курсы калькуляции астана



Астана, Казахстан

За время занятий вы пройдете такие темы, как сертификация и стандартизация, то есть кафе, рестораны, бары, столовые и т.д. обязаны соблюдать установленные государством стандарты и правила (санитарные и противопожарные), виды договоров, организация учета и сборник рецептур. Изучите ценообразование и калькуляцию (расход ингредиентов, входящих в состав блюда, расчет себестоимости готового продукта, наценка) - учет сырья и готовой продукции, учет материально-технического оснащения. Так же в программу обучения входит способы обработки продуктов, технико-технологические карты, составление калькуляции расчетов, составление калькуляции блюд, расчет отходов, расчет готового изделия, расчет потерь и составление план Меню. Преподаватель практик, повар-технолог с опытом работы, ориентирована в основном на ведение ресторанного бизнеса, организацию работы общественного питания. Занятия проходят в удобное для вас время, занятия индивидуальные.

Цена: **35 000 $**	Тип объявления: Услуги, предлагаю	Торг: --
Евгения Евгения	**626132**	**Габдуллина 18,блок "Е",домофон 777**