**Pesos e medidas importantes:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pesos e Medidas importantes** | **1 Xícara** | **1/2 Xícara** | **1/3 Xícara** | **1/4 Xícara** | **1 Colher de Sopa** | **1 Colher de Chá** |
| **Açúcar** | 180 g | 90 g | 60 g | 45 g | 12 g | 4g |
| **Açúcar confeiteiro** | 140 g | 70 g | 45 g | 35 g | 8 g | 2,5 g |
| **Chocolate em pó** | 90 g | 45 g | 30 g | 20 g | 6 g | 2 g |
| **Farinha de trigo** | 120 g | 60 g | 40 g | 30 g | 7,5 g | 2,5 g |
| **Manteiga** | 200 g | 100 g | 65 g | 50 g | 15 g | 5 g |
| **Líquidos** | 240 ml | 120 ml | 80 ml | 60 ml | 15 ml | 5 ml |

**E o cálculo do gás**

Gasto = (((T/60) x Kg/h)/B) x PB

T = tempo de uso em minutos;

Kg/h = consumo do queimador (ver no manual do fabricante do fogão);

B = capacidade do botijão (13 ou 45 kg);

PB = preço do botijão de gás na sua cidade.

Vamos supor que o seu tempo de uso seja de 60 minutos por dia e que o consumo do queimador do seu fogão seja 0,225 Kg/h. Além disso, que você comprou um botijão P13 e pagou R$ 100,00 por ele.

Gasto = (((60/60) x 0,225)/13) x 100

Gasto = (1 x 0,225) /13) x 100

Gasto = (0,225/13) x 100

Gasto = 0,0173 x 100

Gasto = 1,73

Isso significa que, ao usar o gás do botijão P13 durante 60 minutos, você gasta, aproximadamente, R$1,73. Para calcular o valor por minuto, basta dividir o resultado da hora por 60. Nesse caso, o gasto em 1 hora é de R$1,73, que dividido por 60 é **R$ 0,028.**

**Sobre salários**

Calcule a média mensal somando o pagamento anual de FGTS, 13º, Férias e salário normal.

Exemplo:

Salário mensal: R$ 1.200,00 x 13 (com 13º) = **R$ 15.600,00**

FGTS (Calcule salários X 8%): R$ 1.200,00 x 0,08 = 96 x 13 = **1.248**

Férias (1/3 do salário): R$ 1.200,00 / 3 = **400,00**

Assim: 15.600,00 + 1.248,00 + 400,00 = R$ **17.248,00** de pagamento ao ano

E, **R$ 17.248,00** / **12 meses** = **R$ 1.437,33** é o salário mensal

**Ficha Técnica Custos**

PIZZA DE FRANGO COM QUEIJO

1 pizza de 12 porções

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Custos Diretos** | | | | | |
| **Item da Receita** | **Valor** | **Quantidade** | **Uso** | **Custo do uso** | **Valor Unitário** |
| **Farinha** | **3,4** | **1000** | 500 |  |  |
| **1 copo americano de água morna** | **6,00** | **20.000** | 190 |  |  |
| **fermento fresco** | **3,25** | **100** | 30 |  |  |
| Óleo | 9,00 | 1.000 | 130 |  |  |
| 1 colheres de chá de sal | 1,50 | 1.000 | 5 |  |  |
| 1 colher de café de açúcar | 4,00 | 1000 | 12 |  |  |
| 1 massa para pizza pronta | 18,49 | 1.000 | 175 |  |  |
| 1 peito de frango | 12,00 | 1.000 | 500 |  |  |
| 1 cebola picada | 0,40 | 1 | 0,5 |  |  |
| 1 tomate picado | 0,70 | 1 | 1 |  |  |
| molho de tomate | 2,00 | 500 | 100 |  |  |
| Azeite | 21,00 | 250 | 10 |  |  |
| Queijo | 25,00 | 1.000 | 100 |  |  |
| cheiro verde | 0,35 | 1 | 0,25 |  |  |
| sal | 1,50 | 1.000 | 4 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Preço de venda: R$ 44,99 Margem de contri. / Ponto de equilíbrio: QTD, R$**

**Custos Fixos: R$ 6.000,00**

**Lucro pretendido: R$ 8.000,00**

**Funcionamento: todos os dias da semana**

**TORTA DE ABACAXI**

Rendimento 2 tortas pequenas

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Custos Diretos** | | | | | |
| **Item da Receita** | **Valor** | **Quantidade** | **Uso** | **Custo do uso** | **Valor Unitário** |
| Açúcar | 4,00 | 1000 gramas | 720 gramas |  |  |
| Margarina ou manteiga | 12,00 | 2000 gramas | 200 gramas |  |  |
| Ovo (claras separadas) | 20,00 | 30 unidades | 8 unidades |  |  |
| Farinha de trigo | 3,4 | 1000 gramas | 720 gramas |  |  |
| Fermento em pó | 3,25 | 100 gramas | 10 gramas |  |  |
| Leite | 4,45 | 1000 ml | 480 ml |  |  |
| Açúcar (Calda) | 4,00 | 1000 gramas | 720 gramas |  |  |
| Abacaxi | 4,00 | 1 unidade | 1 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Preço de venda: R$ 35,00**

**Custos Fixos: R$ 1.800,00**

**Lucro pretendido: R$ 1.000,00**

**Funciona de segunda a sábado (6 dias por semana)**

Custo variável unitário:

Margem de Contribuição

Ponto de Equilíbrio Econômico

VILAS BOAS, Eduardo Pinto. **Estratégia empresarial e negociação**. Londrina : Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2016.