



Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet/

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kursusinfo

Forløbet består af følgende AMU-kurser

- Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet - 45680
- Priskalkulation i Detailvirksomheder - 48994

Fag: Råvarer og grundtilberedning for ferskvareområdet

Fagnummer: 45680	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.486,95

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget i slagterforretninger, delikatesseforretninger mv.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende forskellige grundtilberedningsmetoder af diverse kødudskæringer samt garniturer af forskellige råvarer til salg i detailslagterforretninger, delikatesseafdelinger og lignende. Deltageren kan foretage korrekt opbevaring, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og anretning af fødevarer under hensyntagen til gældende hygiejneregler.

Fag: Priskalkulation i Detailvirksomheder

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 568,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.923,65

Tilmelding



Fagnummer:
48994

Varighed
1 dag

AMU-pris:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 789,95

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod faglærte og ufaglærte medarbejdere i detailhandlen, der har begrænset erfaring inden for kalkulation og prisfastsættelse.

Beskrivelse: Deltageren kan udarbejde og anvende kalkulationer på fysiske produkter i detailvirksomheder, herunder også produkter der sammensættes eller videreforarbejdes i virksomheden.

Deltageren kan udregne priser og foretage økonomiske vurderinger af bruttoavance/dækningsbidrag i forbindelse med priskalkulationer.

Deltageren kan udarbejde grundlæggende efterkalkulationer.