditori

## Kort fortalt

Efter kurset kan du deltage i at analysere, tilpasse og videreudvikle butikkens indretning, koncept og sortiment. Du kan beskrive butikskoncepter og deres forskellige styrker og svagheder. Du kan tilpasse sortiment og indretning ud fra en forståelse for trends.

## 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 bageri og konditori

> <b>Fagnummer:</b> 45527	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod faglærte samt medarbejdere med lignende kompetencer, der beskæftiger sig med fx planlægning, produktion og salg i bageri/konditori.

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:

- Deltage i at analysere, tilpasse og videreudvikle butikkens indretning, koncept og sortiment (fx Conveniencefood, åbent bageri/fysisk indretning, håndskrevne skilte osv.)
- Beskrive butikskoncepter og deres forskellige styrker og svagheder
- Inddrage forståelse for trends i samfundet under tilpasning af sortiment og indretning herefter (sundhed, verdensmål mm.)

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

