

| | | | | | | |
|---|-----------------------------------|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------------|-------------------|
| Ficha de producción | Departamento de COCINA | | | | | |
| COCINA | HOJA DE COSTE | | | | | |
| NOMBRE DE LA RECETA | | FECHA: | 01-sep-13 | | | |
| Falso cordón bleu de seitan14 | | | | | | |
| FICHA DE PRODUCCIÓN | | 1 | | | | |
| | | | | CLAVE: | RACIONES | 4 |
| CÓDIGO DEL PRODUCTO | BEBIDAS E INGREDIENTES UTILIZADOS | UNI KG. LITROS | CANTIDAD | PESO NETO | PRECIO DE COMPRA | COSTE IMPORTE EUR |
| | Seitán | KG. | 0,400 | | 24 | 9,6000 |
| | pan rallado | KG. | 0,100 | | 1 | 0,1000 |
| | huevo | UNI | 4,000 | | 0,03 | 0,1200 |
| | paté de champiñones | KG. | 0,050 | | 10 | 0,5000 |
| | queso semi | KG. | 0,100 | | 6,28 | 0,6280 |
| | nata de soja | KG. | 0,150 | | 7,5 | 1,1250 |
| | pimientos del piquillo | KG. | 0,20 | | 4,04 | 0,8080 |
| | sal | KG. | 0,02 | | 0,3 | 0,0060 |
| | aceite de oliva | L. | 0,10 | | 3,23 | 0,3230 |
| | quicos | KG. | 0,05 | | 2 | 0,1000 |
| | Harina | KG. | 0,10 | | 0,67 | 0,0670 |
| | | | | | | 0,0000 |
| | | | | | | 0,0000 |
| | | | | | | 0,0000 |
| | | | | | | 0,0000 |
| | | | | | | 0,0000 |
| | | | | | | 0,0000 |
| | | | | | | 0,0000 |
| | | | | | | 0,0000 |
| | | | | | | 0,0000 |
| | | | | | | 0,0000 |
| | | | | | 59,05 € | |
| COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES | | 59,05 € | COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax | | | 13,38 € |
| COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO | | 3,3443 | COSTE POR PLATO | | | 3,34 € |
| OBJETIVO DEL COSTE | | (%) | 33 | | 3,34 € | |
| MARGEN BRUTO | | (%) | 67 | | 6,79 € | |
| PRECIO DE VENTA TEÓRICO | | | | PRECIO DE VENTA TEÓRICO | | 10,13 € |
| PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO | | | | P. DE VENTA PSICOLOGICO | | 11,00 € |
| DRINK COSTE ACTUAL | | (%) | 30,40 | | 3,34 € | |
| MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL | | (%) | 69,60 | | 7,66 € | |
| DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN | | (%) | 2,60 | | | |
| COEFICIENTE Multiplicador | | Teórico | 4 | REAL | 5 | |
| | | | | PRECIO DE VENTA INICIAL | | 11,00 € |
| CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES | | | | | | |
| COSTE DE PERSONAL 24% | | 3,85 | GASTOS GENERALES 16% | | | 1,76 € |
| OBSERVACIONES | | | PRECIO DE VENTA FINAL: | | | 16,61 € |
| | | | IVA(%) | | 10 | 1,66 € |
| | | | PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO | | | 18,27 € |