

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.

Hold

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

Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 20848 | 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 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 214,00

Uden for målgruppe:
DKK 962,15

Tilmelding

