



# 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.

## Hold

### Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - august 2024  
Valbyvej 69 4200

Daghold

### Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - august 2024  
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

### Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - august 2024  
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

## Yderligere 6 hold

## Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

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

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

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 208,00

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

**Også for ledige (6 ugers)**

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.

**Tilmelding**