

CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES EN COCINA

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas. Describir los métodos de presupuestación y fijación de precios de acuerdo con los costes de materias primas.

CONTENIDOS

1. Definición y clases de costes. 2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental. 3. Control de consumos. Aplicación de métodos. 4. Componentes del precio. 5. Métodos de fijación de precios.

