



INSTITUTO DO EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL, IP  
CENTRO DE EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE FARO  
Serviço de Formação Profissional de Faro



MINISTÉRIO DA SOLIDARIEDADE,  
EMPREGO E SEGURANÇA SOCIAL



# Serviço de Restaurante/Bar

ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

---

## Fichas Técnicas de Produção

Curso 8113; Modalidade: Vida Ativa; CFP Faro – Areal Gordo

Data Início: 02/03/2022

Data do Fim: 24/03/2022

Formador: Dário Martins



FICHA TÉCNICA	
Parmegiana Promocional   Coxão Mole	
Tipo Produto de Venda	Categoria Promocional
Tempo de Preparo 10	Data de Criação: 09/10/2018
Validade 10	Última Atualização: 21/8/2018
Observações:	
Taste	

#### Itens do preparo

Item	Nome	Unidade	Quantidade total
Produto de venda	Porção Final		1,00
Produto de venda	Porção Arroz		1,00
Produto de venda	Porção Salada		1,00
Receita	100g COXÃO MOLE PRONTO		1,00
Produto de venda	Porção Parmegiana Coxão Mole		1,00

#### Modo de preparo

1. Fritar a parmegiana.
2. Adicionar o molho suco e o queijo ralado sobre a parmegiana.
3. grelhar
4. Fritar as batatas
5. Finalizar com saladinha pronta e parmegiana
6. montar o prato

## Fichas Técnicas de Produção

À semelhança de qualquer outra atividade industrial, também a da produção alimentar carece de suportes documentais que visem conferir a cada produto final a desejável uniformização.

A ficha técnica de produção, ou ficha de cozinha, é o instrumento que garante a manutenção de um controlo de qualidade permanente em toda a produção de F&B.

Numa operação organizada, para cada item disponível na oferta de F&B é elaborada uma ficha técnica com as seguintes rubricas:

1. Designação ou nome do produto;
2. Fotografia;
3. Ponto de venda;
4. Nº de doses confeccionadas5 - Ingredientes utilizados, quantidades, preço unitário e preço total;
5. Descrição do modo de preparação;
6. Descrição da forma de servir;
7. Preço de venda líquido (sem IVA);
8. Custo Dose10 - Margem de Contribuição Unitária;
9. Ratio de Food Cost;
10. Tempo de Confeção;
11. Data de Emissão/Atualização;
12. Nome do Responsável.

[illegible]

