



Kalkulation i køkkenet - trin 1

Kort fortalt

Du kan kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter. Yderligere kan du vurdere en dækningsgrad og anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag. Der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

> **Fagnummer:**
48822

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter.

Udarbejde prisoverslag på enkeltretter ud fra passende dækningsbidrag.

Vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

Anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag.

> Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.463,40

> Tilmelding

