**INTRODUCCION**

El presente informe investigativo desarrollado en base al seminario – taller con el tema “Elaboración de Menú y Costos “cuyo objetivo fue permitirnos determinar los diferentes parámetros que debemos considerar para elaborar un Menú, las características de cada uno de los productos, estandarización de las recetas y la determinación de los costos de producción y elaboración, de manera que fluya un equilibrio de satisfacción entre el dueño del establecimiento y el servicio brindado al cliente.

A la vez nos ha permitido buscar de forma oportuna las diferentes alternativas que orienten y mejoren los procesos del trabajo gastronómico, fomentando un marketing adecuado relacionando nuevas técnicas y tendencias de cocción y manipulación, como componente esencial de la gastronomía para de esta manera mercadear productos y servicios para de esa forma fomentar e incrementar el turismo gastronómico.

Cada uno de los temas tratados y desarrollados durante el Seminario-Taller, fueron de esencial importancia porque al momento de ser llevados a la práctica se comprobó la verdadera maravilla que tiene la gastronomía cuando es tratada con carácter técnico , garantizando el servicio en las mejores condiciones manteniendo los respectivos estándares de calidad la misma que redundando el bienestar del ser humano, pues la forma de alimentarse con los diferentes productos sean naturales o artificiales ha hecho que la ciencia gastronómica busque innovaciones de mejoramiento y conservación de los alimentos aplicando nuevas técnicas y tendencias tales como cocción al vapor, al vacío y más..

En tal virtud fue prioritario profundizar conocimientos a través del seminario- taller, los temas sobre elaboración de menús ayudaron a que tomemos más en cuenta factores como peso exacto, altura, texturas, sabores y colores

**JUSTIFICACIÓN**

El trabajo del seminario – taller justifica porque las temáticas desarrolladas involucran conocimientos que nos han permitido mirar desde una perspectiva positiva en beneficio propio y de servicio, para poder desenvolvernos como verdaderos profesionales dentro del área gastronómica, además me ha motivado a profundizar más la investigación por medio de la tecnología el gran alcance y posibilidades que se puede realizar en este campo.

En la parte contable el seminario nos ayudo a aprender a determinar el valor real de un producto para la venta al público, y de esta manera lograr innovaciones en el trabajo culinario, para que los costos de producción no se vean afectados, alcanzando un punto de equilibrio en rentabilidad, sin perdidas, ni despidos del personal. Además de los grandes beneficios que nuestro país nos ofrece en materia prima, nos ha permitido aprender a explotarla adecuadamente en beneficio de la sociedad que consume, dándonos estabilidad en el mercado competitivo donde tenemos que desarrollar el trabajo gastronómico.

 **OBJETIVOS**

**OBJETIVOS GENERALES**

* Elaborar una carta con los componentes y las combinaciones necesarias para poder ofertar un menú.
* Determinar los costos por los métodos

 1.- Estructura de la empresa

 2.- Por la variabilidad

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

* Combinar adecuadamente los géneros.
* Elaborar una carta
* Determinar capacidad máxima de un establecimiento.
* Analizar la rotación de una carta
* Determinar el personal requerido para el funcionamiento de un establecimiento.
* Determinar los costos de producción
* Obtener estado de pérdidas y ganancias
* Obtener el p.v.p. y rentabilidad

**DESARROLLO DEL INFORME**

**CONCEPTO DE MENÚ**

Es la relación de los diferentes platos que componen una comida ofrecida en un establecimiento de alimentos y bebidas con un precio fijo que se encuentran especificados dentro de la carta

**QUE ES CARTA**

Se trata de una redacción de platos muy extensa en la que se incluye el precio de cada plato por separado, a la vez que se ofrece al cliente una mayor variedad de manjares y grupos.
Hay dos tipos de cartas:
Platos y vinos

**Platos**
Al igual que el menú estarán en relación con la categoría del establecimiento, es el factor más importante que interviene a la hora de fijar precios. Las empresas podrán agrupar los platos que componen sus cartas, para facilitar y agilitar la elección del cliente.

**Vinos**
En los establecimientos de 5 y 4 tenedores deberá disponer de marcas de reconocido prestigio internacional y la categorización turística del restaurante, dispone que todos los establecimientos cualquiera que sea la categoría están obligados a incluir en sus cartas vino común del país, blanco y tinto. También esta dividido en grupos y generalmente son:
Aperitivos
Vinos blancos
Vinos tintos
Vinos rosados
Vinos espumosos
Aguas minerales y refrescos.

**ELABORACION DE MENUS**

Parámetros para elaborar un menú

1.- Analizar el sector donde se va a ubicar el establecimiento

2.- Encuesta de productos en la aceptación y consumo de los mismos

3.- El chef debe contar con conocimientos suficientes para la utilización y elaboración de los productos

4.- Factibilidad de adquisición y acceso rápido a los ingredientes

5.- Sentido de la clientela en cuanto al servicio y al costo del menú

6.- Respetar los estándares y pesos a consumir por parte del cliente

* Entrada 80 – 120 gramos
* Plato principal 200 – 450 gramos
* Postre 80 – 100 gramos
* El menú debe mantener un cierto equilibrio en cuanto a la "potencia" de los alimentos a servir. Siempre se va de menos a más, de lo más suave a lo más fuerte, para ir adaptando el paladar y no enmascarar sabores.
* No se deben poner dos platos con el mismo tipo de preparación (dos platos de fritos, de guiso, etc.).
* Alimentos preparados con textura similar, como dos mouses, dos terrinas, etc.
* Las cenas deben contar con un menú más ligero que los almuerzos.
* No se deben servir dos alimentos iguales en distintos platos
* También se deben evitar salsas iguales para distintos platos e incluso platos de colores similares.
* Evitar comenzar y terminar la comida con mismo ingrediente base (por ejemplo sopa de melón y melón de postre).
* No hacer nuevas recetas con los invitados, hay que decantarse por recetas ya experimentadas y seguras.
* Cada plato tiene su temperatura, hay que tratar de servir cada plato a su temperatura correcta.
* Si desconocemos los gustos de nuestros invitados, hay que optar por servir platos sencillos y de ingredientes comunes, que suelen ser del gusto de la mayoría de las personas.
* Las cantidades deben ajustarse a unas medidas estándar, suficientes para que el comensal quede satisfecho. Es mejor que repita a que tenga que dejar comida en el plato (o verse obligado a "empacharse" para terminar todo el plato).
* Cuidado con utilizar muchas especias u ingredientes que puedan ser demasiado exageradas echando a perder el verdadero sabor del plato.
* Un menú para la cena, aunque sea más suave que el del almuerzo, puede ser mucho más "artístico" o vistoso que el del almuerzo.
* Revise primero su cubertería para ver que cuenta con los cubiertos adecuados para el menú que vaya a diseñar. Si no puede hacer algún tipo de cambio para adaptarlo a los cubiertos con los que cuente.
* La bebida debe ir acorde a la comida. Un perfecto maridaje de alimentos y bebidas será fundamental para tener éxito en la mesa.

**ELEMENTOS QUE DEBEN CONSTAR EN UNA CARTA DE MENÚ**

**Entradas**

* Ensaladas ( aperitivos, limpiadoras, combinables)
* Entremés ( fríos, calientes)
* Sopas ( cremas, veloutes, potajes, consomés, coulis, vizques )
* Pastas
* Arroz

**Platos principales**

* Mariscos ( crustáceos, moluscos )
* Aves ( corral, caza)
* Cerdo
* Ternera
* Cordero
* Res

**Postres**

* Compotas
* Gelatinas
* Postres de masa

**EJEMPLO DE UN MENU DE UN RESTAURANTE**

**RESTAURANTE CUISSINE**

**Entradas**

Ensalada nicolise………………………… $ 5.00 (Lechuga, tomate, zanahoria, huevo, cogollo, cebolla perla, pollo, gajos de naranja).

Melón y jamón serrano…………………. $ 5.00 (Melón, jamón serrano)

Taco salad ……………………………… $ 5.00 (Lechuga crespa, lechuga romana, queso chedar, col morada, zanahoria, tortilla de maíz, guacamole).

**Platos principales**

Ragú de pollo y chorizo………………........... $ 5.00 (Espagueti con chorizo, fajitas de pollo, salsa pomodoro, perejil, vino blanco, laurel, aceite de oliva, queso parmesano).

Costillas de ternera al vino tinto………....... $ 5.00 (costillas de res, vino tinto, demiglace).

Canelones de pollo………………………..… $ 5.00 (Canelones, pollo, espinaca, vino blanco, queso ricota, salsa Alfredo, queso mozzarella, pimiento rojo y verde).

**Postres**

Crepes con helado …………………………………………….... $ 5.00

Peras al vino tinto …………………………………………….…. $ 5.00

Gelatina de mandarina …………………………………………. $ 5.00



**RECETAS ESTÁNDAR**

**Definición de Receta Estándar**

Es la que sirve para determinar la cantidad de ingredientes que vamos a necesitar para preparar una receta, tomando en cuenta los desperdicios, los despojos y la merma.

Desperdició: Es toda la materia prima que se puede volver a reutilizar.

Merma: Es la perdida en porcentajes de acuerdo a la técnica de cocción a la que se someta los géneros.

Por ejemplo: La leche al hervirla pierde cantidad por acción de la evaporación

**FORMATO DE UNA RECETA ESTÁNDAR**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **NOMBRE DE LA RECETA** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **INGREDIENTES** | **gr** | **%** |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** |  |  |  |  |  |  |  |   |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **ENSALADA NICOISE** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR** |  | 10 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  | 80 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **INGREDIENTES** | **gr** | **%** |  |  |  |  |  |   |
| **Lechuga** | 450 | 300 |  |  |  |  |  |   |
| **Tomate** | 150 | 130 |  |  |  |  |  |   |
| **Zanahoria** | 150 | 100 |  |  |  |  |  |   |
| **Huevo** | 60 | 50 |  |  |  |  |  |   |
| **Cebolla perla** | 80 | 50 |  |  |  |  |  |   |
| **Pollo** | 150 | 100 |  |  |  |  |  |   |
| **Gajos de naranja** | 80 | 60 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** | 800 |  |  |  |  |  |  |   |

**Factor de Convertibilidad 1 (F1):** Es la que permite aumentar o disminuir el peso por porción o el número de personas que rendirá la receta.

**F1= RN/RS**

**F1=** Se le multiplica el valor obtenido de la división para cada uno de los ingredientes.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **NOMBRE DE LA RECETA** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **INGREDIENTES** | **gr** | **%** | **F1** |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** |  |  |  |  |  |  |  |   |

**F1= 100 / 80 = 1.25**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **ENSALADA NICOISE** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR**  |  | 10 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  | 80 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESOS NUEVOS** |  | 100 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PORCIONES NUEVAS** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **INGREDIENTES** | **gr** | **%** | **F1** |  |  |  |  |   |
| **Lechuga** | 450 | 300 | 563 |  |  |  |  |   |
| **Tomate** | 150 | 130 | 187.5 |  |  |  |  |   |
| **Zanahoria** | 150 | 100 | 187.5 |  |  |  |  |   |
| **Huevo** | 60 | 50 | 75 |  |  |  |  |   |
| **Cebolla perla** | 80 | 50 | 100 |  |  |  |  |   |
| **Pollo** | 150 | 100 | 187.5 |  |  |  |  |   |
| **Gajos de naranja** | 80 | 60 | 100 |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** | 800 |  |  |  |  |  |  |   |

**Factor de Convertibilidad 2 (F2):** Es el que permite aumentar o disminuir al mismo tiempo el peso por porción y el número de personas.

**F2= RN\*PN / RS\*PS**

**RN:** receta nueva

**PN:** peso nuevo

**F2 =** Se obtiene multiplicando el resultado de la división para cada uno de los ingredientes

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **NOMBRE DE LA RECETA** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **INGREDIENTES** | **gr** | **%** | **F1** | **F2** |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** |  |  |  |  |  |  |  |   |

**F2 = 50 \* 100 / 10 \* 80 = 6.25**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **ENSALADA NICOISE** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR**  |  | 10 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  | 80 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESOS NUEVOS** |  | 100 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PORCIONES NUEVAS** |  | 50 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **INGREDIENTES** | **gr** | **%** | **F1** | **F2** |  |  |  |   |
| **Lechuga** | 450 | 300 | 563 | 2813 |  |  |  |   |
| **Tomate** | 150 | 130 | 187.5 | 938 |  |  |  |   |
| **Zanahoria** | 150 | 100 | 187.5 | 938 |  |  |  |   |
| **Huevo** | 60 | 50 | 75 | 375 |  |  |  |   |
| **Cebolla perla** | 80 | 50 | 100 | 500 |  |  |  |   |
| **Pollo** | 150 | 100 | 187.5 | 938 |  |  |  |   |
| **Gajos de naranja** | 80 | 60 | 100 | 500 |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** | 800 |  |  |  |  |  |  |   |

**Factor de Convertibilidad 3 (F3):** Es el que sirve para saber con precisión el costo de nuestra receta en lo que concierne a materia prima.

**F3= $KILO\*Cn/1000**

**$kilo: precio del producto en kilogramo**

**Cn: cantidad necesaria utilizada**

**F3=** Este factor se obtiene multiplicando el precio del kilo de cada producto por la cantidad necesaria utilizada dividido para 1000.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **RECETA STANDARD** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR STANDARD** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESOS NUEVOS** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PORCIONES NUEVAS** |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **INGREDIENTES** | **gr** | **%** | **F1** | **F2** | **F3** |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** |  |  |  |  |  |  |  |   |

**F3= 0.50\*450/1000 = 0.23**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **ENSALADA NICOISE** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR**  |  | 10 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  | 80 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESOS NUEVOS** |  | 100 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PORCIONES NUEVAS** |  | 50 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **INGREDIENTES** | **gr** | **%** | **F1** | **F2** | **F3** |  |  |   |
| **Lechuga** | 450 | 300 | 563 | 2813 | 0.23 |  |  |   |
| **Tomate** | 150 | 130 | 187.5 | 938 | 0.15 |  |  |   |
| **Zanahoria** | 150 | 100 | 187.5 | 938 | 0.15 |  |  |   |
| **Huevo** | 60 | 50 | 75 | 375 | 0.10 |  |  |   |
| **Cebolla perla** | 80 | 50 | 100 | 500 | 0.08 |  |  |   |
| **Pollo** | 150 | 100 | 187.5 | 938 | 0.40 |  |  |   |
| **Gajos de naranja** | 80 | 60 | 100 | 500 | 0.12 |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** | 800 |  |  |  |  |  |  |   |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **ENSALADA NICOISE** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR**  |  | 10 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  | 80 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESOS NUEVOS** |  | 100 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PORCIONES NUEVAS** |  | 50 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| Ingredientes | **gr** | **%** | **F1** | **F2** | **F3** |  |  |   |
| Lechuga | 450 | 300 | 563 | 2813 | 0.23 |  |   |
| Zanahoria | 150 | 130 | 187.5 | 938 | 0.15 |  |   |
| Cogollo | 150 | 100 | 187.5 | 938 | 0.15 |  |   |
| Huevo | 60 | 50 | 75 | 375 | 0.10 |  |   |
| Pollo | 80 | 50 | 100 | 500 | 0.08 |  |   |
| Cebolla perla | 150 | 100 | 187.5 | 938 | 0.40 |  |   |
| Naranja | 80 | 60 | 100 | 500 | 0.12 |  |   |
| Sal  | 2 | 2 | 2.5 | 12.5 | 0,00 |  |   |
|  Pimienta | 1 | 1 | 1.25 | 6.25 | 0,00 |  |  |   |
|   |  |  | 1406.25 | 7021.25 |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** | 800 |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  | **TOTAL PRECIO** | 0,46 |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **F1= RN/RS** | 1.25 |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **F2= RN\*PN / RS\*PS** | 6.25 |  |   |  |  |  |  |  |   |
| **F3= $KILO\*Cn/1000** |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **CANELONES DE POLLO** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR**  |  | 2 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  | 400 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESOS NUEVOS** |  | 450 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PORCIONES NUEVAS** |  | 25 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **INGREDIENTES** | **gr** | **%** | **F1** | **F2** | **F3** |  |   |
| Canelones | 450 | 350 | 509 | 6327 | 3.92 |   |
| Pollo | 350 |  200 | 396 | 4921 | 0.98 |   |
| Espinaca | 100 | 80 | 113 | 1406 | 0,08 |   |
| Vino blanco | 100 | 60 | 113 | 1406 | 0.39 |   |
| Queso ricota | 120 | 100 | 136 | 1687 | 0.42 |   |
| Queso parmesano | 50 | 40 | 57 | 703 | 0.58 |   |
| Pimiento rojo | 60 | 40 | 68 | 844 | 0.13 |   |
|   |  |  | 1392 | 17294 |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** | 870 |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  | **TOTAL PRECIO** | 6.5 |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **F1= RN/RS** | 1.13 |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **F2= RN\*PN / RS\*PS** | 14.06 |  |   |  |  |  |  |  |   |
| **F3= $KILO\*Cn/1000** |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | **RECETA STANDARD DEL POSTRE** |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **N.- DE POR**  |  | 6 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESO POR PORCION** |  | 80 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PESOS NUEVOS** |  | 100 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **PORCIONES NUEVAS** |  | 70 |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **INGREDIENTES** | **gr** | **%** | **F1** | **F2** | **F3** |  |  |   |
| Peras | 200 | 150 | 250 | 2916 | 0,33 |   |
| Vino tinto | 150 | 110 | 188 | 2187 | 0,58 |   |
| Azúcar | 100 | 80 | 125 | 1458 | 0,06 |   |
| Canela | 15 | 15 | 19 | 219 | 0,15 |   |
| Pimienta de dulce | 15 | 15 | 19 | 219 | 0,07 |   |
| Clavo de olor | 15 | 15 | 19 | 219 | 0,11 |   |
|  |   |   |  |  |  |   |
|   |  |  | 620 | 7218 |  |  |  |   |
| **PESO STANDARD** | 495 |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  | **TOTAL PRECIO** | 1,30 |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **F1= RN/RS** | 1.25 |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **F2= RN\*PN / RS\*PS** | 14.58 |  |  |  |  |  |  |  |   |
| **F3= $KILO\*Cn/1000** |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |

**DEFINICIÓN E IMPORTANCIA DE COSTOS**

**QUE ES COSTOS EN GASTRONOMIA:**

Se denomina 'coste o costo' al objetivo que se encarga en determinar cuanto cuesta transformar la materia prima en un producto elaborado o la prestación de cualquier servicio.

**IMPORTANCIA DE COSTOS EN LA GASTRONOMIA**

Es la herramienta analítica que identifica los factores que participan directa o indirectamente en la elaboración de un producto como la materia prima, mano de obra directa e indirecta, gastos de fabricación y todo lo que son los gastos financieros

**MÉTODOS PARA CALCULAR LOS COSTOS DE LA RECETA ESTÁNDAR**

**Costo de producción**

El costo de producción esta determinado por la sumatoria de la materia prima, mano de obra directa y los gastos de fabricación

CP= MP+MOD+GF

**Materia prima (MP)**

Es el elemento primario, básico, que con la ayuda del hombre y la maquina se transforma en un producto elaborado.

Ejemplo: lechuga, zanahoria, huevo, pollo, cebolla perla, etc.

**Mano de obra directa (MOD)**

Es la fuerza de trabajo que participa en forma directa en la transformación de la materia prima en un producto elaborado.

Ejemplo: cocinero

**Gastos de fabricación (GF)**

Son todos los gastos que incurre la empresa en la transformación de la materia prima en un producto terminado o elaborado, pero no se identifica con el producto final.

Ejemplo: agua, luz, gas y demás elementos consumibles.

**Costos de distribución**

El costo de distribución esta determinado por la sumatoria de los gastos administrativos, gastos de ventas, y los gastos financieros.

CD= GA+GV+GFi

**Gastos administrativos (GA)**

Son todos los gastos que incurre la empresa para administrar la misma

Ejemplo: gerentes, chefs ejecutivos, etc.

**Gastos de ventas (GV)**

Son todos los gastos que incurre la empresa para poner el producto final en manos del distribuidor o consumidor

Ejemplo: marketing, vendedores, etc.

**Gastos financieros (GFi)**

Son todos los gastos que ocasionan un capital entregado por una entidad financiera a la empresa. “en definitiva son los intereses que ocasionan un capital prestado”

**Costo primo (CPr)**

Está dado por la sumatoria de la materia prima y la mano de obra directa

CPr= MOD+MP

**Costo de conversión (Cco)**

Está dado por la sumatoria de la mano de obra directa y los gastos de fabricación.

Cco= MOD+GF

**Costo total (CT)**

Está determinado por la sumatoria del costo de producción y el costo de distribución.

CT= CP+CD

**Costos fijos (CF)**

Los costos fijos son los que no varían frente al cambio en los niveles de producción.

Ejemplo:

Sueldos y salarios

Prestaciones sociales

Gastos generales: (arriendo del local, servicios públicos)

**Costos variables (CV)**

Son los que cambian cuando cambia el nivel de producción. Es decir que a mayor producción mayores serán estos costos.

Ejemplo:

Materia primas, comisiones sobre ventas

**Ejercicio de aplicación**

**Un restaurante elabora 4 productos con un programa de producción diaria**

1.- Caldo de patas 300

2.- Seco de chivo 350

3.- Papas con cuero 250

4.- Caldo de gallina 400

Materia prima utilizada

1.- 150

2.- 200

3.- 125

4.- 250

Utilidad que se desea ganar es de 25% por producto

Gastos y costos de la empresa

1 cocinero 350

1 ayudante 280

1 mesero 280

1 cajero 250 suma de la MP+MOD+GFa = 1690/30 = 56.3

Arriendo local 280

Agua, luz, telf. 200

Publicidad 50

Maquinaria y equipo 5000 Da =10 años = 500/365 =1.36 diario

Muebles y enceres 3000 Da = 5 años = 600/365 =1.64 diario

Menaje de cocina 2000 Da= 3 años = 667/365 =1.83 diario

Tecnología en punta 1200 Da= 1 año = 1200/365 =3.29 diario

 8.12

Crédito de $5000 al 4% anual I= C.i.n

 I= 5000(0.04\*1) = 0.55

 I= $200 anual 200/365

 I= 0.55 diario

CF= 56.3-8.67 = 47.63

* Calcular el punto de equilibrio en a
* Graficar el punto de equilibrio de b
* Estado de perdida y ganancia general y el punto de equilibrio de c

**DISTRIBUCION DE LOS COSTOS FIJOS**

Productos de producción

300/1300\*47.63 =10.96

350/1300\*47.63 =12.86

250/1300\*47.63 = 9.04

400/1300\*47.63 =14.77

 47.63

|  |  |
| --- | --- |
|  | q |
| A | 300 |
| B | 350 |
| C | 250 |
| D | 400 |

**q** = Es la cantidad de platos que elabora el restaurante y cada letra

representa a cada producto

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CV | CF | CT | CTu |
| 150 | 10.96 | 160.96 | 0.54 |
| 200 | 12.86 | 212.86 | 0.61 |
| 125 | 9.04 | 134.04 | 0.54 |
| 250 | 14.77 | 264.77 | 0.66 |

**CV**= Es toda la materia prima que se utilizo

**CV**= 150

**CF**= Se obtiene dividiendo la (q) cantidad de cada producto /por el total de los 4 productos esto multiplicado por la sumatoria de los costos de producción, depreciación anual de equipos, tecnología de punta, etc. Y el interés

**CF**=q /1300\*(56.3+8.12+0.559)

**CT**= Sumatoria de CV+CF

**CT**= 150+10.96= 160.96

**CTu**= Es el costo total de cada producto y se obtiene dividiendo CT/q

**CTu**= 160.96/300

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| % | PVP | V | UB | UN |
| 25 | 0.72 | 216 | 66 | 55.04 |
| 25 | 0.81 | 284 | 84 | 71.14 |
| 25 | 0.72 | 180 | 55 | 45.96 |
| 25 | 0.88 | 352 | 102 | 87.23 |

**%** = El porcentaje de utilidad la puede poner el dueño del restaurante o valiéndose de la tasa de interés actual

**PVP**= Este es el costo con el que esta dirigido al publico y se lo obtiene multiplicando el CTu \*100 divido para 100 – tasa de interés

**PVP**= 0.54\*100/100-25%= 0.72

**V**= Este es el resultado total de las ventas y se la obtiene multiplicando el PVP\*q

**V**= 0.72\*300= 216

**UB**=Es la ganancia que se obtiene del total de la inversión de la materia prima se la obtiene restando V-CV

**UB**= 216-150= 66

**UN**= Es la ganancia neta de cada producto vendido cumpliendo con los otro gastos se la obtiene restando UB-CF

**UN**= 66-10.96= 55.04

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| r | PE | CVu |
| 25 | 50 | 36 | 0.5 |
| 25 | 54 | 44 | 0.57 |
| 25 | 41 | 30 | 0.5 |
| 25 | 59 | 52 | 0.63 |

**r** = Es el porcentaje de utilidad que ganamos con las ventas de los productos se la obtiene dividiendo la UN/V \*100

**CVu**= Es el valor unitario de la materia prima de cada producto se la obtiene dividiendo CV/q

**CVu**= 150/300= 0.5

**PE**= Estos son los valores estadísticos con la cual podeos saber la estabilidad o declive de la empresa se la puede graficar en el plano cartesiano se la obtiene para las x dividiendo.

**X**= CF/PVP-CVu y para las y multiplicando Y= UR= PVP\*Pe X

**X**= 10.96/0.72-0.50= 50

**Y**= 0.72\*50= 36

**Método grafico**

 **300**

 **200**

 **100**

 **0 100 200 300 400**

**ESTADO DE PERDIDAS O GANACIAS**

 V – CP = UB – CD = UN

1032– 725 = 307 - 47.63 = 259.37

**COSTOS DE UNA RECETA STANDARD**

**q** = 100

**CF**= 350

**CV** =10.60

**CT** = 350+10.60 = 360.60

**CTu** = 360.60/100 = 3.61

**%** = basándose en la tasa vigente

**PVP** = 3.61\*100 / 100-25% = 4.81

**V** = 4.81\*100 = 480.80

**UB** = 480.80-10.60 =470.20

**UN** = 470.20-350 = 120.2

**r** = 120.20/480.80\*100 = 25

**CVu** = 10.60-100 = 0.11

**Pe**  **X** = 350/(4.81-0.11) = 74.44

 **Y** = 74.44-4.81 = 69.63

**CALCULO DE LA CAPACIDAD DE UN ESTABLECIMIENTO**

* Nos permite saber la capacidad máxima de un establecimiento.
* Permite saber capacidad real.
* Establecer porcentaje de ocupación.
* Conocer el total del personal requerido para el servicio.

Parámetros para calcular la capacidad máxima del restaurante

* Tipo de restaurante.
* Horario.
* Numero de Puestos.
* Rotación o el tiempo que se va a tomar el cliente en el establecimiento.

**Fórmula con la que se realiza el cálculo**

**CM= #puestos\*r**

**Capacidad máxima Real**

Es la que nos permite saber el número real de clientes que durante el día el establecimiento ha atendido.

**Personal requerido**

Los meseros manejan rangos y un rango es el conjunto de 15 a 16 personas por cada uno de ellos.

Los capitanes manejas sectores un sector es el conjunto de 4 rangos para cada uno de estos.

Ejercicio de Aplicación

Un restaurante para 250 personas donde se venden solo almuerzos de 12pm a 3pm tiempo de rotación es de 1 hora por cada cliente.

**CM = #puestos\*r**

CM = 250\*3= 750

CMr = CM \* el n.- de servicios

CMr = 750 \* 3 = 2250

Meseros que se necesita: Cr / rango (15 o 16 personas)

Meseros= 250 /15 = total meseros 17

Capitanes = rango / sector

Capitanes = 17 / 4 = total capitanes 4

**EJERCICIO DE APLICACIÓN**

Un restaurante con una capacidad para 670 personas esta dividido en 2 ambientes 45% gourmet, 55% almuerzos, con un porcentaje de ocupación el primero del 80% y el segundo del 100%, el horario de atención del primero es de 12pm – 4pm y de 7pm – 12 am con una rotación de 11/2 hora el segundo de 12pm – 3pm, con una rotación de 1 hora por cada cliente. Calcular la capacidad máxima y real de cada uno de los restaurantes, ocupación semanal y el personal que se necesita con días libres.

Datos:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipo de restaurante** | **Horario de atención** | **rotación** | **N.- rot.** | **% de ocup.** |
| gourmet | (12-4)pm (7 – 12) | 11/2 hora | 6 | 45 |
| almuerzos | 12pm – 3pm | 1 hora | 3 | 55 |

**Capacidad máxima de cada restaurante**

 Gourmet = 302 \* 6 = 1812 – 80% / 100 = 1450

Almuerzos = 369 \* 3 = 1107

**Capacidad máxima real**

Gourmet = 1450 \* 3 = 4350

Almuerzos = 1107 \* 3 = 3321

**Ocupación semanal**

Gourmet = 1450 \* 7 = 10150

Almuerzos = 1107 \* 7 = 7749

Meseros gourmet = trabajo al 80%

302/10=31

31 \* 20% / 100% = 7

31+7= 38 meseros trabajando al 80%

38\*7 = 266 \*1 /100 =2 días libres

266 \*2 / 7= 77 meseros

77 / 7 = 11 meseros que debo aumentar a los que trabajan al 80%

38+11 = 49 con 11 meseros con 2 días libres

Capitanes

Total de meseros divido para el sector

49 / 4 = 13

Meseros almuerzos

369 / 15 = 25 meseros trabajando al 100%

25\*7 = 175 / 100 = 2 días libres

175 \*2 / 7 = 50 con 25 meseros con 2 días libres

Capitanes

50 / 4 = 13

Rentabilidad

r = CM semanal por el precio

r = 4350 \* 4.81 = 20924

r = 5321 con el 25 %

**ANALISIS DE CARTA**

* Es la que permite llevar un análisis de ventas de cada producto de nuestro menú estas pueden ser semanal, quincenal o mensual.
* Mediante el análisis de carta podemos descartar los productos que tengan menos el 5 % de ventas e ir innovando o mejorando el producto que se venda menos porque el producto mas consumido se vende solo.

**Como se la realiza**

Llevando todos los datos de ventas diarias en una tarjeta con todos los productos de la carta donde podemos ver que producto tiene más o menos del 5% en ventas recomendado para poder mantenerse en el mercado.

**Ejemplo de una tabla de análisis de carta**

|  |
| --- |
| **ANALISIS DE CARTA** |
| **Productos de venta** | **precio** | **LUN** | **MAR** | **MIER** | **JUEV** | **VIER** | **SAB** | **DOM** | **total** | **% PLATO** |
| Cebiche de camarón | 6 | 3 | 8 | 9 | 5 | 14 | 51 | 4 | 94 | 4,7 |
| Cebiche de palmito | 5,5 | 5 | 8 | 5 | 45 | 21 | 5 | 7 | 96 | 4,8 |
| Ceviche de champiñón | 6,7 | 4 | 5 | 4 | 12 | 3 | 25 | 5 | 58 | 2,9 |
| Tortilla española | 8,5 | 8 | 5 | 7 | 2 | 2 | 5 | 1 | 30 | 1,5 |
| Champiñones al ajillo | 10 | 7 | 2 | 8 | 0 | 1 | 23 | 2 | 43 | 2,1 |
| Las calamitas | 5 | 1 | 1 | 9 | 2 | 12 | 6 | 4 | 35 | 1,7 |
| Las morochitas | 6 | 2 | 3 | 4 | 1 | 13 | 2 | 5 | 30 | 1,5 |
| Alas de pollo BBQ | 4 | 5 | 2 | 5 | 36 | 14 | 1 | 1 | 64 | 3,2 |
| Mouse de trucha | 7 | 8 | 1 | 12 | 9 | 15 | 5 | 7 | 57 | 2,8 |
| Ragú mozzarella | 2,9 | 9 | 6 | 1 | 8 | 25 | 4 | 1 | 54 | 2,7 |
| Ensalada griega | 5,3 | 4 | 4 | 2 | 7 | 12 | 9 | 58 | 96 | 4,8 |
| Ensalada nicolise | 2,5 | 5 | 9 | 1 | 8 | 2 | 8 | 14 | 47 | 2,3 |
| Ensalada la de siempre | 3,2 | 6 | 8 | 4 | 5 | 4 | 7 | 25 | 59 | 2,9 |
| Ensalada del chef | 4,1 | 2 | 5 | 5 | 7 | 5 | 5 | 1 | 30 | 1,5 |
| Ensalada Camila  | 3,3 | 3 | 7 | 2 | 78 | 7 | 4 | 5 | 106 | 5,3 |
| La changua | 5 | 1 | 11 | 58 | 25 | 8 | 6 | 0 | 109 | 5,4 |
| Crema de tomate | 4 | 2 | 14 | 56 | 8 | 9 | 1 | 45 | 135 | 6,7 |
| Consomé madrileño | 6,2 | 4 | 10 | 1 | 7 | 6 | 3 | 1 | 32 | 1,6 |
| El locrito | 5,6 | 7 | 12 | 23 | 58 | 4 | 9 | 2 | 115 | 5,7 |
| Sopa de cebolla | 3 | 8 | 20 | 1 | 7 | 5 | 7 | 5 | 53 | 2,6 |
| Sopa de verduras | 8,9 | 0 | 9 | 5 | 5 | 2 | 5 | 1 | 27 | 1,3 |
| Filet mignon | 7,9 | 1 | 15 | 2 | 78 | 1 | 2 | 2 | 101 | 5,0 |
| Filet a la pimienta | 8 | 7 | 14 | 5 | 5 | 3 | 4 | 5 | 43 | 2,1 |
| Lomo a la pimienta | 9 | 4 | 14 | 7 | 8 | 5 | 6 | 1 | 45 | 2,2 |
| Estofado salad | 4 | 5 | 25 | 6 | 7 | 5 | 7 | 2 | 57 | 2,8 |
| El campesino | 5 | 2 | 4 | 2 | 8 | 14 | 5 | 5 | 40 | 2,0 |
| Milanesa | 6,7 | 4 | 44 | 4 | 45 | 2 | 8 | 1 | 108 | 5,4 |
| Pollo a la plancha | 7,5 | 8 | 7 | 2 | 2 | 45 | 47 | 56 | 167 | 8,3 |
| pollo con salsa de champiñones | 7,4 | 8 | 5 | 47 | 8 | 1 | 5 | 4 | 78 | 3,9 |
| **TOTAL DIARIO** |   | **133** | **278** | **297** | **496** | **260** | **275** | **270** | **2009** | **100** |

**5.- CONCLUSIONES**

**ALGO SOBRE GASTRONOMIA**

* El seminario – taller nos ha permitido tener el objetivo y la idea clara de cómo poner un restaurant y ser nuestros propios jefes.
* Nos ha facilitado conocer con certeza los costos reales de p.v.p. de una forma estandarizada y obtener una rentabilidad adecuada de manera estratégica.
* El seminario fue y será el pilar que tenemos en nuestra vida laboral, porque nos ha fortalecido con conocimientos que nos lleve a desenvolvernos ahora como profesionales.
* El seminario ha sido de gran importancia porque nos ha abierto espacios de reflexión de cómo debemos montar una empresa gastronómica beneficiando tanto a los propietarios como a los consumidores.

**6.- RECOMENDACIONES**

Luego de haber concluido el seminario se recomienda:

* Que la temática sobre contabilidad de costos sea prioritario como materia de estudios desde el primer semestre puesto que la cocina y costos van de la mano.
* Que los contenidos de estudio tengan coherencia con normas internacionales para poder ser competitivos con otros países y otras personas de la rama gastronómica.
* Que los talleres y seminarios sean orientados con objetivos de formación durante la estadía estudiantil y no solamente para cumplir un requisito de graduación, lo que permitirá ser profesionales con capacidades competitivas dentro de esta área.
* Yo de manera personal recomiendo el mejoramiento y la ampliación de los talleres prácticos e innovar materiales y utensilios necesarios para los diferentes tipos de preparaciones con los diferentes instructores para facilitar el conocimiento y manejo de los mismos.
* Se sugiere facilitar pequeños cursillos sobre como elaborar un informe final, en lo que corresponde a sus lineamientos y esquematización para poder desarrollar de manera acertada y con ayuda de un tutor.

**GLOSARIO DE TERMINOS**

**Capacidad.-** Propiedad de una cosa de contener otras dentro de ciertos límites.

**Capitán.-** Hombre que capitanea un grupo de personas, en especial un equipo trabajo, orden y desempeño del servicio.

**Cocción.-** Acción y efecto de cocer o cocerse (cocinar).

**Compota.-** Dulce de fruta cocida con agua y azúcar.

**Conservación.-** Método mediante el cual se busca alargar la vida útil de un producto.

**Control.-** Regulación, manual o automática, sobre un sistema

**Convertibilidad.-** Es la que permite cambiar el peso o la porción en una receta.

**Costos.-** Es el valor que se da ha un producto o servicio.

**Culinario.-** Arte de guisar.

**Ensalada.-** Hortaliza o conjunto de hortalizas mezcladas, cortadas en trozos y aderezadas con sal, aceite, vinagre y otras cosas.

**Estandarizar.-** Es determinar los ingredientes exactos que se va a utilizar en la elaboración de un producto**.**

**Estructura.-** Distribución, planificación y orden de las bases importantes de un establecimiento.

**Ingredientes.-** Es toda la materia prima que se utiliza en la elaboración de un plato

**Inventario.-** Papel o documento en que están escritas dichas cosas.

**Manjares.-**  Diferentes tipos de comida exquisita.

**Margen.-** Cuantía del beneficio que se puede obtener en un negocio teniendo en cuenta el precio de coste y el de venta.

**Marketing.-** Es la publicidad para poder comercializar un producto

**Menú.-** Carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas.

**Mercadeo.-** Conjunto de operaciones por las que ha de pasar una mercancía desde el productor al consumidor.

**Montaje.-** Combinacióny coordinación de todos los elementos que se utilizan para la presentación de un plato tomando en cuenta, color, sabor, altura y textura.

**Nutrición.-** Es la forma de alimentarse correctamente

**Porción.-** Cantidad que corresponde a cada partícipe en un reparto o distribución de los alimentos.

**Postre.-** Fruta, dulce u otras cosas que se sirven al fin de las comidas o banquetes.

**Postre de masa.-** Fruta o dulce que se la combina con cualquier tipo de masa

**Proceso.-** Conjunto de las fases sucesivas de un fenómeno natural o de una operación artificial

**Rango.-** Amplitud de la variación de un fenómeno entre un límite menor y uno mayor claramente especificados.

**Receta.-** Procedimiento adecuado para realizar una preparación.

**Rotación.-** Es el tiempo que un cliente se tomará durante el lapso del servicio.

**Potaje:** Un *mousse* o espuma es un preparado culinario de origen francés, cuya base es la clara de huevo montada a punto de nieve, o la crema de leche batida, los cuales le dan consistencia esponjosa.

**Terrina:** Preparación salada hecha con un compuesto de carne, pescado o verduras picadas, aromatizado y cocinado en el horno en un molde tapado. Cazuela de barro utilizada para confeccionar y servir paté. Paté preparado en esa cazuela.

**BIBLIOGRAFIA**

Monografías .com

Tesis de proyecto universidad central del ecuador

Costos.com

**INDICE**

Caratula ……………………………………………………. i

Dedicatoria………………………………………….……….. ii

Agradecimiento……………………………………………... iii

 Introducción……………………………….……………….. 1

Justificación……………………………………………........ 2

Objetivos Generales y Específicos…………………….... 2

Desarrollo del informe………………………………...…… 3

Concepto de menú………………………………….…….. 3

Que es carta…………………………………………..….… 3

Elaboración de menús………………………………….… 4

Elementos que deben constar en una carta……….… 6

Ejemplo de carta de menú………………………...……. 7

Definición de receta estándar……………………..……. 8

Formato de una receta estándar....…………….....….. 8

Receta estándar de la entrada..……………………….. 16

Receta estándar del plato principal..………………….. 17

Receta estándar del postre..………………….……….. 18

Definición e importancia de costos………………..….. 19

Métodos para calcular los costos………………..……. 19

Ejercicio de aplicación………………………………….. 22

Método grafico…………………………………………... 26

Estado de perdidas y ganancias………………….……. 27

Costos de receta estándar…………………………….… 27

Calculo de capacidad de un establecimiento………… 27

Personal requerido…………………………………….…. 28

Ejercicio de aplicación………………………….…….….. 29

Análisis de carta………………………………………….. 31

Ejemplo de tabla para análisis de carta……….……... 32

Conclusiones y recomendaciones………………..…… 33

Glosario de términos………………………………….…. 35

Bibliografía………………………………………………... 37

Índice general…………………………………………….. 38

Anexos…………………………………….………………. 40

**ANEXOS**