



CONTROLE NA COZINHA

Bem-vindo!

Siga o passo a passo e tenha o CONTROLE
total NA COZINHA!

Índice de Funcionalidades



CONTROLE

- Empresa
 - Alterar Senha
 - Usuários
 - Assinatura
 - Logs de Usuários
- Página 03



FICHA TÉCNICA

- Ficha de Coleta
 - Categorias
 - Subcategorias
- Página 04



INSUMOS

- Cadastro
 - Homologação
 - Categorias
 - Subcategorias
- Página 17



CARDÁPIOS

- Descrição
 - Menu Técnico
 - Análise de CMV
 - Ficha de Produção
 - Lista de Compras
- Página 20



FINANCIERO

- Custos Fixos
 - Despesas Variáveis
 - Resultados
- Página 26



ORÇAMENTOS

- Orçamentos
 - Menu
 - Lista de Compras
- Página 28



CADASTROS

- Clientes
 - Fornecedores
 - Unidades
- Página 30



NOTIFICAÇÕES

- Notificações
- Página 32





CONTROLE



FICHA TÉCNICA



INSUMOS



CARDÁPIOS



FINANCEIRO



ORÇAMENTOS



CADASTROS



NOTIFICAÇÕES

Empresa

Alterar Senha

Usuários

Assinatura

Logs de Usuários

É onde você:

1. Insere os dados da sua empresa,
2. Altera sua senha,
3. Define quem serão os usuários autorizados,
4. Verifica os dados da sua assinatura,
5. Acompanha os logins dos usuários e as alterações realizadas - e identifica quem acessou qual funcionalidade e em quê momento.

Em **Usuários**, você pode definir quais as funcionalidades que seus colaboradores terão acesso através do nível que você cadastrá-lo.

São 04 níveis: Master, Gerencial, Operacional e Cozinha.

- ✓ **Master:** Acesso a todo sistema + funcionalidade Controle;
- ✓ **Gerencial:** Fichas Técnicas gerenciais e operacionais, Etiquetas de Produção, Cadastro de ingredientes, Homologação de insumos, Cadastros de Clientes e fornecedores, Cardápios, Cálculo e Análise de CMV, Alerta de Controle de CMV, Precificação de produtos, Montagem de eventos, Orçamentos, Listas de Compras precificadas e por produção, Controle da Produção, Ficha Técnica de Produção e Menu técnico com fichas complementares;
- ✓ **Operacional:** Fichas Técnicas operacionais, Cadastro de ingredientes, Homologação de insumos, Cadastros de fornecedores, Cardápios, Montagem de eventos, Orçamentos, Listas de Compras precificadas e por produção, Controle da Produção, Ficha Técnica de Produção e Menu técnico com fichas complementares;
- ✓ **Cozinha:** Fichas Técnicas operacionais, Etiquetas de Produção, Listas de Compras Operacionais, Ficha Técnica de Produção e Menu técnico com fichas complementares.



CONTROLE
NA COZINHA



Para inserir uma receita já existente, primeiro você deve baixar a [Ficha de Coleta](#), imprimir e executar a receita anotando todos os insumos (ou ingredientes) com a [Quantidade Bruta](#) de cada um.

Se precisar descascar, limpar ou manipular o insumo de forma que seu peso se modifique, é fundamental que você anote na coluna ao lado a [Quantidade Líquida](#) - que é o peso do seu produto já beneficiado.

Passo a Passo para preencher a [Ficha de Coleta](#):

1. Coloque o nome do [Produto](#);
2. Coloque a [Categoria](#) a qual pertence como: molhos, sobremesas, petiscos, ...
3. Insira os [Insumos](#) da forma mais detalhada possível para evitar erros na execução quando outra pessoa for preparar a receita;
4. A [Unidade de Medida](#) sempre será o kg para viabilizar a especificação. Caso o insumo chegue para você em outra unidade de medida faça a [conversão para kilo](#) - mesmo que seja um ingrediente líquido ou folhoso.
5. Pese a [Quantidade Bruta](#) dos insumos e após a manipulação - se houver - pese a [Quantidade Líquida](#) e anote.
6. [Preparo Prévio](#) são todas as ações que devemos tomar antes de iniciar a preparação, são a *mise en place*. Por exemplo: higienizar, cortar, descascar...
7. [Preparo](#) são as etapas de execução da receita. Como padrão, devemos sempre usar o verbo no Imperativo quando elaboramos uma ficha técnica.
8. [Montagem](#) é a orientação de como o produto deverá ser apresentado ao cliente e em que porção.
9. Listar todos os [Equipamentos e Utensílios](#) necessários para a execução, armazenamento e serviço do produto.

Exemplo de Ficha de Coleta:

FICHA DE COLETA										
PRODUTO: PESTO DE MANJERICÃO				 CONTROLE NA COZINHA						
CATEGORIA: MOLHO FRIO										
INSUMOS		Unidade de Medida	Quantidade Bruta	Quantidade Líquida						
1	azeite virgem	kg	0,250	0,250						
2	manjericão fresco	kg	0,200	0,120						
3	queijo ralado tipo parmesão	kg	0,035	0,035						
4	sal refinado	kg	0,005	0,005						
5	alho	kg	0,008	0,005						
6	castanhas do Pará	kg	0,040	0,040						
		Rendimento	0,380							
Ordem	Preparo prévio									
1	Retire as folhas do majericão dos talos									
2	Higienize e seque as folhas de manjericão									
3	Descasque o alho e pique									
4										
Ordem	Preparo									
1	Bata todos os insumos no liquidificador começando pelo azeite									
2	Transfira para um vidro hermético e refrigere									
3										
4										
Ordem	Montagem									
1	Coloque numa molheira e sirva frio									
2										
3										
Equipamentos e Utensílios:										
Liquidificador, faca, vidro hermético, molheira										

* As quantidades acima são ilustrativas para um melhor entendimento do preenchimento.

Agora você irá preencher a **Ficha Técnica** no sistema usando as informações da **Ficha de Coleta** ou de outra fonte que já possua com a receita e todos os dados necessários.

O sistema **Controle na Cozinha** já traz para você alguns exemplos de **Fichas Técnicas**, e mais de 1.000 insumos cadastrados. Caso precise inserir algum insumo que não temos em nosso cadastro, basta seguir nosso passo a passo na funcionalidade **INSUMOS** que mostraremos na página 16.



FICHAS TÉCNICAS

Busca rápida

Nova Ficha Técnica Ficha de Coleta Categorias

1. Clique em **Nova Ficha Técnica**

FICHA TÉCNICA

Ingredientes	Em Uso
Foto	
<input type="button" value="Selecionar Arquivo..."/>	
Arraste um arquivo e solte-o aqui	
Categoria *	
<input type="text"/>	
Nome da Ficha Técnica	
<input type="text"/>	
SKU	
<input type="text"/>	

* Campos obrigatórios

2. Clique na **Categoria**

FICHA TÉCNICA

Ingredientes	Em Uso
Foto	
<input type="button" value="Selecionar Arquivo..."/>	
Arraste um arquivo e solte-o aqui	
Categoria *	
<div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px;"> MOLHOS Molhos Frios Molhos Quentes PEIXES Grelhados SALADAS Folhas </div>	
<input type="button" value="Salvar"/> <input type="button" value="Voltar"/>	

* Campos obrigatórios

2. Clique na **Categoria** desejada, caso não tenha a categoria que você precisa, crie antes de iniciar a **Ficha Técnica**.

Para criar uma Nova Categoria:

Ficha Técnica | Índice

FICHAS TÉCNICAS

Busca rápida |

Nova Ficha Técnica | Ficha de Coleta | Categorias

1. Clique em **Categorias**; 

CATEGORIAS DE FICHA TÉCNICA

Busca rápida |

+ Nova | Voltar

Categoria	Status
- PRATOS MONTADOS	Ativo
Aves	Ativo
Carnes	Ativo
Entendendo	Ativo

2. Clique em **Nova**; 

CATEGORIAS DE FICHA TÉCNICA

Deseja Cadastrar uma SubCategoria?

Nome da Categoria *

Status

Ativo

* Campos obrigatórios

Salvar | Voltar

3. Clique em **Nome da Categoria** e escreva em caixa ALTA o nome da categoria desejada;

CATEGORIAS DE FICHA TÉCNICA

Deseja Cadastrar uma SubCategoria?

Nome da Categoria *

PETISCOS

Status

Ativo

* Campos obrigatórios

Salvar | Excluir | Voltar

 Novo registro inserido com sucesso!

4. Clique em **Salvar** e espere a mensagem **Novo registro inserido com sucesso!**;

Se desejar inserir uma **SubCategoria** - tipo Fritos ou Espetinhos dentro da categoria PETISCOS siga o passo a passo a seguir:

Para criar uma SubCategoria, volte ao menu principal, clique em Fichas Técnicas:

The screenshot shows the software's main menu at the top with 'Ficha Técnica' and 'Índice' buttons. Below is a search bar labeled 'Busca rápida'. On the right, there are buttons for 'Nova Ficha Técnica', 'Ficha de Coleta', and 'Categorias'. An orange arrow points from the text '1. Clique em Categorias;' to the 'Categorias' button.

The 'CATEGORIAS DE FICHA TÉCNICA' screen lists categories like 'PRATOS MONTADOS', 'Aves', 'Carnes', and 'Enteradas'. To the right, a table shows rows with status indicators. An orange arrow points from the text '2. Clique em Nova;' to the 'Nova' button in this section.

A modal window titled 'CATEGORIAS DE FICHA TÉCNICA' is open. It asks 'Deseja Cadastrar uma SubCategoria?'. A dropdown 'Categoria Principal' shows 'PETISCOS' selected. A large orange arrow points from the text '3. Clique em "Deseja Cadastrar uma SubCategoria?" - clique na Categoria Principal já cadastrada;' to the 'PETISCOS' option.

The modal continues with a text input field for 'Nome da Categoria' containing 'Fritos'. An orange arrow points from the text '4. Clique em Nome da Categoria e escreva a Subcategoria desejada - Fritos;' to this input field.

At the bottom of the modal, there are 'Salvar' and 'Voltar' buttons. The 'Salvar' button is highlighted with a red circle and an orange arrow points from the text '5. Clique em Salvar e espere a mensagem Novo registro inserido com sucesso!;' to it.

Agora que você já tem a **Categoria** e a **Subcategoria** da sua **Ficha Técnica**, vamos cadastrar sua receita:

Ficha Técnica | Índice

FICHAS TÉCNICAS

Busca rápida

Nova Ficha Técnica | Ficha de Coleta | Categorias

1. Clique em **Nova Ficha Técnica**

FICHA TÉCNICA

Ingredientes | Em Uso

Foto

Selecionar Arquivo...

Arraste um arquivo e solte-o aqui

* Campos obrigatórios

Categoria *

MOLHOS

Molhos Frios

Molhos Quentes

PEIXES

Grelhados

SALADAS

Folhas

Salvar | Voltar

3. Clique em **SubCategoria** já cadastrada;

FICHA TÉCNICA

Ingredientes | Em Uso

Foto

Selecionar Arquivo...

Arraste um arquivo e solte-o aqui

* Campos obrigatórios

Categoria *

Molhos Frios

Nome da Ficha Técnica

Pesto de Rúcula |

SKU

Salvar | Voltar

4. Escreva o nome da **Ficha Técnica** a ser criada e clique em **Salvar**;

Passe para tela seguinte:

Insumos

	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Cozedura/Hidratação	Porção/Rendimento	Custo Unitário	Valor Bruto	Margem Bruta

Operacional / Gerencial

Atenção! As **Fichas Técnicas** tem as opções **Operacional** - sem os custos ou **Gerencial** com todos os custos. Somente os usuários habilitados nos níveis **Master** e **Gerencial** podem ver as colunas com valores e a parte final das **Fichas Técnicas** com os **CMV's**.

Criando a Ficha Técnica de produto:

Exportar para XLS | Duplicar | Imprimir | Etiqueta

Ingredientes	Em Uso
<p>Foto Selecionar Arquivo...</p> <p>Arraste um arquivo e solte-o aqui</p>	<p>Categoria * Molhos Frios</p> <p>Nome da Ficha Técnica Pesto de Rúcula</p> <p>SKU</p>

Insumos											
	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Coção/ Hidratação	Porção/ Rendimento	Custo Unitário	Custo Bruto	%Custo

1. Clique no ícone “editar”;

	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Coção/ Hidratação	Porção/ Rendimento	Custo Unitário	Custo Bruto	%Custo
	Insumo		KG								

2. Clique em Insumo ou Ficha Técnica;

	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Coção/ Hidratação	Porção/ Rendimento	Custo Unitário	Custo Bruto	%Custo
	Insumo	Azeite extra vir... Azeite aromatizado	KG		1,00		1,00		38,98		0,00

3. Clique no Insumo ou Ficha Técnica desejado ou digite o nome do mesmo;

	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Coção/ Hidratação	Porção/ Rendimento	Custo Unitário	Custo Bruto	%Custo
	Insumo	Azeite extra vir...	KG	0,250	1,00	0,250	1,00	0,250	36,00	9,00	0,00

4. Clique na Quantidade Bruta e coloque a quantidade desejada;

5. Clique na Quantidade Líquida e depois no Rendimento repita a quantidade - nesse caso os insumos não passam por nenhum beneficiamento;

6. Clique no Custo Unitário e coloque o valor do litro ou quilo do produto cadastrado;

	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Coção/ Hidratação	Porção/ Rendimento	Custo Unitário	Custo Bruto	%Custo
	Insumo	Azeite extra vir...	KG	0,250	1,00	0,250	1,00	0,250	36,00	9,00	0,00

7. Clique no ícone para salvar seu registro, senão você perderá todos os dados cadastrados na sua Ficha Técnica;

8. Para inserir um novo insumo, repita todo processo clicando no ícone editar na linha seguinte.

Agora que você já inseriu todos os insumos com os respectivos valores, vamos cadastrar todos os **Procedimentos: Pré-preparo, Preparo e Montagem**.

São eles:

- **Pré-preparo:** são todas as ações que antecedem o **Preparo**.

Nele descrevemos etapas como: higienizar, pesar, cortar, untar, picar, empanar, pré-aquecer o forno...

- **Preparo:** é onde descrevemos o passo a passo da execução da receita de uma forma o mais detalhada possível -utensílios, temperaturas, tempos a fim de evitarmos erros ao longo do processo, por exemplo:

1. Em uma frigideira (já descrevemos o utensílio correto), coloque o óleo e aqueça em fogo baixo;
2. Frite o frango empanado e vire até dourar dos dois lados;
3. Retire da frigideira e deixe escorrer em uma caixa de frituras.

- **Montagem:** é como você registra a maneira que seu produto/prato deverá ser apresentado ao cliente, desde a arrumação dos produtos, até o tipo de louça ou utensílio a ser apresentado:

1. Em um prato de risoto, coloque o molho no fundo;
2. Disponha o medalhão no centro do prato, sobre o molho,
3. Polvilhe com pimenta rosa sem deixar cair ou sujar as bordas do prato.

Procedimentos

Ordem	Procedimento *
PRÉ-PREPARGO	



1

Higienize e pese todos insumos

PRÉ-PREPARGO

1. Clique em **Editar**, descreva a ação do pré-preparo e clique em **Salvar** para não perder seu registro;

2. Para inserir um novo **pré-preparo**, repita todo processo clicando no ícone **editar** na linha seguinte.

PREPARO



Em uma frigideira, coloque o óleo e aqueça em fogo baixo;

3. Clique em **Editar**, descreva a ação do preparo e clique em **Salvar** para não perder seu registro;

4. Para inserir um novo **preparo**, repita todo processo clicando no ícone **editar** na linha seguinte.

5. Para inserir um novo procedimento de **Montagem**, repita os processos acima, sempre iniciando em **editar** e ao final do processo clique em **salvar**.

Após a inserção dos processos de **Pré-preparo**, **Preparo** e **Montagem**, insira no quadro abaixo todos os equipamentos e utensílios necessários para a execução da receita;

Equipamentos e Utensílios

Tábua branca, faca chef n 8, bowls, caixa de fritura, prato de risoto

Custos Adicionais: são todos os custos extras que precisam ser contabilizados para uma especificação mais precisa do produto.

São eles: embalagens, taxas de entrega, guardanapos, saches de molhos, canudos, sacolinhas...

Custos Adicionais

	Descrição *	Quantidade *	Valor *
	Embalagem	Pote de 200ml	1

1. Clique em editar, escreva o **Tipo** de custo: se é embalagem, taxa de entrega ou outro;

2. Clique e descreva o tipo de custo; pote de 200ml, motoboy, sacola ou outro;

3. Clique e insira a **Quantidade**;

R\$ 0,18

4. Clique e insira o **Valor unitário**;

5. Clique em **salvar** para não perder seu registro;

Tempo Total de Preparo

45

Minutos

6. Complete o quadro inserindo o **Tempo Total de Preparo**;

30

Dias

8

Horas

2

Horas

7. Complete o quadro inserindo a **Validade** do produto nas formas de armazenamento: **congelado, resfriado ou temperatura ambiente**;

Procure uma **nutricionista** para analisar tecnicamente as datas de validade de seus produtos. Produtos fora da validade ou com armazenamento irregular geram riscos para saúde e ainda podem gerar multas pelos órgãos reguladores - ANVISA.



Funcionalidades Extras

FICHA TÉCNICA



Exportar para XLS

Você pode baixar e salvar suas **Fichas Técnicas** em excel ou em PDF ao imprimir;

Duplicar

Existem receitas em que a base é a mesma e delas derivam várias outras apenas acrescentando um insumo ou sabor como por exemplo: recheios de quiche, bases de bolos, massas de panquecas, etc. Para que você não tenha que repetir a mesma **Ficha Técnica** várias vezes, basta **Duplicar**, renomear, **Salvar**, adicionar os insumos que façam o diferencial e **Salvar** para não perder o seu registro!

Imprimir

Imprima suas **Fichas Técnicas** e deixe sempre uma cópia na cozinha, assim você e seus colaboradores poderão consultar sempre que necessário;

Etiqueta

Para que você tenha seus produtos identificados corretamente nos estoques, basta clicar em **Etiquetas**, preencher os dados de **Data de Validade**, o tipo de **Armazenamento**, o **Responsável** e em caso de proteínas, é fundamental que preencha o **Lote / S.I.F.**;

Data de Fabricação 24/03/2021	Data de Validade 26/03/2021	Armazenamento Resfriado
Responsável João Alves		
Lote / S.I.F. _____		

Voltar Imprimir


**CONTROLE
NA COZINHA**

Produto: Bechamel

Fabricação: 24/03/2021

Data de Validade: 26/03/2021

Responsável: João Alves

Lote/Sif: _____

Congelado Resfriado Ambiente Degelo

Imprima suas **Etiquetas** em rolo de etiquetas adesivas e em uma impressora térmica adequada ou ajuste para impressão em formatos já padronizados que vendem em papelarias;

Base de CUSTOS da Ficha Técnica:

Na parte inferior da **Ficha Técnica**, você vai encontrar o quadro abaixo que é dividido em três partes: **Pesos**, **Custos** e **Precificação**.

Pesos	Custos	Precificação			
Rendimento Total Peso da Porção Número de Porções	1,300 0,100 13,0	Custo Total Ingredientes Custo Por Kg Custo por Porção Custo Adicional por Porção Custo Bruto por Porção	R\$ 33,64 R\$ 25,87 R\$ 2,59 R\$ 0,00 R\$ 2,59	Preço de Venda Markup Sugerido	12,00 4,00
					% CMV
					21,56
* Campos obrigatórios					Atenção para Delivery! Não esqueça de incluir o Custo Adicional por Porção ao Preço Final de Venda!
					 Salvar  Excluir  Voltar

Vamos entender cada um:

Pesos

Rendimento Total
Peso da Porção
Número de Porções

1,300
0,100
13,0

1. **Rendimento Total***: é quanto rendeu a receita.
2. **Peso da Porção**: deverá ser preenchido de acordo com o porcionamento desejado;
3. **Número de Porções**: rendimento total dividido pelo peso da porção.

* O sistema faz uma soma automática dos pesos preenchidos na coluna de rendimentos da **Ficha Técnica** - esse rendimento final deverá ser avaliado pelo cliente.

Custos

Custo Total Ingredientes
Custo Por Kg
Custo por Porção
Custo Adicional por Porção
Custo Final por Porção

R\$ 6,59
R\$ 9,41
R\$ 6,59
R\$ 0,18
R\$ 6,77

1. **Custo Total dos Ingredientes**: é o custo da **Ficha Técnica**;
2. **Custo Por Kg**: é o valor do kg do produto pronto;
3. **Custo Por Porção**: é o valor da porção definida;
4. **Custo Adicional Por Porção**: é o valor dos **Custos Adicionais** (embalagem, sachês, etc.);
5. **Custo Final Por Porção**: é o custo final da porção acrescida dos **Custos Adicionais**;

Precificação

Preço de Venda

12,00

% CMV

21,56

Atenção para Delivery!
Não esqueça de incluir o
Custo Adicional por Porção ao
Preço Final de Venda!

1. **Preço de Venda**: é o valor que será cobrado pelo produto;

2. **Markup Sugerido**: índice para precificação pré-definido na funcionalidade **FINANCIERO**

3. **% CMV**: Custo da Mercadoria Vendida - quanto o custo do produto representa no valor de venda.



Criando a Ficha Técnica de prato montado:

FICHAS TÉCNICAS

x Limpar Filtros

- PRATOS MONTADOS

Aves

Carnes

Massas

Peixes

Saladas



1. Crie a **Categoria** e as **Subcategorias** dos pratos a serem montados para facilitar sua visibilidade quando for montar seu **Cardápio**;

Ficha Técnica | Índice

FICHAS TÉCNICAS

Busca rápida

+ Nova Ficha Técnica Ficha de Coleta Categorias

2. Clique em **Nova Ficha Técnica**



Ingrediente

Em Uso

Foto

Selecionar Arquivo...

Arraste um arquivo e solte-o aqui

Categoria *

- PRATOS MONTADOS

Aves

Carnes

Massas

3. Clique na **SubCategoria** desejada;

FICHA TÉCNICA

Ingrediente

Em Uso

Foto

Selecionar Arquivo...

Arraste um arquivo e solte-o aqui

Categoria *

Aves

Nome da Ficha Técnica

Frango a parmegiana com arroz e fritas

SKU

Campos obrigatórios

Salvar

4. Escreva o nome do **Prato Montado** e clique em **Salvar** para não perder seu registro;

	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Coccção/ Hidratação	Porção/ Rendimento	Custo Unitário	Custo Bruto	%Custo

5. Clique no ícone “editar”;

	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Coccção/ Hidratação	Porção/ Rendimento	Custo Unitário	Custo Bruto	%Custo
			KG								
	Ficha Técnica	Insumo									

6. Clique em **Ficha Técnica**;

	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Cocção/Hidratação	Porção/Rendimento	Custo Unitário	Custo Bruto	%Custo
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Ficha T...	Alho Frito	KG	0,150	1,00	0,150	1,00	0,150	59,24	29,00	100,00

7. Clique na **Ficha Técnica** desejada;

8. Clique na **Quantidade Bruta** e coloque a quantidade desejada;

9. Clique na **Quantidade Líquida** e repita a **Quantidade Bruta** - nesse caso os produtos não passam por nenhum beneficiamento já estão prontos - e **Porção/Rendimento** terão o mesmo peso;

	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Cocção/Hidratação	Porção/Rendimento	Custo Unitário	Custo Bruto	%Custo
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Ficha Técnica	Peito de Frango Grelhado - prato	KG	0,180	1,00	0,180	1,00	0,180	4,00	0,72	36,39
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Ficha Técnica	Purê de Batata	KG	0,080	1,00	0,080	1,00	0,080	7,10	0,56	28,71
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Ficha Técnica	Espinafre ao Alho	KG	0,040	1,00	0,040	1,00	0,040	17,26	0,69	34,89

10. Repita todo processo até finalizar o **Prato Montado** e clique em **salvar** para não perder todo o registro.

Observação Importante:

Em alguns casos, além de **Ficha Técnica** do produto, você irá precisar de alguns **insumos** para finalizar seu prato, como por exemplo, brotos ou flores comestíveis.

Nesse caso você terá que inserir também esses **Insumos na Ficha Técnica do Prato Montado** e descrever na montagem a utilização dos mesmos para a finalização.



As **Fichas Técnicas** são o DNA do seu negócio.

É a ferramenta de gestão que orienta quem produz e quem planeja: auxilia os processos de produção, a padronização das receitas, a lista de compras e o estoque.

A **Ficha Técnica** deve conter todos os ingredientes padronizados, as quantidades utilizadas, os **Fatores de Correção** e **Fatores de Cocção/Hidratação**, o **Rendimento**, o **Custo Unitário** e o peso das porções além dos equipamentos e utensílios necessários para sua execução.

Através da **Ficha Técnica completa**, conseguimos calcular o **CMV - Custo da Mercadoria Vendida** - e assim podemos especificar os produtos de forma correta e sem prejuízos.

Para inserir algum insumo que não esteja cadastrado, inicialmente você precisa cadastrar a **Categoria** do insumo e na sequência a **SubCategoria** para facilitar sua busca.

Por exemplo, se você for cadastrar **pão francês**:

1. Criar categoria **Panificação**;
2. Criar Subcategoria **Pães de sal**.

INSUMOS

Digite para pesquisar

1. Clique em **Categorias**;



INSUMOS

Digite para pesquisar

2. Clique em **Novo Insumo**;



CATEGORIAS DE INSUMOS

Deseja Cadastrar uma SubCategoria?

Nome da Categoria

Panificação

Status

Ativo



3. Clique em **Nome da Categoria** e escreva em o nome da categoria desejada;

CATEGORIAS DE INSUMOS

Deseja Cadastrar uma SubCategoria?

Categoria Principal

Panificação

Nome da Categoria

Pães de Sal

Status

Ativo



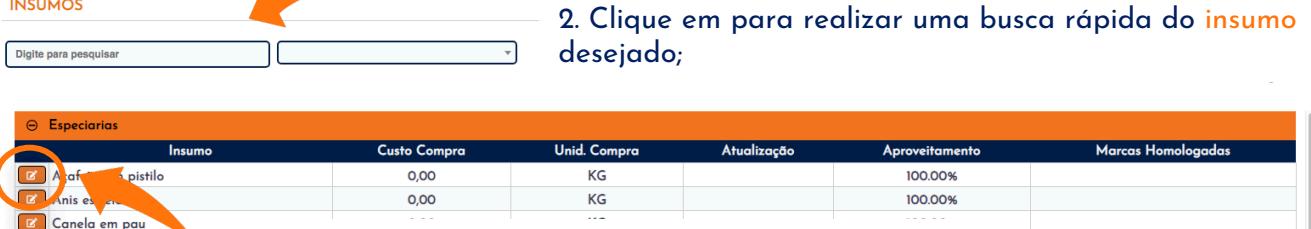
4. Clique em "Deseja Cadastrar uma SubCategoria?" - clique na **Categoria Principal** já cadastrada;

5. Clique em **Nome da Categoria** e escreva a Subcategoria desejada - **Pães de Sal**;

6. Clique em **Salvar** e espere a mensagem **Novo registro inserido com sucesso!**;

1. Para editar um insumo já cadastrado, clique em **INSUMOS** na barra de funcionalidades;

INSUMOS



Digite para pesquisar

2. Clique em para realizar uma busca rápida do insumo desejado;

Especiarias	Insumo	Custo Compra	Unid. Compra	Atualização	Aproveitamento	Marcas Homologadas
<input checked="" type="checkbox"/>	Açafrão - pistilo	0,00	KG		100,00%	
<input checked="" type="checkbox"/>	Anis estrelado	0,00	KG		100,00%	
<input checked="" type="checkbox"/>	Canela em pau					

3. Clique no ícone editar ao lado do insumo desejado;

INSUMOS



Cadastro Histórico de Compras Fichas Técnicas

Categoria *

Especiarias

Insumo *

Fava de baunilha

Unidade Compra

KG

Fornecedor

Especiarias, Frutas e Legumes do Mato ...

Último Custo

R\$ 35,99

Peso Bruto (KG)

1,000

Aproveitamento (%)

75,00

Última Compra

22/02/2021

Peso Líquido (KG)

0,750

Custo Real (KG)

R\$ 47,98

Marcas Homologadas

Da Fazenda

3. Homologue as marcas de sua preferência para garantir a padronização e o rendimento das preparações - além de evitar erros na hora das compras;

Para você entender melhor, vamos explicar essa tabela:

- **Categoria e SubCategorias** - olhar página 16;
- **Insumo**: é o produto ou ingrediente cadastrado;
- **Unidade de Compra** é a unidade de medida que você compra o insumo: quilo, litro, unidade, etc.
- **Fornecedor**: é a empresa ou pessoa que você cadastrou como referência de compra do insumo;
- **Último Custo** é o ultimo valor pago pelo insumo;
- **Última compra** é a data em que você comprou o insumo pela última vez;
- **Peso Bruto**: é o peso do produto como você recebe, sem nenhum beneficiamento;
- **Peso Líquido**: é o peso do insumo beneficiado: descascado, limpo, descongelado, sem sementes, etc.
- **Aproveitamento**: é o percentual de aproveitamento líquido do produto;
- **Custo Real**: é o valor real do custo do produto beneficiado.
- **Marcas Homologadas**: são as marcas cadastradas cujo aproveitamento, sabor e/ou qualidade do produto influenciam diretamente no resultado das preparações, tanto em rendimento, quanto em padronização e custos.

Analise os custos dos seus insumos, o histórico de compras para uma melhor negociação e principalmente o tempo de giro dos produtos.



Atente para que o mesmo insumo seja utilizados no mínimo em duas ou três receitas para você não correr o risco de ter perdas por data de validade ou ficar com capital parado no estoque.

INSUMOS

Cadastro Histórico de Compras Fichas Técnicas

Categoria *
Leite e derivados

Insuimo *
Leite integral

Fornecedor
Muuuu Laticíneos Ltda.

Último Custo
R\$ 4,25

Peso Bruto (KG)
1,000

Aproveitamento (%)
100,00

Unidade Compra
KG

Última Compra
02/03/2021

Peso Líquido (KG)
1,000

Custo Real (KG)
R\$ 4,25

Marcas Homologadas
Leite Claro

* Campos obrigatórios

Histórico de Compras: cada vez que você realiza uma compra, gera um histórico para você saber seu consumo e o valor pago em determinado período;

INSUMOS

Cadastro Histórico de Compras Fichas Técnicas

+ Novo

	Data *	Preço	Unidade	Fornecedor	Forma de Pagamento
	15/02/2021	3,90	Litro	Muuuu Laticíneos Ltda.	30d
	01/03/2021	4,20	Litro	Muuuu Laticíneos Ltda.	30d

* Campos obrigatórios

INSUMOS

Cadastro Histórico de Compras Fichas Técnicas

Ficha Técnica		Quantidade	Unidade
Béchamel		1,000	Litro
Mousse de Chocolate Branco		0,100	Litro
Pudim de Maracujá		0,500	Litro
Broa de Milho		0,250	Litro
Purê de Batata		0,800	Litro
Béchamel Cópia		1,000	Litro

1. Todas as Fichas Técnicas em que o insumo é utilizado;

2. Quantidades em que o insumo é usado em cada Ficha Técnica;





O **Cardápio** ou menu é a lista das opções oferecidas pelo estabelecimento aos seus clientes.

Ele é o cartão de visita de seu negócio, é a ferramenta gerencial decisória para o cliente e para a empresa - devendo ser elaborado de forma consciente e padronizado através de **Fichas Técnicas**.

Um **Cardápio** que fica por muito tempo sem alterações ou inovações torna-se cansativo, abre a porta para a concorrência e cria um clima desmotivador para quem vende e para quem produz, no caso o atendimento e a cozinha.

Seguem algumas regras básicas para que seu cardápio seja um aliado na lucratividade da sua empresa:

- ✓ Cardápios mais enxutos;
- ✓ Criatividade na composição;
- ✓ Sabor apurado;
- ✓ Apresentação atrativa dos pratos;
- ✓ Opções vegetarianas ou veganas;
- ✓ Foco em algum produto/tendência;
- ✓ Abuse da sazonalidade e traga novidades;
- ✓ Use fotografias atrativas e reais;
- ✓ Cuidado e atenção nos erros ortográficos;
- ✓ Cheque constantemente os preços.

Atualize seu cardápio em minutos, gere as **Fichas Técnicas** atualizadas e precificadas de maneira a manter seu **CMV** sempre alinhado com sua lucratividade.

Tenha sempre o Controle **na Cozinha** e não desperdice tempo e dinheiro!

Nessa funcionalidade, você poderá criar diversos **Cardápios**: podem ser fixos do seu restaurante, para buffet a kilo, cardápios sazonais ou mesmo para um evento especial como um *happy hour*.

CARDÁPIOS

	Descrição	Status	Categorias
<input checked="" type="checkbox"/> Cardápio Básico		Ativo	
20			

1. Clique em **Categorias**;

Deseja Cadastrar uma SubCategoria?

Nome da Categoria *

Sazonal

Status

Ativo

* Campos obrigatórios

Salvar Voltar

2. Cadastre a **Categoria** desejada e clique em **Salvar**;

Deseja Cadastrar uma SubCategoria?

Categoria Principal

Sazonal

Nome da Categoria *

Cardápio de Verão

Status

Ativo

* Campos obrigatórios

Salvar Excluir Voltar

3. Clique em “Deseja Cadastrar uma SubCategoria?” - clique na Categoria Principal já cadastrada;

4. Clique em **Nome da Categoria** e escreva a Subcategoria desejada - **Cardápio de Verão**;

5. Clique em **Salvar** e espere a mensagem **Novo registro inserido com sucesso!**;

CARDÁPIOS

	Descrição
<input checked="" type="checkbox"/> Cardápio Básico	
20	

Quando você assina o **Controle na Cozinha**, já recebe um **Cardápio Básico** completo de modelo!



A funcionalidade **Cardápio** traz outras cinco funcionalidades que vão te dar o **Controle Total** da sua cozinha, dos seus **processos** e dos seus **custos** através da **análise simplificada** do seu **CMV** e ainda gera sua **lista de compras** precificada pelos últimos valores que você registrou!

CARDÁPIO



Descrição



1. É como você cadastrou cada um dos seus **Cardápios** dentro das **Categorias**;

CARDÁPIO				
Cardápio	Menu Técnico	Análise de CMV	Ficha de Produção	Lista de Compras
				+
				Nova Categoria
	Ordem	Ficha Técnica		Fichas Complementares
Entradas				
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	1	Pão de Alho		Pasta de Alho - Alho Frito
<input checked="" type="checkbox"/>				
Saladas				
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	1	Mix de Folhas com Mostarda e Mel		Mix de Folhas - Molho de Mostarda e Mel
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	2	Salada de Maionese		Legumes Cozidos - Maionese
<input checked="" type="checkbox"/>				

2. **Menu Técnico** é o **Cardápio** que você monta, separado por **Categorias** - Entradas, Saladas, Pratos Principais, etc. - onde se inserem as **Fichas Técnicas** de **Pratos Montados** e ele mostra todas as **Fichas Técnicas** necessárias para aquela composição.

Exemplo 01:

Para fazer um **Pão de Alho** é necessário produzir as **Fichas Complementares** de **Pasta de Alho** e **Alho Frito**.

Exemplo 02:

Para compor os pratos de **Aves** é necessário produzir as seguintes **Fichas Complementares**:

Aves		
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	1	Peito de Frango com Purê de Batatas e Espinafre ao Alho Peito de Frango Grelhado - prato - Purê de Batata - Espinafre ao Alho
<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	2	Frango a parmegiana com arroz e fritas Parmegiana de Frango - Arroz Branco - Batatas Fritas

3. Análise de CMV é uma tabela de valores derivada do **Menu Técnico** onde você observa de forma simples e clara o custo das **Fichas Técnicas** dos **Produtos** ou **Pratos Montados** e ao inserir o **Preço de Venda** praticado ou a ser praticado o sistema imediatamente calcula o **CMV**.

E ainda gera o **Valor Sugerido** para preço de venda baseado no **% de CMV** que foi inserido na funcionalidade **FINANCEIRO**.

Exemplo 01:

O custo do **Pão de Alho** é de R\$ 0,98 e o **Preço de Venda** R\$ 6,00.

O CMV do **Pão de Alho** está em **16,33%** apresentado na cor **verde** para mostrar que está dentro do CMV projetado.

Exemplo 02:

O custo do **Frango à parmegiana com arroz e fritas** é de R\$ 6,26 e o **Preço de Venda** R\$ 24,80.

O CMV do **Frango à parmegiana com arroz e fritas** está em **25,25%**. apresentado na cor **amarela** para mostrar que o CMV está em até **5%** acima do projetado.

	Ordem	Ficha Técnica	Custo da FT	Preço de Venda	%CMV	Valor Sugerido	%CMV Sugerido
Entradas							
	1	Pão de Alho	R\$ 0,98	R\$ 6,00	16,33	R\$ 3,92	25,00
Saladas							
	1	Mix de Folhas com Mostarda e Mel	R\$ 2,77	R\$ 12,30	22,52	R\$ 11,08	25,00
	2	Salada de Maionese	R\$ 1,93	R\$ 15,00	12,87	R\$ 7,72	25,00
Aves							
	1	Peito de Frango com Purê de Batatas e Espinafre ao Alho	R\$ 1,97	R\$ 22,00	8,99	R\$ 7,91	25,00
	2	Frango à parmegiana com arroz e fritas	R\$ 6,26	R\$ 24,80	25,25	R\$ 25,04	25,00

- Após inserir cada **Preço de Venda**, sempre clique em **Salvar**  para não perder o seu registro.



Entendendo melhor...

CMV significa **Custo da Mercadoria Vendida**, ele é a soma de todos os custos envolvidos na produção de cada produto e quanto esse valor representa perante o preço final de venda.

Ele é o grande indicador se sua precificação está ou não correta dentro das necessidades da empresa.

Um **CMV** ideal é na faixa de **25%**, acima disso você já começa a reduzir sua lucratividade.

Sabe aquela sensação de você trabalha demais e não vê os resultados? Certamente seu **CMV** está desalinhado e você muitas vezes além de não estar gerando a lucratividade desejada, ainda está tendo prejuízo em algumas preparações. Vamos já fazer a **Análise de CMV**?

4. Ficha de Produção é uma Ficha Técnica ajustada nas quantidades necessárias para uma determinada produção.

Deve ser utilizada para reposição de estoque ou para um evento pontual, sem a necessidade de ficar fazendo cálculos ou regra de três para saber quanto precisará de cada insumo sem desperdícios.

Ela está ligada diretamente a Ficha Técnica original cadastrada e selecionada no Menu Técnico.

1. Clique em Ficha de Produção;



	Produto *	Porções Necessárias	Peso (kg)	Estoque	Produção	Quantidade de Ficha Técnica	Ficha de Produção	Data
	Arroz Branco	12,0	0,000	4,000	8,000	8,000	Arroz Branco	01/03/202
	Molho de Tomates	0,0	0,000	0,000	0,00	0,000	Molho de Tomates	03/03/202

2. Insira o número de Porções Necessárias ou o Peso;

3. Insira o número de Porções ou o Peso que tem no estoque;

4. O sistema irá calcular o número que deverá ser produzido e quantas Fichas Técnicas serão necessárias;

5. O sistema irá gerar uma Ficha de Produção com as quantidades calculadas para a produção;

6. Programe a Data em que a produção deverá ser realizada;

7. Após inserir os dados sempre clique em Salvar para não perder o seu registro.



Atenção...

O sistema vai gerar uma Ficha de Produção com todas quantidades dos insumos multiplicadas pelo número de Fichas Técnicas necessárias, contudo, será fundamental que você analise as quantidades geradas para um melhor rendimento.

5. **Lista de Compras** é a lista de todos os insumos e as respectivas quantidades que você precisa para executar as preparações de cada cardápio.

Insumo *	Quantidade Total	Estoque	Quantidade Compra	Custo Unitário	Custo Total	Marcas Homologadas
Fava de baunilha	1,000	0,000	1,000	R\$ 35,99	R\$ 35,99	Da Fazenda

1. **Quantidade Total** é a soma de todas quantidades utilizadas em todas as **Fichas Técnicas** do **Menu Técnico** ;

2. Insira a quantidade do produto que tem no **Estoque**;

3. O sistema irá calcular a **Quantidade de Compra**, descontando da **Quantidade Total** a quantidade informada no **Estoque**.
Você poderá editar caso prefira ajustar sua compra;

4. O **Custo Unitário** é o último valor que você informou ao cadastrar o insumo;

5. O **Custo Total** é a estimativa de valor que você irá gastar para adquirir o produto na quantidade necessária ;

6. Sua **Lista de Compras** ficará completa e ao imprimir, você já saberá o **Custo Estimado** de suas compras.

Insumo *	Quantidade Total	Estoque	Quantidade Compra	Custo Unitário	Custo Total	Marcas Homologadas
Fava de baunilha	1,000	0,000	1,000	R\$ 35,99	R\$ 35,99	Da Fazenda
Lauro seco	0,004	0,000	0,004	R\$ 94,00	R\$ 0,37	
Mix de pimentas	0,005	0,000	0,005	R\$ 76,00	R\$ 0,38	
Noz moscada em pó	0,002	0,000	0,002	R\$ 69,00	R\$ 0,13	
Páprica picante	0,200	0,000	0,200	R\$ 20,00	R\$ 4,00	
Pimenta do reino grão branca	0,002	0,000	0,002	R\$ 70,00	R\$ 0,14	
Alho descascado	2,500	0,000	1,000	R\$ 80,00	R\$ 24,00	
Batata asterix	4,400	0,000	4,400	R\$ 11,95	R\$ 52,71	
Cebola amarela	0,100	0,000	0,500	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
Cenoura	1,000	0,000	1,000	R\$ 5,49	R\$ 5,49	
Ovo	8,240	0,000	0,280	R\$ 66,64	R\$ 24,25	
Tomate molho	2,000	0,000	2,000	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
Limão taiti	0,010	0,000	0,010	R\$ 5,99	R\$ 0,05	
Aipo	0,010	0,000	0,010	R\$ 0,00	R\$ 0,00	



Listas de Compras

Nome:	Cardápio Mês:	Marcas Homologadas:	Quantidade:	Último Custo:	Custo Estimado:
	14/09/2021	Da Fazenda			
Fava de baunilha		Da Fazenda	1,000	R\$ 35,99	R\$ 35,99
Levure seca			0,004	R\$ 94,00	R\$ 0,37
Mix de pimentas			0,005	R\$ 76,00	R\$ 0,38
Noz moscada em pó			0,002	R\$ 69,00	R\$ 0,14
Páprica picante			0,200	R\$ 20,00	R\$ 4,00
Pimenta do reino grão branca			0,002	R\$ 70,00	R\$ 0,14
Alho descascado			2,500	R\$ 80,00	R\$ 200,00
Batata asterix			4,400	R\$ 11,95	R\$ 52,71
Cebola amarela			0,100	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Cenoura			1,000	R\$ 5,49	R\$ 5,49
Ovo			8,240	R\$ 66,64	R\$ 24,25
Tomate molho			2,000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Limão taiti			0,010	R\$ 5,99	R\$ 0,05
Aipo			0,010	R\$ 0,00	R\$ 0,00

Custo Estimado
R\$ 1.340,89

Financeiro é onde você vai inserir seus **Custos Fixos**, as **Despesas Variáveis** e o **Resultado esperado**.

FINANCIERO

Tipo	Descrição	Valor	% Repres.
<input checked="" type="checkbox"/> Administrativo	Contador	400,00	0,88
<input checked="" type="checkbox"/> Administrativos	Aluguel	2.000,00	4,44
<input checked="" type="checkbox"/> Administrativos	Luz	600,00	1,33
<input checked="" type="checkbox"/> Administrativos	Pró-labore	2.000,00	4,44
<input checked="" type="checkbox"/> Administrativos	Telefone / Internet	200,00	0,44
<input checked="" type="checkbox"/> Extra	Pia	150,00	0,33
<input checked="" type="checkbox"/> Funcionários	Ajudante de Cozinha	1.500,00	3,33
<input checked="" type="checkbox"/> Funcionários	Salário Aux. Cozinha	1.500,00	3,33

20

2. Clique em **Tipo** e escreva a categoria do custo;

3. Clique em **Descrição** e diga a natureza e o **Valor** do custo.

4. Clique em **Salvar** para não perder o seu registro.

FINANCIERO

Custo Fixo	Despesas Variáveis	Resultado

Tipo	Descrição	Valor	% Repres.
<input checked="" type="checkbox"/> Cartão de Crédito	Taxa Vendas À Crédito	1.491,43	10,00
<input checked="" type="checkbox"/> Comissões	Comissões	1.491,43	10,00
<input checked="" type="checkbox"/> Impostos	SIMPLES NACIONAL	745,71	5,00

20

1. Clique em **Tipo** e escreva a categoria da **Despesa Variável**;

Despesas Variáveis são despesas geradas exclusivamente quando há venda de um produto. Exemplo: impostos que incidem sobre as vendas, as taxas de cartões de crédito, as comissões dos garçons, entre outras.

2. Clique em **Descrição** e diga a natureza e o **Percentual** da despesa.

FINANCEIRO

Custo Fixo Despesas Variáveis Resultado

Estimativa de Faturamento
45.000,00

Composição dos Custos

1. Clique em Estimativa de Faturamento e coloque o valor estimado ou a média de faturamento mensal;

Estimativa de %CMV
25,00

2. Clique em Estimativa de % de CMV e insira o percentual almejado para o Custo da Mercadoria Vendida.

Expectativa de Lucro
13.550,00

3. O sistema irá calcular a Expectativa de Lucro considerando os dados informados.



Resultado são os números finais considerando todas as informações inseridas no Financeiro. Ele gera os Indicadores financeiros no painel lateral.

FINANCEIRO

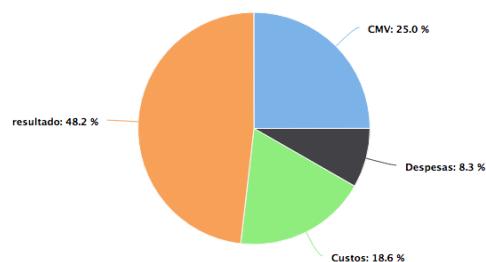
Custo Fixo Despesas Variáveis Resultado

Estimativa de Faturamento
45.000,00

Composição dos Custos

Estimativa de %CMV
25,00

Expectativa de Lucro
13.550,00



Indicadores

Faturamento	45.000,00
Custo de Mercadoria Vendida (CMV)	11.250,00
Despesas Variáveis	11.250,00
Custos Fixos	8.350,00
Resultado	14.150,00
Ponto de Equilíbrio	16.700,00
Markup Sugerido	4,00
Margem de Lucro	48,16

Para você entender melhor, vamos explicar esses Indicadores e o Resultado:

- **Faturamento:** É todo valor que entra na empresa. É o total de suas vendas e/ou serviços.
- **Custo de Mercadoria Vendida:** olhar página 22;
- **Despesas Variáveis:** olhar página 25;
- **Custos Fixos:** olhar página 25;
- **Ponto de Equilíbrio:** É o ponto exato no qual a empresa já adquiriu receita para pagar todos os custos, mas ainda não obteve lucros. O Ponto de Equilíbrio mostra quanto a empresa precisa faturar para pagar suas despesas;
- **Markup Sugerido:** É um índice aplicado sobre todos os custos fixos e variáveis de um produto a fim de garantir a precificação correta e a lucratividade nas vendas;
- **Margem de Lucro:** é um valor percentual do seu resultado (lucro ou prejuízo), em comparação à receita total.



Orçamentos é a ferramenta onde você poderá fazer todos os cálculos dos seus eventos, em poucos minutos.

ORÇAMENTOS

1. Clique em Novo Orçamento:



ORÇAMENTOS

Evento	Menu	Listas de Compras
Descrição Churrasquinho		
Cliente Banco Soares Marinho Ltda		
Data 18/03/2021	Período 3h	
Número de Pessoas 30	Status Ativo	
<div style="text-align: center;">    </div>		

2. Preencha as informações com o nome do **Evento**, o **Cliente** - caso ainda não tenha cadastrado, vá em **Cadastros** e preencha todos os dados - coloque a **Data** do evento, o **Número de Pessoas** e o **Período**.

3. Clique em **Salvar** e espere a mensagem **Novo registro inserido com sucesso!**:

ORÇAMENTOS

Evento	Menu	Listas de Compras						



2. Se quiser mudar o nome das **Categorias**, clique no botão editar  renomeie, clique fora da janela e salve;

		Ordem	Tipo	Item	Quantidade/ Pessoa	Quantidade Total	Custo Total	Custo/ Pessoa
 Bebidas								

3. Para inserir os itens do evento, clique em **Tipo** e marque se é **Ficha Técnica** ou **Insumo**;

4. Coloque o item desejado;

5. Insira a quantidade consumo estimada por pessoa;

6. O sistema irá calcular a **Quantidade Total** a ser produzida, o **Custo Total** e o **Custo por Pessoa**;

7. Clique em **Salvar** para não perder o seu registro!

Lista de Compras é a lista de todos os insumos e as respectivas quantidades que você precisa para executar as preparações de cada item do **Menu**.

ORÇAMENTOS

Evento Menu Lista de Compras Imprimir

Insumo *	Quantidade Total	Estoque	Quantidade Compra	Custo Unitário	Custo Total	Marcas Homologadas
Chá Mate	0,420	0,000	0,420	R\$ 27,00	R\$ 11,34	

1. Quantidade Total é a soma de todas quantidades utilizadas em todas as Fichas Técnicas do Menu;

2. Insira a quantidade do produto que tem no Estoque;

3. O sistema irá calcular a Quantidade de Compra, descontando da Quantidade Total a quantidade informada no Estoque. Você poderá editar caso prefira ajustar sua compra;

4. O Custo Unitário é o último valor que você informou ao cadastrar o insumo;

5. O Custo Total é a estimativa de valor que você irá gastar para adquirir o produto na quantidade necessária;

6. Sua Lista de Compras ficará completa e ao imprimir, você já saberá o Custo Estimado de suas compras.

Imprimir

Insumo *	Quantidade Total	Estoque	Quantidade Compra	Custo Unitário	Custo Total	Marcas Homologadas
Fava de baunilha	1,000	0,000	1,000	R\$ 35,99	R\$ 35,99	Da Fazenda
Louro seco	0,004	0,000	0,004	R\$ 94,00	R\$ 0,37	
Mix de pimentas	0,005	0,000	0,005	R\$ 76,00	R\$ 0,38	
Noz moscada em pó	0,002	0,000	0,002	R\$ 69,00	R\$ 0,13	
Paprica picante	0,200	0,000	0,200	R\$ 20,00	R\$ 4,00	
Pimenta do reino grão branca	0,002	0,000	0,002	R\$ 70,00	R\$ 0,14	
Alho descascado	2,920	0,000	3,000	R\$ 80,00	R\$ 240,00	
Batata asterix	4,400	0,000	4,400	R\$ 11,98	R\$ 52,71	
Cebola amarela	0,100	0,000	0,500	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
Cenoura	1,000	0,000	1,000	R\$ 5,49	R\$ 5,49	
Ovo	6,240	0,000	0,280	R\$ 66,64	R\$ 24,25	
Tomate molho	2,000	0,000	2,000	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
Limão taiti	0,010	0,000	0,010	R\$ 5,99	R\$ 0,05	
Aipo	0,010	0,000	0,010	R\$ 0,00	R\$ 0,00	

CUSTO ESTIMADO: R\$ 1.344,89

Lista de Compras

Nome:	Marcas Homologadas	Quantidade	Último Custo	Custo Estimado
Fava de baunilha	Da Fazenda	1,000	R\$ 35,99	R\$ 35,99
Louro seco		0,000	R\$ 94,00	R\$ 0,38
Mix de pimentas		0,005	R\$ 76,00	R\$ 0,38
Noz moscada em pó		0,002	R\$ 69,00	R\$ 0,14
Paprica picante		0,200	R\$ 20,00	R\$ 4,00
Pimenta do reino grão branca		0,002	R\$ 70,00	R\$ 0,14
Alho descascado		3,000	R\$ 80,00	R\$ 240,00
Batata asterix		4,400	R\$ 11,98	R\$ 52,71
Cebola amarela		0,500	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Cenoura		1,000	R\$ 5,49	R\$ 5,49
Ovo		0,280	R\$ 66,64	R\$ 24,25
Tomate molho		2,000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Limão taiti		0,010	R\$ 5,99	R\$ 0,05
Aipo		0,010	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Total		13.444,89		

A funcionalidade **Cadastros** tem como objetivo criar uma lista de **Clientes** e **Fornecedores** onde você terá um histórico de compras e clientes. E em **Unidades** ainda poderá cadastrar alguma unidade de medida personalizada do seu negócio.

O procedimento para ambos é o mesmo:

CLIENTES



1. Clique em **Novo**:



+ Novo

Busca rápida	
CLIENTES	
Cadastro Eventos	
CPF / CNPJ	Nome / Razão Social Banco Soares Marinho Ltda
CEP 22.790-022	Endereço Rua Raul da Cunha Ribeiro
Bairro Recreio dos Bandeirantes	Número 531
Telefone (21) 2221 1204	Complemento Loja A
	UF RJ
	E-mail anamaria@bsm.com.br

2. Preencha todos os campos com os dados do **Cliente** e clique em **Salvar** para não perder o registro;



Na aba **Eventos**, você pode acompanhar a **Data**, o **Orçamento** e o **Valor** dos orçamentos ou eventos já realizados com esse cliente. Assim você não repete o menu já apresentado e pode avaliar a fidelidade do seu cliente!

CLIENTES



RELATÓRIO DE ORÇAMENTOS

Data	Orçamento	Valor
18/03/2021	Churrasquinho	R\$761,33
20		

FORNECEDORES



1. Clique em **Novo**:



+ Novo

Busca rápida	
FORNECEDORES	
Cadastro Eventos	
CPF / CNPJ	Nome / Razão Social Especiarias, Frutas e Legumes do Mato Ltda
CEP 23.050-160	Endereço AV MARIA TERESA
Bairro CAMPO GRANDE	Número 1220
Telefone (21) 3555-8999	Complemento Galpão 04
	UF RJ
	E-mail frutaselegumes@domato.com.br
Forma de pagamento boleto 15d	Entrega todos os dias



2. Preencha todos os campos com os dados do **Fornecedor** e clique em **Salvar** para não perder o registro;



Na aba **UNIDADES**, você encontra as principais medidas padrão: **KG** (quilo), **UN** (unidade), **Dúzia**, **Litro** e **Metro** para preencher em suas **Fichas Técnicas!**

UNIDADES

Nova

	Tipo	Descrição	Status
	Unidades Padrão	KG	Ativo
	Unidades Padrão	UN	Ativo
	Unidades Padrão	Dúzia	Ativo
	Unidades Padrão	Litro	Ativo
	Unidades Padrão	Metro	Ativo

10

O sistema está programado para realizar todas as operações em KG.

É fundamental que você observe sua **Ficha Técnica** quando entrarem outras medidas como litro, dúzia, metro (para papel alumínio, PVC, barbante) para que essas medidas não entrem no **Rendimento Total**, por exemplo:

1. Se você coloca 100g de massa para cozinhar em 2 litros de água, na coluna do **Rendimento** você deverá colocar o peso final da massa cozida e zerar a quantidade da água, pois ela será descartada e não deverá ser considerada. Veja abaixo:

Insumos								
	Tipo	Ingrediente	Unidade	Quantidade Bruta	Fator de Correção	Quantidade Líquida	Fator de Coccção/Hidratação	Porção/Rendimento
	Insumo	Fusille grano duro	KG	0,100	1,00	0,100	2,00	0,200
	Insumo	Sal grosso	KG	0,010	1,00	0,010	1,00	0,010
	Insumo	Água Filtrada	KG	2,000	1,00	2,000	0,00	0,000

Rendimento da massa cozida
Água desprezada



Da mesma forma que você fez com a água, não esqueça de fazer com papel alumínio, papel vegetal, barbante, gaze e todos os outros insumos que você despreza ao finalizar a sua preparação e não podem ser considerados no **Rendimento Total**, porém geram valores para sua análise de custos e **CMV**.

Toda vez que mudar o preço de um **Insumo** o sistema atualiza o novo valor em todas as **Fichas Técnicas** que ele é utilizado.

E cada vez que a mudança de preço fizer com que o produto saia do **CMV** estipulado, o ícone de **NOTIFICAÇÕES** vai ficar em **vermelho**.

Ao clicar em **NOTIFICAÇÕES**, você verá a lista de **Fichas Técnicas** que estão com a precificação fora do **Markup** e **CMV** definidos, nesse caso, basta você acessar as **Fichas Técnicas** e tomar a decisão gerencial que for melhor para sua empresa.

Nesse caso, pode ser: a substituição do produto ou da preparação.

A palavra **ATENÇÃO** poderá estar:

- **Vermelho:** quando o produto estiver **acima de 5%** do CMV programado;
- **Amarelo:** quando o produto estiver **em até de 5%** acima do CMV programado.

NOTIFICAÇÕES

Busca rápida

Ficha Técnica	Descrição	Data/Hora
Peito de Frango Grelhado - prato	ATENÇÃO: O CMV da Ficha Técnica Peito de Frango Grelhado - prato está acima de 5% do CMV programado.	22/03/2021 10:04
Peito de Frango Grelhado - prato	ATENÇÃO: O CMV da Ficha Técnica Peito de Frango Grelhado - prato está acima de 5% do CMV programado.	19/03/2021 08:42
Fusilli ao Pesto	ATENÇÃO: O CMV da Ficha Técnica Fusilli ao Pesto está acima do CMV programado em até 5%.	18/03/2021 18:41



Agora que você já conhece todo o sistema,
mãos à obra!

