

FICHA TÉCNICA DAS PREPARAÇÕES

A ficha técnica é uma ferramenta utilizada para padronizar o processo produtivo, onde todas as informações para a montagem do prato se encontram disponíveis, proporcionando qualidade ao cliente e uma maior margem de lucro ao estabelecimento.

Informações como: Nome do prato; Rendimento; Tamanho de cada porção; Ingredientes; Custo dos ingredientes e métodos de preparo deverá conter na ficha técnica, com o intuito de garantir a eficácia da ferramenta.



Alguns cuidados para o bom funcionamento da ficha técnica devem ser tomados, como:

- Ser específico nas unidades de medidas;
- Atualizar os dados sempre que necessário;
- Treinar os colaboradores sobre a utilização da ficha;

- Limitar as alterações de dados nas fichas a funcionários de confiança.



Realize a padronização dos seus pratos, conheça detalhadamente seus custos, tenha uma equipe bem alinhada e garanta a permanência do seu cliente, através do serviço de qualidade oferecido.

REFERÊNCIAS

MARANI, Marcelo. **Donos de Restaurante. Com. Como Montar uma Ficha Técnica para o seu Restaurante.** Disponível em: E-book.

ACOM SISTEMAS: **Por que o porcionamento de alimentos para restaurantes é tão importante?** Disponível em: <<http://acomsistemas.com.br/por-que-o-porcionamento-de-alimentos-para-restaurantes-e-tao-importante/>> Acesso em: 03 de Mar de 2020.

GENIAL NET, 2019. **Qual a Importância da Ficha Técnica?** Disponível em: <<https://www.genialnet.inf.br/2019/08/11/qual-a-importancia-da-ficha-tecnica/>> Acesso em: 03 de Mar de 2020.