



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

Parmigiana Promocional | Coxido Mofo

Tipo Produto de Venda: Categoria: Promocional
 Tempo de Preparo: 10: Data de Criação: 09/10/2018
 Validade: 0: Última Atualização: 21/02/2018

Observações:

Taxa:

Itens do preparo

Nome	Unidade	Quantidade total
Produto de venda: Filé de Peixe		1,00
Produto de venda: Porção Arroz		1,00
Produto de venda: Porção Salada		1,00
Receita: 001 EMBALAGEM PVA 120		1,00
Produto de venda: Porção Parmigiana Coxido Mofo		1,00

Modo de preparo

1. Fritar o peixe.
2. Adicionar o molho sobre o e queijo ralado sobre o peixe.
3. gratinar.
4. Fritar as batatas.
5. Servir com salada e porção de parmesão.
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.

Ficha Técnica produto

Designação do produto	Local de origem e legumes
Ponto de venda	Vegeto
Preço de venda líquido	€ 1,00
IVA de origem	€



Quantidade	Ingredientes	Preço unitário	Preço total
1 unidade	Molho		
1 unidade	Sal		
100g	Alho (crudo)		
1 unidade	Molho		
1 unidade de sopa	Carne de vaca		
2 colheres de sopa	Carne		
100g	Carne de vaca		

Observações	
Outros dados	
Margem de contribuição unitária	
Responsável do produto	

Preparação
 1. Cozinhar a carne e o alho em água e salmoura.
 2. Cortar a carne em cubos e juntar ao caldo de sopa.
 3. Adicionar o molho e o sal.
 4. Servir quente.

Detalhes
 Serviço: Restaurante
 Menu: Prato do dia
 Local de origem e legumes

