

# 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 fødevaregrupper gennem en beregning af svindprocenter.

## Fag: Kalkulation ved produktion af mad

|                              |                                        |
|------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20876   | <b>Varighed</b><br>3 dage              |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 0,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>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 fødevaregrupper, mængder, kost- og salgspris samt dækningsbidrag og kalkuleret dækningsgrad.

At redegøre for svindprocenter på forskellige fødevaregrupper.

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

