Ficha de producción		Departamento de COCINA				
COCINA		IOJA DE COST	E			
			FECHA:	A: 01-sep-13		
	NOMBRE DE LA RECETA		- de			
		wnie con helad	o de vainilla			
	FICHA DE PRODUCCIÓN	1	J ,	CLAVE:	RACIONES	4
	Τ	UNI	ı	CLAVE:		COSTE
CÓDIGO DEL	BEBIDAS E INGREDIENTES		CANTIDAD	PESO	PRECIO	
PRODUCTO	UTILIZADOS	KG.	CANTIDAD	NETO	DE	IMPORTE
	Montoguillo	LITROS KG.	0.500		COMPRA	EUR
	Mantequilla	KG.	0,500		8,11	4,0550
	Cobertura de chocolate		0,300		4,23	1,2690
	Azúcar	KG.	0,600		1,3	0,7800
	Huevos	UNI	10,000		0,03	0,3000
	Harina floja	KG.	0,250		0,58	0,1450
	Nueces	KG.	0,10		13,5	1,3500
	Helado de vainilla	KG.	0,50		3	1,5000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
				0		0,0000
				0		0,0000
					30,75 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		30,75 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax		9,40 €	
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		2,3498	COSTE POR PLATO		2,35 €	
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		2,35 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		4,77 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VE	NTA TEÓRICO	7,12 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO			P. DE VENTA PSICOLOGICO		7,30 €	
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	32,19		2,35 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	67,81		4,95 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	0,81			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
			PRECIO DE VENTA INICIAL			7,30 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%			GASTOS GENERALES 16%			1,17 €
	OBSERVACIONES		PRECIO DE VENTA FINAL:			11,02 €
IVA(%)					10	1,10 €
		PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			12,13 €	