

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS CÀLCUL D'ESCADALLS
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS *	<p>L'escandall és el càlcul del cost d'un producte per poder establir el seu preu de venda. L'elaboració de costos i escandalls és una de les tasques fonamentals per al bon funcionament d'un establiment gastronòmic, per la qual cosa una noció bàsica dels mateixos hauria de ser d'obligat compliment.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La conveniència d'escandallar <ul style="list-style-type: none"> - Establir ràtios de benefici - Vigència dels escandalls 2. Qui ha de fer els escandalls 3. Conceptes bàsics <ul style="list-style-type: none"> - Producte - Pes brut - Pes net - % de minva - Preu per quilo - Cost unitari - Ràtio de venda 4. Diferents tipus d'escandall <ul style="list-style-type: none"> - Fitxes tècniques 5. Eines d'ajuda <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVALUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO CÁLCULO DE ESCANDALLOS
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS *	<p>El escandallo es el cálculo del coste de un producto para poder establecer su precio de venta. La elaboración de costes y escandallos es una de las tareas fundamentales para el buen funcionamiento de un establecimiento gastronómico, por lo que una noción básica de los mismos debería ser de obligado cumplimiento.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La conveniencia de escandallar <ul style="list-style-type: none"> - Establecer ratios de beneficio - Vigencia de los escandallos 2. Quién debe hacer los escandallos 3. Conceptos básicos <ul style="list-style-type: none"> - Producto - Peso bruto - Peso neto - % de merma - Precio por kilo - Coste unitario - Ratio de venta 4. Diferentes tipos de escandallo <ul style="list-style-type: none"> - Fichas técnicas 5. Herramientas de ayuda <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona