

Kalkulation ved produktion af mad

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at kalkulere og dimensionere madproduktion, hvor du tager højde for svind på forskellige fødevaregrupper gennem en beregning af svindprocenter.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Kalkulation ved produktion af mad

Fagnummer: 20876	**Varighed** 3 dage
AMU-pris:	**Uden for målgruppe:**

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man kan beregne svind for forskellige fødevaregrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad.
At redegøre for svindprocenter på forskellige fødevaregrupper.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At beregne svind på klargøring, produktion og anretning af en konkret madproduktion.
At anvende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til dimensionering af en konkret madproduktion.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 0,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 0,00

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888