

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Control de consumos y costes en cocina

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

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.