Ficha de producción		Departamento de COCINA				
		IOJA DE COST	Ë			
COCINA			FECHA:		01-sep-13	
NOMBRE DE LA RECETA		1			•	
		Ensalada Qu	ercus			
	FICHA DE PRODUCCIÓN	1				
			_	CLAVE:	RACIONES	6
- 4		UNI			PRECIO	COSTE
CÓDIGO DEL	BEBIDAS E INGREDIENTES	KG.	CANTIDAD	PESO	DE	IMPORTE
PRODUCTO	UTILIZADOS	LITROS		NETO	COMPRA	EUR
	champiñon	KG.	0,200		1,69	0,3380
	sal	KG.	0,040		0,3	0,0120
	Menbrillo	KG.	0,100		9	0,9000
	aceite de oliva	L.	0,100		2,94	0,2940
	Queso de cabra	KG.	0,100		9,61	0,9610
	Lechuga	KG.	0,600		3,35	2,0100
	Vinagre de módena	L.	0,03		2	0,0680
	The state of the s		3,00			0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,000
					28,89 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		28,89 €	COSTE TOTA	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax		4,58€
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		1,1458		COSTE POR PLATO		1,15 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		1,15 €	2,200
MARGEN BRUTO		(%)	67		2,33 €	
	PRECIO DE VENTA TEÓRICO	•		PRECIO DE VE	NTA TEÓRICO	3,47 €
PRECIO DE VENTA FENAL AL PÚBLICO			P. DE VENTA PSICOLOGICO			4,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	28,64		1,15 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	71,36		2,85 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN					,	
COEFICIENTE Multiplicador		(%) Teórico	4,36 4	REAL	5	
COLITCILIVIE IVIGITIPILIZADO		160110	7		DE VENTA INICIAL	4,00 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						4,00 €
	COSTE DE PERSONAL 24%	1,40	GASTOS GENERALES 16%			0,64 €
	OBSERVACIONES	1,40	PRECIO DE VENTA FINAL:			6,04 €
			IVA(%) 10		0,60 €	
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO		6,64 €	