

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA		HOJA DE COSTE		FECHA:		01-sep-13
NOMBRE DE LA RECETA						
Degustación de patés vegetarianos						
FICHA DE PRODUCCIÓN		1				
				CLAVE:	RACIONES	6
CÓDIGO DEL PRODUCTO	BEBIDAS E INGREDIENTES UTILIZADOS	UNI KG. LITROS	CANTIDAD	PESO NETO	PRECIO DE COMPRA	COSTE IMPORTE EUR
	champiñon	KG.	0,200		1,69	0,3380
	cebolla	KG.	0,150		0,6	0,0900
	ajo	KG.	0,005		2,2	0,0110
	berenjena	KG.	0,200		1,15	0,2300
	cebolla	KG.	0,150		0,6	0,0900
	ajo	kg.	0,005		2,2	0,0110
	garbanzos cocidos	KG.	0,45		1,2	0,5400
	tahini	KG.	0,04		5	0,2000
	comino molido	KG.	0,01		6,4	0,0640
	perejil	KG.	0,01		1	0,0100
	zum de limon	KG.	0,01		1,2	0,0120
	sal	KG.	0,03		0,3	0,0090
	pimienta negra	KG.	0,01		9	0,0900
	aceite de oliva	Litros	0,06		2,94	0,1764
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
				0		0,0000
				0		0,0000
					35,48 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		35,48 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax			1,87 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		0,4679	COSTE POR PLATO			0,47 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		0,47 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		0,95 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		1,42 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		3,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	15,60		0,47 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	84,41		2,53 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	17,41			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
				PRECIO DE VENTA INICIAL		3,00 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%		1,05	GASTOS GENERALES 16%			0,48 €
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:			4,53 €
			IVA(%)		10	0,45 €
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			4,98 €