

# Kalkulation i køkkenet - trin 2

## Kort fortalt

Du kan beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer samt tilpasse prisen herpå og på enkeltretter ved justering af råvarernes mængde og art. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48822 Kalkulation i køkkenet - trin 1.

## Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 2

|                                |                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48823     | <b>Varighed</b><br>1 dag                 |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 208,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 933,30 |

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

**Beskrivelse:** Du kan:

Beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer.

Tilpasse prisen på enkeltretter og buffeter ved justering af råvarernes mængde og art.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 208,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 933,30

## Tilmelding

