

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 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**

