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 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 969,15

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 214,00

Uden for målgruppe:
DKK 962,15

Tilmelding