



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.

Hold

Løbende optag

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

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - november 2024
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - november 2024
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Yderligere 3 hold

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 2

Fagnummer: 20849	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 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.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 933,30

Tilmelding

