Kalkulation i køkkenet – trin 1

Kort fortalt
Du kan kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter. Yderligere kan du vurdere en dækningsgrad og anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag. Der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Kalkulation i køkkenet – trin 1

Fagnummer: 48822	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
Kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter.
Udarbejde prisoverslag på enkeltretter ud fra passende dækningsbidrag.
Vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.
Anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding