RECETA STÁNDAR				RECETA No.	
NOMBRE DE LA PREPARACION:				PESO PORCION	
METODO DE COCCION:	POR CALOR SECO (Concentracion)	ASADO (horno, parrilla, plancha)			
		GRATINADO		N° DE PORCIONES	3
		SALTEADO			
		FREIDO		TIEMPO DE PREPARACION	
	POR CALOR HUMEDO (Disolucion, Expancion)	HERVIDO			
		BLANQUEADO		APORTE CALORICO	
		AL VAPOR			
		ESCALFADO		TIPO DE PREPARACION	
		POCHADO		ENTRADA	
	MIXTO	GUISADO		FUERTE	
		ESTOFADO		ACOMPAÑAMIENTO	
		BRASEADO		GARNITURA	
METODO DE PREPARACION:		OTRO		POSTRE	

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
pan tajado	g		7,7	1400
huevos	und	5		2000
cebolla cabezona	g	100	2,1	
tomate	lb		1200	800
sal	g	3	2	6
aceite	cc	10	4,64	46,4

COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES =sumar el valor total de todos los ingredientes	5000
MARGEN DE ERROR O VARIACION (10)% = multiplicar el valor anterior por el 10% o por 0,10	500
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION = suma de los dos valores anteriores	5500
COSTO DE UNA PORCION = valor anterior dividido en el número de porciones a preparar	1833,33
PORCENTAJE COSTO MATERIA PRIMA ESTABLECIDO POR GERENCIA (%) 35	35%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA DE UNA PORCION = dividir costo de una porción entre el 35% o 0,35	5238,08
Impuesto al Consumo GENERADO PARA CADA PORCION 8% = 0,08 multiplicar valor anterior x 0,08 que es el impuesto	419,04
PRECIO REAL DE VENTA DE UNA PORCION = suma de los dos valores anteriores	5657,12
PRECIO PARA LA CARTA DE CADA PORCION (valor redondeado)	5700
PRECIO DE VENTA PARA REGISTRO EN LIBROS= valor anterior / 1,08	5277,77

Impuesto al Consumo REAL GENERADO POR LA VENTA = valor anterior * 0,08	422,22
% REAL DE COSTO = costo de una porción / precio real de venta de una porción	0,32= 32%

Mise en Place Utensilios, Menaje y Equipos (ANTES DEL PROCEDIMIENTO)
Mise en Place Insumos y/o Materia Prima (ANTES PROCEDIMIENTO)
Procedimientos