

### 1. O Controlo de Alimentação e Bebidas (Departamento de F.& B.)

#### Definição e Objectivos

O Controlo de F&B é um eficaz instrumento de gestão, através do qual pode ser avaliado o desempenho de qualquer operação de comidas e bebidas, relacionando indicadores de gestão previamente estabelecidos, com valores reais, ou seja comparar dados estimados com dados reais e aplicar medidas correctivas se houver necessidade.

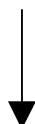
O Departamento de F&B deve:

**RECOLHER**

**TRATAR**

**APRESENTAR**

DIRECÇÃO



O Controlador deve seguir as seguintes acções de Controlo:

- ✓ O Circuito das Mercadorias desde a sua compra até ao consumo de forma a garantir o seu melhor desempenho.

**Circuito das Mercadorias = COMPRA + RECEPÇÃO +  
ARMAZENAGEM + DISTRIBUIÇÃO + PRODUÇÃO + VENDA**

- ✓ Controlar custos e avaliar as vendas

### 1.2. Pressupostos para um Controlo eficaz do F&B

#### a) Definição clara dos objectivos

**(Ratios de Custo, níveis de rentabilidade, qualidade do produto ou do serviço)**

#### b) Possuir meios suficientes para obtenção de informação

**(Equipamentos e Software)**

#### c) Procedimentos e normas de trabalho

#### d) Aplicar medidas correctivas

### Indicadores de Ausência de Controlo nas Unidades Hoteleiras

- a) Compra ineficientes;
- b) Favoritismo dos fornecedores;
- c) Excesso de desperdícios;
- d) Deterioração dos alimentos;
- e) Desvio de mercadoria;
- f) Fixação incorrecta dos preços de Venda;
- g) Vendas não facturadas.

### 3. O CICLO DA MERCADORIAS

Independentemente da dimensão, da qualidade e da tipologia o controlo deve ser exercido sistematicamente em todas as fases:

1. **Compra** dos produtos alimentares  
**(COMPRA)**
2. **Entrega** da mercadoria  
**(RECEPÇÃO)**
3. **Armazenamento**  
**(ARMAZENAGEM)**

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

- |    |           |     |          |             |
|----|-----------|-----|----------|-------------|
| 4. | Confeção  | dos | Produtos | alimentares |
|    | (PRODUÇÃO |     |          |             |
| 5. | Venda     | e   |          | facturação  |
|    | (VENDAS)  |     |          |             |

### 1. A COMPRA

Esta operação é muito importante e deve ser baseada:

- ✓ Das Necessidades diárias reais
- ✓ No tempo médio de entrega
- ✓ Numa base sólida de conhecimentos e confiança nos fornecedores

As pessoas directamente interessadas nesta fase são sempre:

- ✓ O Chefe Executivo da Cozinha e seus colaboradores (Sub- Chefe)
- ✓ Purchasing-manager (chefe de Compras)

### OPERACIONALIZAÇÃO:

Através das requisições (Folha única ou separadas de acordo com a tipologia da mercadoria)

 - MARKET-LIST

**Os pedidos são normalmente entregues por :**

**FAX  
E-MAIL  
TELEFON**

**E  
Então Chegamos à:**

**1ª Fase do Controlo de F&B - Verificar a aquisição dos produtos nas melhores condições de Preço e Qualidade**

## **2. A RECEPÇÃO DAS MERCADORIAS**

**É uma operação de grande importância onde se devem efectuar alguns controlos fundamentais:**

- ✓ Controlar o peso das mercadorias**
- ✓ Verificar se o peso registado na factura corresponde ao peso distribuído**
- ✓ Verificar a qualidade e a frescura das matérias-primas**
- ✓ Verificar se a entrega é feita nos prazos pré-estabelecidos**
- ✓ Controlar a temperatura dos produtos entregues conforme as normas do HACCP**
- ✓ Verificar datas de validade**

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

O Controlo deve ser efectuado pelo chefe de compras que deverá possuir conhecimentos na área da higiene e segurança alimentar.

Então Chegamos à

**2ª Fase do Controlo de F&B - Controlar a qualidade, preço, quantidade e estado de conservação das matérias-primas**

### 3. O ARMAZENAMENTO

A operacionalização deve ter em conta os seguintes aspectos:

- ✓ O Processo deve seguir um determinado percurso e nunca deve atravessar as áreas de produção para evitar contaminações.
- ✓ Ser prudente na rotação dos produtos
- ✓ As mercadorias devem ser armazenadas em ambientes frigoríficos com temperatura controlada.

#### TEMPERATURAS ESTABELECIDAS DE ACORDO

#### COM O HACCP

| Frigoríficos    |           |                   |
|-----------------|-----------|-------------------|
| <b>CARNE</b>    |           |                   |
| <b>0-4º</b>     |           |                   |
| <b>PEIXE</b>    |           |                   |
| <b>0-3º</b>     |           |                   |
| <b>FRUTA</b>    | <b>E</b>  | <b>VERDURA</b>    |
| <b>0-10º</b>    |           |                   |
| <b>PRODUTOS</b> | <b>DE</b> | <b>PASTELARIA</b> |

Chefe

**António 5**

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

- ✓ Fazer uma listagem das mercadorias armazenadas tais como:  
Preparações de base utilizadas na cozinha (Registo das entradas, saídas, data de preparação e utilização)
- ✓ Todas as preparações cozidas e depois arrefecidas devem ter em conta as normas vigentes do HACCP

Refrigeração de comida cozida: baixar até 10º num tempo máximo de 2 horas

Congelar comida: baixar até  $-18^{\circ}$  num tempo máximo de 4 horas

- ✓ Deve-se colar etiquetas de reconhecimento para todas as mercadorias congeladas e preparações de base, nomeadamente:

## 1.0 produto

## 2.Data de

## preparação

### 3. Assinatura do

preparador

## 5. A PRODUÇÃO E CONFECCÃO ALIMENTAR

## **Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast**

**Situações a evitar pelos responsáveis do sector de produção:**

- ✓ **Excessivas sobras de carne e de peixes;**
- ✓ **Incapacidade de reutilizar sobras na produção de outros pratos;**
- ✓ **Supra Produção;**
- ✓ **Receitas *standard* que não são aplicadas ou que são mal interpretadas;**
- ✓ **Ausência de Técnicas de Cozedura *Standard*;**
- ✓ **Utensílios e materiais inadequados ou impróprios;**
- ✓ **Excessiva mise-en-place preparada com antecedência;**
- ✓ **Falta de controlo nas porções;**
- ✓ **Ausência de elementos históricos sobre o menu/produção para gerir a quantidade necessária à produção;**
- ✓ **Excessiva utilização de matérias-primas caras;**
- ✓ **Excessiva utilização de matérias de baixo custo;**
- ✓ **Falta de standards na preparação dos pratos e também no empratamento;**
- ✓ **Ausência de utensílios medidores.**

**DEVE-SE:**

**Criar Padrões standard;**

**Para cada prato servido, analise o seu custo;**

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

Criar pratos que se enquadrem nos parâmetros do mercado onde se insere o seu restaurante;

Fotografar o prato.

### Análise de desperdícios (conclusão)

É fundamental calcular a percentagem de sobras e de desperdícios de todos os produtos utilizados na cozinha.

Estas tabelas devem ser criadas com base:

- Nas receitas e estilo de cozinha;
- No mercado local;
- Na qualidade dos produtos utilizados;
- Nas porções médias diárias.

### EXEMPLO DE UMA TABELA

Tabela criada no Hotel Lapa Palace de Lisboa avaliada com peixes provenientes do mercado local.

| PRODUTO                    | % APAROS | PESO LÍQUIDO |
|----------------------------|----------|--------------|
| BACALHAU SECO              | 20,00    | 80,00        |
| CAMARÃO REI                | 68,00    | 32,00        |
| CHERNE                     | 60,28    | 39,72        |
| FILETES DE LINGUADO FRESCO | 38,71    | 61,29        |
| PEIXE SÃO PEDRO            | 67,33    | 32,67        |
| ROBALO                     | 60,38    | 39,62        |
| SALMONETE                  | 53,38    | 46,62        |
| PREGADO                    | 62,00    | 38,00        |
| LAVAGANTE PARA SALADA      | 66,70    | 33,30        |
| ATUM FRESCO INTEIRO        | 61,70    | 38,30        |
| SAPATEIRA                  | 80,00    | 20,00        |
| FILETE DE ATUM             | 31,00    | 69,00        |

### Pertinência da Tabela:

- FLILETES DE ROBALO

Chefe

António 8

Manalvo



## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

✓ Sabendo que a capitação de um robalo é de **150gr/peso líquido** por pessoa, então para realizarmos um banquete de 10 pessoas necessitamos de  **$10 \times 150 = 1500 \times 60,38\% = 905,7\text{gr}$**   
Então em termos brutos precisamos de comprar **1500 gr + 905,7gr = 2405,7 (2,405Kg)**

### TABELA DE CAPITAÇÕES

- São as quantidades padrão utilizadas em cada prato e que evita uma excessiva utilização ou defeituosa dos alimentos, permitindo uma melhor rentabilização dos pratos:
- A tabela de capitações deverá ser elaborada de acordo com o tipo de serviço a praticar

## FICHAS TÉCNICAS

### 1. O Food Cost

Causas de um **Food Cost** elevado e que por isso fazem perder ganhos:

- ✓ Armazenamento excessivo de mercadorias perecíveis;
- ✓ Política de compras pouco competitiva;
- ✓ Falta de um modelo e indicações específicas nos produtos comprados;
- ✓ Fraca relação com os fornecedores;

## **Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast**

- ✓ Rigidez excessiva nas compras: às vezes poder ser rentável a flexibilidade;
- ✓ Falta de conhecimento sobre o mercado e os preços dos vários fornecedores;
- ✓ Corrupção entre o comprador e o fornecedor;
- ✓ Procedimentos irregulares e pouco organizados do inventário;
- ✓ Registos de inventário que não foram formalmente escritos;
- ✓ Compras excessivas;
- ✓ Muitas compras em relação às vendas;
- ✓ Facturas rasuradas ou pagas duas vezes por falta de controlo;
- ✓ Furtos;
- ✓ Falta de controlo das facturas por preço, quantidade, qualidade das mercadorias;
- ✓ Ausência de um sistema de controlo para assegurar um crédito sobre as mercadorias que voltam para trás;
- ✓ Mercadorias compradas a peso...e que não foram pesadas!
- ✓ Falta de controlo da qualidade dos produtos alimentares, da parte de pessoal qualificado;
- ✓ Facturas aceites e assinadas sem um controlo real das entregas;
- ✓ Falta de controlo entre a quantidade pedida e a quantidade recebida;

## **Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast**

- ✓ Aceitar uma entrega incompleta e sucessivo pagamento da factura, sem ter verificado se a mercadoria em falta foi recebida;
- ✓ Armazenar mercadorias perecíveis a temperaturas não apropriadas;
- ✓ Mercadorias insuficientemente protegidas com tampas ou com plástico transparente;
- ✓ Fraca higiene nas áreas de armazenamento;
- ✓ Ausência de um relatório periódico de armazenamento, terminado o Inventário;
- ✓ Contaminação de parasitas;
- ✓ Ausência de um controlo diário sobre os produtos perecíveis;
- ✓ Áreas de armazenamento insuficientemente protegidas contra o furto;
- ✓ Desorganização nas áreas de armazenamento;
- ✓ Ausência de um registo na distribuição das mercadorias.



**Assim o controlo dos custos estão comprometidos muitas secções quer de um estabelecimento hoteleiro ou de restauração:**

- Os cozinheiros
- O Chefe de compras e os seus empregados

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

- O Director de Food & Beverage
- O controlador de F&B
- O Maître d'hotel e sua brigada
- A Direcção e todos os membros activos



**Sem ajuda de todos, dificilmente se conseguirá atingir os objectivos pré-estabelecidos**

**Cada prato a ser servido no restaurante deve ser acompanhado de uma receita que contenha:**

- Os produtos que compõem os pratos;
- A quantidade bruta utilizada ou também a quantidade líquida acompanhada com a taxa de desperdício;
- Informações relativas ao padrão de confecção e ao serviço;
- Fotografia.

## 2. Como calcular o Food-Cost

**A Fórmula para calcular o Food Cost é:**

- **Custo do Food cost**
- (/) Divido por
- **Preço de Venda**
- (x) multiplicado por 100

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

Vejamos um exemplo:

Se numa receita estabelecermos que o prato custa:

**5,20€**

Dividimo-lo pelo seu potencial de venda:

**15,50€**

E multiplicamo-lo por 100

O resultado obtido será a percentagem **de FOOD COST** do nosso prato:  $5,20/15,50 \times 100 = 33,54\%$

### 3. QUE PRATO DEVEMOS VENDER?

|                        | €            | %            |
|------------------------|--------------|--------------|
| <b>Preço de Venda</b>  | <b>14,05</b> | <b>100</b>   |
| <b>Food Cost</b>       | <b>6,88</b>  | <b>48,97</b> |
| <b>Margem de Lucro</b> | <b>7,17</b>  | <b>51,03</b> |

|                        | €           | %          |
|------------------------|-------------|------------|
| <b>Preço de Venda</b>  | <b>9,52</b> | <b>100</b> |
| <b>Food Cost</b>       | <b>2,38</b> | <b>25</b>  |
| <b>Margem de Lucro</b> | <b>7,14</b> | <b>75</b>  |

|                        | €            | %            |
|------------------------|--------------|--------------|
| <b>Preço de Venda</b>  | <b>10,80</b> | <b>100</b>   |
| <b>Food Cost</b>       | <b>3,34</b>  | <b>30,93</b> |
| <b>Margem de Lucro</b> | <b>7,45</b>  | <b>69,07</b> |

|                        | €             | %            |
|------------------------|---------------|--------------|
| <b>Preço de Venda</b>  | <b>180,00</b> | <b>100</b>   |
| <b>Food Cost</b>       | <b>81,50</b>  | <b>45,28</b> |
| <b>Margem de Lucro</b> | <b>98,50</b>  | <b>54,72</b> |

### 4. Caso Prático

#### Risotto à Milanese - 10 pax

| PRODUTO                            | QUANTIDADE<br>BRUTA | PREÇO DE COMPRA | CUSTO      |
|------------------------------------|---------------------|-----------------|------------|
|                                    | <b>gramas</b>       | <b>Ao kg</b>    |            |
| Arroz<br>carnaroli                 | 800                 | 3,50            | 2,80       |
| Cebola                             | 130                 | 1,20            | 0,16       |
| Manteiga                           | 200                 | 2,50            | 0,50       |
| Parmesão                           | 150                 | 8,70            | 1,31       |
| Azeite                             | 120                 | 6,00            | 0,72       |
| Açafrão                            | 2                   | 350,00          | 0,70       |
| Vinho<br>branco                    | 280                 | 4,00            | 1,12       |
| Sal e<br>pimenta                   |                     |                 | 0,80       |
| Caldo                              |                     |                 | 2,50       |
| CUSTO TOTAL                        |                     |                 | 10,60      |
| CUSTO DOSE                         |                     |                 | 1,06       |
| MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO<br>UNITÁRIA |                     |                 | 8,44       |
| RATIO CUSTO                        |                     |                 | 11,15<br>% |
| PREÇO DE VENDA UNITÁRIO (NET)      |                     |                 | 9,5        |
| PREÇO DE VENDA C/ IVA ( ___%)      |                     |                 | 10,64      |

### > Desperdícios e teste do cortador

O cálculo dos desperdícios e teste do cortador são indispensáveis para a elaboração de fichas técnicas, pois para conhecer o verdadeiro custo das

\_\_\_\_\_  
Manalvo

Chefe **António** 14

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

matérias-primas é necessário determinar o volume de desperdícios, de modo a obter o preço de custo líquido.

Assim, estes cálculos são necessários para avaliar a qualidade e rentabilidade, procedendo à quantificação dos desperdícios que os géneros alimentícios apresentam (legumes, peixe, carne, e frutas).

### Como calcular os desperdícios?

Tendo como exemplo, as batatas com um preço de custo de 0,3 €/kg e um desperdício de 0,25 Kg por Kilo, temos:

*Peso líquido = Peso Bruto - Desperdício*

Peso líquido = 1 kg - 0,25 kg    Peso líquido = 0,75 kg

*Desperdício = Peso Bruto - Peso Líquido*

0,25 kg = 1 kg - 0,75 kg

*Peso Líquido/Peso Bruto X100 = Peso Líquido %*

0,75/1 X100 = 75%

*Desperdício/Peso Bruto X100 = Desperdício %*

0,25/1 X100 = 25%

*Peso Líquido/ %Peso Líquido =Peso Bruto*

0,75/ 0,75= 1

### Qual a importância das tabelas de desperdício?

As tabelas são indispensáveis para conhecer em pormenor os desperdícios das matérias-primas, por forma a poder calcular o preço de custo líquido.

É aconselhável que cada ERB realize as suas tabelas, visto que estas são condicionadas pelo tipo de capitação (porção) utilizada em cada estabelecimento. As capitações dos pratos da carta fixa são normalmente as mais elevadas. Quer dizer, é normal que um prato da carta tenha uma capitação superior relativamente à capitação do mesmo prato que vai ser servido numa refeição com uma ementa com

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

mais 2, 3 ou 4 pratos. Por outro lado, o estado (fresco ou congelado) e o tamanho ou calibre dos alimentos fornecidos também têm influência na percentagem (%) de desperdício.

Convém salientar ainda que, no que concerne os peixes, a percentagem (%) de desperdício para obter filetes é muito superior à percentagem (%) de desperdício da posta.

Por exemplo, em determinado estabelecimento o *Entrecôte* tem a capitação de 0,2 kg (200 g), e considera-se que para obter esta capitação tem-se um desperdício de 20%. Pretende-se saber a quantidade bruta de *Entrecôte* a comprar para obter a porção com 0,2 kg limpo.

Desta forma, e aplicando a fórmula:

$$\text{Peso Líquido} / \% \text{Peso Líquido} = \text{Peso Bruto}$$

A percentagem (%) de peso líquido será de 80% (0,8), dado que 20 % (0,2) é considerado desperdício. Aplicando a fórmula:

$$0.2 \text{ Kg} / 0.8 = 0.25 \text{ Kg}$$

Resumindo, é necessário comprar 0,25 kg de *Entrecôte* para poder vender 0,2 Kg de *Entrecôte* limpo ao cliente (no prato).

Tabelas de desperdício e de peso bruto

| DESIGNAÇÃO | CAPITAÇÃO KG | % DESPERDÍCIO | PESO BRUTO KG |
|------------|--------------|---------------|---------------|
| ENTRECÔTE  | 0.2          | 20            | 0.25          |

Estas tabelas são muito úteis para quando é necessário encomendar *Entrecôte* para um grupo de 35 pessoas, bastando para tal multiplicar  $35 \times 0,25 = 8,75$ . Sabe-se que é necessário encomendar 8,75 kg de *Entrecôte* para servir 35 doses com uma capitação de 0,2 kg, dado que nestes 8,75 vamos ter um desperdício de 20%.



## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

| Artigo                      | Peso bruto | Preço unitário | Preço total | Desperdício kg | %desperdício | Peso líquido | Preço unitário líquido |
|-----------------------------|------------|----------------|-------------|----------------|--------------|--------------|------------------------|
| <b>Entremeadas</b>          | 10 kg      | 2.33€          | 29.90€      | 0,25€          | 2.5%         | 9,75 kg      | 3.67€                  |
| <b>Carapaus</b>             | 7 kg       | 3,50€          | 24,50€      | 2kg            | 28,57%       | 5kg          | 4.90 €                 |
| <b>Bacalhau</b>             | 5kg        | 8.49€          | 42.45€      | 1kg            | 20%          | 4kg          | 10.61€                 |
| <b>Bife vazia (novilho)</b> | 15kg       | 16€            | 277.50 €    | 4.5kg          | 30%          | 11.5kg       | 24.13€                 |
| <b>Red fish</b>             | 5kg        | 4.29€          | 21.45€      | 0.5kg          | 18%          | 41kg         | 5.23€                  |
| <b>Lulas</b>                | 20 kg      | 2.86€          | 57,2€       | 1,5kg          | 7,5%         | 18.5kg       | 3,10€                  |

Desperdício = peso bruto - peso líquido

(%) Desperdício = desperdício/peso bruto x 100

Preço unitário líquido = preço total/peso líquido

| Artigo                       | Peso bruto | Preço unitário | Preço total | Desperdício kg | %desperdício | Peso líquido | Preço unitário líquido |
|------------------------------|------------|----------------|-------------|----------------|--------------|--------------|------------------------|
| <b>Bife de peru do campo</b> | 5kg        | 9,95€          | 49,75 €     | 100gr          | 2%           | 4,9 kg       | 10,16€                 |
| <b>Dourada fresca</b>        | 3 kg       | 1.65€          | 4,95€       | 1,5kg          | 50€          | 1,5kg        | 3,30€                  |
| <b>Camarão médio</b>         | 2kg        | 8€             | 16€         | 1kg            | 50%          | 1 kg         | 16€                    |
| <b>Couve lombarda</b>        | 1.5kh      | 0,79€          | 1,19E       | 0,5 kg         | 34%          | 1kg          | 1.19€                  |
| <b>espinafres</b>            | 2kg        | 1.79€          | 3.58€       | 0,300 kg       | 15%          | 1,700 kg     | 2,11€                  |
| <b>Maçã Golden</b>           | 1kg        | 1,09€          | 1,09€       | 0,100 kg       | 10%          | 0,900 kg     | 0,29 €                 |

Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

| Artigo              | Peso bruto | Preço unitário | Preço total | Desperdício | %desperdicio | Peso liquido | Preço unitário liquido |
|---------------------|------------|----------------|-------------|-------------|--------------|--------------|------------------------|
| Lombo de porco      | 10 kg      | 7,49€          | 74,9,€      | 2kg         | 20%          | 8kg          | 9,36€                  |
| Salmão              | 20 kg      | 6,99€          | 139,8 €     | 5kg         | 25%          | 15kg         | 1.32€                  |
| Bacalhau            | 5kg        | 7,5€           | 37,5€       | 2kg         | 40%          | 3kg          | 12,5€                  |
| Camarão             | 2,5kg      | 25kg           | 62,5€       | 1,5kg       | 60%          | 1kg          | 62,5€                  |
| Costeletas de porco | 2,5kg      | 3,78€          | 9,45€       | 0,5kg       | 20%          | 2 kg         | 4,73€                  |
|                     |            |                |             |             |              |              |                        |

| Artigo              | Peso bruto | Preço unitário | Preço total | Desperdício kg | % Desperdício | Peso liquido | Preço unitário liquido |
|---------------------|------------|----------------|-------------|----------------|---------------|--------------|------------------------|
| Lombo porco         | 10kg       | 8,24£          | 82,40 €     | 1kg            | 10%           | 9kg          | 9,16€                  |
| Batata              | 20kg       | 0,66€          | 13,20 €     | 2,5kg          | 18%           | 17,5kg       | 0,75€                  |
| Dourada (60\70)     | 5kg        | 1.65€          | 8,25€       | 1,5kg          | 30%           | 3,5kg        | 2,36€                  |
| Banana              | 2kg        | 0,24€          | 0,48€       | 0,5kg          | 25%           | 1,5kg        | 0,32£                  |
| Camarão 60\80       | 7kg        | 6,48€          | 45,36 €     | 1,4kg          | 20%           | 5,6kg        | 8,10€                  |
| Couve branca        | 12kg       | 0,79€          | 9,48€       | 2kg            | 17%           | 10kg         | 0,95€                  |
| Artigo              | Peso bruto | Preço total    | Preço total | Desperdício kg | % Desperdício | Peso liquido | Preço unitário liquido |
| Bacalhau            | 15kg       | 20€            | 300€        | 2kg            | 13,32%        | 13kg         | 23,08€                 |
| Garoupa             | 12kg       | 17,50€         | 210€        | 2,4kg          | 20%           | 3,6kg        | 58,03€                 |
| Peixe-espada        | 8kg        | 7€             | 56€         | 1,5kg          | 18,75%        | 6,5kg        | 8,63€                  |
| Vazia               | 10kg       | 10€            | 100€        | 1,2kg          | 12%           | 8,8kg        | 11,36€                 |
| Costeletas de porco | 8kg        | 5,00€          | 40€         | 1,3kg          | 16,15%        | 6,7kg        | 5,97€                  |
| Pojadouro           | 5kg        | 3,50€          | 17,5€       | O,5kg          | 10%           | 4,5kg        | 3,90€                  |
| Artigo              | Peso bruto | Preço total    | Preço total | Desperdício kg | % Desperdício | Peso liquido | Preço unitário liquido |
| Frango              | 5kg        | 2,19€          | 10,95€      | 1kg            | 20%           | 4kg          | 2,74€                  |

Chefe **António** 18

**Manalvo**

Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

|                   |       |       |        |       |       |       |       |
|-------------------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|
| Espetadas de peru | 10 kg | 2,99€ | 29,80€ | 0kg   | 0%    | 10kg  | 2,98€ |
| Pêra rocha        | 8kg   | 0,50€ | 4€     | 2kg   | 25%   | 6kg   | 0,66€ |
| Laranja           | 8kg   | 0,35€ | 2,80€  | 3kg   | 37,5% | 5kg   | 0,56€ |
| Banana            | 5kg   | 0,75€ | 3,75€  | 1,5kg | 30%   | 3,5kg | 1,07€ |
| Manga             | 3kg   | 2,30€ | 6,90€  | 0,5kg | 17%   | 2,5kg | 2,76€ |

| Lombo de vaca              |          | Peso: 10kg                | Estado: fresco | Preço total: 160,00€ |             |                |
|----------------------------|----------|---------------------------|----------------|----------------------|-------------|----------------|
| Fornecedor :<br>Continente |          |                           |                |                      |             |                |
| Composição                 | Peso /kg | Preço unitário de mercado | Valor total    | Valor total em %     | Valorização | Preço unitário |
| Filet-mignom               | 1,5kg    | 15,00€                    | 22,5€          | 17,44%               | 15,696      | 10,46          |
| Tornedós                   | 2kg      | 18,00€                    | 36€            | 27,91%               | 25,119      | 12,56€         |
| Lombo para assar           | 3kg      | 12€                       | 36€            | 27,91%               | 25,119      | 8,37€          |
| Bifes                      | 1,5kg    | 10€                       | 15€            | 11,63%               | 10,47       | 6,98€          |
| Chateaubriand              | 1,250kg  | 16€                       | 20€            | 15,50%               | 13,95       | 11,16€         |
| Aparas                     | 0,750kg  | 0€                        | 0€             | 0%                   | 0           | 0              |
| TOTAL                      |          |                           | 129,0€         |                      | 90€         |                |

Tornedós diplomata-  $2 \div 10 \times 100 = 20\%$   
 $12,56 \times 0,2 = 2,512€$   
Chateaubriand com arroz de frutos secos –  $1,25 \div 10 \times 100 = 12,5\%$   
 $- 11,16 \times 0,18 = 2,01 €$

|                 |          |                   |                |                  |             |                 |
|-----------------|----------|-------------------|----------------|------------------|-------------|-----------------|
| Cabeça de porco |          | Peso: 23,5kg      | Estado: fresco |                  |             | Preço total:35€ |
| Fornecedor:     |          |                   |                |                  |             |                 |
| Composição      | Peso /kg | Preço unitário de | Valor total    | Valor total em % | Valorização | Preço unitário  |

\_\_\_\_\_  
Manalvo

Chefe      **António** 19

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

|                  |        |         |      |        |        |       |
|------------------|--------|---------|------|--------|--------|-------|
|                  |        | mercado |      |        |        |       |
| Orelha           | 3kg    | 2,5€    | 7,5€ | 17,05% | 5,97€  | 1,99€ |
| Língua           | 1,5kg  | 3€      | 4,5€ | 10,23% | 3,58€  | 3,38€ |
| Queixada         | 6kg    | 2,5€    | 15€  | 34,10% | 11,94€ | 1,99€ |
| Ossos para caldo | 9kg    | 1€      | 9€   | 20,45% | 7,16€  | 0,8€  |
| Focinho          | 4kg    | 2€      | 8€   | 18,18% | 6,36€  | 1,59€ |
| TOTAL            | 23,5kg |         | 44€  | 100%   | 35€    |       |

Queixada assada no forno =  $6 \div 23,5 * 100 = 25,53\%$   
 $1,99 * 0,5 = 0,99€$

Língua estufada =  $1,5 \div 23,5 * 100 = 6,38\%$   
 $2,38 * 0,18 = 0,43€$

Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

| Frango     | Peso:<br>10kg | Estado:<br>fresco                  |             |                        |             |                   | Preço<br>total:<br>1,75€ |
|------------|---------------|------------------------------------|-------------|------------------------|-------------|-------------------|--------------------------|
| Composição | Fornecedor:   |                                    |             |                        |             |                   |                          |
|            | Peso /kg      | Preço<br>unitário<br>de<br>mercado | Valor total | Valor<br>total em<br>% | Valorização | Preço<br>unitário |                          |
|            | Peito         | 0,400kg                            | 4,59€       | 1,84€                  | 65,5%       | 1,17€             | 2,93€                    |
|            | Perna         | 0,400kg                            | 1,39€       | 0,57€                  | 20,3%       | 0,36€             | 0,9€                     |
|            | Asas          | 0,200kg                            | 1€          | 0,40€                  | 14,2%       | 0,17€             | 0,07€                    |
|            | TOTAL         |                                    |             |                        |             |                   | 2,81                     |

Asinhas de Pequim = 0,25\*2,93 = 0,73€

Perninhas de frango = 0,35\*0,9 = 0,32€

| Perna de porco | Peso: 16kg | Estado: fresco            |             |                  |             |                | Preço total: |
|----------------|------------|---------------------------|-------------|------------------|-------------|----------------|--------------|
| Fornecedor:    |            |                           |             |                  |             |                |              |
| Composição     | Peso /kg   | Preço unitário de mercado | Valor total | Valor total em % | Valorização | Preço unitário |              |
| Pernil         | 4kg        | 6€                        | 24€         | 18%              | 23,4€       | 5,85€          |              |
| Chispe         | 2kg        | 5€                        | 10€         | 75%              | 9,75€       | 4,86€          |              |
| Presunto       | 10kg       | 10€                       | 100€        | 74,5%            | 96,85€      | 9,69€          |              |
|                |            |                           |             |                  |             |                |              |
|                |            |                           |             |                  |             |                |              |
|                |            |                           |             |                  |             |                |              |
|                |            |                           |             |                  |             |                |              |
| TOTAL          | 16kg       |                           | 134€        | 100%             | 130€        |                |              |
|                |            |                           |             |                  |             |                |              |

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

|                 |      |       |       |       |       |        |
|-----------------|------|-------|-------|-------|-------|--------|
| Pernil no forno | 4kg  | 25%   | 5,85€ | 300gr | 18€   | 1 Dose |
| Lacon c/ grelos | 10kg | 62,5% | 9,69€ | 200gr | 19,4€ | 1 Dose |

| Lombo de porco | Peso: 20kg             | Estado: fresco            | Preço total: 20,95€ |                  |             |                |       |
|----------------|------------------------|---------------------------|---------------------|------------------|-------------|----------------|-------|
| Composição     | Fornecedor: Continente |                           |                     |                  |             |                |       |
|                | Peso /kg               | Preço unitário de mercado | Valor total         | Valor total em % | Valorização | Preço unitário |       |
|                | Rojões                 | 3kg                       | 3,10€               | 9,30€            | 8,33%       | 1,76€          | 2,78€ |
|                | Febras                 | 4,500kg                   | 3,94€               | 17,73€           | 15,89%      | 3,33€          | 3,33€ |
|                | Carne p/ Estufar       | 6kg                       | 5,95€               | 35,70€           | 31,99%      | 6,70€          | 5,33€ |
|                |                        | Carne de assar            | 7kg                 | 6,98€            | 48,86€      | 45,78%         | 9,17€ |
|                |                        |                           |                     |                  |             |                |       |
|                |                        |                           |                     |                  |             |                |       |
|                |                        |                           |                     |                  |             |                |       |
|                |                        |                           |                     |                  |             |                |       |
| TOTAL          | 20,5                   |                           | 111,59€             | 100%             | 20,95€      |                |       |

Rojões-  $\frac{3}{4} \times 100 = 75\%$

$2,78 \times 0,75 = 2,09$

Carne estufada –  $\frac{6}{24} \times 100 = 25\%$

$5,33 \times 0,25 = 1,33$

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

| Perna de vitela | Peso: 32kg | Estado: fresca            | Fornecedor: carnes e companhia | Preço total: 145.00€ |             |                |
|-----------------|------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------|----------------|
| Composição      | Peso\kg    | Preço unitário de mercado | Valor total                    | Valor total em %     | Valorização | Preço unitário |
| Medalhães       | 9          | 15€                       | 135€                           | 50,4%                | 73,08€      | 8,12€          |
| Escalopes       | 5,250      | 11€                       | 57,75€                         | 21,56%               | 31,262€     | 5,96€          |
| Carne de assar  | 2,9        | 9,30€                     | 26,97€                         | 10,07%               | 14,602€     | 5,04€          |
| Carne de cozer  | 5,1        | 4,25€                     | 21,69€                         | 8,1%                 | 11,75€      | 2,3€           |
| Ossobuco        | 2,7        | 8,63€                     | 23,30€                         | 8,7%                 | 12,62€      | 4,77€          |
| Ossos para sopa | 3,75       | 0,85€                     | 3,19€                          | 1,2%                 | 1,74€       | 0,46€          |
| Aparas          | 3,3        | 0,00€                     | 0,00€                          | 0%                   | 0,00€       | 0,00€          |
| <b>TOTAL</b>    | 32,00 kg   |                           | 267,89€                        | 100%                 | 145,00€     |                |

| Perna de vitela | Peso: 32kg | Estado: fresca            | Fornecedor: carnes e companhia | Preço total: 145.00€ |             |                |
|-----------------|------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------|----------------|
| Composição      | Peso\kg    | Preço unitário de mercado | Valor total                    | Valor total em %     | Valorização | Preço unitário |
| Medalhães       | 8          | 16€                       | 128€                           | 44,72%               | 98,38€      | 12,29€         |
| Escalopes       | 5,3        | 11€                       | 58,30€                         | 20,36%               | 44,79€      | 8,45€          |
| Carne de assar  | 6,5        | 9,30€                     | 60,45€                         | 21,12%               | 46,46€      | 7,14€          |
| Carne de cozer  | 2,7        | 4,25€                     | 11,48€                         | 4,01%                | 8,82€       | 3,26€          |
| Ossobuco        | 2,8        | 8,9€                      | 24,92€                         | 8,7%                 | 19,14€      | 6,83€          |
| Ossos para sopa | 3,6        | 0,85€                     | 3,06€                          | 1,06%                | 2,33€       | 0,64€          |
| <b>TOTAL</b>    | 28,9 kg    |                           | 286,21€                        | 100%                 | 220,00€     |                |

FICHA TÉCNICA

\_\_\_\_\_  
**Manalvo**

\_\_\_\_\_  
**António 23**

**Chefe**

Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

Nome: Bacalhau com broa

Preço de Venda: 12,00€

CONTINENTE: EUROPA    PAÍS: Portugal    REGIÃO: Norte

Porções: 4    Classe:Peixes    Tempo de preparação:15 min    Tempo de confecção: 45 min

| N.º | Produto            | Quantidade | unidade | Custo L/Kg/uni | Custo Total | Observações |
|-----|--------------------|------------|---------|----------------|-------------|-------------|
| 1   | Bacalhau Demolhado | 800        | gr      | 11,97          |             |             |
| 2   | Azeite 1,5º        | 3          | dl      | 4,12           |             |             |
| 3   | Batatinhas novas   | 600        | gr      | 0,45           |             |             |
| 5   | Broa de Milho      | 500        | gr      | 2,46           |             |             |
| 6   | Alho               | 20         | gr      | 2,18           |             |             |
| 7   | Sal grosso         | 8          | gr      | 0,16           |             |             |
| 8   | Pimenta de moinho  | 2          | gr      | 18,90          |             |             |
| 9   | Coentros           | 10         | gr      | 69,50          |             |             |

|                               |
|-------------------------------|
| CUSTO TOTAL                   |
| CUSTO DOSE                    |
| MARGEM CONTRIBUIÇÃO UNITÁRIA  |
| RATIO CUSTO                   |
| PREÇO DE VENDA UNITÁRIO (NET) |
| PREÇO DE VENDA C/ IVA         |



Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

| Nº | AÇÃO     | PRODUTO            | TEMPERAT. | TEMPO | OBSERVAÇÕES            |
|----|----------|--------------------|-----------|-------|------------------------|
| 1  | TEMPERAR | BACALHAU           |           |       | COM                    |
| 2  |          | AZEITE             |           |       |                        |
| 3  |          | ALHO               |           |       | LAMINADO               |
| 4  |          |                    | 180º C    | 25 M  | AO FORNO               |
| 5  |          | BATATINHAS C/ PELE |           |       | EM SAL GROSSO          |
| 6  |          | MIOLO DE BROA      |           |       |                        |
| 7  |          | ALHO               |           |       | TRITURADOS             |
| 8  |          | COENTROS           |           |       |                        |
| 9  |          | FIO DE AZEITE      |           |       |                        |
| 10 |          | GRELOS             |           |       | PREVIAMENTE ARRANJADOS |
| 11 |          | AZEITE             |           |       |                        |
| 12 |          | BACALHAU           |           |       | SOBRE CAMA DE GRELOS   |
| 13 |          | BATATINHAS ASSADAS |           |       | A MURRO                |
| 14 |          |                    |           |       |                        |
| 15 |          |                    |           |       |                        |

GIÃO: Norte

confeccção:

restaurante

OBSERVAÇÕES

ELABORADO POR:

VERIFICADO POR:

DATA:

LINKS:



| Custo |
|-------|
|       |
|       |
|       |

|            |                   |                                 |  |
|------------|-------------------|---------------------------------|--|
| 100        | AZEITE            |                                 |  |
| 3 D        | Alhos             |                                 |  |
| 980 ml     | Leite             |                                 |  |
| 3          | Cebolas           |                                 |  |
| ½ L.       | Molho de maionese |                                 |  |
| 100 gr     | Azeitonas         |                                 |  |
| Q.B.       | Pão ralado        |                                 |  |
| Q.B.       | Pickles           |                                 |  |
| FOTOGRAFIA |                   | CUSTO TOTAL                     |  |
|            |                   | CUSTO DOSE                      |  |
|            |                   | MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO UNITÁRIA |  |
|            |                   | RATIO CUSTO                     |  |
|            |                   | PREÇO DE VENDA UNITÁRIO (NET)   |  |
|            |                   | PREÇO DE VENDA C/ IVA ( %)      |  |

PREPARAÇÃO

| Ref | Acções                | Quant    | Produtos | Instruções    |
|-----|-----------------------|----------|----------|---------------|
| 1   | Colocar em recipiente | 3 Postas | Bacalhau | Demolhado     |
| 2   | Juntar                | 980 ml   | leite    |               |
|     |                       | 1/2      | Azeite   |               |
|     |                       | 3D       | alhos    | Em lâminas    |
| 3   | Deixe marinar         |          |          | 3Horas aprox. |
| 4   | Cortar                | 3        | cebolas  | Em ½ luas     |

Chefe

António 25

Manalvo

## Organização e Gestão da Cozinha - Food-Coast

|    |  |      |                     |                     |
|----|--|------|---------------------|---------------------|
| 5  | Refogar                                | ½ dl | azeite              |                     |
| 6  | Levar ao forno o bacalhau, na marinada |      |                     |                     |
| 7  | Temperar com                           | Q.B  | Sal e pimenta       |                     |
| 8  | Empratar o bacalhau                    |      |                     |                     |
| 9  | Cobrir com a cebolada                  |      |                     |                     |
| 10 | Cobrir com                             | ½ L  | Maionese            |                     |
| 11 | Adornar c/puré                         | 1Kg  | Batatas             | Com saco e Boquilha |
| 12 | Salpicar com                           | Q.B. | Pão ralado          |                     |
| 13 | Levar ao forno quente                  |      |                     | Para gratinar       |
| 14 | Decorar                                |      | Azeitonas e pickles |                     |