



ESCOPO DE SERVIÇO

CRIAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS

RESUMO: DOCUMENTAÇÃO EM PLANILHA EXCEL DO CÁLCULO DO CUSTO, MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO E PREÇO SUGERIDO DE ATÉ 30 PREPARAÇÕES. INCLUI BASE DE DADOS DE INGREDIENTES INDEXADA PARA ATUALIZAÇÃO FÁCIL DE SEUS CUSTOS.

DURAÇÃO: ATÉ 10 DIAS

AUDIÊNCIA: GESTORES E CHEFE DE COZINHA

CONTEÚDO E ENTREGAS

- LEVANTAMENTO E CONVERSÃO DAS RECEITAS DE ATÉ 30 PREPARAÇÕES
 - INGREDIENTES E QUANTIDADES
 - RENDIMENTO E FATOR DE CONVERSÃO
 - CRIAÇÃO DA BASE DE DADOS
- MONTAGEM DA FICHA TÉCNICA
 - 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
 - INCLUSÃO DO MODO DE PREPARO
- APRESENTAÇÃO DO USO E MANUTENÇÃO DA BASE DE DADOS

FORMATO

- VISITA À OPERAÇÃO DE PRODUÇÃO
- ANÁLISE REMOTA DAS RECEITAS E CRIAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS
- CRIAÇÃO REMOTA DA BASE DE DADOS
- PLANILHA ELETRÔNICA CONTENDO AS FICHAS TÉCNICAS E BASE DE DADOS EM ARQUIVOS ELETRÔNICOS
- APRESENTAÇÃO REMOTA DO USO E MANUTENÇÃO DA BASE DE DADOS

REQUISITOS

- DISPONIBILIDADE DO CHEFE DE COZINHA E GESTORES NO(S) HORÁRIO(S) ACORDADOS
- INFRAESTRUTURA AUDIOVISUAL E DE INFORMÁTICA (EXPOSIÇÃO PRESENCIAL OU REMOTA)
- RECEITA, MODO DE PREPARO E LISTA DE INGREDIENTES COM CUSTO DOS PRATOS SELECIONADOS
- FICHAS TÉCNICAS ATUAIS DOS PRATOS SELECIONADOS (QUANDO EXISTIREM)