



ESCOPO DE SERVIÇO

CRIAÇÃO DE CARDÁPIO

RESUMO: DOCUMENTAÇÃO EM ARQUIVOS WORD E EXCEL DE ATÉ 30 ITENS DE CARDÁPIO, INCLUINDO DESCRIÇÃO, MONTAGEM, APRESENTAÇÃO, RECEITA, MODO DE PREPARO E FICHAS TÉCNICAS COM CÁLCULO DO CUSTO, MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO E PREÇO SUGERIDO.

DURAÇÃO: DE 45 A 60 DIAS

AUDIÊNCIA: GESTORES E CHEFE DE COZINHA

CONTEÚDO E ENTREGAS

- ENTREVISTA COM GESTORES E CHEFE DE COZINHA
 - CONCEITO DO RESTAURANTE
 - ESTRATÉGIA DO CARDÁPIO
 - ESTRUTURA DA COZINHA
- PESQUISA TEMÁTICA E PROPOSTA CONCEITUAL
- ELABORAÇÃO DAS RECEITAS DE ATÉ 30 PREPARAÇÕES
 - INGREDIENTES E QUANTIDADES
 - MODO DE PREPARO
- LABORATÓRIO E DEGUSTAÇÃO (ATÉ 2 EVENTOS) PARA APROVAÇÃO
- ELABORAÇÃO DA FICHA TÉCNICA
 - RENDIMENTO E FATOR DE CONVERSÃO
 - CRIAÇÃO DA BASE DE DADOS
 - CÁLCULO DAS QUANTIDADES BRUTAS E CUSTO TOTAL
 - CRIAÇÃO DAS FT'S SECUNDÁRIAS (MOLHOS, FUNDOS etc.)
 - CÁLCULO DO RENDIMENTO DA RECEITA E CUSTO/PORÇÃO
 - SUGESTÃO DE PREÇO E CÁLCULO DA MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO DO PRATO
- APRESENTAÇÃO DO USO E MANUTENÇÃO DA BASE DE DADOS DE INGREDIENTES
- TREINAMENTO DA LIDERANÇA DE COZINHA (CHEFE E MAIS TRÊS LÍDERES)
- NÃO INCLUI NENHUM TIPO DE ARTE, DIAGRAMAÇÃO, FOTOGRAFIA OU SERVIÇOS GRÁFICOS

FORMATO

- VISITA À OPERAÇÃO DE PRODUÇÃO
- CRIAÇÃO REMOTA DAS RECEITAS E FICHAS TÉCNICAS
- TREINAMENTO PRESENCIAL DA LIDERANÇA DE COZINHA
- PLANILHAS CONTENDO AS FICHAS TÉCNICAS E BASE DE DADOS EM ARQUIVOS ELETRÔNICOS
- DOCUMENTAÇÃO DAS RECEITAS E MODO DE PREPARO EM ARQUIVO ELETRÔNICO
- APRESENTAÇÃO REMOTA DO USO E MANUTENÇÃO DA BASE DE DADOS

REQUISITOS

- DISPONIBILIDADE DO CHEFE DE COZINHA E GESTORES NO(S) HORÁRIO(S) ACORDADOS
- INFRAESTRUTURA PARA TREINAMENTO DE PREPARAÇÃO DAS RECEITAS
- INGREDIENTES PARA LABORATÓRIO, DEGUSTAÇÃO E TREINAMENTO