

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA		HOJA DE COSTE		FECHA:		01-sep-13
NOMBRE DE LA RECETA						
Revuelto de setas de temporada						
FICHA DE PRODUCCIÓN		1				
				CLAVE:	RACIONES	6
CÓDIGO DEL PRODUCTO	BEBIDAS E INGREDIENTES UTILIZADOS	UNI KG. LITROS	CANTIDAD	PESO NETO	PRECIO DE COMPRA	COSTE IMPORTE EUR
	Champiñon	KG.	0,300		1,65	0,4950
	Boletus	KG.	0,300		22	6,6000
	Seta de cardo	KG.	0,300		2	0,6000
	Sal	KG.	0,05		0,29	0,0145
	Aceite de oliva	L.	0,05		2,94	0,1470
	Huevo	UNI	8,00		0,03	0,2400
	Cebolla	KG.	0,25		0,38	0,0950
	Ajo	KG.	0,02		2,25	0,0450
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		0,00 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 6 pax			8,24 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		2,0591	COSTE POR PLATO			2,06 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		2,06 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		4,18 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		6,24 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		7,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	29,42		2,06 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	70,58		4,94 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	3,58			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
				PRECIO DE VENTA INICIAL		7,00 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%		2,45	GASTOS GENERALES 16%			1,12 €
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:		10,57 €	
			IVA(%)	10	1,06 €	
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO		11,63 €	