

# Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditori

## Kort fortalt

Du kan efter kurset udføre basal rådgivning omkring smag, opbygning og udformning af kager og bagværk samt opbevaring/holdbarhed. Til dette kan du formidle produktets historie i forhold til fx bæredygtighed, lokale råvarer og økologi. På den måde kan du skabe en god købsoplevelse og bidrage til mersalg.

## Fag: Salgsteknik for salgspersonale i bageri/konditori

> **Fagnummer:**  
45253

> **Varighed**  
1 dag

> **AMU-pris:**  
DKK 128,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 846,70

**Målgruppe:** 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 før deltagelse i dette kursus gennemfører kurset „Produktkendskab for salgspersonale -bager/konditor“

**Beskrivelse:** Du kan efter kurset:

- Udføre basal rådgivning omkring smag, opbygning og udformning af kager og bagværk samt opbevaring/holdbarhed
- Formidle produktet historie i forhold til fx bæredygtighed, lokale råvarer og økologi
- Skabe gode købsoplevelser og dermed bidrage til mersalg

### > **Kontakt**

Herningsholm  
Erhvervsskole  
72134500

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 128,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 846,70

### > **Tilmelding**

