



## Elabore sua ficha técnica de produção e custos de alimentos

Nesta edição voltamos a tratar com mais detalhes a respeito da **Ficha Técnica de Produção e Custos de Alimentos e Bebidas**, agora, objetivando torná-la prática para os empreendedores da área de alimentação, que desejem aplicá-la. Para tanto, vamos criar um roteiro, incluindo um mini *check list* de providências e dicas que farão o nosso leitor chegar facilmente à obtenção dos valores das suas Fichas Técnicas, devidamente adaptadas à realidade de produção de alimentos e bebidas da sua empresa, seja ela um restaurante comercial ou industrial. Para iniciarmos, vamos escolher a preparação de um cardápio hipotético, a qual denominaremos Lagosta à Assis Chateaubriand. A Ficha Técnica de Produção desse prato, conforme discorreremos na reportagem do caderno de Finanças da edição passada (número 84 – agosto/setembro 2004) é a seguinte – com seus campos sequencialmente enumerados:

COZINHA PROFISSIONAL		FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO E CUSTOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
PREPARAÇÃO: Lagosta à Assis Chateaubriand		EDIÇÃO: 04/10/2004		
TIPO DE SERVIÇO: À la Carte		CENTRO DE CUSTO: Cozinha Quente		
CONTEÚDO NUTRICIONAL: 210 calorias por porção				
INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE	CUSTO UNIT.	CUSTO TOTAL
Lagosta	Quilo	0,265	22,00	5,830000
Margarina	Quilo	0,045	1,19	0,053505
Sal	Quilo	0,005	0,21	0,001050
Abacaxi	Unidade	1,000	1,50	1,500000
Cebola	Quilo	0,095	0,50	0,047500
Molho branco	Litro	0,480	1,27	0,609600
Catchup	Litro	0,095	1,04	0,098800
Leite de cabra	Garrafa 900 ml	0,150	5,20	0,866667
Champignon	Quilo	0,035	3,35	0,117250
Laranja	Unidade	1,000	0,04	0,040000
Queijo parmesão ralado	Quilo	0,005	8,72	0,043600
Páprica	Quilo	0,001	6,88	0,006880
Alface crespa (decoração)	Pé	1/10	0,40	0,040000
TOTAL DE INGREDIENTES S/ IMPOSTOS:				9,168185
% DE IMPOSTOS SOBRE VENDAS:				6,30%
CUSTO POR PORÇÃO:				R\$ 9,837908
TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 16 min e 08 seg				
GRAU DE DIFICULDADE DE PREPARO (GDP):				

COZINHA PROFISSIONAL		FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO E CUSTOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
(15) GDP/TMP DA PREPARAÇÃO	(16) TAXA DE APROPRIAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA DIRETA	(17) CUSTO DE MÃO-DE-OBRA DIRETA POR PORÇÃO OU DOSE	
	(18) SUBTOTAL 1		
(19) GDP/TMP DA PREPARAÇÃO	(20) TAXA DE APROPRIAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA DIRETA		
	(21) SUBTOTAL 2		
(22)	INGREDIENTES DIRETOS		
(23)	SUBTOTAL 3		
(24)	CUSTO TOTAL SEM IMPOSTOS		
(25)	IMPOSTOS		
(26)	CUSTO FINAL POR PORÇÃO		

**1- Preparação** – denominação da preparação conforme consta do Cardápio ou da Carta de Bebidas devidamente atualizados, no caso: Lagosta à Assis Chateaubriand.

**2- Tipo de serviço** – modalidade de serviço: se à *la carte*, *self-service* ou outras.

**3- Centro de custo** – setor ou código da unidade de produção em que se realiza a preparação. São exemplos: cozinha fria (saladas), cozinha quente (pratos quentes), churrasqueira, bar da piscina (porções), Piano's Bar (*drinks*), e assim por diante.

**4- Edição** – dia, mês e ano em que a preparação foi realizada ou revisada.

**5- Layout** – fotografia colorida, mostrando detalhes da distribuição das iguarias no prato, travessa ou copo, no caso de bebidas, inclusive posicionamento em relação à logomarca dos recipientes.

**6- Conteúdo nutricional** – referências às calorias totais e às frações contidas em cada porção ou dose da preparação.

**7- Ingredientes** – descrição dos ingredientes que compõem a preparação.

**8- Unidade de medida** – medida em que o ingrediente é utilizado na preparação. São normalmente utilizados quilos (kg) ou frações em miligramas (mg) para alimentos sólidos. Litros (l) ou frações em mililitros (ml) para volumes líquidos ou cremosos. Dúzia, caixa ou embalagem industrial (ovos, verduras e hortaliças). Maço ou pé (pequenas empresas de alimentação compram cebolinha, salsa, coentro etc. em pequenos fornecedores ou mesmo feiras livres).

**9- Quantidade** – volume, peso ou proporção da unidade de medida que é empregada na preparação, de acordo com o padrão gastronômico desejado. Assim, no caso da lagosta é utilizada na proporção de 265 gramas, ou seja 0,265 quilo (1 kg = 1000 g), o leite 0,150 litro (l), vale dizer 150 mililitros (ml); a alface crespa é utilizada apenas na proporção de uma folha, para efeitos de decoração da iguaria, correspondente à aproximadamente 1/10 do pé, e assim por diante.



CIRO BENATTI

**10- Custo unitário** – o custo de aquisição para o empresário corresponde ao preço de venda pago ao fornecedor de alimentos e bebidas, que inclui, segundo a legislação vigente, os impostos incidentes sobre receita de vendas (ICMS, por exemplo). No caso da nossa Ficha Técnica, a lagosta foi paga ao fornecedor, sem o imposto incluso, R\$ 22,00/kg; já o leite de cabra foi R\$ 5,20 – garrafa de 900 ml (cuidado com a conversão para o custo, já que a embalagem não está em litro, o que exige que se faça a conversão por regra de três, ou seja: se 900 ml custam

R\$ 5,20, então 150 ml terão custado R\$ x (vezes). Basta fazer  $(R\$ 5,20 \times 900 \text{ ml}) / 150 \text{ ml} = R\$ 0,866667/\text{dose}$ .

**11- Custo total (do ingrediente)** – corresponde à multiplicação da quantidade empregada pelo custo unitário de aquisição, tudo na mesma unidade de medida. Ex: a lagosta será 0,265 kg x R\$22,00 = R\$ 5,830000/porção e o leite de cabra os R\$ 0,866667/dose.

**12- Custo total (da Ficha Técnica – sem impostos)** – corresponde à soma do item 11, em que se agrega o custo total de todos os componentes da preparação.

É preciso um esclarecimento mais detalhado no que tange o tratamento dos impostos incidentes sobre vendas: no caso do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) – Estadual – e para aquelas empresas cujo porte de faturamento elevado exige a escrituração e o recolhimento deste imposto à parte, recomenda-se a apuração do custo unitário de aquisição (item 10) **sem a inclusão do imposto**, para evitar a duplicidade do seu lançamento, já que a alíquota será determinada pelo contador e será resultante da diferença entre os créditos (compras de alimentos e bebidas brutos) e os débitos (vendas de alimentos e bebidas preparados) de ICMS ocorridos no mês. Já no caso das micro e pequenas empresas abrigadas pelo sistema integrado de recolhimento – o Simples – não há a necessidade nem da apuração deste diferencial, já que o percentual é pre-fixado. Ex: A Lagosta à Assis Chateaubriand custa no total R\$ 9,837908/porção.

**13- Tempo médio de preparo (TMP)** – trata-se do número de minutos e segundos que a preparação consumiu para ser elaborada, desde a sua inicialização até a finalização (distribuição para a praça). Este parâmetro deve ser elaborado por um técnico treinado ou consultor, sob condições experimentais (laboratoriais), com o risco de se determinar escalas de mensuração do fator de custeio equivocadas. Ex: Medir uma duração de 16 minutos e 8 segundos para a finalização do prato em tela.

**14- Grau de dificuldade de preparo (GDP)** – trata-se de medida substitutiva e alternativa para o custeio das preparações, utilizada para o caso de cardápios ou estruturas de produção de alimentos e bebidas em que, dadas as suas peculiaridades, haja um grande número de preparações que fujam à regra geral de que “as preparações mais complexas são mais demoradas e, as mais simples, mais rápidas.” Vale salientar que, ao técnico ou consultor mais experiente, pode-se empregar

tanto um critério (TMP), quanto outro (GDP). Assim como ambos (combinados), isto vale aos mais conhecedores da matemática e estatística aplicadas. Basta que se lembrem, por exemplo, dos conceitos de média móvel, média ponderada ou outras mais precisas do que a média aritmética simples, a única não recomendada por nós, dada a sua impropriedade.

Vamos, então, ao verso da Ficha Técnica de Produção e Custos, que eu chamarei mais apropriadamente de **Ficha de custeio da preparação**, agora que o leitor está mais aprofundado na matéria:

**15- GDP/TMP** – o mesmo valor constante dos itens 13/14, citado anteriormente.

**16 - Taxa de apropriação da mão-de-obra direta** – valor em reais de cada grau de dificuldade ou tempo médio de preparo no mês (apurado pelo contador, com base na folha de pagamento do pessoal do centro de custo cozinha ou bar, no caso de preparação de bebidas.)

**17 - Custo da mão-de-obra direta por porção ou dose** – corresponde à multiplicação dos campos 15 pelo 16.

**18 - Subtotal 1** – repita o valor encontrado no campo 16.

**19 - GDP/TMP** – repita o mesmo valor constantes dos itens 13/14, citado anteriormente.

**20 - Taxa de Apropriação da Mão-de-obra Direta** – valor em reais de cada grau de dificuldade ou tempo médio de preparo no mês, que é apurado pelo contador, em termos de consumo de eletricidade, água, aluguel, IPTU, e demais custos gerais do centro de custo cozinha ou bar, no caso de bebidas.

**21- Subtotal 2** – repita o valor encontrado no campo 19.

**22- Ingredientes diretos** – repita o valor constante do campo número 12, que está na frente da Ficha Técnica de Produção.

**23- Subtotal 3** – repita o valor encontrado no campo 21.

**24- Custo total sem impostos** – soma dos campos 17, 20 e 22.

**25- Impostos** – vide consideração constante no campo 12.

**26- Custo Final por porção** – soma dos campos 23 e 24, no caso R\$/porção.

Como se vê, a elaboração da Ficha Técnica de Produção e Custos de Alimentos e Bebidas implica numa série de cuidados e providências organizacionais que o empresário precisa atentar – nada, porém, suficiente para inviabilizar a sua aplicação. Empreender, com sucesso, é, sem dúvida, combinar talentos que envolvem normalmente ousadia, inovação, profissionalismo, manejo de tecnologia – inclusive da informática – gestão de processos e, sobretudo, o controle sobre as pessoas que devem cumprir os padrões. Esses fatores asseguram que os restaurantes atinjam as metas preestabelecidas. Nesse sentido, as Fichas Técnicas correspondem à peça inicial e estratégica de todo o processo em direção ao sucesso.

**PALAVRAS-CHAVE PARA BUSCA NO SITE :**

Ficha Técnica – custos – gestão

**João Batista Paranhos** é consultor de empresas e professor dos cursos de Pós-graduação em Controladoria Hotelaria do Senac, da FAAP, da Facamp e Unimonte.

[joao.bparanhos@sp.senac.br](mailto:joao.bparanhos@sp.senac.br)

## Encarte Especial

A revista **Cozinha Profissional** encarta nesta edição, especialmente para os seus leitores, uma Ficha Técnica de Produção e Custos de Alimentos e Bebidas, em modelo apresentado no artigo do consultor **João Batista Paranhos**. A ficha também está disponível no site: [www.cozinhaprofissional.com.br](http://www.cozinhaprofissional.com.br)