FORMATO DEL COSTEO ESTÁNDAR

INDICE: Pagina

NOMBRE DE LA RECETA_____**3**

CLASIFICACIÓN_____**3**

RECETA_____**3**

ORIGEN_____**4**

N° DE PORCIONES_____**4**

TEMPERATURA DEL SERVICIO_____**5**

INGREDIENTES_____**5**

CANTIDAD_____**6**

UNIDAD_____**7**

PORCIÓN ó MEDIDA_____**7**

PORCIÓN ó MEDIDA_____**8**

COSTO UNITARIO_____**9**

RENDIMIENTO_____**10**

RENDIMIENTO_____**11**

IMPORTE_____**12**

RENDIMIENTO_____**13**

COSTO TOTAL_____**14**

COSTO UNITARIO_____**15**

PRECIO DE VENTA_____**16**

% COSTO_____**17**

UTILIDAD DE GANANCIA_____**18**

UTILIDAD DE SERVICIOS_____**19**

% UTILIDAD_____**20**

% UTILIDAD + % COSTO_____**21**

FORMATO DEL COSTEO ESTÁNDAR

1.-NOMBRE DE LA RECETA: Habrá que señalar el nombre completo de la receta, en letras mayúsculas. ***Ejemplo*: ENSALADA CARIBEÑA, PATO A LA NARANJA, SOPA DE LIMA.**

	NOMBRE DE LA RECETA		
Clasificación:		**Precio de Venta:**	
Receta:		**Costo Unitario:**	
Origen:		**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:		**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:		**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

2.-CLASIFICACIÓN: Especificamos el tipo de platillo o bebida que puede ser: ***Plato Fuerte, Postre, Bebida, Guarnición, Entrada, Sopa, Salsa de acompañamiento.***

	NOMBRE DE LA RECETA		
Clasificación:	**********	**Precio de Venta:**	
Receta:		**Costo Unitario:**	
Origen:		**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:		**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:		**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

3.- RECETA: Aquí declararemos de qué tipo de receta se trata si es–***estándar*** *ó* ***complementaria***.

[1] **Receta Estándar:** Se trata de la receta *Completa* con todas sus especificaciones (ingredientes, cantidades, etc.) para la elaboración de algún platillo o bebida**, y** esta puede hacer uso de recetas complementarias.

[2] **Receta Complementaria:** Llamada a veces *Sub receta,* es una receta complementaria que emplean diferentes recetas, se trata de ***Salsas, Fondos***, ***Cremas***, ***etc.*** y permiten completar algunas recetas estándar. En el caso de restaurantes o establecimientos cada uno puede tener sus propias recetas complementarias. Ejemplo: ***Fondo de ave, Roux, Bechamel,*** etc.

NOMBRE DE LA RECETA			
Clasificación:	**********	**Precio de Venta:**	
Receta:	**********	**Costo Unitario:**	
Origen:		**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:		**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:		**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

4.-ORIGEN: Se trata de especificar el lugar de origen de nuestra receta y el orden puede ser – ***País/Ciudad/Municipio/Estado/-.***

	NOMBRE DE LA RECETA		
Clasificación:	**********	**Precio de Venta:**	
Receta:	**********	**Costo Unitario:**	
Origen:	**********	**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:		**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:		**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

5.- N° DE PORCIONES: Sera el número de veces que rinde la receta (una porción debería satisfacer a una persona).

	NOMBRE DE LA RECETA		
Clasificación:	**********	**Precio de Venta:**	
Receta:	**********	**Costo Unitario:**	
Origen:	**********	**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	**********	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:		**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

6.- TEMPERATURA DEL SERVICIO: Aquí determinaremos si nuestro platillo llegara a la mesa-***congelado, frio, caliente, hirviendo*****,** o a temperatura ***ambiente*****.**

	NOMBRE DE LA RECETA

RECETA ESTANDAR

Clasificación:	**********	Precio de Venta:	
Receta:	**********	Costo Unitario:	
Origen:	**********	% Costo:	
Rendimiento:		% Utilidad:	
N° de Porciones:	**********	Utilidad de servicios:	
Temperatura de servicio:	**********	Utilidad de ganancias:	
		Costo Total:	

Continuamos el ejemplo con una PIZZA HAWAIANA

7.- INGREDIENTES: Aquí llenaremos la lista de ***todos los ingredientes que se usaran***.

PIZZA HAWAIANA

Clasificación:	**Plato Fuerte**	Precio de Venta:	
Receta:	**Estándar**	Costo Unitario:	
Origen:	**Alemania**	% Costo:	
Rendimiento:		% Utilidad:	
N° de Porciones:	**4**	Utilidad de servicios:	
Temperatura de servicio:	**Caliente**	Utilidad de ganancias:	
		Costo Total:	

*Receta Complementaria

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Porción ó Medida	Costo Unitario	Rendimiento	Importe
Puré tomate						
Harina						
Piña almíbar						
Levadura						
Queso mozzarella						
Jamón						
Aceite						
Pimienta						
Sal						
Huevo						

Ejemplo: ***Tomate, Sal, Pimienta, Piña en almíbar, Jamón ahumado, etc.***

8.- CANTIDAD: Es la cantidad para utilizar de cada ingrediente. Es importante que a la hora de ***escribir cantidades*** tengamos en cuenta que ("aquí") partiremos del Litro o Kilo –según sea el caso- para expresar gramos o mililitros. Expresando los Kilos/ Litros con el punto a la derecha y los gramos/mililitros con el punto a la izquierda esto es:

Ejemplo:

Cantidad	**Que representa…**
50.000	Cincuenta Litros/Kilos.
1.OOO	Un Litro/Kilo
0.500	Quinientos gramos/mililitros
0.010	Diez gramos/mililitros
0.001	Un gramo/mililitro

CANTIDAD:

	PIZZA HAWAIANA		
Clasificación:	**Plato Fuerte**	**Precio de Venta:**	
Receta:	**Estándar**	**Costo Unitario:**	
Origen:	**Alemania**	**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	**4**	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	**Caliente**	**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

Ingredientes	**Cantidad**	**Unidad**	**Porción ó Medida**	**Costo Unitario**	**Rendimiento**	**Importe**
**Puré tomate*	**0.500**					
Harina	**0.500**					
Piña almíbar	**0.370**					
Levadura	**0.040**					
Queso mozzarella	**0.555**					
Jamón	**0.300**					
Aceite	**0.030**					
Pimienta	**0.015**					
Sal	**0.010**					
Huevo	**0.180**					

9.- UNIDAD: Determinar si se trata de ***Kg (Kilogramos) o Lt (Litros) según cada ingrediente.*** Nuevamente "este" costeo estándar no quedará escrito en gramos o mililitros.

RECETA ESTANDAR

PIZZA HAWAIANA

Clasificación:	**Plato Fuerte**	**Precio de Venta:**	
Receta:	**Estándar**	**Costo Unitario:**	
Origen:	**Alemania**	**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	**4**	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	**Caliente**	**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Porción ó Medida	Costo Unitario	Rendimiento	Importe
**Puré tomate*	0.500	**Lt**				
Harina	0.500	**Kg**				
Piña almíbar	0.370					
Levadura	0.040	**Kg**				
Queso mozzarella	0.555	**Kg**				
Jamón	0.300	**Kg**				
Aceite	0.030	**Lt**				
Pimienta	0.015	**Kg**				
Sal	0.010	**Kg**				
Huevo	0.180					

10.- PORCIÓN ó MEDIDA

Determina si estamos usando **Latas ó Piezas.** En este caso dentro de la porción y medida escribiremos el número de Pzas o Latas respecto al costo unitario.

Ejemplo:

- Piña en almíbar –1 Lata (Peso Neto 833gr, Peso escurrido 400g)
- Huevo-3 Pzas. (Cada huevo pesa 60 gramos)

En caso de usar la casilla de ***porción ó medida, no deberá usarse la casilla de ***unidad*** y viceversa.

	PIZZA HAWAIANA		
Clasificación:	**Plato Fuerte**	**Precio de Venta:**	
Receta:	**Estándar**	**Costo Unitario:**	
Origen:	**Alemania**	**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	**4**	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	**Caliente**	**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

Ingredientes	**Cantidad**	**Unidad**	**Porción ó Medida**	**Costo Unitario**	**Rendimiento**	**Importe**
**Puré tomate*	0.500	Lt				
Harina	0.500	Kg				
Piña almíbar	0.370		**1 Lata**			
Levadura	0.040	Kg				
Queso mozzarella	0.555	Kg				
Jamón	0.300	Kg				
Aceite	0.030	Lt				
Pimienta	0.015	Kg				
Sal	0.010	Kg				
Huevo	0.180		**18 Pza.**			

11.- COSTO UNITARIO: El costo unitario es el **precio del ingrediente por *Kg, Lt, Lata ó número de*Piezas.**

***Puede variar respecto al país, estado, municipio, establecimiento, proveedor, la temporada del producto, alza en precios etc.

	PIZZA HAWAIANA		
Clasificación:	**Plato Fuerte**	**Precio de Venta:**	
Receta:	**Estándar**	**Costo Unitario:**	
Origen:	**Alemania**	**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	**4**	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	**Caliente**	**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Porción ó Medida	Costo Unitario	Rendimiento	Importe
**Puré tomate*	0.500	Lt		**$45.00**		
Harina	0.500	Kg		**$ 11.00**		
Piña almíbar	0.370		1 Lata	**$ 22.00**		
Levadura	0.040	Kg		**$40.00**		
Queso mozzarella	0.555	Kg		**$180.00**		
Jamón	0.300	Kg		**$120.00**		
Aceite	0.030	Lt		**$25.00**		
Pimienta	0.015	Kg		**$380.00**		
Sal	0.010	Kg		**$10.00**		
Huevo	0.180		18 Pza.	**$26.50**		

12.- RENDIMIENTO: Es la ***Cantidad*** **representada en** **Porcentaje** que usaremos para la receta. Este porcentaje puede variar respecto a las mermas, al eliminar huesos, al escalfar ó eliminar la piel de algunos vegetales, al eliminar cascarones, etc.

[1]Ejemplo:

- Usaremos **0.500 (mililitros)** de Puré de Tomate
- El **porcentaje** a utilizar en esta receta es el **1.00 (100%)** ya que no tendremos mermas y usaremos los 0.500 mililitros netos.

[2]Ejemplo:

- Usaremos una **Lata** de Piña en almíbar con un **Peso Neto de 833gr, y un Peso escurrido de 433gr.**
- La lata **contiene 7 rebanadas**, **usaremos 6 seis que representan el** 44.5%

48% Almíbar – 400 gr

+ 52% Rebanadas -433 gr

100% Almíbar y rebanadas - 833gr

*Usar una regla de tres:

433gr (Rebanadas 7)–52%

370gr (Rebanadas 6)- 44.5%

100% [Almíbar y 7 rebanadas] - 833gr

-(48%+7.5%) [Almíbar y1 rebanada] - (400gr +63 gr)

Rendimiento=44.5% [6 rebanadas] – 370 gramos

El porcentaje a utilizar en esta receta es el **0.44 (44.5%)** ya que no usaremos una rebanada ni el almíbar. **[3]Ejemplo:**

- Usaremos **3 huevos**, cada huevo pesa **60 gramos**
- La **cascara** de un huevo pesa **6 gramos** representa el **10% del peso total del huevo.**

60 gr (1 huevo)- 100%

6 gr (1 Cascara) -10%

100%[3 huevos] – 180gr

-10% [3 cascaras] -18 gr

Rendimiento 90% [3 Claras y 3 yemas] 162 gr

El porcentaje a utilizar en esta receta es el **0.90 (90%)** ya que no usaremos la cascara.

RECETA ESTANDAR

PIZZA HAWAIANA

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Porción ó Medida	Costo Unitario	Rendimiento	Importe
Puré tomate	0.500	Lt		$45.00	**1.00(100%)**	
Harina	0.500	Kg		$ 11.00	**1.00 (100%)**	
Piña almíbar	0.370		1 Lata	$ 22.00	**0.44(44.5%)**	
Levadura	0.040	Kg		$40.00	**1.00 (100%)**	
Queso mozzarella	0.555	Kg		$180.00	**1.00 (100%)**	
Jamón	0.300	Kg		$120.00	**1.00(100%)**	
Aceite	0.030	Lt		$25.00	**1.00 (100%)**	
Pimienta	0.015	Kg		$380.00	**1.00 (100%)**	
Sal	0.010	Kg		$10.00	**1.00 (100%)**	
Huevo	0.180		18 Pza.	$26.50	**0.90 (90%)**	

-Menos 48% Almíbar.

-Menos 1 rebanada 7.5%

Menos 10% de cascaron

Clasificación:	**Plato Fuerte**	**Precio de Venta:**	
Receta:	**Estándar**	**Costo Unitario:**	
Origen:	**Alemania**	**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	**4**	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	**Caliente**	**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

13.- IMPORTE: El importe es la ***Cantidad sobre*** el ***rendimiento por*** el ***costo unitario***.

[1]Ejemplo: **IMPORTE = CANTIDAD/RENDIMIENTO * COSTO UNITARIO**

Importe del Puré de tomate = 0.500/1.00* 45=22.5

PIZZA HAWAIANA			
Clasificación:	**Plato Fuerte**	**Precio de Venta:**	
Receta:	**Estándar**	**Costo Unitario:**	
Origen:	**Alemania**	**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	**4**	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	**Caliente**	**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

Ingredientes	**Cantidad**	**Unidad**	**Porción ó Medida**	**Costo Unitario**	**Rendimiento**	**Importe**
**Puré tomate*	0.500	Lt		$45.00	1.00 (100%)	**$22.50**
Harina	0.500	Kg		$ 11.00	1.00 (100%)	**$5.50**
Piña almíbar	0.370		1 lata	$ 22.00	0.37(44.5%)	**$18.3**
Levadura	0.040	Kg		$40.00	1.00 (100%)	**$1.60**
Queso mozzarella	0.555	Kg		$180.00	1.00 (100%)	**$99.9**
Jamón	0.300	Kg		$120.00	1.00 (100%)	**$36.00**
Aceite	0.030	Lt		$25.00	1.00 (100%)	**$0.75**
Pimienta	0.015	Kg		$380.00	1.00 (100%)	**$5.70**
Sal	0.010	Kg		$10.00	1.00 (100%)	**$0.10**
Huevo	0.180		18 pza.	$26.50	0.90 (90%)	**$5.3**
					COSTO TOTAL	**$195.65**

14.- RENDIMIENTO: Es la **suma** de todos los **rendimientos entre** el **número de ingredientes.**

RENDIMIENTO =∑SUMA DE RENDIMIENTOS/N° INGREDIENTES

RENDIMIENTO**0.927** =9.27 / 10

RECETA ESTANDAR

∑Rendimientos
1.00
0.37
1.00
1.00
1.00
1.00
1.00
1.00
+0.90 =9.27

PIZZA HAWAIANA

Clasificación:	Plato Fuerte	Precio de Venta:	
Receta:	Estándar	Costo Unitario:	
Origen:	Alemania	% Costo:	
Rendimiento:	**0.927%**	% Utilidad:	
N° de Porciones:	4	Utilidad de servicios:	
Temperatura de servicio:	Caliente	Utilidad de ganancias:	
		Costo Total:	

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Porción ó Medida	Costo Unitario	Rendimiento	Importe
**Puré tomate*	0.500	Lt		$45.00	1.00 (100%)	$22.50
Harina	0.500	Kg		$ 11.00	1.00 (100%)	$5.50
Piña almíbar	0.370		1 lata	$ 22.00	0.37(44.5%)	$18.3
Levadura	0.040	Kg		$40.00	1.00 (100%)	$1.60
Queso mozzarella	0.555	Kg		$180.00	1.00 (100%)	$99.9
Jamón	0.300	Kg		$120.00	1.00 (100%)	$36.00
Aceite	0.030	Lt		$25.00	1.00 (100%)	$0.75
Pimienta	0.015	Kg		$380.00	1.00 (100%)	$5.70
Sal	0.010	Kg		$10.00	1.00 (100%)	$0.10
Huevo	0.180		18 pza.	$26.50	0.90 (90%)	$5.3
					COSTO TOTAL	$195.65

15.- COSTO TOTAL: es la Suma de todos los importes.

COSTO TOTAL= ∑ Importes

COSTO TOTAL=195.65

PIZZA HAWAIANA			
Clasificación:	Plato Fuerte	**Precio de Venta:**	
Receta:	Estándar	**Costo Unitario:**	
Origen:	Alemania	**% Costo:**	
Rendimiento:	0.927%	**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	4	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	Caliente	**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	**$195.65**

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Porción ó Medida	Costo Unitario	Rendimiento	Importe
**Puré tomate*	0.500	Lt		$45.00	1.00 (100%)	$22.50
Harina	0.500	Kg		$ 11.00	1.00 (100%)	$5.50
Piña almíbar	0.370		1 lata	$ 22.00	0.37(44.5%)	$18.3
Levadura	0.040	Kg		$40.00	1.00 (100%)	$1.60
Queso mozzarella	0.555	Kg		$180.00	1.00 (100%)	$99.9
Jamón	0.300	Kg		$120.00	1.00 (100%)	$36.00
Aceite	0.030	Lt		$25.00	1.00 (100%)	$0.75
Pimienta	0.015	Kg		$380.00	1.00 (100%)	$5.70
Sal	0.010	Kg		$10.00	1.00 (100%)	$0.10
Huevo	0.180		18 pza.	$26.50	0.90 (90%)	$5.3
						COSTO TOTAL $195.65

16.-COSTO UNITARIO: Es el Costo Total entre el N° de Porciones

COSTO UNITARIO= ∑IMPORTES/N° PORCIONES

COSTO UNITARIO48.9=195.65/4

	PIZZA HAWAIANA		
Clasificación:	Plato Fuerte	**Precio de Venta:**	
Receta:	Estándar	**Costo Unitario:**	**48.9**
Origen:	Alemania	**% Costo:**	
Rendimiento:	0.927%	**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	4	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	Caliente	**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	$195.65

Ingredientes	Cantidad	Unidad	Porción ó Medida	Costo Unitario	Rendimiento	Importe
**Puré tomate*	0.500	Lt		$45.00	1.00 (100%)	$22.50
Harina	0.500	Kg		$ 11.00	1.00 (100%)	$5.50
Piña almíbar	0.370		1 lata	$ 22.00	0.37(44.5%)	$18.3
Levadura	0.040	Kg		$40.00	1.00 (100%)	$1.60
Queso mozzarella	0.555	Kg		$180.00	1.00 (100%)	$99.9
Jamón	0.300	Kg		$120.00	1.00 (100%)	$36.00
Aceite	0.030	Lt		$25.00	1.00 (100%)	$0.75
Pimienta	0.015	Kg		$380.00	1.00 (100%)	$5.70
Sal	0.010	Kg		$10.00	1.00 (100%)	$0.10
Huevo	0.180		18 pza.	$26.50	0.90 (90%)	$5.3
					COSTO TOTAL	$195.65

17.- PRECIO DE VENTA: Es el **Costo Unitario** por el .**30%** de **utilidad para servicios** (Luz, agua, etc.) **más** el **costo unitario**.

PRECIO DE VENTA= (COSTO UNITARIO * .30%) + COSTO UNITARIO

PRECIO VENTA = (48.9 * .30% Utilidad) =14.67

14.67+48.9 = **63.57**

	PIZZA HAWAIANA		
Clasificación:	Plato Fuerte	**Precio de Venta:**	**63.57**
Receta:	Estándar	**Costo Unitario:**	48.9
Origen:	Alemania	**% Costo:**	
Rendimiento:	0.927%	**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	4	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	Caliente	**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	$195.65

Ingredientes	**Cantidad**	**Unidad**	**Porción ó Medida**	**Costo Unitario**	**Rendimiento**	**Importe**
**Puré tomate*	0.500	Lt		$45.00	1.00 (100%)	$22.50
Harina	0.500	Kg		$ 11.00	1.00 (100%)	$5.50
Piña almíbar	0.370		1 lata	$ 22.00	0.37(44.5%)	$18.3
Levadura	0.040	Kg		$40.00	1.00 (100%)	$1.60
Queso mozzarella	0.555	Kg		$180.00	1.00 (100%)	$99.9
Jamón	0.300	Kg		$120.00	1.00 (100%)	$36.00
Aceite	0.030	Lt		$25.00	1.00 (100%)	$0.75
Pimienta	0.015	Kg		$380.00	1.00 (100%)	$5.70
Sal	0.010	Kg		$10.00	1.00 (100%)	$0.10
Huevo	0.180		18 pza.	$26.50	0.90 (90%)	$5.3
					COSTO TOTAL	$195.65

18.- % COSTO:

%COSTO = (COSTO UNITARIO*100)/PRECIO VENTA

%COSTO=48.9*100=4890

4890/63.57=**76.9%COSTO UNITARIO**

	PIZZA HAWAIANA		
Clasificación:	Plato Fuerte	**Precio de Venta:**	63.57
Receta:	Estándar	**Costo Unitario:**	48.9
Origen:	Alemania	**% Costo:**	**76.9%**
Rendimiento:	0.927%	**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	4	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	Caliente	**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	$195.65

Ingredientes	**Cantidad**	**Unidad**	**Porción ó Medida**	**Costo Unitario**	**Rendimiento**	**Importe**
**Puré tomate*	0.500	Lt		$45.00	1.00 (100%)	$22.50
Harina	0.500	Kg		$ 11.00	1.00 (100%)	$5.50
Piña almíbar	0.370		1 lata	$ 22.00	0.37(44.5%)	$18.3
Levadura	0.040	Kg		$40.00	1.00 (100%)	$1.60
Queso mozzarella	0.555	Kg		$180.00	1.00 (100%)	$99.9
Jamón	0.300	Kg		$120.00	1.00 (100%)	$36.00
Aceite	0.030	Lt		$25.00	1.00 (100%)	$0.75
Pimienta	0.015	Kg		$380.00	1.00 (100%)	$5.70
Sal	0.010	Kg		$10.00	1.00 (100%)	$0.10
Huevo	0.180		18 pza.	$26.50	0.90 (90%)	$5.3
					COSTO TOTAL	$195.65

19.-UTILIDAD DE GANANCIA: El precio de venta se multiplica por el porcentaje de ganancia que deseamos obtener (cualquier valor deseado ejemplo-200%,180%, 150%, etc.) más la suma del precio de venta.

UTILIDAD DE GANANCIA= (PRECIO VENTA*% DESEADO) + PRECIO VENTA

UTILIDAD DE GANANCIA= (63.57* **2.00)** ← 200%

127.14+ 63.57= $**190.71**

	PIZZA HAWAIANA		
Clasificación:	Plato Fuerte	**Precio de Venta:**	63.57
Receta:	Estándar	**Costo Unitario:**	48.9
Origen:	Alemania	**% Costo:**	76.9%
Rendimiento:	0.927%	**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	4	**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:	Caliente	**Utilidad de ganancias:**	**$190.71** (200%)
		Costo Total:	$195.65

Ingredientes	**Cantidad**	**Unidad**	**Porción ó Medida**	**Costo Unitario**	**Rendimiento**	**Importe**
**Puré tomate*	0.500	Lt		$45.00	1.00 (100%)	$22.50
Harina	0.500	Kg		$ 11.00	1.00 (100%)	$5.50
Piña almíbar	0.370		1 lata	$ 22.00	0.37(44.5%)	$18.3
Levadura	0.040	Kg		$40.00	1.00 (100%)	$1.60
Queso mozzarella	0.555	Kg		$180.00	1.00 (100%)	$99.9
Jamón	0.300	Kg		$120.00	1.00 (100%)	$36.00
Aceite	0.030	Lt		$25.00	1.00 (100%)	$0.75
Pimienta	0.015	Kg		$380.00	1.00 (100%)	$5.70
Sal	0.010	Kg		$10.00	1.00 (100%)	$0.10
Huevo	0.180		18 pza.	$26.50	0.90 (90%)	$5.3
					COSTO TOTAL	$195.65

20.- UTILIDAD DE SERVICIOS: Es el aumento del porcentaje (10%, 15%, etc.) que deseamos aumentar en el servicio.

UTILIDAD DE SERVICIOS= COSTO TOTAL * % SERVICIO DESEADO

UTILIDAD DE SERVICIOS= 195.65* **.10%=19.5**

10%

	PIZZA HAWAIANA		
Clasificación:	Plato Fuerte	**Precio de Venta:**	63.57
Receta:	Estándar	**Costo Unitario:**	48.9
Origen:	Alemania	**% Costo:**	76.9%
Rendimiento:	0.927%	**% Utilidad:**	
N° de Porciones:	4	**Utilidad de servicios:**	**19.5** (10%)
Temperatura de servicio:	Caliente	**Utilidad de ganancias:**	$190.71 (200%)
		Costo Total:	$195.65

Ingredientes	**Cantidad**	**Unidad**	**Porción ó Medida**	**Costo Unitario**	**Rendimiento**	**Importe**
**Puré tomate*	0.500	Lt		$45.00	1.00 (100%)	$22.50
Harina	0.500	Kg		$ 11.00	1.00 (100%)	$5.50
Piña almíbar	0.375		1 lata	$ 22.00	0.37(44.5%)	$18.3
Levadura	0.040	Kg		$40.00	1.00 (100%)	$1.60
Queso mozzarella	0.555	Kg		$180.00	1.00 (100%)	$99.9
Jamón	0.300	Kg		$120.00	1.00 (100%)	$36.00
Aceite	0.030	Lt		$25.00	1.00 (100%)	$0.75
Pimienta	0.015	Kg		$380.00	1.00 (100%)	$5.70
Sal	0.010	Kg		$10.00	1.00 (100%)	$0.10
Huevo	0.180		18 pza.	$26.50	0.90 (90%)	$5.3
					COSTO TOTAL	$195.65

21.- % UTILIDAD:

%UTILIDAD= (UTILIDAD DE SERVICIOS X 100) /PRECIO DE VENTA

%UTILIDAD=

19.5*100=1950

1950 ← /63.57=**30.67**

	PIZZA HAWAIANA		
Clasificación:	Plato Fuerte	**Precio de Venta:**	63.57
Receta:	Estándar	**Costo Unitario:**	48.9
Origen:	Alemania	**% Costo:**	76.9%
Rendimiento:	0.927%	**% Utilidad:**	**30.67%**
N° de Porciones:	4	**Utilidad de servicios:**	19.5 (10%)
Temperatura de servicio:	Caliente	**Utilidad de ganancias:**	$190.71 (200%)
		Costo Total:	$195.65

Ingredientes	**Cantidad**	**Unidad**	**Porción ó Medida**	**Costo Unitario**	**Rendimiento**	**Importe**
**Puré tomate*	0.500	Lt		$45.00	1.00 (100%)	$22.50
Harina	0.500	Kg		$ 11.00	1.00 (100%)	$5.50
Piña almíbar	0.375		1 lata	$ 22.00	0.37(44.5%)	$18.3
Levadura	0.040	Kg		$40.00	1.00 (100%)	$1.60
Queso mozzarella	0.555	Kg		$180.00	1.00 (100%)	$99.9
Jamón	0.300	Kg		$120.00	1.00 (100%)	$36.00
Aceite	0.030	Lt		$25.00	1.00 (100%)	$0.75
Pimienta	0.015	Kg		$380.00	1.00 (100%)	$5.70
Sal	0.010	Kg		$10.00	1.00 (100%)	$0.10
Huevo	0.180		18 pza.	$26.50	0.90 (90%)	$5.3
					COSTO TOTAL	$195.65

22.- Por último, al sumar **% UTILIDAD + % COSTO** esta **debería oscilar** entre un **95%105%**.

% UTILIDAD + % COSTO = %
30.67+ % 76.9%=
95%-105%
107.57%

% 30.67+ % 76.9%=

107.57%

RECETA ESTANDAR

Ejercicio 1

Llenar el siguiente formato.

	RES A LA POBLANA		
Clasificación:		**Precio de Venta:**	
Receta:		**Costo Unitario:**	
Origen:		**% Costo:**	
Rendimiento:		**% Utilidad:**	
N° de Porciones:		**Utilidad de servicios:**	
Temperatura de servicio:		**Utilidad de ganancias:**	
		Costo Total:	

Ingredientes	**Cantidad**	**Unidad**	**Porción ó Medida**	**Costo Unitario**	**Rendimiento**	**Importe**
Pulpa res	1.00	Lt		$45.00	0.58 ( )	$
Chile poblano	0.500	Kg		$ 11.00	0.70 ( )	$
Calabaza	0.375	Kg		$ 22.00	0.37 ( )	$
Grano de elote	0.040		1 lata	$40.00	0.52 ( )	$
Crema	0.500	Kg		$52.3.00	1.00 ( )	$
Cebolla	0.50	Kg		$35.00	1.00 ( )	$
Aceite	0.030	Lt		$31.38	1.00 ( )	$
Pimienta	0.015	Kg		$120.00	1.00 ( )	$
Sal	0.010	Kg		$12.60	1.00 ( )	$
					COSTO TOTAL $	