

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.

Hold

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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 48822 | Varighed 2 dage |
| AMU-pris: DKK 416,00 | Uden for målgruppe: DKK 1.616,60 |

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

