

# 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:**<br>20876 | **Varighed**<br>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