

# Kalkulation ved produktion af mad

## Kort fortalt

Du kan anvende metoder til at beregne og kalkulere størrelsen af en madproduktion, herunder beregne svind for forskellige fødevarergrupper, kost- og salgspris samt dækningsbidrag. Du kan endvidere beregne svind på klargøring, produktion og anretning.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Kalkulation ved produktion af mad

> **Fagnummer:**  
48772

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 624,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.299,90

**Målgruppe:** Ledere og teamledere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan anvende beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til dimensionering af en madproduktion. Du kan beregne svind for forskellige fødevarergrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad. Du har viden om svindprocenter på forskellige fødevarergrupper og kan beregne svind på klargøring, produktion og anretning.

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.299,90

### > Tilmelding

