Ficha de producción		<u>Departamento de COCINA</u>				
COCINA		IOJA DE COSTE				
NOMBRE DE LA RECETA			FECHA:		01-sep-13	
	NOMBRE DE EXTRECEIX	Helado de	uva			
	FICHA DE PRODUCCIÓN	1				
<u> </u>			J	CLAVE:	RACIONES	4
,		UNI			PRECIO	COSTE
CÓDIGO DEL PRODUCTO	BEBIDAS E INGREDIENTES UTILIZADOS	KG.	CANTIDAD	PESO NETO	DE	IMPORTE
		LITROS			COMPRA	EUR
	Nata	KG.	0,200		1,17	0,2340
	Huevo (Yemas)	UNI	4,000		0,03	0,1200
	Azúcar	KG.	0,100		1,3	0,1300
	Uva negra	KG.	0,200		1,65	0,3300
	Leche	KG.	0,200		0,86	0,1720
	200.10		0,200		3,23	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
						0,0000
						0,0000
						0,0000
					5,01€	
COSTE TOTAL DE LAS REBIDAS E INCREDIENTES		5,01 €	00075 7074	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 6 pax		0,99€
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		,	<u> </u>		0,39 €	
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		0,1643 (%)	33	COSTE POR PLATO	0,16 €	0,10 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)			0,10 €	
MARGEN BRUTO		(70)	67	PRESIO DE VI		0.50.6
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO P. DE VENTA PSICOLOGICO		0,50€
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBL		(%)	0 22	P. DE VENTA	0,16 €	2,00€
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	8,22		1,84 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(70)	91,78		1,04 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	24,78			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	2.22.5
PRECIO DE VENTA INICIA CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						2,00€
	COSTE DE PERSONAL 24%	GASTOS GENERALES GASTOS GENERALES 16%			0,32 €	
COSTE DE PERSONAL 24% OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:			3,02 €
			IVA(%) 10			0,30 €
		PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO		3,32 €		