



## **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.