

# Kalkulation i køkkenet - trin 1

## Kort fortalt

Du kan kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter. Yderligere kan du vurdere en dækningsgrad og anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag. Der findes også et trin 2 af kurset.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Kalkulation i køkkenet - trin 1

> **Fagnummer:**  
48822

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

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

**Beskrivelse:** Du kan:

Kalkulere kostpris ud fra viden om mængder og svindprocenter.

Udarbejde prisoverslag på enkeltretter ud fra passende dækningsbidrag.

Vurdere en dækningsgrad og hvordan en merproduktion påvirker det forventede overskud.

Anvende regneark til beregning af madretters kostpris, brutto- og nettosalgspris samt dækningsbidrag.

### > Kontakt

Kurser på UCH  
 Uddannelsescenter  
 Holstebro  
 99 122 222

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

### > Tilmelding

