

Kalkulation ved produktion af mad

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at kalkulere og dimensionere madproduktion, hvor du tager højde for svind på forskellige fødevarergrupper gennem en beregning af svindprocenter.

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 ved produktion af mad

Fagnummer: 20876	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

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

At redegøre for, hvordan man kan beregne svind for forskellige fødevarergrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad.

At redegøre for svindprocenter på forskellige fødevarergrupper.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At beregne svind på klargøring, produktion og anretning af en konkret madproduktion.

At anvende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til dimensionering af en konkret madproduktion.

Kursuspris

AMU:
DKK 0,00

Uden for målgruppe:
DKK 0,00

Tilmelding

