Control de consumos y costes en cocina

Sku: CT0038

Horas: 7

Formato: HTML

CONTENIDOS

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.