

## курсы калькуляции в общепите

Астана, Казахстан

Повар-калькулятор на предприятии очень важная единица персонала. Ведь калькуляция продуктов питания является одним из основных элементов процесса ценообразования на предприятии общепита. Калькуляция бывает прогнозной, проектной, сметной, плановой или нормативной – все эти виды подсчетов выполняют до начала работ, планируя затраты и определяя прибыльность производства. Для того, чтобы подсчитать уже понесенные фактические затраты на изготовление блюда, выполняют последующую калькуляцию. Если говорить проще, калькуляция – это сумма всех расходов, которые производитель несет по выпуску одной единицы товара. Так, в организации общественного питания калькуляцией блюда называют сумму стоимости всех ингредиентов, которые входят в это блюдо. Кроме того, калькуляция может учитывать расход электричества или газа для его приготовления, стоимость труда повара и официанта, а также посудомойки и других работников предприятия общественного питания. Калькуляция расходов лежит в основе определения отпускной цены изделия или предоставляемой услуги. В нашем учебном центре вы можете пройти курсы повара-калькулятора за короткий срок, научитесь не только делать правильные подсчеты, но и составлять калькуляционные карты. Также познакомитесь с особенностями калькуляции холодных закусок, с особенностями калькуляции первых блюд, с особенностями калькуляции вторых блюд, с особенностями калькуляции гарниров: овощные, крупяные, бобовые и макаронные гарниры; с особенностями калькуляции сладких блюд и напитков и прочее

---

Цена: **35 000 \$**

Тип объявления:  
Услуги, предлагаю

Торг: --

**Евгения Евгения**

**626132**

**Габдуллина 18,блок  
"Е", домофон 777**