



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.

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

