Kalkulation i køkkenet – trin 2

Kort fortalt
Du kan beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer samt tilpasse prisen herpå og på enkeltretter ved justering af råvarernes mængde og art. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48822 Kalkulation i køkkenet - trin 1.

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 2

Fagnummer: 48823	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** DKK 933,30

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

Beskrivelse: Du kan:
Beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer.
Tilpasse prisen på enkeltretter og buffeter ved justering af råvarernes mængde og art.

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding