

Hoja de costeo de receta

Una hoja por platillo, llénala antes de subirlo al menú

Platillo

Nombre: _____

Porciones: _____

Precio de venta: _____

Ingredientes

Ingrediente	Cant.	Unidad	Costo por unidad	Costo de línea

Prueba de rendimiento

Hazla una vez por ingrediente, y otra vez cuando cambie el proveedor o el corte.

Ingrediente	Peso al recibir	Peso utilizable tras recorte y cocción	Rendimiento %

Totales

Costo de la receta: _____

Costo por porción: _____

% de costo de alimentos: _____

% meta: _____

Precio para llegar a la meta: _____

Firmas

Una hoja sin fecha es una hoja en la que nadie confía. Recostea cada platillo al menos una vez al trimestre.

Costeado por: _____

Fecha: _____

Visto bueno del chef: _____

Fecha del próximo recosteo: _____

Notas

- Rendimiento usado para cada ingrediente
- De dónde salió el precio (factura, fecha, proveedor)
- Fecha de costeo