

# 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

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>45253     | <b>Varighed</b><br>1 dag                 |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 208,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 933,30 |

**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

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 208,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 933,30

## Tilmelding

