

知っていますか？ 原価のしくみ

肉の原価は こんなに簡単！

原価計数管理セミナー

経営管理の第一歩は原価の把握から。

食肉は枝肉、部分肉、精肉、加工品等、様々な形態で流通しています。その都度、形を変え歩留まりが変わり、経費が発生します。原料と製品が1対1であれば計算は単純ですが、ひとつの原料から複数の製品ができる場合等は、特別な計算方法が必要になります。普段パソコンで計算している方も、そのしくみを理解することで応用範囲が広がります。このセミナーでは原価を正確に把握して、製造・営業活動を手助けします。

開催日時 平成23年6月22日(水) 9:00~17:00

開催場所 東京都内 会場 (会場未定)

受講料 21,000円 テキスト代、消費税を含みます。

定員 25名 先着順で定員になり次第締め切ります。

カリキュラム 裏面の「原価計数管理セミナーカリキュラム」をご覧ください。

セミナーの内容

◆講義

原価計算とコスト意識
原価計算のしくみ

◆演習 <牛・豚肉の原価計算実務>

枝肉から部分肉への歩留
部分肉原価算出の計数と原価計算
部位別の原価
精肉原価算出の計数と原価計算
アイテム別の原価
値入とマージンミックス

