

Control de consumos y costes en cocina

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.