



# 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 - Forår 2026 - apr  
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

<b>Fagnummer:</b> 20848	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 218,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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

