



Kalkulation ved produktion af mad

Kort fortalt

Du kan anvende metoder til at beregne og kalkulere størrelsen af en madproduktion, herunder beregne svind for forskellige fødevarergrupper, kost- og salgspris samt dækningsbidrag. Du kan endvidere beregne svind på klargøring, produktion og anretning.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer de grundlæggende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder
- Du får nye vinkler på din dimensionering, også når det kommer til de forskellige typer af svind
- Du kan beregne mængder, priser, dækningsbidrag og -grad

Fag: Kalkulation ved produktion af mad

Fagnummer: 48772	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Ledere og teamledere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan anvende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til dimensionering af en madproduktion.

Du kan beregne svind for forskellige fødevarergrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad.

Du har viden om svindprocenter på forskellige fødevarergrupper og kan beregne svind på klargøring, produktion og anretning.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

