

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.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

Fagnummer: 20848	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 969,15

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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 218,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 969,15

Tilmelding