Ficha de producción		<u>Departamento de COCINA</u>			
COCINA		IOJA DE COST			
		4	FECHA:		06-feb-13
	NOMBRE DE LA RECETA	Escalidava de v	erduras		
	FICHA DE PRODUCCIÓN	1	Crauras		
	TICIN DE I NODOCCION		1	CLAVE:	RACIONES
- 4		UNI			PRECIO
CÓDIGO DEL		KG.	CANTIDAD	PESO	DE
PRODUCTO	UTILIZADOS	LITROS		NETO	COMPRA
	Pimiento rojo	KG.	0,400		1,15
	Aceite de oliva	KG.	0,300		3,23
	Cebolla	KG.	0,400		0,35
	Tomates	KG.	0,400		0,4
	Berengena	KG.	0,400		0,65
	Pimienta negra molida	KG.	0,20		9
	Sal maldon	KG.	0,20		0,5
COSTE	TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES	0,00€	COSTE TOTA	AL DE LOS INGREDI	ENTES 6 pax
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		0,9723	COSTE POR PLATO		1
	OBJETIVO DEL COSTE	(%)	33		0,97 €
MARGEN BRUTO		(%)	67		1,97 €
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VI	ENTA TEÓRICO
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO			P. DE VENTA PSICOLOGICO		
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	32,41		0,97 €
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	67,59		2,03 €
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(0/)	0.50		
COFFICIENTE Assistante de co		(%) Teórico	0,59	REAL	-
COEFICIENTE Multiplicador		Teorico	4		5
		LICIÓN PERCONAL S	CASTOS CENTRALES		D DE VENTA INICIAL
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y G COSTE DE PERSONAL 24% 1.05					
COSTE DE PERSONAL 24% 1,05 OBSERVACIONES			GASTOS GENERALES 16%		
			PRECIO DE VENTA FINAL:		
			IVA(%) 8		
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO		

6					
COSTE					
IMPORTE					
EUR					
0,4600					
0,9690					
0,3090					
0,1400					
0,1600					
0,2600					
1,8000					
0,1000					
3,89 €					
3,89 € 0,97 €					
2.05.6					
2,95€					
3,00€					
3,00€					
0,48€					
4,53 €					
0,36€					
4,89 €					
-,					