

FORMATO DEL COSTEO ESTÁNDAR

(PASO A PASO)

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 (Pasó a paso):

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:	
Nº 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:	
Nº 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 **estándar¹ ó complementaria².**

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*, ó a temperatura *ambiente*.

NOMBRE DE LA RECETA			
Clasificación:	*****	Precio de Venta:	
Receta:	*****	Costo Unitario:	
Origen:	*****	% Costo:	
Rendimiento:		% Utilidad:	
Nº 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*.
Ejemplo: *Tomate, Sal, Pimienta, Piña en almíbar, Jamón ahumado, etc.*

PIZZA HAWAIANA			
Clasificación:	Plato Fuerte	Precio de Venta:	
Receta:	Estándar	Costo Unitario:	
Origen:	Alemania	% Costo:	
Rendimiento:		% Utilidad:	
Nº 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						

8.- **CANTIDAD:** Es la cantidad a 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.
1.000	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:	
Nº 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) ó Lt (Litros) según cada ingrediente*. Nuevamente “este” costeo estándar no quedará escrito en gramos o mililitros.

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:	
Nº 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 dePiezas.**

***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:	
Nº 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.

1Ejemplo:

- 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.

2Ejemplo:

- 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 y 1 rebanada] - (400gr + 63gr)

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.

3Ejemplo:

- 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 cascara] - 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.

PIZZA HAWAIANA

COSTEO ESTANDAR [PASO A PASO]

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%)	
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

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

1Ejemplo: **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(37.7%)	\$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.

$$\text{RENDIMIENTO} = \frac{\sum \text{SUMA DE RENDIMIENTOS}}{\text{N° INGREDIENTES}}$$

$$\text{RENDIMIENTO } \mathbf{0.927} = 9.27 / 10$$

Σ Rendimientos
1.00
1.00
0.37
1.00
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:	
Nº 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(37.7%)	\$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= Σ 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(37.7%)	\$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 elCosto Total entre el N° de Porciones

$$\text{COSTO UNITARIO} = \frac{\sum \text{IMPORTES}}{\text{N}^\circ \text{ PORCIONES}}$$

$$\text{COSTO UNITARIO} \mathbf{48.9} = 195.65/4$$

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(37.7%)	\$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**.

$$\text{PRECIO DE VENTA} = (\text{COSTO UNITARIO} * .30\%) + \text{COSTO UNITARIO}$$

$$\text{PRECIO VENTA} = (48.9 * .30\% \text{ Utilidad}) = 14.67$$

$$14.67 + 48.9 = \mathbf{63.57}$$

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(37.7%)	\$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:

$$\% \text{COSTO} = (\text{COSTO UNITARIO} * 100) / \text{PRECIO VENTA}$$

$$\% \text{COSTO} = 48.9 * 100 = 4890$$

$$4890 / 63.57 = \mathbf{76.9\% \text{ COSTO UNITARIO}}$$

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:				
Nº 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(37.7%)	\$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.) mas 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:	
Nº 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(37.7%)	\$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:	
Nº 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(37.7%)	\$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:

$$\%UTILIDAD = (UTILIDAD \text{ DE SERVICIOS} \times 100) / \text{PRECIO DE VENTA}$$

$$\%UTILIDAD =$$

$$19.5 \times 100 = 1950$$

$$1950 / 63.57 = \mathbf{30.67}$$

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%
Nº 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(37.7%)	\$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 ultimo al sumar % UTILIDAD + % COSTO esta **debería oscilar** entre un **95%-105%**.

$$\% 30.67 + \% 76.9\% =$$

$$\underline{\mathbf{107.57\%}}$$

$$\% 30.67 + \% 76.9\% =$$

$$\underline{\mathbf{107.57\%}}$$