

Kalkulation i køkkenet - trin 2

Kort fortalt

Du kan beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer samt tilpasse prisen herpå og på enkeltretter ved justering af råvarenes mængde og art. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48822 Kalkulation i køkkenet - trin 1.

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 2

> **Fagnummer:**

48823

> **Varighed**

1 dag

> **AMU-pris:**

DKK 128,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 846,70

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

Beskrivelse: Du kan:

Beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer.

Tilpasse prisen på enkeltretter og buffeter ved justering af råvarenes mængde og art.

> **Kontakt**

Marie Stange

41721038

mst@zbc.dk

> **Kursuspris**

AMU-målgruppe:

DKK 128,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**

DKK 846,70

> **Tilmelding**

