

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA		HOJA DE COSTE		FECHA:		01-sep-13
NOMBRE DE LA RECETA						
Falso escalope de seitán a la mostaza con nido de patata paja y huevo mollet						
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
	Gluten	KG.	0,300		8	2,4000
	Levadura de cerveza	KG.	0,150		16,57	2,4855
	pan rallado	KG.	0,075		1	0,0750
	jengibre en polvo	KG.	0,020		37,5	0,7500
	Orégano	KG.	0,020		3,08	0,0616
	Pimienta molida	KG.	0,010		12,9	0,1290
	Tomates secos	KG.	0,040		9,37	0,3748
	Aceite de oliva	L.	0,05		3,23	0,1615
	Salsa de soja	L.	0,02		13,07	0,2614
	Mostaza en grano	KG.	0,02		2,89	0,0578
	Vino tinto	L.	0,05		1,26	0,0630
	Patata	KG.	0,08		0,32	0,0256
	Huevo	UNI	1,00		0,03	0,0300
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
						0,0000
				0		0,0000
				0		0,0000
					109,22 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		109,22 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax			6,88 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		1,7188	COSTE POR PLATO			1,72 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		1,72 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		3,49 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		5,21 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		6,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	28,65		1,72 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	71,35		4,28 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	4,35			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
				PRECIO DE VENTA INICIAL		6,00 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%		2,10	GASTOS GENERALES 16%			0,96 €
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:			9,06 €
			IVA(%)		10	0,91 €
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			9,97 €