

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.

Hold

> 29-08-2022

Fleksible Fødevarer kurser FHC
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

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

