

Kalkulation i køkkenet

- Levnedsmiddalkalkulation

Du lærer at kalkulere i forhold til indkøb af råvarer til institutionskøkkener



Varighed 5 dage

Kursusperiode

Se www.hrs.dk – kurser og efteruddannelse.

Formål med kurset

Du lærer at:

- anvende grundlæggende viden om beregningsprincipper og kalkulationsmetoder til beregning af pris, dækningsgrad og merproduktion
- udregne relevante omregningsfaktorer og bruttosalgspriser
- anvende edb til beregninger
- udregne lagertid, omsætningshastighed og lagerrenter
- kende forskel på et budget og et regnskab

Eksamen

Undervisningen afsluttes med en bedømmelse

Pris

Deltagerbetaling er kr. 550,- for alle deltagere der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper, og du kan søge om VEU godtgørelse for perioden, du er på kursus.

Målgruppe

Faget henvender sig til faglærte og ikke-faglærte medarbejdere, der beskæftiger sig med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

Tilmelding

Du skal tilmelde dig dette kursus via www.efteruddannelse.dk. Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på www.efteruddannelse.dk, kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 3386 2200 eller e-mail kursus@hrs.dk.

