

# Kalkulation i køkkenet - trin 2

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer gennem justering af råvarernes mængde og art.

## Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 2

<b>Fagnummer:</b> 20849	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 933,30

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaringer med madfremstilling i større restauranter, hotelkøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for principperne bag tilpasning af prisen på enkeltretter og buffeter ved justering af råvarernes mængde og art.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At beregne kost- og salgspriser på buffeter og hele menuer.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 208,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 933,30

## Tilmelding

