

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

> 25-04-2022

Kalkulation i køkkenet - trin 1
Valbyvej 69 4200

2 dage

Daghold

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

> Fagnummer:

48822

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 252,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

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

Signe Brink Jensen
31935637
sije@zbc.dk

> Kursuspris

AMU:

DKK 252,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

> Tilmelding

