



# **FORMATO DE RECETA ESTANDAR**





## INSTRUCCIONES

### ÍTEMS:

- **Preparación:** Nombre de la receta.
- **Clasificación:** Definir si es entrada, plato fuerte, postre o bebida.
- **Origen:** Lugar de origen de la receta.
- **Temperatura:** Frio o caliente.
- **Nº De Porciones:** Cantidad de porciones que se obtienen por receta.
- **Cód.:** Código establecido del producto en el inventario.
- **Ingrediente:** Nombre técnico del producto.
- **Cantidad:** Cantidad requerida para la preparación.
- **Unidad:** Gramaje de la cantidad requerida.  
(Se recomienda manejarlo en gramos)
- **Valor unitario:** Precio de lo que cuesta 1 gramo.
- **Valor total:** Precio de lo que cuesta 1 gramo multiplicado por la cantidad requerida.
- **Total ingredientes:** Precio sumado del valor total.

### OPERACIONES:

- **Costo total ingredientes:** Resultado obtenido de la suma de los valores totales.
- **Margen de error o variación:** Porcentaje (10%) aplicado al costo total de ingredientes.
- **Costo total de la preparación:** Costo total ingredientes + Margen de error o variación.
- **Costo porción:** Costo total de la preparación ÷ Nº de porciones.
- **% de materia prima:** Porcentaje establecido de la materia prima sobre el precio final.  
Casi siempre es del 30% - 35%
- **Precio potencial de venta:** Costo porción ÷ % de materia prima.
- **Precio real de venta:** Aproximación del precio potencial a número cerrado.  
**Ejemplo:** \$1.873 -> \$1.900
- **% Real de costo de materia prima:** Costo porción ÷ Precio real de venta.
- **Gravámenes:** Porcentaje de impuestos a pagar establecidos por la ley.
- **PRECIO FINAL:** Precio real de venta + gravámenes.