

Ficha de producción			Departamento de COCINA			
COCINA			HOJA DE COSTE			
NOMBRE DE LA RECETA				FECHA:	01-sep-13	
Falso escalopín de tofu con pesto						
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
	Queso curado	KG.	0,100		12	1,2000
	Piñones	KG.	0,050		28,78	1,4390
	Albahaca	KG.	0,050		1,95	0,0975
	Aceite de oliva	L.	0,100		2,94	0,2940
	Tofu	KG.	0,400		8	3,2000
	Harina de trigo	KG.	0,100		0,7	0,0700
	Sal	KG.	0,04		0,3	0,0120
	Ajo	KG.	0,02		2,25	0,0450
						0,0000
						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
					56,92 €	
COSTE TOTAL DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES		56,92 €	COSTE TOTAL DE LOS INGREDIENTES 4 pax			6,36 €
COSTE DE LAS BEBIDAS E INGREDIENTES POR PLATO		1,5894	COSTE POR PLATO			1,59 €
OBJETIVO DEL COSTE		(%)	33		1,59 €	
MARGEN BRUTO		(%)	67		3,23 €	
PRECIO DE VENTA TEÓRICO				PRECIO DE VENTA TEÓRICO		4,82 €
PRECIO DE VENTA FINAL AL PÚBLICO				P. DE VENTA PSICOLOGICO		5,00 €
DRINK COSTE ACTUAL		(%)	31,79		1,59 €	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN ACTUAL		(%)	68,21		3,41 €	
DIFERENCIAL MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		(%)	1,21			
COEFICIENTE Multiplicador		Teórico	4	REAL	5	
			PRECIO DE VENTA INICIAL			5,00 €
CONTRIBUCIÓN PERSONAL Y GASTOS GENERALES						
COSTE DE PERSONAL 24%		1,75	GASTOS GENERALES 16%			0,80 €
OBSERVACIONES			PRECIO DE VENTA FINAL:			7,55 €
			IVA(%)		10	0,76 €
			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			8,31 €