

FICHA TÉCNICA

A ficha técnica de uma pizza nada mais é do que um documento onde estão escritos os ingredientes necessários para sua produção, o quanto a sua receita rende e o tempo necessário para cada etapa. A elaboração de fichas técnicas auxilia no planejamento de compras de ingredientes, na formação de preço da pizza, na padronização do processo produtivo, e numa visão geral todos estes aspectos juntos influenciam muito na gestão de uma pizzaria.

Veja abaixo um exemplo de ficha técnica de uma pizza portuguesa:

Receita:		Pizza portuguesa					
Rendimento:		1 unidade					
Tempo de Preparo:		85 minutos					
	Ingrediente	Marca	Quantidade comprada	Valor pago (R\$)	Quantidade usada na receita	Rendimento por receita	Custo por porção (R\$)
Massa	Açúcar	União	1 kg	R\$ 3,00	12g	80	R\$ 0,04
	Farinha de Trigo	Dona Benta	1 kg	R\$ 3,50	1kg	1	R\$ 3,50
	Fermento Biológico	-	500g	R\$ 4,50	60g	8	R\$ 0,54
	Óleo	-	900 mL	R\$ 3,00	120ml	7	R\$ 0,40
	Sal	-	1kg	R\$ 2,00	20g	50	R\$ 0,04
	Água	-	-	-	500ml	-	R\$ 0,00
O total da massa dividir por 6, porque é o rendimento de uma receita: $\frac{1,94}{6 \text{ pizzas}} = 0,32$ centavos por pizza							
Recheio	Tomate	-	1kg	R\$ 4,65	170g	5	R\$ 0,90
	Presunto	-	1kg	R\$ 11,00	250g	4	R\$ 2,75
	Ervilha	-	200g	R\$ 2,15	50g	4	R\$ 0,55
	Ovo	-	12 unid	R\$ 6,00	1 unid	12	R\$ 0,50
	Mussarela	-	1kg	R\$ 27,00	250g	4	R\$ 6,75
	Cebola	-	150g	R\$ 0,50	150g	1	R\$ 0,50
Embalagem	Caixa para pizza	-	400 unidades	R\$ 500,00	1 unidade	400	R\$ 1,25
Custo variável 1 pizza =							R\$ 13,52

Etapas da Produção	Tempo por etapa
1. Massa	60 minutos
2. Recheio	10 minutos
3. Forno	10 minutos
4. Embalagem	5 minutos
TOTAL	85 minutos

Receita:							
Rendimento:							
Tempo de Preparo:							
	Ingrediente	Marca	Quantidade comprada	Valor pago (R\$)	Quantidade usada na receita	Rendimento por receita	Custo por porção (R\$)
Massa							
Recheio							
Embalagem							
						Custo variável =	

Etapas da Produção	Tempo por etapa
1. Massa	
2. Recheio	
3. Forno	
4. Embalagem	
TOTAL	