

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 nettosalgpris samt dækningsbidrag. Der findes også et trin 2 af kurset.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

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 nettosalgpris samt dækningsbidrag.

Kursuspris

AMU:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Tilmelding

