FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1087
Nombre: Control de consumos y costes del servicio del bar-cafetería
Duración: 15 horas
Modalidad: Teleformación

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.