

การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม



การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL

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

เนื้อหาหลักสูตร

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับต้นทุนและยอดขาย
- สัดส่วนของต้นทุน
- การคิดต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
- การวิเคราะห์รายการอาหาร
- การวางแผนและการปรับปรุงรายการอาหาร
- การควบคุมการจัดซื้อ
- การควบคุมการรับวัตถุดิบ
- การควบคุมการจัดเก็บ
- การควบคุมการผลิตและการเสิร์ฟ
- สรุปโครงสร้างการควบคุมในระบบปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม