

Kalkulation i køkkenet – trin 1

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at foretage praktisk kalkulation ved udarbejdelse af enkeltretter og i den forbindelse vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

Fag: Kalkulation i køkkenet – trin 1

Fagnummer: 20848	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	Uden for målgruppe: DKK 969,15

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaringer med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for begreberne kostpris, dækningsgrad, overskud og svindprocent.

At redegøre for sammenhængen mellem råvaremængder og svindprocenter ved madproduktion.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At foretage praktisk kalkulation ved udarbejdelse af enkeltretter.

At vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

Kursuspris

AMU:
DKK 218,00

Uden for målgruppe:
DKK 969,15

Tilmelding

