

курсы калькуляции в общепите.

AvizInfo.kz

Астана, Казахстан

На предприятиях общественного питания, обслуживающих население, применяется нормативная калькуляция розничных цен по стоимости сырьевого набора. Калькуляция служит основой для определения средних издержек производства и установления себестоимости продукции.

В калькуляцию розничной цены сырье включается по нормам вложения на каждое блюдо, исходя из установленных учетных цен. В программе курса:

Составление технологических и калькуляционных карт.

Расчет потерь массы сырья от выхода готового продукта к НЕТТО, от НЕТТО к БРУТТО.

Расчет потерь от массы сырья от БРУТТО к НЕТТО, от НЕТТО к выходу готового продукта. Анализ излишков и недостач. Правила и особенности в использовании сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Правила в использовании сборника рецептур кондитерских изделий

Цена: Договорная

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: --

Центр «Professional»

87751166958

проспект Сарыарка,17