การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL

ในการบริหารร้านอาหารหรือภัตตาคารให้ได้ผลกำไรสูงสุดนั้น การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญมากที่สุด ซึ่งเจ้าของกิจการหรือผู้บริหารไม่ควรมองข้ามหรือปล่อยปะละเลยเป็นอันขาด ดังนั้นจึงจำเป็นต้องเข้าใจวิธีการ ขั้นตอนในการคำนวณและควบคุมต้นทุนอย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพ หลักสูตรนี้จะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบว่าต้นทุนที่จะต้องนำมาคำนวณในราคาขายมีอะไรบ้าง ต้องคำนวณต้นทุนแต่ละชนิดอย่างไร และควรจะตั้งราคาขายอยู่ที่เท่าไหร่ จึงจะสามารถขายได้ และมีกำไรตามที่ต้องการ เป็นหลักสูตรที่มีประโยชน์มากสำหรับร้านอาหาร ภัตตาคาร และโรงแรมหรือรีสอร์ทที่มีห้องอาหาร

เนื้อหาหลักสูตร
– ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับต้นทุนและยอดขาย
– สัดส่วนของต้นทุน
– การคิดต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
– การวิเคราะห์รายการอาหาร
– การวางแผนและการปรับปรุงรายการอาหาร
– การควบคุมการจัดซื้อ
– การควบคุมการรับวัตถุดิบ
– การควบคุมการจัดเก็บ
– การควบคุมการผลิตและการเสิร์ฟ
– สรุปโครงสร้างการควบคุมในระบบปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม