

Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas y de bebidas propias de bar-cafetería, calculando los costes de materias primas y demás género.

CONTENIDOS

1. Control de consumos y costes: definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y registro documental. Control de consumos.
2. Control por copeo. Escandallos.
3. Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios.