

Kalkulation i køkkenet – trin 2

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer gennem justering af råvarenes mængde og art.

Fag: Kalkulation i køkkenet – trin 2

Fagnummer: 20849	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 større restauranter, hotelkøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At redegøre for principperne bag tilpasning af prisen på enkeltretter og buffeter ved justering af råvarenes mængde og art.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer.

Kursuspris

AMU:

DKK 218,00

Uden for målgruppe:

DKK 969,15

Tilmelding

