

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.

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: 20849	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 214,00	Uden for målgruppe: DKK 962,15

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 214,00

Uden for målgruppe:

DKK 962,15

Tilmelding

