

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.

Fag: Kalkulation ved produktion af mad

> **Fagnummer:**
48772

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

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.

> **Kontakt**

Vi er klar til at hjælpe
Sekretariatet
99 12 24 40

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

