Ficha de producción COCINA		Departamento de COCINA				
		HOJA DE COSTE				
			FECHA:		01-sep-13	
	NOMBRE DE LA RECETA					
		Tiramis	ú			
	FICHA DE PRODUCCIÓN	1] _			
		<u></u>	1	CLAVE:	RACIONES	4
CÓDIGO DEL	BEBIDAS E INGREDIENTES	UNI		PESO	PRECIO	COSTE
PRODUCTO	UTILIZADOS	KG.	CANTIDAD	NETO	DE	IMPORTE
		LITROS		_	COMPRA	EUR
	Mascarpone	KG.	0,250		15,12	3,7800
	Huevos	UNI	13,000		0,03	0,3900
	azucar	KG.	0,600		1,3	0,7800
	cacao en polvo	KG.	0,100		2	0,2000
	café	L.	0,070		0,3	0,0210
	Amaretto	L.	0,020		6,5	0,1300
	Nata liquida	L.	0,30		1,7	0,5100
	Harina floja	KG. UNI	0,75		0,58	0,4350
	Impulsor	UNI	1,00		1,71	1,7100
						0,0000
						0,0000
						•
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
					29,24 €	
COSTE	I TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES	29,24 €	COSTE TOTA	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax		7,96 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		1,9890		COSTE POR PLATO	, pan	1,99 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		1,99€	•
	MARGEN BRUTO	(%)	67		4,04 €	
	PRECIO DE VENTA TEÓRICO	•	,	PRECIO DE VE	NTA TEÓRICO	6,03 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO			P. DE VENTA PSICOLOGICO		6,10 €	
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	32,61		1,99€	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	67,39		4,11 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	0,39			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
	CONTRIL	BUCIÓN PERSONAL Y	GASTOS GENERALES	PRECIO	DE VENTA INICIAL	6,10 €
	COSTE DE PERSONAL 24%	2,14	GASTOS GENERALES GASTOS GENERALES 16%			0,98 €
	OBSERVACIONES	,				
		,		ECIO DE VENTA FIN		9,21 €