

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería

**Duración:** 15h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

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

### Contenido

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.