

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Kalkulation i køkkenet – trin 1

Målgruppe

Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Indhold

Lær at kalkulere kostpris og udarbejde prisoverslag på enkeltretter.

Formål

Efter kurset kan du kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter. Du lærer at udarbejde prisoverslag på enkeltretter ud fra passende dækningsbidrag. Derudover lærer du at vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud. Du vil også lære at anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag.

Eksamen

Der kan være prøve på uddannelsen.

Deltagerbetingelser

Se www.tradium.dk for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursist.

Varighed

2 dage

Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller pila@tradium.dk for at høre mere.

Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
48822	Kalkulation i køkkenet – trin 1	2 dage	Se tradium.dk