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.

Fag: Convenience food i bagerier/konditorier

Fagnummer: 48708	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

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 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding