

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

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: 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

