



Kalkulation ved produktion af mad

Kort fortalt

Du kan anvende metoder til at beregne og kalkulere størrelsen af en madproduktion, herunder beregne svind for forskellige fødevarergrupper, kost- og salgspris samt dækningsbidrag. Du kan endvidere beregne svind på klargøring, produktion og anretning.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer de grundlæggende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder
- Du får nye vinkler på din dimensionering, også når det kommer til de forskellige typer af svind
- Du kan beregne mængder, priser, dækningsbidrag og -grad

Fag: Kalkulation ved produktion af mad

Fagnummer: 48772	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Ledere og teamledere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan anvende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til dimensionering af en madproduktion. Du kan beregne svind for forskellige fødevarergrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad. Du har viden om svindprocenter på forskellige fødevarergrupper og kan beregne svind på klargøring, produktion og anretning.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

