

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA		HOJA DE COSTE				
			FECHA:	01-sep-13		
NOMBRE DE LA RECETA						
Risotto de setas de temporada y espárragos trigueros						
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
	Arroz bomba	KG.	0,200		3,38	0,6760
	cebolla	KG.	0,200		0,45	0,0900
	ajo	KG.	0,005		2,8	0,0140
	Pimiento verde	KG.	0,150		1,38	0,2070
	Pimiento rojo	KG.	0,150		1,89	0,2835
	Boletus	KG.	0,20		22	4,4000
	Espárragos	KG.	0,20		2,65	0,5300
	Colorante	KG.	0,01		1,51	0,0151
	aceite de oliva	L.	0,10		3,23	0,3230
	Pimienta negra	KG.	0,01		9	0,0900
	sal	KG.	0,04		0,3	0,0120
	Zanahoria	KG.	0,10		0,45	0,0450
	Puerro	KG.	0,10		2	0,2000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
				0		0,0000
				0		0,0000
					51,04 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		51,04 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax			6,89 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		1,7214	COSTE POR PLATO			1,72 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		1,72 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		3,49 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		5,22 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		6,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	28,69		1,72 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	71,31		4,28 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	4,31			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
			PRECIO DE VENTA INICIAL			6,00 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%		2,10	GASTOS GENERALES 16%			0,96 €
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:			9,06 €
			IVA(%)	10	0,91 €	
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			9,97 €