

Практический семинар по калькуляции.



Участники программы:

- Заведующие производством
- Бухгалтера – калькуляторы
- Технологи

Программа:

Содержание:

- Правила пользования сборниками рецептур.
 - Составляющие моменты сборников.
 - Таблицы сборников рецептур.
 - Взаимозаменяемость продуктов.
 - Расчет процентов отходов необходимого сырья по определенной кондиции продукции по сборнику рецептур.
 - Взаимодействие таблиц сборника между собой.
 - Составление технологических карт и необходимая документация для этого.
 - Внедрение новых фирменных блюд на предприятия.
 - Особенности взаимодействия технологических и калькуляционных карт между собой в общественном питании.
 - Виды меню и правила их составления.
 - Виды сборников рецептур и нюансы их использования.
 - Нормативная документация общественного питания.
 - Начисление наценки: уменьшение и увеличение.
- Ведущая: Мацаль Марина Леонидовна
- Преподаватель Института повышения квалификации Министерства торговли и Министерства труда.

Основные преимущества:

- Активный режим обучения включает в себя разбор практических заданий с теоретическими информационными блоками.
- В течение семинара разрабатываются практические рекомендации, и происходит обмен опытом внутри группы.
- По окончании обучения специалисты смогут повысить качество своей работы, приобрести новые знания и практические навыки, а также расширить профессиональные компетенции.

Дата проведения: 29.11.2012

Время проведения: 10.00 – 17.00

В стоимость входит:

- Интерактивный конспект
- Раздаточный материал
- Горячий обед

Цена: **800 000 Br**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: --

Иванов Иван

+375 29 36 59 306

ул.Жилуновича,15-403