



Kalkulation i køkkenet - trin 1

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at foretage praktisk kalkulation ved udarbejdelse af enkeltretter og i den forbindelse vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 20848	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaringer med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for begreberne kostpris, dækningsgrad, overskud og svindprocent.

At redegøre for sammenhængen mellem råvaremængder og svindprocenter ved madproduktion.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At foretage praktisk kalkulation ved udarbejdelse af enkeltretter.

At vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 933,30

Tilmelding

