

Kalkulation i køkkenet - trin 2

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer gennem justering af råvarernes mængde og art.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 2

Fagnummer: 20849	**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 større restauranter, hotelkøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for principperne bag tilpasning af prisen på enkeltretter og buffeter ved justering af råvarernes mængde og art.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 218,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 969,15

Tilmelding