

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“Plan de negocios: Ayotli”

Autor: Deni López Fernández de Lara

Tesis presentada para obtener el título de:
Licenciado en Gastronomía

Nombre del asesor:
L.A.E.T Ileri Tzitziki Jacobo Villaseñor

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación “Dr. Silvio Zavala” que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo “Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada”, se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“Plan de negocios: Ayotli”

TESINA

Que para obtener el título de:
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

Deni López Fernández de Lara

ASESOR

L.A.E.T Ileri Tzitziki Jacobo Villaseñor

CLAVE: 16PSU0108E

ACUERDO: LIC100416

MORELIA, MICHOACÁN

ENERO, 2013.

ÍNDICE GENERAL

Introducción	Pág. 7
a) Antecedentes	Pág.10
- Gastronomía mexicana antigua	Pág.10
- Gastronomía mexicana en la independencia	Pág.11
- Gastronomía mexicana actual	Pág.12
- Gastronomía de Michoacán (Morelia)	Pág.12
b) Problema (Análisis FODA)	Pág.14
c) Objetivos y propósitos	Pág.16
- Objetivo	Pág.16
- Objetivos secundarios	Pág.16
d) Justificación	Pág.18
Capítulo I: El Concepto del Restaurante	Pág.21
1.1.Tipo y categoría del establecimiento	Pág.21
a) Definir	Pág.21
b) Localizar	Pág.22
c) Estudiar	Pág.23
1.2.Imagen e identidad corporativa.	Pág.24
1.2.1 Logotipo	Pág.24
1.2.2 Ambientación	Pág.25
1.2.2.1 Decoración	Pág.25
1.2.2.2 Plaque y cristalería	Pág.25
1.2.2.3 Muebles	Pág.26
1.2.2.4 Iluminación	Pág.26
1.2.2.5 Música	Pág.26
1.2.3 Apariencia física del personal	Pág.27
1.2.3.1 Uniformes	Pág.27
- Área de cocina	Pág.27
o Chef	Pág.27
o Cocinero	Pág.28
- Área de servicio	Pág.29

○ Mesera	Pág.29
○ Mesero	Pág.30
1.3. Políticas básicas y directrices.	Pág.31
1.3.1 Misión	Pág.32
1.3.2 Visión	Pág.32
1.3.3 Valores	Pág.32
1.3.4 Filosofía	Pág.33
1.4. Tipo de servicio.	Pág.33
1.5. Áreas funcionales del establecimiento.	Pág.34
1.5.1 Plano arquitectónico del establecimiento	Pág.34
1.5.2 Cocina	Pág.34
1.5.3 Barra y comedor	Pág.35
1.5.4 Almacén	Pág.36
1.5.4.1 Equipo	Pág.36
1.5.4.2 Insumos	Pág.37
1.5.4.3 Limpieza	Pág.38
1.5.5 Baños	Pág.38
1.5.6 Estacionamiento	Pág.38
1.5.7 Jardín	Pág.39
1.5.8 Área de juegos	Pág.39
Capítulo II: Factor Humano	Pág.40
2.1. Liderazgo empresarial y desarrollo humano.	Pág.40
- Liderazgo profesional	Pág.40
- Factor Humano	Pág.40
- Capacitación	Pág.40
2.2 Marco jurídico legal	Pág.41
2.2.1 Permiso ante hacienda	Pág.41
2,2,2 Permiso ante salubridad	Pág.42
2.2.3 Permiso ante ayuntamiento (alimentos y bebidas)	Pág.42
2.3 Organigrama	Pág.43
2.3.1 Plantilla del personal	Pág.44

2.4 Descripción y perfiles de puesto.	Pág.45
2.4.1 Gerente	Pág.45
2.4.2 Contador	Pág.46
2.4.3 Chef	Pág.47
2.4.4 Cocinero (cocina caliente)	Pág.48
2.4.5 Cocinero (cocina fría)	Pág.49
2.4.6 Capitán de meseros	Pág.50
2.4.7 Mesero	Pág.51
2.4.8 Cajero	Pág.52
2.4.9 Barman	Pág.53
2.4.10 Hostess	Pág.54
2.4.11 Garrotero	Pág.55
2.4.12 Steward	Pág.56
2.5 Sueldos y prestaciones	Pág.57
2.6 Reglamento por área.	Pág.57
2.6.1 Área de cocina	Pág.57
2.6.2 Área de servicio	Pág.58
2.6.3 Área administrativa	Pág.58
2.7. Políticas por área.	Pág.59
2.7.1 Área de cocina	Pág.59
2.7.2 Área de servicio	Pág.59
2.7. 3 Área administrativa	Pág.59
2.8. Horario gráfico (por día)	Pág.60
Capítulo III Satisfacción del cliente	Pág.61
3.1. Segmentación de Mercados	Pág.61
3.2. Investigación de Mercados.	Pág.61
3.3. Mezcla de Mercadotecnia.	Pág.68
3.3.1 Precio	Pág.68
3.3.2 Producto	Pág.68
3.3.2.1 Menú	Pág.69
3.3.3 Plaza	Pág.72
3.3.4 Promoción	Pág.72

Capítulo IV: Gerencia y administración	Pág.73
4.1 Balance general inicial.	Pág.73
4.1.1 Presupuesto de venta (mensual/anual).	Pág.74
4.1.2 Presupuesto de materia prima (mensual/anual).	Pág.75
4.1.3 Nómina (mensual/anual).	Pág.76
4.1.4 Gasto de operación (mensual/anual).	Pág.77
4.1.5 Gasto de administración (mensual/anual).	Pág.77
4.1.6 Presupuesto de costo de ventas (mensual/anual).	Pág.78
4.1.7 Estado de resultado proforma (mensual/anual).	Pág.78
4.1.8 Presupuesto efectivo de proforma (mensual/anual).	Pág.78
4.2 Balance general proyectado.	Pág.79
4.3 Estandarización de Procesos.	Pág.80
4.4.1 Manuales operativos por área.	Pág.80
Capítulo V: Conclusiones y trabajo futuro	Pág.170
Bibliografía	Pag.170
Índice de figuras	Pág.172
Glosario de términos	Pág.173
Apéndices y anexos	Pág.174
Costeos:	Pág.174
Insumos	Pag. 174
Suministros	Pág.176
Equipo y utensilios de servicio	Pág.177
Equipo y utensilios de cocina	Pág.181
Artículos de cocina (loza)	Pág.187
Equipo y artículos de oficina	Pág.190
Equipo y artículos de limpieza	Pág.193
Formatos:	Pág.195
Receta estándar	Pág.195
Facturas	Pág.196
Inventarios	Pág.197
Solicitud de insumos	Pág.202

Requisición de materia prima	Pág.203
Orden de compra	Pág.204
Recetas, sub-recetas estándar	Pág.205
Recetas, sub-recetas (Costeadas)	Pág.264

Introducción

El tema de este proyecto de titulación surgió por la razón de que actualmente en nuestra sociedad hay muchas enfermedades como la obesidad por la mala alimentación, no solamente en personas adultas sino también en niños. Ya que la mayoría de la gente consume mucho los platillos mexicanos, propongo la apertura de un restaurante de cocina mexicana haciéndolos un poco más saludables y que a su vez se realicen los platillos sustituyendo algunos ingredientes que sean menos dañinos por ejemplo la manteca de cerdo por la manteca vegetal. También acompañados de vegetales, respetando las porciones para que el platillo este equilibrado.

Hablaremos un poco de la cocina mexicana antes de la llegada de los españoles, cuando los alimentos que eran consumidos por los indígenas eran originarios de aquí como lo es el maíz, el chocolate entre otros. La forma de preparación de sus alimentos era de forma muy rustica. Con la llegada de los españoles introdujeron otros alimentos (verduras, frutas, carnes) y nuevas formas para procesar los alimentos que ya tenían.

Y finalmente ya la gastronomía que tenemos actualmente en México y en lo particular en Michoacán, la variedad de platillos que podemos degustar en los diferentes municipios de este estado.

También en este proyecto nos enfrentaremos a algunos problemas o desafíos que tendremos que ir mejorando poco a poco. Los desafíos, los objetivos tanto en lo general y lo particular de cada área con los que se cuenta, la justificación del mismo.

En el proyecto encontraremos como es que será el restaurante físicamente, se utilizara elementos que hagan ver al restaurant de una forma rústica, por ejemplo utilizaremos muchos colores cafés combinados con el color vino, naranja, amarillo.

La mayoría de la vajilla será de barro. Las mesas y las sillas serán de madera. Los manteles serán de los que elaboran en telares manualmente.

En cuanto al uniforme de los meseros utilizaran guayaberas y las meseras blusas bordadas a mano.

En el menú tenemos 4 tiempos (entradas, sopas/cremas, plato fuerte y postres), se trata de evitar la repetición de ingredientes y en su mayoría ocuparemos alimentos mexicanos.

Se revisarán las políticas de forma general, la visión, misión y filosofía. Además se realizará la descripción de todas las áreas con las que se contara en este restaurant.

Por otra parte, se conocerá la plantilla que ocuparemos, la descripción de cada uno de ellos, el pago de los sueldos de cada uno de ellos. Asimismo, se verá el marco jurídico al que nos apegaremos y los requisitos que piden para poder tener los permisos necesarios para la apertura del restaurant.

En el estudio de mercado con la aplicación de un pequeño cuestionario, en el área donde establecimos la localización del restaurant arrojó los resultados que se plasmaron en las gráficas.

Se revisarán todas las cuestiones administrativas como los gastos de los sueldos, los servicios, del equipo de cocina, de servicio, entre otros.

Además, se analizan los estándares de compra de la materia prima, el gasto total del pago de nómina del personal, los porcentajes que se le descuentan tanto del IMSS, del AFORE, del INFONAVIT entre otros, para que nos dé el resultado total del pago del sueldo de cada uno de los trabajadores.

En los anexos tenemos las recetas estándar que contienen los ingredientes, cantidades, la foto de la receta, como se hará el montaje, también contamos con las sub-recetas. Y estas mismas ya costeadas que nos ayudaran para llenar varios de los formatos administrativos. Podremos encontrar los listados del equipo que

utilizaremos en cada una de las áreas (área de cocina, de servicio, en la administrativa, etc.)

En los anexos también se encuentra el manual operativo que se divide por áreas (cocina, servicio y administrativa) donde encontraremos en cada una de ellas las políticas, reglas, los puestos y las actividades, estandarización, perfil y el equipo que utilizaremos. En este manual también tenemos las recetas estándar en el área de cocina y en el área de servicio las recetas estándar de las bebidas.

a. Antecedentes ¹

Gastronomía mexicana antigua

La comida de México es una mezcla rica de las comidas de España y los indios nativos. La variedad de la comida de México es una buena representación de la diversidad de la cultura mexicana.

La gastronomía mexicana comenzó con los primeros pobladores que eran los Olmecas, quienes empezaron usando métodos rudimentarios para la caza y empezaron a cultivar el maíz. Después los Aztecas descubrieron el cacao y métodos más sofisticados en el cultivo del maíz. Ellos eran el último imperio antes de la conquista quienes comían conejos, perros, pavos domesticados y también animales salvajes, pájaros, pescados, anfibios, reptiles, e insectos.

En la comida mexicana antigua consumían alimentos originarios de América como el maíz, este tomo mucha importancia ya que también era utilizado como objeto para el culto religioso, lo cuidaba mucho para que no se enojaran sus dioses y provocaran hambre o sequias. El frijol al igual que el maíz formaba parte de su alimentación básica.

Algunos de los ingredientes que eran utilizados son:

1. El chile no era de una zona específica del territorio mexicano lo utilizaban para los condimentos de las comidas o como un aperitivo.
2. A la calabaza le daban un uso más refinado y practico. Su pulpa se cocía y era condimentada con diferentes tipos de chiles, de las semillas también extraían un aceite y preparaban el pipián.
3. Con la ayuda de los códices se pudo saber que tan importante era el maguey ya que de ahí se extraía la llamada bebida sagrada que esta es la

¹ □“Historia de la cocina mexicana”, (en línea). (23 de octubre 2012) <http://cocina-mexico.com/historia/histo.html>

bebida de los valientes y el octli que esta era la bebida de las clases populares. Aparte de este uso le servía para hacer medicamentos, calzado, para envolver platillos de carne, entre muchas otras.

4. El nopal que se encuentra en las zonas áridas, de él brota una flor que da como fruto a la tuna, ayudaba a las personas a calmar la sed y el hambre.
5. El cacao que aparte de beberlo lo usaban como moneda.

En cuanto al consumo de carne tenían lo que es el guajolote y el perro sin pelo llamado xolotzcuintle. Aunque en cuanto a las aves tenían una gran variedad, solo el guajolote estaba domesticado y esta a su vez era la carne más apreciada.

Los aztecas consumían alimentos que provenían de lagos en la zona del Valle de México, esta región contaba con grandes extensiones de lagos al igual que la antigua Tenochtitlán.

Los habitantes cercanos a estas zonas consumían grandes cantidades de animales acuáticos, entre ellos podemos encontrar los insectos y huevecillos de moscas que se localizaban en la superficie del agua, era una pasta muy rica también llamada ahuate.

De las zonas más cercanas al mar consumían una gran variedad de pescado, cangrejos, tortugas, ostras, o también camarones de agua dulce.

Gastronomía mexicana en la independencia

Antes de la llegada de los españoles en México se utilizaban los ingredientes endémicos del país, con la llegada de los españoles introdujeron alimentos que eran de España o de otros países. Siguieron utilizando los ingredientes propios, pero ya agregándoles los ingredientes foráneos, así fueron modificando las recetas de sus platillos.

Algunos de los países que introdujeron ingredientes o técnicas de cocción fueron:

Francia introdujo restaurantes donde se servían quesos, vinos, postres. España introdujo la maquinaria para procesar el maíz para hacer las tortilla, así como la introducción de los molinos para hacer la harina que con esta se realizaron bolillos, teleras y la variedad de los panes dulces.

De Inglaterra introdujeron el té, las carnes asadas o medias cocidas acompañándolas con salsas.

Los estadounidenses introdujeron bares y cantinas que se puede asegurar que aquí consumían whisky. Los alemanes plantaron cafeteros en los lugares donde se podrían producir como en Veracruz, también lo que es la cerveza y la preparación del cerdo con esta bebida. Los chinos establecieron negocio de cafés chinos.

Gastronomía mexicana actual

En el México actual con el gran avance de la tecnología la preparación de los alimentos ya no se hacen con los utensilios antiguos como el molcajete, el metate etc. Ahora lo que utilizamos son las licuadoras, para conservar los alimentos refrigeramos o congelamos. La comida cada vez es más sencilla así optimizando tiempos. El consumo de los dulces tradicionales se va desvaneciendo y esto le da paso al consumo de la comida chatarra (comida rápida) y los refrescos.

Gastronomía Michoacana (Morelia)

En la gastronomía de Michoacán tiene las más antiguas tradiciones del todo país, se preparan ricos platillos que están fusionados con secretos culinarios de los purépechas con la cantidad excesiva de especias que son utilizadas por los españoles.

Los purépechas aparte de combinar los ingredientes del llamado occidente, modificaron las técnicas de cocinar de los españoles. Conservando sus utensilios de barro, adaptando los utensilios de hierro a su gusto lo que dio el inicio a las actuales recetas michoacanas. Michoacán por gran variedad de climas obtiene

una gran diversidad de productos que son representativos de la cocina mexicana que conforman una gran variedad de platillos del estado. Su gastronomía se va modificando de acuerdo a cada una de sus regiones (la costa, tierra caliente etc.). Al norte, en Morelia y en sus alrededores hay una amplia variedad de platillos en los tamales encontramos gran variedad como los uchepos que se hacen de maíz tierno o las corundas que son de masa de maíz condimentada y que tiene una forma triangular.

b. Problema

Dentro de la necesidad que se tiene en la sociedad mexicana en cuanto a una alimentación más balanceada y nutritiva, se tienen los retos y desafíos en el proyecto de un restaurante que atienda esta necesidad, como son los siguientes.

Retos

1. Hay varios negocios de cocina mexicana que ya tienen varios años establecidos en Morelia contando con prestigio y reconocimiento de las personas.
2. Que para los clientes sea de su agrado, ya que este restaurant será de cocina mexicana típica pero no utilizaremos grandes cantidades de grasa o grasas dañinas, e incrementando en mayores cantidades los vegetales ya que normalmente el manejo de vegetales en los platillos es muy escasa. Y con esto lograr un platillo más equilibrado.
3. Apertura de negocios muy similares en la zona cercana al mío.

Desafíos

1. Que el personal esté capacitado para realizar cada una de sus actividades y que en conjunto con todas las demás áreas sea un restaurant funcional.
2. El personal de cada área tengan una relación cordial ya que convivirán una gran cantidad de tiempo.
3. Mantener al personal motivado para que su desempeño sea más productivo. Se mantenga servicial en cualquier situación, ya sea de disgusto externo vivido en su casa, en el mismo trabajo, etc.
4. En cuanto a los proveedores, impuntualidad en los pedidos, que la mercancía no esté en buen estado o que no la lleven con las características que les especifique. Cambios de precios sin previo aviso. Cambio de personal en los proveedores y tardan en ir a levantar pedido.

Análisis FODA

<p>Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none">• En la comida sustituimos ingredientes que pueden ser dañinos por ingredientes más saludables• Un ambiente agradable para los comensales	<p>Debilidades</p> <ul style="list-style-type: none">• Se trata de manejar un nuevo concepto de comida mexicana (más saludable)• No se tiene experiencia en el nuevo concepto (personal en general)
<p>Oportunidades</p> <ul style="list-style-type: none">• A la mayoría de la gente le gustan los platillos mexicanos• Por ser un nuevo restaurante se atrae comensales• Gran parte de la población padece obesidad.	<p>Amenazas</p> <ul style="list-style-type: none">• Hay una diversidad de establecimientos pequeños, ya que en esa área se encuentra una variedad de escuelas.• Para los estudiantes no serían tan accesibles los precios

c. Objetivo y propósitos

“Los objetivos son resultados que una empresa pretende alcanzar, o situaciones hacia donde ésta pretende llegar.”²

Objetivo

Pretendo lograr una aportación a la mejora en la alimentación de las personas, sin dejar a un lado el buen sabor en la comida típica mexicana, que es de gran agrado para la gente y los turistas nacionales e internacionales.

Objetivos secundarios


En cada una de las diferentes áreas también se buscan objetivos para que el restaurant tenga un buen funcionamiento.

Cocina: Alcanzar en un tiempo de 3 meses, que el personal de cocina esté debidamente capacitados por el chef para que los platillos se realicen de acuerdo a lo establecido en la receta estándar.

Almacén: Capacitar al almacenista para que se tenga un correcto almacenaje de los insumos, para que se elaboren las recetas con ingredientes en buen estado.

Servicio: Capacitar a los meseros en tres meses para brindar un servicio de calidad y en un ambiente agradable.

Barra: Instruir al barman en un tiempo de 3 meses en la habilidad y rapidez en la entrega de las bebidas y el correcto modo de servir las de acuerdo a la receta estándar de las bebidas.

²  “Los objetivos de una empresa”, (en línea). 18 de Noviembre 2010, (23 de Octubre 2012). <http://www.crecenegocios.com/los-objetivos-de-una-empresa/>

Hostess: Preparar a la hostess en un tiempo de dos a tres meses, en la habilidad de acomodar a los comensales en el mejor lugar, de acuerdo a diferentes factores como el número de personas y peticiones de los mismos.

Administración: Lograr que el administrador con base en su experiencia, en un tiempo de cuatro meses, consiga el correcto manejo de los recursos, como el dinero, la organización de las compras, los pagos a proveedores, pago a los empleados, etc.

d. Justificación

Recientemente se propuso ante la UNESCO (Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) una propuesta por la CONACULTA (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes) con previos estudios realizados por investigadores en gastronomía para que la comida mexicana fuera Patrimonio Inmaterial y Oral de la Humanidad.

Gloria López que es la coordinadora de CONACULTA menciona que dicha propuesta tenía una gran variedad de documentos, videos que justifican esta propuesta y es muy novedosa ya que nadie había intentado hacer de un sistema alimentario como la forma cultural de vida.

El día 16 de Noviembre del 2010 es cuando fue declarada oficialmente la Comida Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Aunque en el 2009 ya se había hecho un intento pero no obtuvo buenos resultados.

Los argumentos que se utilizaron para esta candidatura fue bajo el titulo de La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán. Esto provocó cierto desconcierto si solamente se iba a resaltar la comida Michoacana y no a la del resto de México.

Aunque después el grupo Gruma que era el patrocinador permanente del proyecto declaró que no es la candidatura solo de la comida michoacana si no la del todo el país.

Alfonso de María y Campos director general del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) aclaró que si hubieran postulado las variedades de la cocina mexicana, hubiera sido un proceso largo y complicado, Solamente pusieron como un ejemplo de toda la comida mexicana la comida michoacana ya que en este estado habían iniciado con un año de anterioridad pero no fue aceptada.

Uno de los elementos decisivos para poder optar la cocina mexicana como un paradigma que también menciono Alfonso María y Campos, es que utilizan ingredientes representativos en todas las diferentes comidas de los estados de la república como es el maíz, el frijol y el chile (cabe mencionar que en cada uno de los estados destacan una gran variedad de chiles que son de origen endémico).

También podemos mencionar unas de las características de la cocina mexicana que fundamentan porque logró ser nombrada Patrimonio Cultural Inmaterial de la humanidad.

Nuestros platillos mexicanos no solo es la comida que representa a nuestro país, también es la que muestra el reflejo de toda una cultura que estaba basada en ritos religiosos, en la magia y el arte.

Aunque también la cocina mexicana también tuvo varias etapas donde tuvo influencias de diferentes países, la dividen por etapas la primera fue la influencia prehispánica aquí su dieta de los primeros años eran a base de los vegetales, después se dieron a la tarea de la crianza de animales como guajolotes y xoloitzcuintles. Insectos como chapulines, larvas etc.

La segunda etapa es la influencia de la colonia ya que con esto también trajeron ingredientes y carnes provenientes de Europa, ya que por esta fusión la cocina mexicana se considera como una de las más ricas cocinas a nivel mundial.

En la siguiente etapa del México independiente, fueron solidificando las características que actualmente la caracterizan desde el siglo XIX. Aunque en las etapas posteriores en la vida de México siguieron adjuntando platillos, negocios, a la gastronomía,

Uno de los alimentos más representativos es el maíz, con una antigüedad de más de 7 milenios, los mayas creían que era la creación de los dioses y a partir de éste se creó la humanidad. Ha sido la base de la alimentación de las culturas del país, ha logrado ser un símbolo de creencias y de identidad cultural.

La comida mexicana cuenta con una gran variedad de colores, texturas, sabores, olores que día a día están presentes en las familias mexicanas, también los podemos percibir en una de las costumbres mexicanas como son los altares hay una gran variedad de platillos, de alimentos.

Estos deben de cumplir con ciertas características, tradicionalmente se les pones platillos típicos como lo son los tamales, el mole, los atoles, las frutas (guayabas, mandarinas, etc), las características calaveritas de azúcar o de chocolate, aunque los alimentos llegan a cambiar porque consideran que platillos o bebidas eran de la preferencia del difunto. Aunque se debe tomar en cuenta de que debe de haber ciertos alimentos característicos en el altar que a su vez tiene un significado importante para éste.

1. El concepto del restaurante

En esta parte se definirá el tipo de restaurante que se abrirá, donde estará localizado, una pequeña descripción del logotipo, el tipo de ambientación con la que se contará, su decoración, el plaqué que se utilizará, entre otros aspectos.

1.1 Tipo y categoría del establecimiento

Definir

El tipo de restaurant que se pretende abrir es un concepto de restaurant temático que sería de cocina mexicana típica que a su vez haremos los platillos de la manera más saludable posible. Aunque bien se sabe que la comida mexicana en su mayoría es frita o se realiza con una gran cantidad de grasa. Ofreciendo un servicio de tipo americano para que sea más especializado y poder aportarle al comensal un servicio más personalizado y rápido a su vez.

En cuanto a la clasificación de los restaurantes tomaremos características de un restaurant de tres tenedores. Que constará de entrada independiente para los clientes, del personal, baños para hombres y mujeres. Tendrá muebles de calidad que serán de madera con un estilo rústico al igual que los pisos, decoraciones, loza, lámparas, etc.

El personal tendrá un uniforme característico que este será diferenciado entre las mujeres y hombre. El plaque que se utilizara será de acero inoxidable cuidando la higiene.

En cuanto a cocina tendrá cámaras de congelación y de refrigeración, almacén para utensilios extras, para secos y para el área de limpieza. Contará con tarjas de lavado y aéreas de ventilación.

Localizar



Figura 1. Mapa de ubicación del restaurante

Estudiar

Va dirigido para las familias morelianas.

Como competencia tenemos una amplia variedad de restaurantes que venden platillos mexicanos, sobre todo en lo que es en la zona centro que sería una de las competencias más cercanas, uno de ellos sería como “El Café Catedral” que manejan cocina mexicana típica en su carta, o la zona de la merced que de igual forma venden de este tipo de comida y con una gran ventaja que los precios que manejan ahí son muy módicos.

Hay pequeños establecimientos de comida rápida ya que en la zona donde se realizó el estudio encontramos una gran cantidad de estudiantes por la cercanía de facultades, de una prepa y de una secundaria. En el establecimiento estableceremos precios para familias que tengan la posibilidad de pagar \$100.00 pesos aproximadamente por un platillo. Posteriormente veremos si hay una posibilidad de hacer paquetes módicos para estudiantes, para obtener más clientes.

1.2 Imagen e identidad corporativa

En este apartado describiremos el logotipo, el tipo de ambientación que se eligió que incluye la decoración, el tipo de plaqué y cristalería, la descripción de los muebles, la iluminación y la música con la que se contará.


1.2.1 Logotipo

El nombre del restaurante que corresponde al dialecto náhuatl “Ayotli” que significa flor de calabaza. Las hojas verdes hacen referencia a que el estilo de comida mexicana que se pretende hacer es tratar de hacerla saludable.

“Ayotli f. Nombre genérico que los nahuas le daban a las variedades de la calabaza, aunque particularmente a una especie de la familia de la cucurbitáceas, que florece de junio a agosto y con cuyos frutos globoso y abultados, de un color naranja dorado, se preparan dulces tradicionales para las ofrendas del día de muertos.”³



Figura 2 Logotipo del restaurante

³  Coordinador Carlos Montemayor Diccionario del náhuatl en el español de México Editorial UNAM 2008 DF

1.2.2 Ambientación

La ambientación contará con materiales rústicos, algunos acabados de madera, utilizando objetos de decoración artesanales para dar un estilo mexicano.

1.2.2.1 Decoración

Constará con mesas y sillas de madera rústica en color café oscuro. Los manteles y servilletas serán de telares artesanales de Pátzcuaro, Michoacán en colores blancos y servilletas color ocre.

Objetos artesanales coloridos de materiales como el barro, semillas, la madera, la palma que serán la decoración en las paredes. Utilizando artesanía de diferentes estados de la república, que sean los más representativos de cada estado, y algunos cuadros de frutas, de paisajes, etc. También la decoración con diferentes tipos de rebozos ya sean lisos o estampados.

Algunos jarrones de barro o macetas. Los pisos serán de barro brillantados con la laca para obtener brillo y retrasar un deterioro. Tendrá acabados de ladrillo en las paredes, y en algunos pilares.

Las ventanas tendrán detalles en materiales para obtener un estilo muy rústico.

1.2.2.2 Plaqué y cristalería

En plaqué utilizaremos, cuchara sopera, cuchara para postre, cuchillo, y tenedor para carne y ensalada, ya que en nuestro menú manejamos sopas, postres, carnes que requieren este tipo de plaqué, estos serán de acero inoxidable.

En cuanto a la loza usaremos plato plano y plato hondo del barro tradicional, taza de barro, vasos de barro artesanales, servilleteros, ceniceros, azucareras, cafeteras.

1.2.2.3 Muebles

Todos los muebles utilizados serán de madera de color café oscuro con acabado rustico, las mesas, las sillas, y la barra. De igual manera, tendrán estas características los muebles para que todo vaya acorde a lo que es la comida mexicana.

1.2.2.4 Iluminación

En cuanto a la iluminación usaremos luz blanca para que no de un efecto muy oscuro al establecimiento ya que puede provocar un efecto contrario al que se pretende. Usando lámparas de igual forma artesanales. La luz blanca no ayudara para que el establecimiento no se vea tan oscuro y esto provoque una sensación de sueño a las personas.

1.2.2.5 Música

En música utilizaremos la folklórica de las diferentes regiones y la música vernácula como la de Pedro Infante, Jorge Negrete, Javier Solís, Flor Silvestre, Lola Beltrán, entre otros.

Escogimos este tipo de música porque es música típica mexicana y va acorde con el concepto del restaurante.






1.2.3 Apariencia física del personal

En esta parte podemos encontrar una breve descripción con su imagen de lo que será los uniformes de las distintas áreas (cocina, servicio).

1.2.3.1 Uniformes

Área de cocina

-Chef

<p>(1) </p> <p>(2) </p> <p>(3) </p> <p>(4) </p> <p>(5) </p>	<p>Chef- Utilizará gorro de color negro (1), filipina roja con detalles negros y manga de $\frac{3}{4}$ (2), mandil rojo (4), pantalón negro de (3) y zapato negro anti derrapante (5)</p>
---	--





-Cocinero



Cocineros y lava loza- Utilizaran gorro blanco **(1)**, filipina blanca con detalles en negro y de manga $\frac{3}{4}$ **(2)**, pantalón de mascota **(4)**, mandil blanco **(3)** y zapato negro anti derrapante **(5)**

Área de servicio

-Mesera

<p>(1)</p>  <p>(2)</p>  <p>(3)</p>  <p>(4)</p> 	<p>Mesera- Utilizará blusa artesanal de color rojo quemado de manga corta (1), pantalón de vestir negro de tubo (2), mandil negro (3) y zapato cerrado de color negro anti derrapante</p>
--	--

-Mesero

(1)



(2)



(3)



(4) ←



Mesero- Su uniforme será una guayabera de manga larga de color rojo quemado **(1,2)**, pantalón de vestir negro **(3)**, mandil de color negro **(5)** y zapato cerrado anti derrapante de color negro **(4)**.


1.3 Políticas básicas y directrices

“Las políticas son guías para orientar la acción; son criterios, lineamientos generales a observar en la toma de decisiones, sobre problemas que se repiten una y otra vez dentro de una organización.

En este sentido, las políticas son criterios generales de ejecución que auxilian el logro de objetivos y facilitan la implementación de las estrategias, habiendo sido establecidas en función de estas. En ocasiones se confunde a las políticas con las reglas, siendo la diferencia que las reglas son mandatos precisos que determinan la disposición, actitud o comportamiento, que deberá seguir o evitar en situaciones específicas el personal de una empresa; de tal manera que, mientras las reglas son estrictas, las políticas son flexibles.”⁴

Políticas

- No demoramos más de 10 min para atenderles.
- Excelente calidad en nuestros productos con los que elaboramos nuestros platillos, bebidas, etc.
- Trato amable y buena atención del personal hacia los comensales
- Especialidades del chef, se renueva cada mes.
- Platillos siempre calientes.
- Llevar los procesos adecuados establecidos para la limpieza de todas las áreas del establecimiento.
- Proporcionar platillos que sean realmente nutritivos para los comensales, pero de igual manera que sean ricos y de una presentación agradable a la vista.

⁴  “Los objetivos de una empresa”, (en línea). 18 de Noviembre 2010, (23 de Octubre 2012). <http://www.crecenegocios.com/los-objetivos-de-una-empresa/>

1.3.1 Misión

Proporcionar platillos típicos mexicanos de calidad, nutritivos y ricos, brindando un buen servicio para nuestros clientes

1.3.2 Visión

Llegar a ser uno de los restaurantes de comida mexicana reconocidos a nivel nacional por manejar el concepto de “Cocina mexicana saludable”

1.3.3 Valores

Respeto- Con un respeto mutuo entre el personal, se puede lograr un buen ambiente de trabajo entre los mismos compañeros de las diferentes áreas, que permita mejorar el rendimiento del personal y se sientan a gusto en su trabajo.

Justicia- Generar la retribución e incentivos al personal de acuerdo a sus acciones y desempeño en el trabajo, que permita un mejor rendimiento en su labor.

Responsabilidad- Gracias al compromiso que adquiera el personal, ayudará a que todos los propósitos y metas se cumplan en los plazos acordados, y que se cumplan cada una de las tareas que se les han designado a cada una de las áreas de la empresa.

Solidaridad- Es parte esencial fomentar en trabajo en equipo en un ambiente de compañerismo, ya que es un gran valor que permite una mejor funcionalidad, para lograr los propósitos trazados como equipo que persigue un mismo fin.

Honestidad- Este valor nos aporta sinceridad en el quehacer del personal en cualquier tipo de situación, lo cual permitirá que cualquier problema que surja se podrá resolver para bien de todos.

Eficiencia- Utilizar los recursos con el máximo rendimiento, que permita dar el servicio que sea requerido en el menor tiempo y los menores gastos de recursos, que reditúen en bien de la empresa.

1.3.4 Filosofía

Para la empresa la gran importancia que tenemos en nuestro establecimiento son nuestros empleados ya que sin ellos no se tendría un buen funcionamiento, por eso debemos de motivar a nuestro personal, darles un trato justo, capacitarlo periódicamente, incentivarlo para que su rendimiento y servicio lo hagan de la mejor manera posible.

1.4 Tipo de servicio

El tipo de servicio que se utilizará será el americano.

Servicio americano “La característica que distingue a este servicio es la rapidez; la comida se sirve en la cocina y un mesero la lleva a la mesa de los comensales. Los entremeses se reducen al máximo y las reglas del servicio son muy sencillas. Servir los alimentos por la derecha, las bebidas por la derecha y retirar los muertos por la izquierda. No se requiere de mucho personal porque el servicio no es complicado; este servicio lo encontramos en cafeterías, almacenes comerciales y en la mayor parte de los restaurantes.

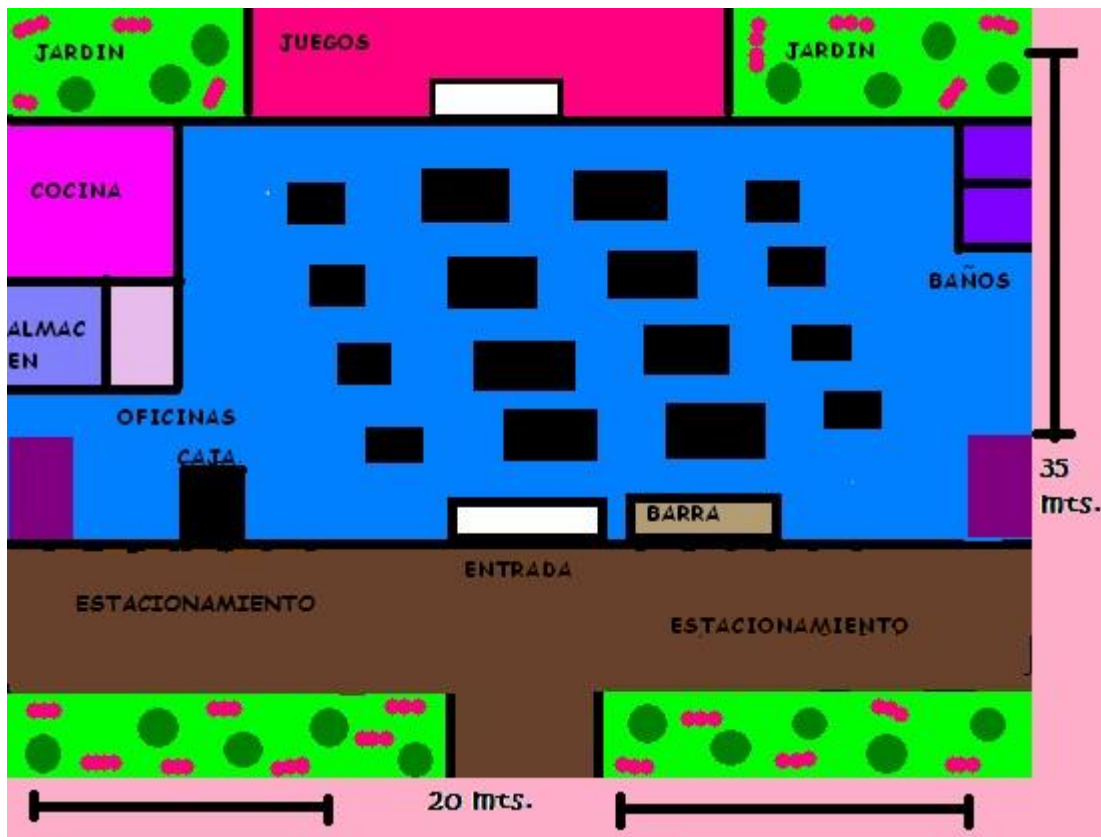
En los breves momentos de espera de algún pedido, se puede hacer un tiempo para las delicadezas del servicio como vaciar ceniceros o volver a llenar los vasos de agua, el mesero debe conocer correctamente el menú.”⁵

⁵ Sam, Daniel. "Servicio Americano", (en línea). 06 de Julio 2007 (23 de Octubre 2012). <http://www.alkon.org/foro/cocina-y-recetas.308/432741-servicio-americano.html>

1.5 Áreas funcionales del establecimiento

Primero se mostrará el plano general del restaurante, enseguida habrá una pequeña descripción de cada una de sus partes con una(s) foto(s) similar(es) a lo establecido.

1.5.1 Plano arquitectónico del establecimiento



Nota: Las medidas de las áreas las pondré en cada una de ellas.

1.5.2 Cocina

La cocina está dividida por dos áreas cocina caliente y la cocina fría. En la cocina caliente se harán todo los platillos salados que necesiten de algún tipo de cocción como platos fuertes entre otros

En esta área encontraremos estufas industriales, hornos, parrilla, plancha, licuadora etc.

En el área de cocina fría encontraremos mesas de trabajo, refrigeradores, tarjas de lavado, etc. Aquí se realizará ensaladas, jugos, algunos postres, aguas etc.

Contará con una variedad de ventanas para aprovechar la iluminación natural del día, ya que necesitamos que el área de cocina tenga una buena iluminación. El piso en toda la cocina será de color blanco y antiderrapante para evitar algún accidente.

En las paredes se le aplicará una pintura lavable para que sea más fácil su limpieza y tener una mejor higiene en la cocina.

Medidas: 4.5 x 6.5 mtrs.



Fig. 3

Figura 3 Imagen de cómo será la cocina del restaurante

1.5.3 Barra y comedor

El comedor contará con una capacidad de 80 pax (persona) que serán 8 mesas para 4 personas y 8 mesas para 6 personas. Las mesas tendrán manteles de telares de color blanco, manteles en tonos rojos, verde limón y naranjas. Las mesas y sillas serán de madera con un estilo rústico – artesanal. Con decoraciones de artesanías de madera, barro, palma; como rebozos, soles pintados de colores vivos etc.

La barra será también de madera de color café oscuro con estilo rústico, se encontrará cerca de la entrada principal del restaurant, contará con un pequeño decorado para que no abarque mucho espacio.

Medidas: 4 x 2.5 mtrs.(barra)



Figura 4 Imagen de cómo será el área de comedor

Medidas: 11 x 17.5 mtrs.(comedor)

1.5.4 Almacén

El almacén se encontrará a un costado de la cocina, aquí guardaremos equipo extra que podamos ocupar en alguna situación de que haya habido algún desperfecto en alguno que tengamos en el área de cocina, comedor o cualquier otra área del restaurant. También almacenaremos los productos que se requieran para la limpieza de igual forma que los insumos que tendremos de reserva para cocina, barra, comedor. Contaremos con recipientes para el guardado de los insumos.

Medidas: 3 x 4.5 mtrs.



Figura 5 Imagen de cómo estará el área de almacén

1.5.4.1 Equipo

En esta parte del almacén se guardarán utensilios, ollas, sartenes, cucharas, tablas, licuadoras, coladores, etc., por si alguno que este en uso sufriera algún desperfecto. También aquí se guardará algunos manteles, servilletas, algo de loza, platos, tazas, plaque, cristalería, saleros, servilleteros, etc., por alguna cuestión que se requiera más equipo.



Figura 6 Imagen del almacén de equipo

1.5.4.2 Insumos

Para el almacenamiento de los insumos contaremos con refrigeradores y congeladores, para carnes, lácteos, verduras, frutas. Habrá otra área que será fresca para algunas frutas, verduras que no sea necesario refrigerar o que estén aun verdes y necesiten madurar. O también para algunas hierbas que no necesitan refrigerarse como los chiles secos, harina, azúcar etc. que será la de los insumos secos. Otra de los enlatados. Utilizaremos para los insumos proveedores que cuenten con los requisitos requeridos como los alimentos en buen estado: no contaminados, en buen estado, tamaño. Que tenga un buen precio. Para almacenar los insumos ocuparemos recipientes de plástico de diferentes tamaños que sean transparentes, a su vez los etiquetaremos, estarán tapados.



Figura 7 Anaquel donde se almacenaran frutas y verduras



Figura 9 Recipientes para guardar insumos no perecederos (granos)



Figura 8 Refrigerador y congelador para almacenar insumos perecederos

1.5.4.3 Limpieza

Los productos de limpieza estarán en un apartado alejado de los insumos (verdura, carne, fruta, etc.) En un pequeño cuarto, los productos estarán etiquetados para evitar algún accidente. Tendremos un manual para que el personal sepa qué hacer cuando llegue a pasar un accidente con algún químico.



Figura 10 Anaquel donde estarán almacenados los químicos de limpieza

1.5.5 Baños

Los baños estarán divididos para hombre y mujeres. Estos contarán con dos inodoros con su puerta para cada uno y un inodoro pequeños para los niños, dos lavabos y uno pequeño para los niños. Contará con champo para las manos y papel para el secado de manos.

Medidas: 2x 3.5 mtrs.



Figura 11 Imagen de cómo serán los baños del restaurante

1.5.6 Estacionamiento

Abra una área de estacionamiento, a la entrada calculando que será para una capacidad de alrededor de 12 carros. Que está dentro del área del restaurant.

Medidas: 8.5 x 12 mtrs.



Figura 12 Imagen de cómo estará el estacionamiento del restaurante

1.5.7 Jardín

En la parte de enfrente contara con un pequeño jardín y en la parte de atrás abra un área más grande cerca del área de los juegos para los niños. Sigue siendo parte del restaurant.

Medidas: 8.5 x 1mtrs. (Jardín de enfrente)

Medidas: 6.5 x 4 mtrs./ 5.5 x 4 mtrs. (J. de atrás)



Figura 13 Imagen de cómo será el jardín de la parte de atrás

1.5.8 Área de juegos

En la parte de atrás del restaurant se contara con la área de juegos para los niños, que contara con juegos como columpios, resbaladillas, sube y bajas. Aunque también esta área sigue siendo parte del restaurant, la supervisión de los niños estará a cargo de la responsabilidad de los padres de los niños.

Medidas: 9 x 4 mtrs.



Figura 14 Imagen de los juegos para los niños

2. Factor Humano

En esta segunda parte del proyecto hablaremos de todo aquello referente al personal, las prestaciones que se les dará, la plantilla del personal que requerimos para el establecimiento, el organigrama del mismo, las descripciones de los puestos, también el marco jurídico que implementaremos en el restaurante. Hacemos mención de las reglas y políticas que se establecieron por área.

2.1 Liderazgo empresarial y desarrollo humano

Liderazgo profesional

Nuestro liderazgo lo tendremos ocupado por el personal que tenga el perfil más apto para manejar cada área y el gerente que este será el que guíe al resto de las áreas. En un líder pretendemos que esté sea el que muestre la dirección a donde hay que llegar según lo que se desea, se necesita que principalmente sepa organizar al personal, motivarlo, que tome decisiones, que sea responsable, que tenga autoridad, que sepa trabajar en equipo.

Para que con esto se evite la integración de grupos en cada área que solamente puedan provocar problemas entre el personal, y todo esto distraiga los propósitos establecidos para los que debemos trabajar en conjunto para poderlo alcanzar.

Desarrollo Humano

Por el momento por apertura se les manejarán unos programas de capacitación para todo el personal, en cuanto a las cosas básicas que podrían estar manejando. Habrá una revisión general posteriormente de la capacitación, dentro del establecimiento de los conocimientos obtenidos y que deben de aplicar en todas las áreas. Habrá cada año una nueva capacitación para que el personal se vaya actualizando.

Capacitación

- Para el área de servicio tendrá una capacitación de “Calidad en el servicio”

- Para los encargados de las áreas será la capacitación de “Liderazgo”
- Para todo el personal de cocina, almacén e insumos tendrán la capacitación de “Manejo Higiénico en los Alimentos para Empresas comunitarias”

2.2 Marco jurídico-legal

En el marco jurídico es para trabajar bajo la ley y todo relacionado con la parte legal y gubernamental. Nos ayudara a tener un buen funcionamiento en cuanto a la relación de la empresa y con las dependencias de gobierno que regulan ciertos criterios dependiendo del tipo de empresa que sea.

Nos interesa que todo esté debidamente en orden, ya que pueden llegar a pedir los permisos necesarios que se tengan y que a su vez estén vigentes. Para evitar multas en cierto momento.

2.2.1 Permiso ante hacienda

Requisitos para darte de alta en el SAT para persona física

1. Original de cualquier identificación oficial vigente con fotografía y firma, expedida por los gobiernos federal, estatal o municipal.
2. Si cuenta con CURP, mencionarla o proporcionarla.
3. Si no cuenta con CURP, copia certificada de su acta de nacimiento.
4. Original de un comprobante de domicilio.
5. Si inició el trámite por internet, solicitud de inscripción al RFC y número de folio asignado.
6. Una dirección de correo electrónico.
7. En su caso, copia certificada del poder notarial con el que acredite la personalidad del representante legal, o carta poder firmada ante dos testigos y ratificadas las firmas ante las autoridades fiscales o ante notario o fedatario público.

2.2.2 Permiso en salubridad

1. Llenar solicitud de aviso de funcionamiento.
2. Identificación oficial.
3. Alta de hacienda.
4. Comprobante de domicilio.
5. Firma autógrafa de la solicitud.

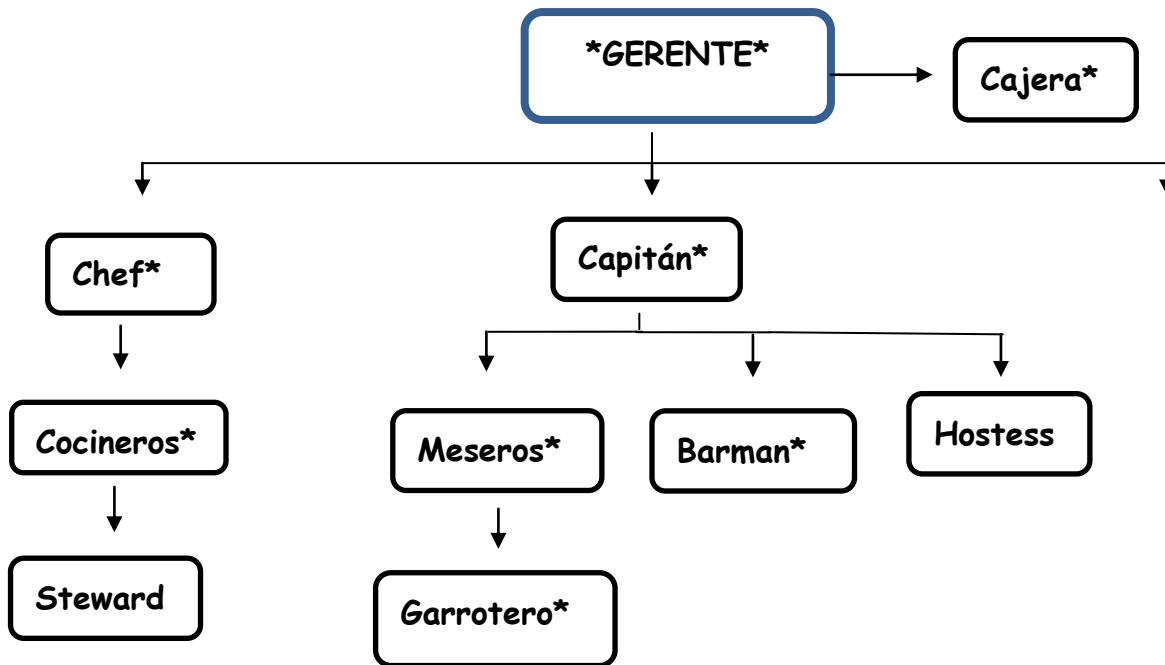
El precio del permiso varía según el giro del negocio.

2.2.3 Permiso ante ayuntamiento (alimentos y bebidas)

1. Solicitud original
2. ID oficial propietario/representante legal
3. ID oficial gestor
4. Visto bueno de protección civil
5. Dictamen de protección al medio ambiente
6. Acta constitutiva (personas morales)
7. Alta de hacienda
8. Dictamen de uso de suelo (Mayores 120 m²)
9. Aviso funcionamiento salubridad
10. Recibo de OOAPAS
11. Carta de anuencia vecinal
12. Verificación, inspección y vigilancia
13. Estudio de laboratorio de análisis de aguas residuales
14. Recibo predial año actual

El costo del permiso es de acuerdo a las medidas de tu establecimiento, haciendo el pago correspondiente te otorgan el permiso.

2.3 Organigrama



Nota: Se contarán con 6 meseros y 6 cocineros y el resto del personal será uno por puesto

2.3.1 Plantilla del personal

<i>Administrativo</i>	<i>Cantidad</i>
* Gerente	(1)
<i>Cocina</i>	
*Chef	(1)
*Cocineros	(6)
*Steward	(1)
<i>Servicio</i>	
*Capitán de meseros	(1)
*Meseros	(6)
*Garrotero	(1)
*Hostess	(1)
*Cajera	(1)
*Barman	(1)

2.4 Descripción y perfiles de puestos

2.4.1 Gerente

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: GERENTE
Objetivo del puesto: Tener una persona encargada de supervisar y ver que todo funcione dentro de todas las áreas que componen la empresa.	
Funciones y responsabilidades: Supervisar cada una de las áreas dentro de la empresa. Resolver problemas en el caso que estos se presenten. Informar al dueño cómo va la empresa en general. Contratar o despedir personal según sea el caso. Supervisar a Todas las áreas. Capacitar al trabajador que lo requiera. Encargado de todos los permisos necesarios para el establecimiento. Principal encargado del establecimiento.	
Autonomía: Este, está a disposición del dueño nadie más podrá cuestionarlo sobre cualquier decisión que el tomo a favor de la empresa.	
Jefe: Los dueños	
Escolaridad: Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en turismo	
Perfil:	Habilidades:
Sexo indistinto.	Responsable, honesta, empática, sociable, líder, sobresaliente, capaz.
Con un año de experiencia.	

2.4.2 Contador

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: CONTADOR
Objetivo del puesto: Contar con una persona encargada de las finanzas de la empresa.	
Funciones y responsabilidades: Hacer un buen funcionamiento de las finanzas de la empresa. La autorización del pago de nómina, el pago de los proveedores, del dinero disponible para los gastos. Archivar las facturas de compras de inmobiliario, equipo, etc.	
Autonomía: Tendrá la libertad de cómo priorizar los gastos, pagos, deudas de la empresa sin dejar a un lado el bienestar de la empresa.	
Jefe: Gerente	
Escolaridad: Licenciatura en contaduría	
Perfil:	Habilidades:
Experiencia mínima en el puesto de un año.	Responsable, honesto, puntual, confiable,
Sexo indistinto	

2.4.3 Chef

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: CHEF
Objetivo del puesto: que haya una persona responsable ante el gerente de alimentos y bebidas del adecuado funcionamiento de las cocinas, de la preparación de alimentos dentro de las normas de calidad, de buen servicio a bajo costo.	
Funciones y responsabilidades: Capacitación y adiestramiento del personal, Supervisión del trabajo del personal de cocina. Evaluación de su personal. Solicita personal eventual .Elabora las requisiciones para el almacén según el caso. Supervisa la calidad de los alimentos que llegan a la cocina. Se encarga de la elaboración del menú. Auxilia al contador de costos en la elaboración de las “Hojas de costos de recetas estándar de alimentos”. Inspecciona porciones, guarniciones, limpieza y decoración de los platillos. Revisa, analiza y autoriza las requisiciones de alimentos que los cocineros solicitan al almacén. Supervisa la aplicación de normas sanitarias y medidas de seguridad. Supervisa que la entrega de alimento a los meseros se lleve a cabo según las políticas de control establecidas.	
Autonomía: Tiene bajo a su mando los cocineros de cocina caliente y de cocina fría.	
Jefe: Gerente	
Escolaridad: Licenciatura en gastronomía	
Perfil: Sexo indistinto	Habilidades:
Experiencia mínima de un año.	Creativo, innovador, líder, capaz, ágil, presentable.

2.4.4 Cocinero (cocina caliente)

Empresa: Ayotli restaurante familiar	Puesto: COCINERO (cocina caliente)
Objetivo del puesto: Tener una persona responsable ante el chef de la preparación de alimentos en la cocina caliente.	
Funciones y responsabilidades: Conocer y aplicar las técnicas de cocción. Conocer las recetas estándar de cocina. Conocer las técnicas para evaluar por medio del olor, color o sabor, los alimentos en mal estado. Conocer y aplicar técnicas para almacenar alimentos. Evitar el desperdicio de material sobrante al elaborar platillos. Responder del equipo y materiales a su cargo. Verificar que su ayudante le tenga listo el material necesario. Supervisar el trabajo de su ayudante. Preparar alimentos para el servicio de banquetes, según notificación. Saber el manejo de las temperaturas. Y sacar los platillos para los comensales calientes.	
Autonomía: Está a disposición de las órdenes del chef, y tiene bajo a su mando los ayudantes de cocina	
Jefe: Chef	
Escolaridad: Preparatoria terminada o carrera técnica en bebidas y alimentos.	
Perfil:	Habilidades:
Experiencia mínima de un año en el puesto.	Sociable, creativo, responsable, honesto.
Sexo indistinto	

2.4.5 Cocinero (cocina fría)

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: COCINERO (cocina fría)
Objetivo del puesto: Tener una persona responsable ante el chef de la preparación de alimentos en la cocina fría	
Funciones y responsabilidades: Conocer y aplicar las técnicas. Conocer las recetas estándar de cocina. Conocer las técnicas para evaluar por medio del olor, color o sabor, los alimentos en mal estado. Conocer y aplicar técnicas para almacenar alimentos. Evitar el desperdicio de material sobrante al elaborar platillos. Responder del equipo y materiales a su cargo. Verificar que su ayudante le tenga listo el material necesario. Supervisar el trabajo de su ayudante. Preparar alimentos para el servicio de banquetes, según notificación. Tener noción de saber preparar, postres, ensaladas. Saber los métodos de conservación de los alimentos.	
Autonomía: Está a disposición de las órdenes del chef y tiene bajo su mando los ayudantes del área	
Jefe: Chef	
Escolaridad: Preparatoria terminada o carrera técnica en alimentos y bebidas	
Perfil:	Habilidades:
Experiencia mínima de un año en el puesto.	Sociable, creativo, responsable, honesto.
Sexo indistinto	

2.4.6 Capitán de meseros

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: CAPITAN DE MESEROS
<p>Objetivo del puesto: Contar con una persona a cargo del área de sala, es decir aquella zona expuesta a nuestros comensales, de las que es una de las más importantes, ya que se está muy cerca del comensal, en la atención.</p>	
<p>Funciones y responsabilidades: Supervisar el trabajo de los meseros que laboran en dicho establecimiento. Dar capacitación a los mismos para que el servicio que se les brinda a nuestros comensales sea el correcto y si es posible sea superior al de la competencia. Ver que todo esté en perfectas condiciones y con la limpieza del área. Preguntar a los comensales que si todo está bien, y si no es así, ver cuál es el problema, y si es posible solucionarlo en el momento.</p>	
<p>Autonomía: Puede tomar decisiones que le permitan llevar a cabo hacia la mejora de la empresa o resolver el problema, en caso de que no esté el superior, o no se tenga mucho tiempo para poder resolverlo.</p>	
<p>Jefe: Gerente</p>	
<p>Escolaridad: Preparatoria terminada o carrera técnica en alimentos y bebidas</p>	
<p>Perfil: Debe ser una persona que muestre autoridad.</p>	<p>Habilidades: Amable, sonriente, sociable.</p>
<p>Que tenga experiencia mínima de 1 año.</p>	
<p>Sexo: hombre</p>	

2.4.7 Mesero

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: MESERO
Objetivo del puesto: Contar con el personal debidamente capacitado para que ofrezca un buen servicio a los comensales, manejar los tiempos establecidos para llevar los platillos y las bebidas.	
Funciones y responsabilidades: Dar siempre una buena cara a todo comensal que quiera disfrutar de nuestro servicio. Hacerle sentir al comensal que ahí es el más importante y que se merece lo mejor. Darle al comensal lo que ordenó en el menor tiempo posible y de la mejor manera posible. Ser empático cuando la situación lo requiera. Hacer que nuestro cliente vuelva.	
Autonomía: Depende de lo que su jefe le pida, es decir del capitán de meseros, claro sin dejar de lado las órdenes que a lo mejor le pudieran dar el gerente.	
Jefe: Capitán de meseros	
Escolaridad: Preparatoria terminada	
Perfil:	Habilidades:
Que sea una persona que demuestre confianza, debe de tener experiencia.	Honesta, amable, servicial, sencillo.
Mínima de un año en el puesto. Sexo indistinto.	

2.4.8 Cajero

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: CAJERO
Objetivo del puesto: Tener a una persona encargada de la caja del establecimiento.	
Funciones y responsabilidades: Cobrar cada que un comensal decida cerrar su cuenta. Manejar terminales de crédito si la situación lo requiere. Realizar facturas si algún comensal la pide. Hacer los cortes de caja de cada día. Reportar al contador si hay algún problema en las cuentas.	
Autonomía: Toma de decisiones según al manejo o el criterio que se maneja en el establecimiento en alguna situación complicada.	
Jefe: Gerente	
Escolaridad: Preparatoria terminada o Licenciatura en contaduría	
Perfil:	Habilidades:
Debe de ser muy hábil en las cuentas necesarias en su puesto.	Honesta, responsable, honrada.
Contando con una experiencia mínima de un año. Sexo indistinto.	

2.4.9 Barman

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: BARMAN
--	-----------------------

Objetivo del puesto:

Contar con una persona que encargue de la preparación de las bebidas en barra.

Funciones y responsabilidades:

Preparación de las bebidas.

Ser rápido en la preparación de las bebidas.

Mantener su área limpia.

Pedir los insumos necesario que utilice.

Autonomía:

El manejo de situaciones que pasan en los momentos inesperados, resolviéndolos de la mejor manera posible para no ocasionar un problema mayor.

Jefe: Gerente

Escolaridad: Preparatoria o Licenciatura

Perfil:

Persona que le agrada prepara bebidas, servirlos, decorarlos.

Experiencia mínima de un año. Sexo indistinto

Habilidades:

Rapidez, agilidad, creativo.

2.4.10 Hostess

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: HOSTESS
--	------------------------

Objetivo del puesto: tener una persona que reciba a los comensales cuando lleguen al restaurante.

Funciones y responsabilidades:

Recibir a los comensales, acomodarlos en la mesa que más se acomode a sus necesidades y de acuerdo a la cantidad de personas.

Recibir las llamadas para hacer reservaciones y llevar un registro.

Checar si hace faltan cartas para reportar las faltantes.

Autonomía:

Ella considera el acomodo de los comensales de la mejor forma posible.

Jefe: Gerente

Escolaridad: Preparatoria

Perfil: Sexo/ mujer

Habilidades: Sociable, amable, honesta

Experiencia mínima de 6 meses.

2.4.11 Garrotero

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: GARROTERO
--	--------------------------

Objetivo del puesto: Que haya una persona que ayuda a los meseros a mantener limpias las mesas.	
Funciones y responsabilidades: Recoger los muertos de las mesas. Limpiar las mesas después de que se desocupó. Mantener el área de servicio en buen estado.	
Autonomía: Dependerá más que nada del capitán de meseros o en todo caso directamente con el gerente. O en caso que tenga que tomar una decisión.	
Jefe: Capitán de meseros	
Escolaridad: Secundaria terminada	
Perfil:	Habilidades:
Persona rápida y hábil para recoger los muertos, sostener cosas pesadas.	Rápido, honesta y amable.
Con o sin experiencia. Sexo masculino.	

2.4.12 Steward

Empresa: Ayotli restaurant familiar	Puesto: STEWARD
--	------------------------

Objetivo del puesto:

Mantener el área de la cocina limpia y recogida.

Funciones y responsabilidades:

Mantener los pisos limpios
Las mesas de trabajo libres y limpias
Lavar los trastes (loza principalmente)

Autonomía: Tomar decisiones en cuanto a la limpieza o acomodo de la cocina.
Planteando propuesta con el chef o el gerente.

Jefe: Gerente/ Chef

Escolaridad: Preparatoria terminada

Perfil: Con o sin experiencia

Habilidades:

Edad mínima de 18 años

Honesta, responsable, cumplido

Sexo indistinto. Sexo indistinto

2.5 Sueldos y prestaciones

* Sueldos: Paga o remuneración que se percibe regularmente por un trabajo

* Prestaciones: Las prestaciones son incentivos que tienen como propósito fundamental el motivar a los empleados y desarrollar en ellos el sentido de pertenencia a la organización; protegerlos de riesgos, por lo general imprevisibles, y mejorar el nivel de calidad de su vida personal, familiar y social, en el mediano y el largo plazos.

Prestaciones:

- Contarán con aguinaldo (15 días por 1 año trabajado)
- Estarán asegurados (IMSS)
- Tendrán su prima dominical
- Pago de horas extras
- Vacaciones pagadas
- Pago por accidente de trabajo

2.6 Reglamento por área

2.6.1 Área de cocina

- No mascar chicle
- Usar uniforme limpio y completo
- Tolerancia 5 minutos
- No usar celular en horario de trabajo
- Cabello recogido
- Uñas cortas y sin esmalte (mujeres)
- No usar cadenas, anillos, pulseras, relojes
- Sin maquillaje(cocina)
- Cabello bien recogido
- No usar audífonos
- No tener bolsas, mochilas, dentro del área de trabajo

- No usar groserías
- No llamarle a los compañeros por apodo
- Cabello corto para los hombres
- No comer en el lugar de trabajo
- No toser ni estornudar en los alimentos y bebidas
- Lavarse las manos al momento de llegar al trabajo, y después de entrar al baño

2.6.2 Área de servicio

- Usar uniforme limpio y completo
- Arreglo personal impecable
- No mascar chicle
- No comer en el área de servicio
- Estar atento en lo que le haga falta en las mesas
- Mantener el área de comedor limpia
- Cabello corto para hombres y mujeres bien peinado y recogido
- No usar, pulseras, anillos, cadenas, relojes en el area de trabajo
- Uso de maquillaje moderado lo más natural q se pueda (mujeres)
- No toser ni estornudar en los platillos (meseros)
- No discutir enfrente de los comensales
- Uñas cortas y sin esmalte (mujeres meseras)
- No usar groserías
- No usar celular
- Ser puntuales

2.6.3 Área administrativa

- Usar ropa formal
- Buena presentación
- Ser puntuales
- No mascar chicle

- No decir groserías
- Trato respetuoso dentro del area y con los demás empleados

2.7 Políticas por área

2.7.1 Área de cocina

- Buena atención entre el mismo personal del área y las demás áreas
- Organizar los utensilios periódicamente para tener un orden
- Ser mejor cada día para ofrecer platillos más ricos, sanos y bien presentados
- Ser comprometidos con nuestro trabajo día a día para llegar a ser mejor
- Consentir el paladar del comensal para que regrese de nuevo

2.7.2 Área de servicio

- Comprometerse a atender de la manera más atenta al comensal para que se sientan a gusto
- Llegar a ser del agrado de nuestros comensales con el servicio brindado, ya que se pondrá todo de nuestra parte para lograrlo

2.7.3 Área administrativa

- Ser comprometidos con el trabajo para que todo salga muy bien
- Proponernos retos, superarlos para lograr ser los mejores

2.8 Horario gráfico (por día)

PUESTO	8 hr	9 hr	10 hr	11 hr	12 hr	13 hr	14 hr	15 hr	16 hr	17 hr	18 hr	19 hr
Administración												
Gerente					x	x	x	x	x	x	x	x
Cocina												
Chef					x	x	x	x	x	x	x	x
Cocinero					x	x	x	x	x	x	x	x
Cocinero					x	x	x	x	x	x	x	x
Cocinero					x	x	x	x	x	x	x	x
Cocinero					x	x	x	x	x	x	x	x
Cocinero					x	x	x	x	x	x	x	x
Cocinero					x	x	x	x	x	x	x	x
Steward					x	x	x	x	x	x	x	x
Servicio												
Capitan de meseros					x	x	x	x	x	x	x	X
Mesero					x	x	x	x	x	x	x	X
Mesero					x	x	x	x	x	x	x	X
Mesero					x	x	x	x	x	x	x	X
Mesero					x	x	x	x	x	x	x	X
Mesero					x	x	x	x	x	x	x	X
Mesero					x	x	x	x	x	x	x	X
Bartman					x	x	x	x	x	x	x	X
Garrotero					x	x	x	x	x	x	x	X
Cajera					x	x	x	x	x	x	x	X
Hostes					x	x	x	x	x	x	x	X

Nota: El día lunes se cerrará el establecimiento y por consiguiente este día será el día de descanso para todo el personal



Personal administrativo



Personal de servicio



Personal de cocina

3. Satisfacción al cliente

En esta parte haremos nuestra segmentación de mercado, haremos nuestra investigación de mercado en donde aplicaremos una pequeña encuesta de 5 preguntas y haremos el cálculo de a cuanta gente se las haremos. Y por ultimo está la mezcla de mercadotecnia que se desprende el producto, la plaza, el producto y el precio.

3.1 Segmentación de mercado

Nuestro mercado estará segmentado por personas de 27 a 40 años ya que nuestro restaurant es de tipo familia, escogimos estas edades ya que recientemente las parejas ya no se casan tan chicos de edad y contando que los padres de familia son los que pagan la cuenta. Tomaremos en cuenta tanto a los hombres y las mujeres ya que ambos en la actualidad trabajan para contribuir con los gastos en la casa, que tengan como sueldo mínimo de \$10,000.00 pesos mensuales.

3.2 Investigación de mercados

Esta es la pequeña encuesta que se aplicó a un grupo pequeño de la segmentación que elegimos.

Questionario

1. ¿Con que frecuencia vas a comer a un restaurant?
a) Una vez por semana b) Cada quince días c) Cada mes d) Casi nunca
2. ¿Cuándo vas al restaurant de qué tipo de comida es?
a) Mexicana b) Italiana c) Japonesa/China d) Otra
¿Cuál? _____
3. Comprarías un platillo de un costo de:
a) Menos de \$100.00 pesos b) \$150.00 pesos c) \$200.00 pesos d) Otra
¿Cuál? _____

4. Te gustaría cuidar tu salud y comer platillos mexicanos

a) Si b) No c) Tal vez

5. Si se abriría un restaurant de cocina mexicana que cuide tu salud ¿iría?

a) Si b) No c) Tal vez

Nota: Cuando en el INEGI buscamos los datos de la población que hay en Morelia de acuerdo con la segmentación que se ha elegido, no se encontró tal cual, entonces para sacar la parte proporcional de las encuestas que se realizarían quedo con la segmentación de personas (masculino y femenino) de 25 a 59 años.

Pregunta 1 ¿Con que frecuencia vas a comer a un restaurant?

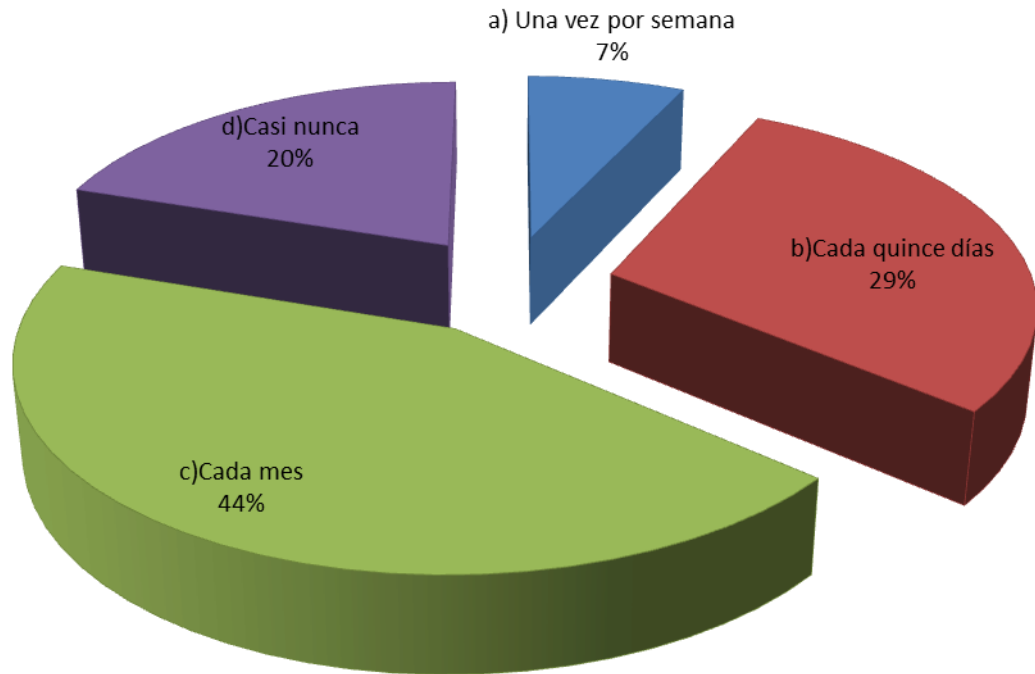


Figura 15 Gráfica de la pregunta 1 de la encuesta

La mayoría de la personas encuestadas van una vez por mes al restaurant, aquí puede ser que la demanda no sea tanta por semana, aunque en los fines de semana es cuando puede haber más demanda.

Pregunta 2. Cuando vas al restaurante ¿de qué tipo de comida es?

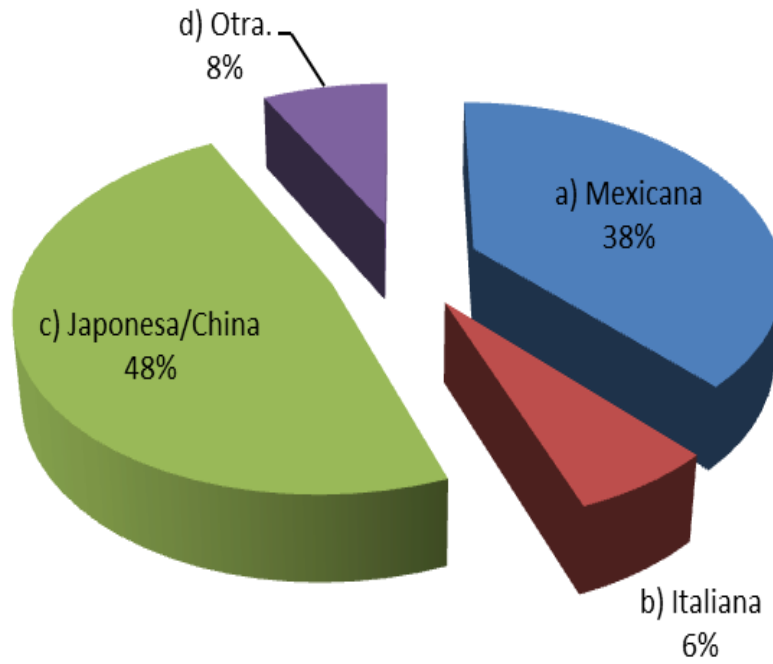


Figura 16 Gráfica de la pregunta 2 de la encuesta

La mayoría de la gente cuando llega ir a un restaurante va más seguido a la comida Japonesa/China, ya que este tipo de comida es más económica. Podemos manejar un estilo similar para atraer clientes, hacer paquetes, promoción del 2x1 en bebidas los fines de semana, hacer promociones con los postres los días más bajos en ventas para atraer más gente. Manejar también un día a la semana tipo buffet.

Pregunta 3 Compraría un platillo de un costo de:

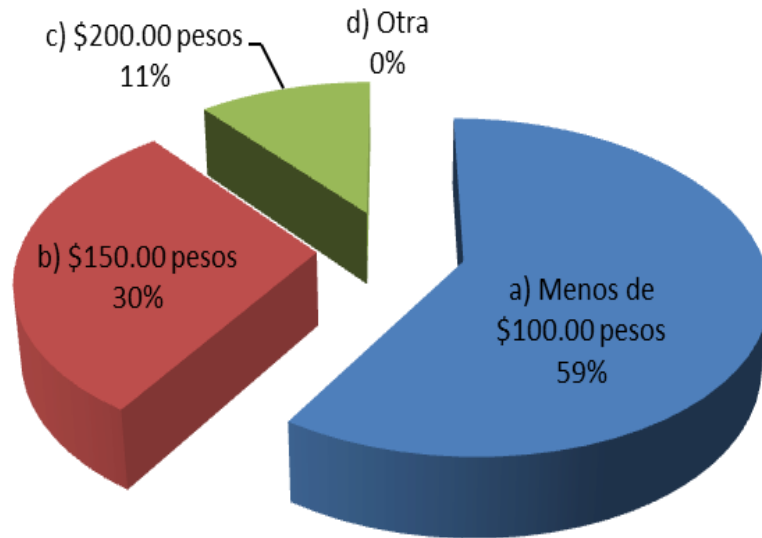


Figura 17 Grafica de la pregunta 3 de la encuesta

La mayoría de la gente que fue encuestada gasta menos de \$100.00 pesos en un platillo, podremos manejar platillos que tengan un costo entre los \$100.00 pesos y los \$150.00 pesos.

Pregunta 4 Te gustaría comer platillos mexicanos y cuidar tu salud

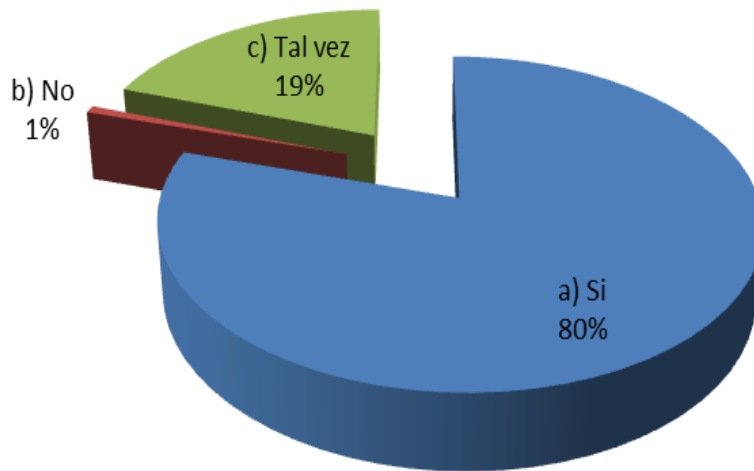


Figura 18 Grafica de la pregunta 4 de la encuesta

Ya que a la mayoría de las personas le gusta cuidar su salud, las porciones serán lo más equilibradas posibles. Se utilizarán productos frescos, poco aceite y alimentos bajos en grasa, sal y emplearemos en los platillos azúcares naturales.

Pregunta 5 Si se abriría un restaurante de comida mexicana que cuide tu salud ¿iría?

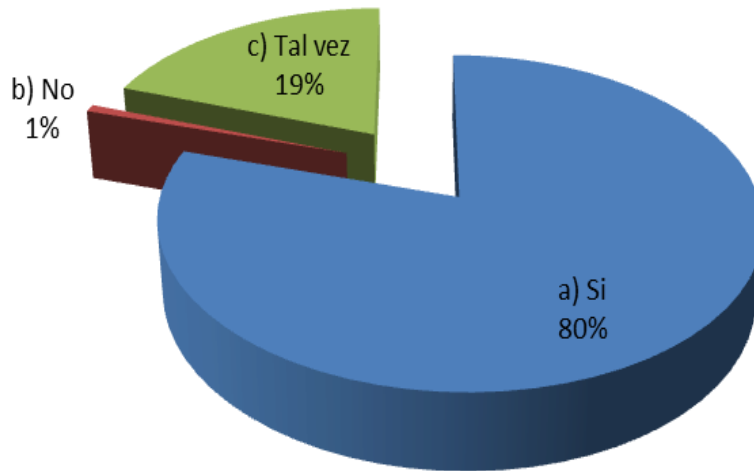


Figura 19 Grafica de la pregunta 5 de la encuesta

La grafica nos puede mostrar que la mayoría de las personas si acudirían a un restaurant que venda cocina mexicana que cuide su salud. Nos da la certeza de que será una empresa exitosa, contando que debemos de cubrir con sus expectativas, que primordialmente se enfocan al precio de los platillos, que sean módicos en el precio.

3.3 Mezcla de mercadotecnia

En esta parte encontraremos todo lo relacionado con la mercadotecnia, como lo es el menú (la carta de bebidas y alimentos), el porqué del precio final de estos mismos. El lugar donde estará el establecimiento y las promociones que estaremos manejando por el momento de la apertura.

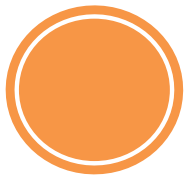
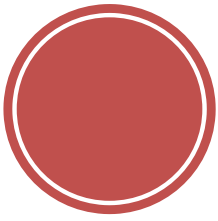
3.3.1 Precio

El precio de nuestros productos estará basado en los costos de las recetas. También tomando en cuenta los precios que manejan los restaurantes de nuestra competencia, para poder atraer más clientes a nuestro establecimiento.

3.3.2 Producto

En esta parte se agrega el menú del establecimiento, consta de 5 apartados: 1) Entradas 2) Sopas/cremas 3) Platos fuertes 4) Postres 5) Bebidas.

3.3.2.1 Menú



Entradas

- Sopes \$60.00
- Tacos de pollo \$60.00
- Tacos de papa \$45.00
- Ceviche de charal \$60.00
- Guacamole con totopos \$45.00
- Tostadas de ceviche \$75.00
(camarón, surimi y pescado)
- Chiles rellenos de queso \$45.00



Sopas/cremas

Sopas

- Lima \$45.00
- Tarasca \$75.00
- Flor de calabaza con elote \$90.00
- Lentejas c/ plátano macho \$30.00

Cremas

- Zanahoria \$45.00
- Calabaza \$45.00
- Elote \$75.00
- Papa \$45.00



Platos fuertes

Pescado/ Mariscos

- Filete a la veracruzana \$140.00
- Camarones c/ pico de gallo de mango \$190.00
- Filete de pescado en adobo \$175.00
- Aguachile \$155.00

Pollo

- **Mixiotes de pollo \$115.00**
- **Pechugas en nogada \$155.00**
- **Enchiladas verdes \$70.00**
- **Enmoladas rojas c/ pollo \$115.00**
- **Pechuga Ayotli \$175.00**



Res/ Cerdo

- **Chamorro c/ verdolagas en salsa verde \$160.00**
- **Chicharrón en salsa roja \$140.00**
- **Chuleta de cerdo a la crema \$120.00**
- **Bistec en chile negro \$120.00**
- **Bistec asado \$120.00**
(con ensalada, frijoles de la olla, cebollitas asadas)

Bebidas

- **Aguas frescas**
 - *Guayaba \$25.00
 - *Jamaica \$25.00
 - *Avena \$25.00
- **Tepache \$40.00**



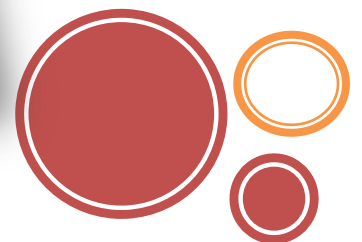
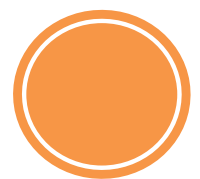
Bebidas calientes

- **Atole**
 - *Cajeta \$40.00
 - *Nuez \$50.00
 - *Guayaba \$30.00
- **Chocolate \$30.00**
- **Té de manzanilla \$20.00**
- **Café \$20.00**



Postres

- **Higos en almíbar \$35.00**
- **Fresas a la crema \$45.00**
- **Gelatina de frutas \$35.00**



3.3.3 Plaza

Se colocara en la dirección ya antes mencionada porque lo que se pretende es que este en un lugar céntrico, donde sea un lugar transitado ya que esto nos ayudara a que la gente lo vea y sea factible que entren en ese momento o regresen posteriormente con su familia. Si es de su agrado podrán recomendarnos y así podamos tener cada vez más clientes. Por la zona puede haber más probabilidad de encontrar personas a las que va dirigido, de acuerdo con la segmentación de mercado que previamente se realizó.

3.3.4 Promoción

Las promociones que manejaremos por apertura serán:

- 2x1 en postres en la primera semana de Lunes a Viernes
- Si tu consumo es más de \$300.00 se hará un descuento de 10% solo el fin de semana. (Viernes, Sábado y Domingo)

Las promociones que se manejaran:

- 2x1 en cerveza los fines de semana (Viernes, Sábado y Domingo)
- 2x 1 en postres los días Jueves

Los medios de promoción serán por medio de:

- Volantes
- Página web
- Radio
- Televisión

4. Gerencia y Administración

Estos formatos administrativos nos muestran todo lo referente al estado financiero del restaurante, para poder percibir nuestras ganancias y si es rentable.

Se calcula el presupuesto de ventas bajo el supuesto de una venta diaria de 50 servicios con una rotación de uno, por los primeros cuatro meses por apertura.

Para el resto del año se estimaron los mismos 50 servicios con una rotación de 1.5

4.1 Balance general inicial

BALANCE GENERAL AL INICIO DEL EJERCICIO		
ACTIVO CIRCULANTE		
Caja	\$ 10,000.00	
Bancos	\$ 30,000.00	
Inventarios	\$ 78,180.89	
TOTAL		\$ 118,180.890
ACTIVO FIJO		
Mobiliario y equipo	\$ 712,697.06	
TOTAL		\$ 712,697.06
TOTAL ACTIVO		\$ 830,877.95
PASIVO		
Proveedores	\$ 95,779.20	
TOTAL PASIVO		\$ 95,779.20
Capital		\$ 735,098.75
TOTAL PATRIMONIO		\$ 735,098.75
TOTAL PASIVO MAS CAPITAL		\$ 830,877.95

4.1.1 Presupuesto de venta (mensual y anual)

PRESUPUESTO DE VENTA DE DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE 2013													
Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL ANUAL
Entradas	\$66,857.14	\$66,857.14	\$66,857.14	\$66,857.14	\$100,285.71	\$100,285.71	\$100,285.71	\$100,285.71	\$100,285.71	\$100,285.71	\$100,285.71	\$100,285.71	\$1,069,714.29
Sopas	\$67,500.00	\$67,500.00	\$67,500.00	\$67,500.00	\$101,250.00	\$101,250.00	\$101,250.00	\$101,250.00	\$101,250.00	\$101,250.00	\$101,250.00	\$101,250.00	\$1,080,000.00
Pollo	\$151,200.00	\$151,200.00	\$151,200.00	\$151,200.00	\$226,800.00	\$226,800.00	\$226,800.00	\$226,800.00	\$226,800.00	\$226,800.00	\$226,800.00	\$226,800.00	\$2,419,200.00
Pescado	\$198,000.00	\$198,000.00	\$198,000.00	\$198,000.00	\$297,000.00	\$297,000.00	\$297,000.00	\$297,000.00	\$297,000.00	\$297,000.00	\$297,000.00	\$297,000.00	\$3,168,000.00
Res/Cerdo	\$158,400.00	\$158,400.00	\$158,400.00	\$158,400.00	\$237,600.00	\$237,600.00	\$237,600.00	\$237,600.00	\$237,600.00	\$237,600.00	\$237,600.00	\$237,600.00	\$2,534,400.00
Postres	\$46,000.00	\$46,000.00	\$46,000.00	\$46,000.00	\$69,000.00	\$69,000.00	\$69,000.00	\$69,000.00	\$69,000.00	\$69,000.00	\$69,000.00	\$69,000.00	\$736,000.00
Bebidas	\$110,000.00	\$110,000.00	\$110,000.00	\$110,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$1,760,000.00
Ingresos Totales	\$797,957.14	\$797,957.14	\$797,957.14	\$797,957.14	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$12,767,314.29

VARIABLES A CONSIDERAR DE ENERO A ABRIL	
Num. Dias Lab Mes	24
Capacidad	50
Rotación	1
Ventas Esperadas	50
Num. Tipo de entradas	7
Num. De Cada Entrada Promedio	7.14
Num. Tipo de sopas	8
Num. De Cada Sopa Promedio	6.25
Num. Tipo de pollos	5
Num. De Cada Pollo Promedio	10.00
Num. Tipo de Pescados	4
Num. De Cada Pescado Promedio	12.50
Num. Tipo de pollos	5
Num. De Cada Pollo Promedio	10.00
Num. Tipo de postres	3
Num. De Cada Postre	16.67
Num. Tipo de Bebidas	3
Num. De Cada Bebida	16.67

VARIABLES A CONSIDERAR DESPUES DE ABRIL	
Capacidad	50
Rotación	1.5
Ventas Esperadas	75
Num. Tipo de entradas	7
Num. De Cada Entrada Promedio	10.71
Num. Tipo de sopas	8
Num. De Cada Sopa Promedio	9.38
Num. Tipo de pollos	5
Num. De Cada Pollo Promedio	15.00
Num. Tipo de Pescados	4
Num. De Cada Pescado Promedio	18.75
Num. Tipo de pollos	5
Num. De Cada Pollo Promedio	15.00
Num. Tipo de postres	3
Num. De Cada Postre	25.00
Num. Tipo de Bebidas	3
Num. De Cada Bebida	25.00

4.1.2 Presupuesto de materia prima (mensual/anual).

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL ANUAL
Mat. Prima Alimen.	\$ 150,070.18	\$ 150,070.18	\$ 150,070.18	\$ 150,070.18	\$ 214,659.02	\$ 214,659.02	\$ 214,659.02	\$ 214,659.02	\$ 214,659.02	\$ 214,659.02	\$ 214,659.02	\$ 214,659.02	\$ 2,317,552.89
Mat. Prima Bebid.	\$ 6,291.61	\$ 6,291.61	\$ 6,291.61	\$ 6,291.61	\$ 10,107.02	\$ 10,107.02	\$ 10,107.02	\$ 10,107.02	\$ 10,107.02	\$ 10,107.02	\$ 10,107.02	\$ 10,107.02	\$ 106,022.60
TOTAL	\$ 156,361.79	\$ 156,361.79	\$ 156,361.79	\$ 156,361.79	\$ 224,766.04	\$ 224,766.04	\$ 224,766.04	\$ 224,766.04	\$ 224,766.04	\$ 224,766.04	\$ 224,766.04	\$ 224,766.04	\$ 2,423,575.49

VARIABLES CONSIDERADAS DE ENERO A ABRIL	
Rotación	1
Vtas. Esperadas	50
Num. De Cada Entrada promedio	10.71
Num. Días Lab. Mes	24

VARIABLES CONSIDERADAS DE ENERO A ABRIL	
Rotación	1
Vtas. Esperadas	50
Num. De Cada Sopa promedio	9.375
Num. Días Lab. Mes	24

VARIABLES CONSIDERADAS DE ENERO A ABRIL	
Rotación	1
Vtas. Esperadas	50
Num. De Cada Pescado Promedio	18.75
Num. Días Lab. Mes	24

Entradas	
Entradas1	\$ 2,520.00
Entradas2	\$ 3,489.94
Entradas3	\$ 3,422.57
Entradas4	\$ 3,292.97
Entradas5	\$ 2,562.69
Entradas6	\$ 4,365.51
Entradas7	\$ 2,345.14
Total	\$ 21,998.83

Sopas	
Sopa 1	\$ 2,272.50
Sopa 2	\$ 3,907.80
Sopa 3	\$ 4,755.11
Sopa 4	\$ 1,441.35
Sopa 5	\$ 2,252.25
Sopa 6	\$ 2,319.75
Sopa 7	\$ 3,802.77
Sopa 8	\$ 2,236.68
Total	\$ 22,988.21

Pescados	
Pescado 1	\$ 14,551.65
Pescado 2	\$ 19,886.94
Pescado 3	\$ 7,720.50
Pescado 4	\$ 16,209.00
Total	\$ 58,368.09

VARIABLES CONSIDERADAS DE ENERO A ABRIL	
Rotación	1
Vtas. Esperadas	50
Num. De Cada Pollo Promedio	15
Num. Días Lab. Mes	24

Pollo	
Pollo 1	\$ 9,688.25
Pollo 2	\$ 13,051.58
Pollo 3	\$ 5,856.01
Pollo 4	\$ 9,445.97
Pollo 5	\$ 14,630.83
Total	\$ 52,672.64

VARIABLES CONSIDERADAS DE ENERO A ABRIL	
Rotación	1
Vtas. Esperadas	50
Num. De Cada Res Promedio	15
Num. Días Lab. Mes	24

Res	
Res 1	\$ 13,265.35
Res 2	\$ 11,394.00
Res 3	\$ 9,984.38
Res 4	\$ 10,087.20
Res 5	\$ 9,423.36
Total	\$ 54,154.30

VARIABLES CONSIDERADAS DE ENERO A ABRIL	
Rotación	1
Vtas. Esperadas	50
Num. De Cada Postre promedio	8
Num. Días Lab. Mes	24


Postres	
Postre 1	\$ 4,000.00
Postre 2	\$ 2,960.40
Postre 3	\$ 2,988.40
Total	\$ 9,948.80

VARIABLES CONSIDERADAS DE ENERO A ABRIL	
Rotación	1
Vtas. Esperadas	50
Num. De Cada Bebida promedio	8
Num. Días Lab. Mes	24

Bebidas	
Bebida1	\$ 462.84
Bebida2	\$ 522.84
Bebida3	\$ 959.38
Bebida4	\$ 750.34
Bebida5	\$ 459.84
Bebida6	\$ 490.80
Bebida7	\$ 297.60
Bebida8	\$ 777.77
Bebida9	\$ 529.20
Bebida10	\$ 1,041.00
Total	\$ 6,291.61

Nota: Se calculó en base al Sub-total de costo de cada receta. Para sacar la materia prima y la de alimentos de Mayo a Diciembre el único dato que se cambió fue el aumento a una rotación de 1.5.

4.1.4. Gasto de operación (mensual/anual).



PRESUPUESTO DE GASTOS DE OPERACIÓN DE ENERO A DICIEMBRE 2013

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Sueldos	\$72,600	\$72,600	\$72,600	\$72,600	\$72,600	\$72,600	\$72,600	\$72,600	\$72,600	\$72,600	\$72,600	\$72,600	\$871,200
Comida personal	\$10,800	\$10,800	\$10,800	\$10,800	\$10,800	\$10,800	\$10,800	\$10,800	\$10,800	\$10,800	\$10,800	\$10,800	\$129,600
Renta													
Decoración ()	\$5,854	\$5,854	\$5,854	\$5,854	\$5,854	\$5,854	\$5,854	\$5,854	\$5,854	\$5,854	\$5,854	\$5,854	\$70,243
Lavandería	\$2,400	\$2,400	\$2,400	\$2,400	\$2,400	\$2,400	\$2,400	\$2,400	\$2,400	\$2,400	\$2,400	\$2,400	\$28,800
Uniformes													
Loza, plaque, c	\$16,282	\$1,356	\$1,356	\$1,356	\$1,356	\$1,356	\$1,356	\$1,356	\$1,356	\$1,356	\$1,356	\$1,356	\$31,198
Papelera, art of	\$22,442	\$1,037	\$1,037	\$1,037	\$1,037	\$1,385	\$1,037	\$1,037	\$1,037	\$1,037	\$1,037	\$1,385	\$34,545
Menús y lista de	\$3,248			\$3,768			\$3,248			\$3,248			\$13,512
Compra de CDs													
Gas	\$4,640	\$4,640	\$4,640	\$4,640	\$4,640	\$4,640	\$4,640	\$4,640	\$4,640	\$4,640	\$4,640	\$4,640	\$55,680
Agua	\$1,160	\$1,160	\$1,160	\$1,160	\$1,160	\$1,160	\$1,160	\$1,160	\$1,160	\$1,160	\$1,160	\$1,160	\$13,920
Luz	\$5,000	\$5,000	\$5,000	\$5,000	\$5,000	\$5,000	\$5,000	\$5,000	\$5,000	\$5,000	\$5,000	\$5,000	\$60,000
Suministros cli	\$11,708	\$11,708	\$11,708	\$11,708	\$11,708	\$11,708	\$11,708	\$11,708	\$11,708	\$11,708	\$11,708	\$11,708	\$140,496
Suministros lim	\$5,259	\$5,259	\$5,259	\$5,259	\$5,259	\$5,259	\$5,259	\$5,259	\$5,259	\$5,259	\$5,259	\$5,259	\$63,108
Fumigación	\$400	\$400	\$400	\$400	\$400	\$400	\$400	\$400	\$400	\$400	\$400	\$400	\$4,800
Publicidad (3%	\$3,512	\$3,512	\$3,512	\$3,512	\$3,512	\$3,512	\$3,512	\$3,512	\$3,512	\$3,512	\$3,512	\$3,512	\$42,146
4.8% tarjeta cre	\$5,620	\$5,620	\$5,620	\$5,620	\$5,620	\$5,620	\$5,620	\$5,620	\$5,620	\$5,620	\$5,620	\$5,620	\$67,434
SUB-TOTAL	\$170,925	\$131,345	\$131,345	\$135,113	\$131,345	\$131,693	\$134,593	\$131,345	\$131,345	\$134,593	\$131,345	\$131,693	\$1,626,682
Dep. eqpo. Coc	\$7,371	\$7,371	\$7,371	\$7,371	\$7,371	\$7,371	\$7,371	\$7,371	\$7,371	\$7,371	\$7,371	\$7,371	\$88,456
Dep. eqpo. Ser	\$956	\$956	\$956	\$956	\$956	\$956	\$956	\$956	\$956	\$956	\$956	\$956	\$11,476
TOTAL	\$8,328	\$8,328	\$8,328	\$8,328	\$8,328	\$8,328	\$8,328	\$8,328	\$8,328	\$8,328	\$8,328	\$8,328	\$99,932

4.1.5. Gasto de administración (mensual/anual).

Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Sueldos	\$105,792	\$105,792	\$105,792	\$105,792	\$105,792	\$105,792	\$105,792	\$105,792	\$105,792	\$105,792	\$105,792	\$105,792	\$1,269,504
Comida de pe	\$77,760	\$77,760	\$77,760	\$77,760	\$77,760	\$77,760	\$77,760	\$77,760	\$77,760	\$77,760	\$77,760	\$77,760	\$933,120
Mantenimiento	\$3,317	\$3,317	\$3,317	\$3,317	\$3,317	\$3,317	\$3,317	\$3,317	\$3,317	\$3,317	\$3,317	\$3,317	\$39,804
Honorarios pro	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$6,000
Cortesía (2%)	\$2,212	\$2,212	\$2,212	\$2,212	\$2,212	\$2,212	\$2,212	\$2,212	\$2,212	\$2,212	\$2,212	\$2,212	\$26,542
Pago panamericana													
Teléfono	\$2,500	\$2,500	\$2,500	\$2,500	\$2,500	\$2,500	\$2,500	\$2,500	\$2,500	\$2,500	\$2,500	\$2,500	\$30,000
SUB-TOTAL	\$192,081	\$192,081	\$192,081	\$192,081	\$192,081	\$192,081	\$192,081	\$192,081	\$192,081	\$192,081	\$192,081	\$192,081	\$2,304,970
Amort. Seguro	\$1,022	\$1,022	\$1,022	\$1,022	\$1,022	\$1,022	\$1,022	\$1,022	\$1,022	\$1,022	\$1,022	\$1,022	\$12,264
Amort.Gastos	\$1,122	\$45	\$45	\$45	\$45	\$60	\$60	\$45	\$45	\$45	\$45	\$45	\$1,644
Dep. eqpo. Of	\$22,442	\$894	\$894	\$894	\$894	\$1,194	\$1,194	\$894	\$894	\$894	\$894	\$894	\$32,878
TOTAL	\$216,667	\$194,042	\$194,042	\$194,042	\$194,042	\$194,357	\$194,357	\$194,042	\$194,042	\$194,042	\$194,042	\$194,042	\$6,383,339

Nota: Los gastos de operación y de administración se obtuvieron del pago de sueldos del personal y de los diversos gastos efectuados en todas las áreas del negocio.

4.1.6. Presupuesto de costo de ventas (mensual/anual).

PRESUPUESTO DE COSTO DE VENTAS DE ENERO A DICIEMBRE 2013													
Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL ANUAL
Inventario inicial	\$78,180.89	\$78,180.89	\$78,180.89	\$78,180.89	\$112,383.02	\$112,383.02	\$112,383.02	\$112,383.02	\$112,383.02	\$112,383.02	\$112,383.02	\$112,383.02	\$1,211,787.72
Compras	\$159,632.32	\$159,632.32	\$159,632.32	\$159,632.32	\$239,455.98	\$239,455.98	\$239,455.98	\$239,455.98	\$239,455.98	\$239,455.98	\$239,455.98	\$239,455.98	\$2,554,177.12
Inventario final	\$79,816.16	\$79,816.16	\$79,816.16	\$79,816.16	\$119,727.99	\$119,727.99	\$119,727.99	\$119,727.99	\$119,727.99	\$119,727.99	\$119,727.99	\$119,727.99	\$1,277,088.56
Costo de venta	\$157,997.05	\$157,997.05	\$157,997.05	\$157,997.05	\$232,111.01	\$232,111.01	\$232,111.01	\$232,111.01	\$232,111.01	\$232,111.01	\$232,111.01	\$232,111.01	\$2,488,876.28
Mat. Prima Almen.	\$150,070.18	\$150,070.18	\$150,070.18	\$150,070.18	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$2,317,552.88
Mat. Prima Bebid.	\$6,291.61	\$6,291.61	\$6,291.61	\$6,291.61	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$106,022.60
Total mat. Prima	\$156,361.79	\$156,361.79	\$156,361.79	\$156,361.79	\$224,766.04	\$224,766.04	\$224,766.04	\$224,766.04	\$224,766.04	\$224,766.04	\$224,766.04	\$224,766.04	\$2,423,575.48

4.1.7. Estado de resultado proforma (mensual/anual).

ESTADO DE RESULTADOS PROFORMA POR EL PERIODO DE ENERO AL 31 de DICIEMBRE 2013													
Concepto / m	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL ANUAL
Vtas alimentos	\$687,957.14	\$687,957.14	\$687,957.14	\$687,957.14	\$1,031,935.71	\$1,031,935.71	\$1,031,935.71	\$1,031,935.71	\$1,031,935.71	\$1,031,935.71	\$1,031,935.71	\$1,031,935.71	\$11,007,314.24
Vtas bebidas	\$110,000.00	\$110,000.00	\$110,000.00	\$110,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$165,000.00	\$1,760,000.00
Total ventas	\$797,957.14	\$797,957.14	\$797,957.14	\$797,957.14	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$12,767,314.24
Costo alimentos	\$150,070.18	\$150,070.18	\$150,070.18	\$150,070.18	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$214,659.02	\$2,317,552.88
Costo bebidas	\$6,291.61	\$6,291.61	\$6,291.61	\$6,291.61	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$10,107.02	\$106,022.60
Gastos de Oper.	\$140,125.00	\$100,545.00	\$100,545.00	\$104,313.00	\$100,545.00	\$100,893.00	\$103,793.00	\$100,545.00	\$100,545.00	\$103,793.00	\$100,545.00	\$100,893.00	\$1,257,080.00
total de costo	\$296,486.79	\$256,906.79	\$256,906.79	\$260,674.79	\$325,311.04	\$325,659.04	\$328,559.04	\$325,311.04	\$325,311.04	\$328,559.04	\$325,311.04	\$325,659.04	\$3,680,655.48
Utilidad bruta	\$501,470.35	\$541,050.35	\$541,050.35	\$537,282.35	\$871,624.67	\$871,276.67	\$868,376.67	\$871,624.67	\$871,624.67	\$868,376.67	\$1,096,390.71	\$871,276.67	\$9,086,658.76
Gastos Admon.	\$22,442.30	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,385.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,385.00	\$34,545.30
Total de Gasto	\$318,929.09	\$257,943.79	\$257,943.79	\$261,711.79	\$326,348.04	\$327,044.04	\$329,596.04	\$326,348.04	\$326,348.04	\$329,596.04	\$326,348.04	\$327,044.04	\$3,715,200.78
Util. Operacion	\$182,541.26	\$283,106.56	\$283,106.56	\$275,570.56	\$545,276.63	\$544,232.63	\$538,780.63	\$545,276.63	\$545,276.63	\$538,780.63	\$770,042.67	\$544,232.63	\$5,371,457.98
Util. Antes impu	\$153,334.66	\$237,809.51	\$237,809.51	\$231,479.27	\$458,032.37	\$457,155.41	\$452,575.73	\$458,032.37	\$458,032.37	\$452,575.73	\$646,835.84	\$457,155.41	\$4,700,828.18
Reparo util. (10	\$15,333.47	\$23,780.95	\$23,780.95	\$23,147.93	\$45,803.24	\$45,715.54	\$45,257.57	\$45,803.24	\$45,803.24	\$45,257.57	\$64,683.58	\$45,715.54	\$470,082.82
ISR (34%)	\$52,133.78	\$80,855.23	\$80,855.23	\$78,702.95	\$155,731.01	\$155,432.84	\$153,875.75	\$155,731.01	\$155,731.01	\$153,875.75	\$192,924.19	\$155,432.84	\$1,598,281.58
Utilidad neta	\$85,867.41	\$133,173.33	\$133,173.33	\$129,628.39	\$256,498.13	\$256,007.03	\$253,442.41	\$256,498.13	\$256,498.13	\$253,442.41	\$362,228.07	\$256,007.03	\$2,632,463.78

4.1.8. Presupuesto efectivo de proforma (mensual/anual).

PRESUPUESTO DE EFECTIVO DE ENERO A DICIEMBRE DEL 2013													
Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL ANUAL
Saldo inicial	\$10,000.00	\$10,000.00	\$10,000.00	\$10,000.00	\$15,000.00	\$15,000.00	\$15,000.00	\$15,000.00	\$15,000.00	\$15,000.00	\$15,000.00	\$15,000.00	\$160,000.00
Entradas de efectivo													
Venta efectivo	\$797,957.14	\$797,957.14	\$797,957.14	\$797,957.14	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$12,767,314.24
Venta T.C													
Venta Total	\$797,957.14	\$797,957.14	\$797,957.14	\$797,957.14	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$12,767,314.24
IVA sobre la venta	\$127,673.14	\$127,673.14	\$127,673.14	\$127,673.14	\$191,509.71	\$191,509.71	\$191,509.71	\$191,509.71	\$191,509.71	\$191,509.71	\$191,509.71	\$191,509.71	\$2,042,770.28
Total	\$797,957.14	\$797,957.14	\$797,957.14	\$797,957.14	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$1,196,935.71	\$12,767,314.24
Salidas de efectivo													
Gastos Administración	\$22,442.30	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,385.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,037.00	\$1,385.00	\$34,545.30
Gastos Operación	\$140,125.00	\$100,545.00	\$100,545.00	\$104,313.00	\$100,545.00	\$100,893.00	\$103,793.00	\$100,545.00	\$100,545.00	\$103,793.00	\$100,545.00	\$100,893.00	\$1,257,080.00
Compras	\$156,361.79	\$156,361.79	\$156,361.79	\$156,361.79	\$224,276.04	\$224,276.04	\$224,276.04	\$224,276.04	\$224,276.04	\$224,276.04	\$224,276.04	\$224,276.04	\$2,419,655.48
IVA pagado en compr.	\$25,017.89	\$25,017.89	\$25,017.89	\$25,017.89	\$35,884.17	\$35,884.17	\$35,884.17	\$35,884.17	\$35,884.17	\$35,884.17	\$35,884.17	\$35,884.17	\$387,144.88
IVA pagado en declaraciones	\$128,697.14	\$128,697.14	\$128,697.14	\$128,697.14	\$193,045.71	\$193,045.71	\$193,045.71	\$193,045.71	\$193,045.71	\$193,045.71	\$193,045.71	\$193,045.71	\$2,059,154.24
Compras por planeacion fiscal													
Total salidas	\$472,644.12	\$411,658.82	\$411,658.82	\$415,426.82	\$554,787.82	\$555,483.92	\$558,035.92	\$554,787.82	\$554,787.82	\$558,035.92	\$554,787.82	\$555,483.92	\$6,157,579.90
Difer. Entre Ingr y Egresos	\$325,313.02	\$386,298.32	\$386,298.32	\$382,530.32	\$642,147.79	\$641,451.79	\$638,899.79	\$642,147.79	\$642,147.79	\$638,899.79	\$642,147.79	\$641,451.79	\$6,609,734.34
SALDO FINAL DE EFECTIVO.	\$325,313.02	\$386,298.32	\$386,298.32	\$382,530.32	\$642,147.79	\$641,451.79	\$638,899.79	\$642,147.79	\$642,147.79	\$638,899.79	\$642,147.79	\$641,451.79	\$6,609,734.34

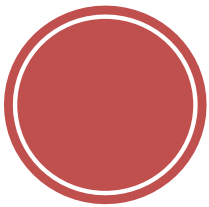
Nota: Estos formatos se elaboraron con base de los datos del presupuesto de ventas y del de presupuesto de materia prima mensual/anual.

4.2. Balance general proyectado.

BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE			
ACTIVO CIRCULANTE			
Caja		\$ 15,000.00	
Bancos		\$ 150,000.00	
Inventarios		\$ 112,388.02	
TOTAL			\$ 277,388.02
ACTIVO FIJO			
Mobiliario y equipo		\$ 712,697.06	
Depreciacion	15%	\$ 106,904.56	
TOTAL			\$ 605,792.50
TOTAL ACTIVO			\$ 883,180.52
PASIVO			
Proveedores		\$ 69,105.29	
Cuentas por pagar		\$ 10,000.00	
TOTAL PASIVO			\$ 79,105.29
Capital		\$ 548,067.93	
Utilidad del Ejercicio		\$ 256,007.30	
TOTAL PATRIMONIO			\$ 804,075.23
TOTAL PASIVO MAS CAPITAL			\$ 883,180.52

4.3. Estandarización de Procesos.

4.3.1. Manuales operativos por área.



Manual Operativo

**Área
de**



Cocina

Área de cocina

Reglas

- No mascar chicle
- Usar uniforme limpio y completo
- Tolerancia 5 minutos
- No usar celular en horario de trabajo
- Cabello recogido
- Uñas cortas y sin esmalte (mujeres)
- No usar cadenas, anillos, pulseras, relojes
- Sin maquillaje(cocina)
- Cabello bien recogido
- No usar audífonos
- No tener bolsas, mochilas, dentro del área de trabajo
- No usar groserías
- No llamarle a los compañeros por apodo
- Cabello corto para los hombres
- No comer en el lugar de trabajo
- No toser ni estornudar en los alimentos y bebidas
- Lavarse las manos al momento de llegar al trabajo, y después de entrar al baño

Políticas

- Buena atención entre el mismo personal del área y las demás áreas
- Organizar los utensilios periódicamente para tener un orden
- Ser mejor cada día para ofrecer platillos más ricos, sanos y bien presentados
- Ser comprometidos con nuestro trabajo día a día para llegar a ser mejor
- Consentir el paladar del comensal para que regrese de nuevo

-Puesto: Chef

Perfil: Tener autoridad para mandar. Conocimientos bastantes amplios de cocina (tipos de cocción, cortes, optimizar costos, optimizar materia prima, optimizar tiempos) Experiencia en el puesto de un año. Que sepa trabajar bajo presión. Persona no conflictiva. Responsable

Estandarización: Antes de la apertura del restaurante, checar en la cocina todos los elementos a evaluar (limpieza personal, limpieza y orden en cocina, el mise en place, insumos para ese día) Si es necesario salir con un comensal por algún problema o alguna felicitación. Saludar Buenas tarde, soy el chef del restaurante, ¿En qué les puedo ayudar? Al momento de irse “Hasta luego, regresen pronto, es un placer atenderle (s)” Usar siempre el uniforme ya estipulado, (pantalón negro, filipina color vino, mandil, red, gorro chef, zapato cerrado de piel) y limpio.

Actividades: Checar la realización de la requisición de los insumos. Checar y realizar la lista de los pedidos de la materia prima. Realización y hacer cambios de la carta. Capacitar a los cocineros para la elaboración de la recetas. Entrevistar a aspirantes a puestos de la cocina. Evaluación del personal. Solicita personal eventual. Elabora descripciones de puesto. Mantiene buenas relaciones de trabajo entre su personal. Supervisa la calidad de los alimentos que llegan a cocina. Revisa, analiza y autoriza las requisiciones de alimentos que los cocineros solicitan al almacén. Inspecciona porciones, guarniciones, limpieza y decoración de los platillos. Supervisa que la entrega de alimentos a los meseros se lleve a cabo según las políticas de control establecidas.

***Contarán con el equipo: Estufa, horno, refrigerador con congelador, mesas de trabajo, tarjas.**

-Puesto: Cocinero (mesa caliente)

Perfil: Que sepa trabajar bajo presión. Experiencia mínima de un año en el puesto. Persona no conflictiva. Responsable

Estandarización: Utilizar tablas de colores para cada uno de los diferentes alimentos: -azul/pescado, -roja/carne, -blanca/alimentos cocidos, -verde/frutas. Hortalizas, -amarillo/aves. En cuanto al uniforme siempre traer el uniforme: mandil, red, gorro, filipina blanca, pantalón de mascota (cocineros, steward). En cuanto al aseo personal; -Uniforme limpio siempre –Que el uniforme no sea ni muy justo ni muy holgado para poder desarrollar sus actividades a gusto. Mujeres: traer el cabello muy recogido/ Hombres: cabello corto. Uñas cortas sin pintar, sin joyas como; aretes, anillos, pulseras, cadenas. Sin maquillaje.

Actividades: Realizar los platillos que necesiten un tipo de cocción, recibiendo indicaciones del Chef. La limpieza de las mesas de trabajo (tallar con fibra suave, utilizando agua y jabón) al llegar y al irse. Barrer y trapear el área con un poco de cloro y limpiador para pisos. Tener ordenados los utensilios, el equipo. Los insumos. Etiquetar los alimentos con fecha de entrada y lo que son. Guardarlos en recipientes de plástico y con tapas. Darle limpieza periódica a los refrigeradores. Conocer las recetas estándar de la cocina. Elaborar las salsas. Responder del equipo y materiales a su cargo. Evitar el desperdicio de material sobrante al realizar los platillos.

***Contarán con el equipo: Estufa, refrigerador con congelador, mesas de trabajo, tarjas.**

-Puesto cocinero (mesa fría)

Perfil: Que sepa trabajar bajo presión. Experiencia mínima de un año en el puesto. Persona no conflictiva. Responsable

Estandarización: Utilizar tablas de colores para cada uno de los diferentes alimentos: -azul/pescado, -roja/carne, -blanca/alimentos cocidos, -verde/frutas. Hortalizas, -amarillo/aves.

En cuanto al uniforme siempre traer el uniforme: mandil, red, gorro, filipina blanca, pantalón de mascota (cocineros, steward). En cuanto al aseo personal; -Uniforme limpio siempre –Que el uniforme no sea ni muy justo ni muy holgado para poder

desarrollar sus actividades a gusto. Mujeres: traer el cabello muy recogido/
Hombres: cabello corto. Uñas cortas sin pintar, sin joyas como; aretes, anillos, pulseras, cadenas. Sin maquillaje.

Actividades: Preparar los platillos que no necesitan algún tipo de cocción como las ensaladas, algunos postres. Mantener su área de trabajo limpias (mesas de trabajo tallar con fibra suave, con agua y jabón antes y después de utilizarlas, barrer y trapear con un poco de cloro y limpiador de pisos. Mantener el equipo, utensilios y materia prima debidamente acomodado. Etiquetar la comida que se guarda en el refrigerador con la fecha y que es, Guardarlos en recipientes de plástico con tapas. Darle limpieza periódica a los refrigeradores. Conocer las recetas estándar de la cocina. Supervisar el trabajo de su ayudante. Revisar diariamente los refrigeradores con el fin de que todos los alimentos o salsas del día anterior sean usados y aprovechados correctamente. Preparar las ensaladas.

-Puesto: Steward

Perfil: Tener la noción básica de la limpieza en una cocina. Responsable. Persona no conflictiva.

Estandarización: Lavar los trastes con el detergente para trastes. Cuando son ollas, cazuelas, sartenes que tengan los residuos muy pegados usar piedra pomex. Lavar las mesas de trabajo con detergente y limpiar el detergente con trapo húmedo (que no deje pelusa). Lavar la estufa diariamente, con un poco de líquido corta grasa para evitar la acumulación de cochambre. Barrer y trapear el piso con un poco de cloro, limpiador de pisos., dos veces al día, al llegar y antes de irse.

Actividades: Limpieza general del área de la cocina. Aplica los productos para la limpieza. Acomoda loza y cristalería por tamaños. Reparte loza y cristalería limpia en la cocina y en la barra. Limpia el plaqué. Lava ollas, cacerolas, sartenes, etc. Acomoda envases de refrescos vacíos, cerveza. Al finalizar la jornada hacer la limpieza general de la cocina y áreas como el almacén.

Check List

Área: Cocina		Fecha:	
PERSONA	Actividad	Realizada	No realizada
X(Cocinero de cocina caliente)	Limpieza de mesas de trabajo		
	Realizar el mise en place de las recetas		
	Mantener su área de trabajo despejada		
	Pisos barridos y trapeados		
	Uniforme limpio y completo.		
X (cocinero de cocina fría)	Limpieza de mesas de trabajo		
	Realizar el mise en place de las recetas		
	Pisos barridos y trapeados		
	Uniforme limpio y completo		
X (Steward)	Mantener siempre orden y limpieza (trastes y mesas de trabajo)		
	Barrer y trapear de manera constante los pisos		
	Limpiar todos los anaqueles y muebles de manera constante		

Recetas



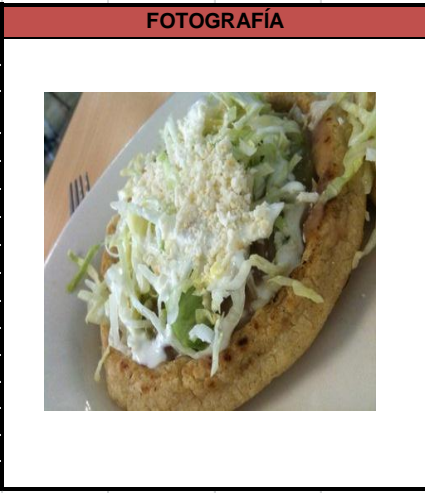
Estándar





Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Sopos			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Masa de nixtamal	2.000	Kg.	
	Frijoles refritos	1.000	Kg.	
	Queso panela	0.500	Kg.	
	Queso rallado	0.500	Kg.	
	Lechuga	0.500	Kg.	Julianas
	Salsa verde	0.250	Lt.	
	Aceite	0.150	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

El montaje sera en forma de las manecillas del reloj
 Orden de 3
 Uno a las 3, 6 y 9

ELABORACIÓN

1	Agregar un poco de agua a la masa, hacer las bolitas pequeñas
2	Aplanarlas para ponerlas a cocer en la plancha
3	Ya cocidas, se pelliscan por las orillas
4	Se pasan por un poco de grasa para qque doren un poco
5	Agregamos los frijoles ya refritos
6	Decoramos con la lechuga y el queso
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Queso panela, lechuga, queso ranchero
 Salsa verde

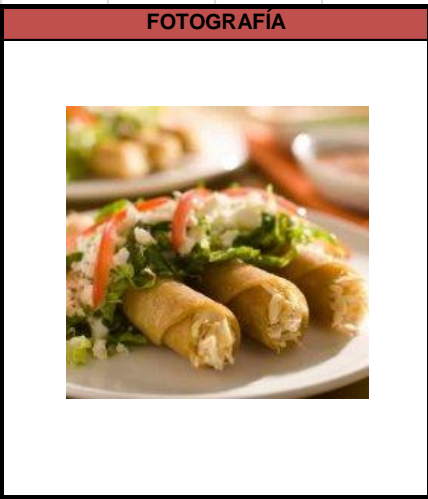
NOTAS ADICIONALES

No dejar que la masa se seque mucho
 Los frijoles no esten tan liquidos



Receta Estándar

TIPO	Entrada	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Taqitos de pollo			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Pechuga de pollo	1.000	Kg.	
	Tortillas pequeñas	1.000	Kg.	
	Crema	0.500	Lt.	
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmoronado
	Queso ranchero	0.500	Kg.	Desmoronado
	Lechuga	0.500	Kg.	Julianas
	Jitomate	0.500	Kg.	
	Cebolla	0.300	Kg.	Julianas
	Ajo	1.000	diente	



RECOMENDACION DE MONTAJE

Para los tacos el montaje seran en medio del plato, extendido mediano

Orden de 3

ELABORACIÓN	
1	Calentar agua para cocer la pechuga de pollo con ajo/cebolla
2	Ya cocida la desmenuzamos, calentamos las tortillas(suaves)
3	Rellenamos las tortillas con el pollo y enrolla la tortilla
4	Los ponemos a dorar solo con un poco de aceite en la plancha
5	Alfinal decoramos con la lechuga, la crema, el queso y el jitomate
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Lechuga, crema, queso panela

Queso ranchero, jitomate, cebolla

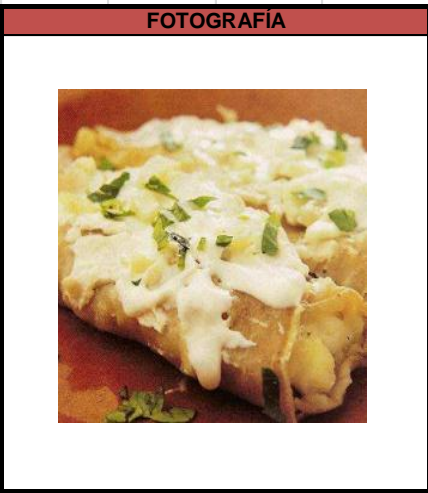
NOTAS ADICIONALES

Para hacer los tacos no usaremos mucho aceite



Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10.000	lit	
Nombre:			FECHA:	
Tacos de papa				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Papa	1.000	Kg.	Aplastada
	Tortillas pequeñas	1.000	Kg.	
	Crema	0.500	Lt.	
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmoronado
	Queso rallado	0.500	Kg.	Desmoronado
	Lechuga	0.500	Kg.	Julianas
	Jitomate	0.500	Kg.	
	Cebolla	0.300	Kg.	Julianas



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Para los tacos el montaje seran en medio del plato, extendido mediano
Orden de 3

ELABORACIÓN

1	Calentar agua para poner a cocer la papa
2	Ya cocida la desmenuzamos, calentamos las tortillas(suaves)
3	Rellenamos las tortillas con el pollo y se enrolla la tortilla
4	Los ponemos a dorar solo con un poco de aceite en la plancha
5	Alfinal decoramos con la lechuga, la crema, el queso y el jitomate
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Lechuga, crema, queso, cebolla, jitomate

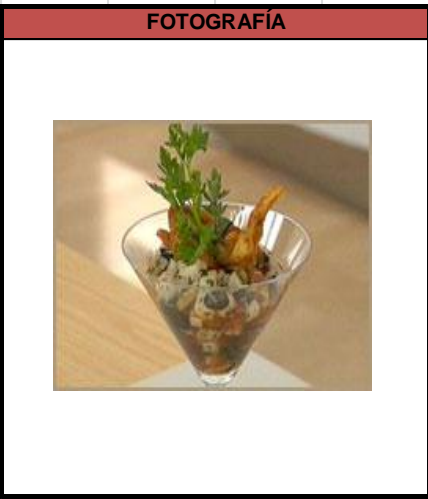
NOTAS ADICIONALES

Para hacer los tacos no se usará mucho aceite



Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Charal frito	1.000	Kg.	
	Zanahoria	0.500	Kg.	
	Jicama	0.500	Kg.	
	Tomate	0.500	Kg.	
	Chile serrano	0.050	Kg.	
	Cilantro	0.030	Kg.	
	Tostadas	1.000	pzas.	
	Limón	0.300	Kg.	
	Aguacate	0.300	Kg.	



RECOMENDACION DE MONTAJE

Orden de 3
Uno a la 3, 6 y 9

ELABORACIÓN

1	Rallamos la zanahoria y la jicama
2	Licuamos el tomate, el chile serrano, el jugo de limón y el cilantro
3	Mezclamos la salsa verde con los charales, la jicama, la zanahoria
4	Servir en las tostadas, decorar con una rebanas e aguacate
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

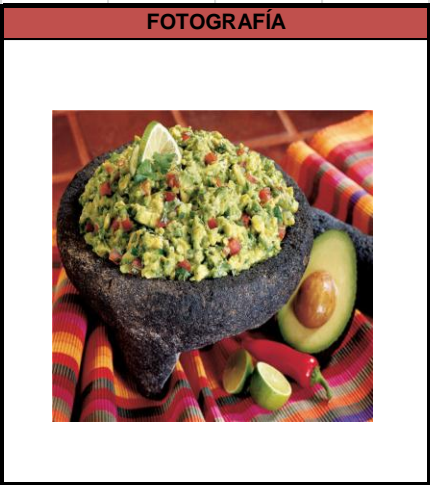
Cilantro

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:				
Guacamole c/ totopos			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Aguacate	2.000	Kg.	
	Chile serrano	0.100	Kg.	Picado fino
	Ajo picado	0.020	Kg.	Picado fino
	Cilantro	0.300	Kg.	Picado fino
	Cebolla blanca	0.500	Kg.	Brunoise
	Sal	0.015	Cucharadita	
	Limón		Gotas	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Se montara en un tazón
Decorandolo con totopos, 3 piezas

ELABORACIÓN

1	Cortar los aguacates por la mitad, extraer el hueso
2	Retirar la pulpa, picarla en cubos
3	Con el utensilio para hacer los frijoles deshacer el aguacate
4	Mezclar con la cebolla, el ajo, el cilantro, los chiles y la sal
5	Al final agregar unas gotitas de limón
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

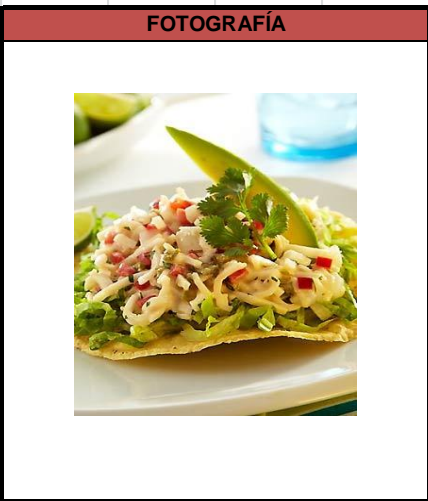
Plato de totopos

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Filete de pescado	0.500	Kg.	Picado
	Surimi	0.500	Kg.	Picado
	Camaron de pacotilla	0.500	Kg.	
	Jitomate	0.400	Kg.	Picado
	Cilantro	0.200	Kg.	Picado
	Cebolla	0.250	Kg.	Picado
	Chile serrano	0.100	Kg.	Picado
	Limón	0.400	Kg.	Jugo
	Aguacate	0.500	Kg.	Rebanadas
	Sal	0.030	Kg.	
		30.000		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Orden de 3
Una a las 3, 6 y 9

ELABORACIÓN

1	En un recipiente poner el filete picado con el jugo de limón y sal.
2	Ya cocido el pescado, mezclamos c/ el surimi y el camarón
3	Agregamos la cebolla, el jitomate, el cilantro, el chile serrano
4	Decoramos con unas rebanadas de aguacate
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Aguacate

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Entrada	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	Chiles rellenos de queso			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chiles jalapeños	2.000	Kg.	
	Queso panela	0.600	Kg.	
	Azúcar	0.010	Kg.	
	Jamón	0.600	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Montar en plato extendido
Uno a las 9
Uno a las 6
Uno a las 3

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua con el azúcar
2	Agregamos los chiles los dejamos unos 10 minutos
3	Ya listos los sacamos y los desvenamos
4	En el jamón agregamos un poco de queso
5	lo envolvemos y lo agregamos al chile
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

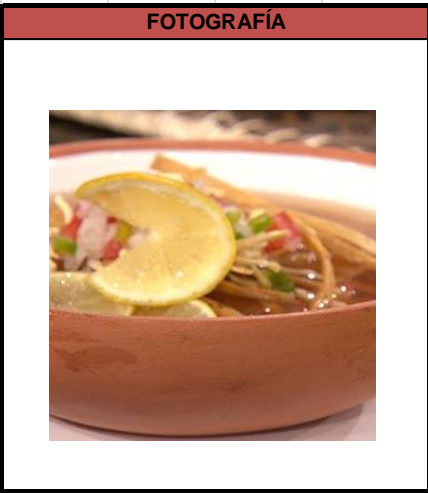
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
TIPO	Sopa	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Lima	2.000	Kg.	Jugo
	Chile habanero	0.100	Kg.	Rebanadas
	Cebolla	0.400	Kg.	Picada
	Pollo	1.000	Kg.	Desmenuzado
	Fondo de ave	2.000	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
 Servir en un tazón

ELABORACIÓN	
1	Agregar el jugo en un plato y despues el fondo
2	Decoramos con las rebanadas de habanero
3	El pollo desmenuzado y la cebolla picada
4	Se le puede poner una rodaja de lima
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES
 Cile habanero, pollo, lima, cebolla

NOTAS ADICIONALES
 Pueden ser tambien rebanadas de lima



Receta Estándar

TIPO				
Sopa	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijol molido	2.000	Lt.	
	Tortilla dorada	0.250	Kg.	
	Crema	0.300	Kg.	
	Queso	0.300		
	Chile pasilla	0.250	Kg.	
	Jitomate	0.300	Kg.	

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en tazón hondo

ELABORACIÓN

1	Se pone a cocer los jitomates en un poco de agua.
2	Ya cocidos los licuamos con el frijol molido
3	La mezcla ya lista la ponemos a fuego bajo, hasta que hierva
4	Ya listo, agregamos en el plato a srvir y decoramos
5	Con la tortilla dorada, el queso, la crema y el chile pasilla
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Tortilla dorada, queso, crema, chile pasilla

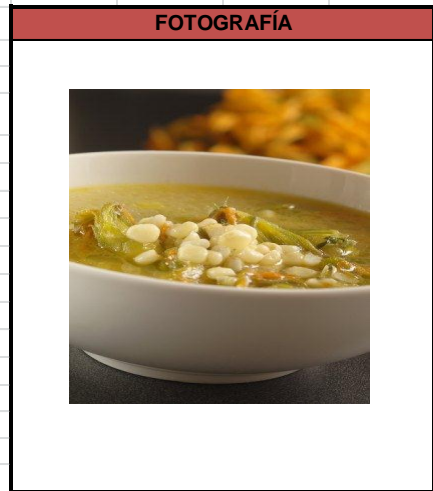
NOTAS ADICIONALES

Los totopos no van a ser dorados en fritura profunda
si no en la plancha con muy poca grasa



Receta Estándar

TIPO				
Sopa	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Sopa de flor de calabaza c/ elote			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Cebolla blanca	0.800	Kg.	Picada
	Ajo picado	0.050	Kg.	
	Granos de elote	2.000	Kg.	Precocidos
	Flor de calabaza	3.000	Kg.	Tiira gruesa
	Sal	0.030		
	Pimienta	0.010		
	Caldo de pollo	3.000	Lt.	
	Epazote	0.020	Kg.	
	Aceite	0.050	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en tazón hondo
 Procurar que los granos queden a la vista

ELABORACIÓN

1	Sofreir la cebolla con ajo, los granos de elote y la flor de calabaza
2	Con un poco de aceite
3	alpimentar, verter el caldo de pollo y, cuando hierva agregar epazot
4	Dejar en el fugo hasta que todo este cocido.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

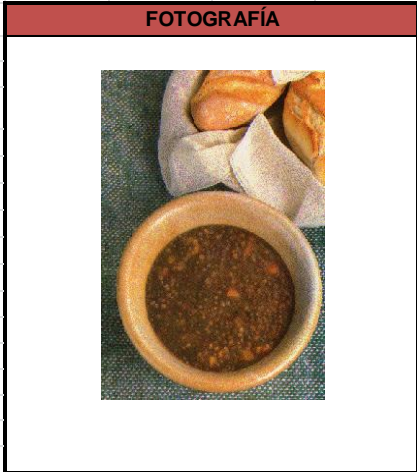
Flor de calabaza, granos de elote

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Sopa	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		Sopa de lenteja c/ platano ma		FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Lentejas	1.000	Kg.	
	Sal	0.015		
	Agua	1.000	Lt.	
	Cilantro	0.050	Kg.	
	Platano macho	1.000	Kg.	
	Pimiento verde	0.800	Kg.	Julianas



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en tazón hondo
 Y los plátanos machos se sirven al final

ELABORACIÓN

1	Ponemos a calentar el agua
2	Ya caliente agregamos las lentejas y la sal
3	Ya que estan listas agregamos el cilantro
4	Rebanamos los platanos machos en rodajas y los ponemos a cocer
5	En un sartén con muy poca grasa
6	Los pimientos los saltamos un poco y sazonomos
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Plátano macho

NOTAS ADICIONALES

Los plátanos se hacen con muy poca grasa en la plancha



Receta Estándar

TIPO	Cremas	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:	Crema de calabaza		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Calabaza	2.000	Kg.	Trozos	
	Sal	0.020	Kg.		
	Cebolla	0.100	Kg.		
	Ajo	0.010	Kg.		
	Leche	1.250	Lt.		
	Leche evaporada	0.756	Lt.		
	Mantequilla	0.020	Kg.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en tazón hondo
Decorar al final con medias lunas de calabaza

ELABORACIÓN	
1	Licuamos la calabaza en crudro con la leche, la leche evaporada
2	Sal, ajo y cebolla
3	En la cacerola derretimos la mantequilla
4	Agregamos la mezcla de la calabaza y dejamos a fuego lento
5	Hasta que hierva
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES
Calabaza
Pan

NOTAS ADICIONALES

Hacer las medias lunas y darles una precocida
en la plancha



Receta Estándar

TIPO				
Crema	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Crema de zanahoria			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Zanahoria	2.000	Kg.	
	Sal	0.020	Kg.	
	Cebolla	0.100	Kg.	Picada
	Ajo	0.010	Kg.	Picado
	Leche	1.200	Lt.	
	Leche evaporada	0.712	Lt.	
	Mantequilla	0.010	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE	
Servir en tazón hondo	
Hacer decoracion con crema	

ELABORACIÓN	
1	Enjuagamos las flores y las limpiamos, solo que quede la flor
2	Sofreimos un poco la cebolla con el ajo y agrgamos la flor
3	Ya que se sofieron, lo licuamos con la leche, la leche evaporada
4	Y la sal, ya licuado, derretimos la mantequilla en una cacerola
5	Agregamos la mezcla, dejamos a fuego bajo hasta que hierva
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

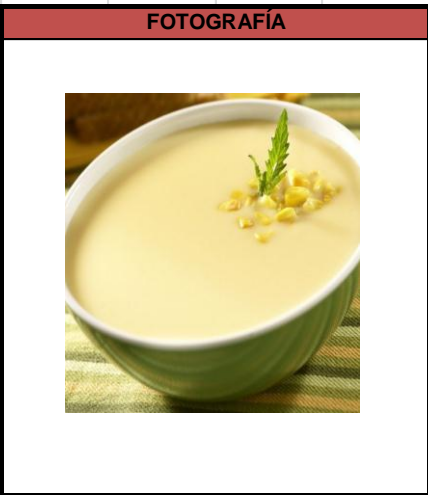
GUARNICIONES	
Pan	

NOTAS ADICIONALES	
Colamos la mezcla antes de agregar a la cacerola	



Receta Estándar

TIPO				
TIPO	Crema	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:				
Nombre:	Crema de elote y poblano			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Elote	2.000	Kg.	Grano
	Chile poblano	0.800	Kg.	Julianas
	Sal	0.020	Kg.	
	Cebolla	0.100	Kg.	Picado
	Ajo	0.010	Kg.	Picado
	Leche	1.200	Lt.	
	Leche evaporada	0.712	Lt.	
	Mantequilla	0.010	Kg.	Trozo



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en tazón hondo

ELABORACIÓN

1	Ponemos a cocer el grano de elote con un poco de sal y cebolla
2	Ya listo lo escurrimos, en un sartén agregamos mantequilla
3	Ya que este derretida agregamos la cebolla y el ajo
4	Al final los granos de elote
5	Los chiles los asamos, limpiamos, cortamos en julianas una mitad
6	de chile para decorar al final
7	Antes de licuar los ingredientes también reservamos granos de elote
8	Entonces licuamos el elote, el chile poblano, la leche la sal,
9	La leche evaporada
10	Tamizamos la mezcla antes de agregarla a la cacerola con la
11	mantequilla ya derretida, dejamos hervir a fuego lento
12	

GUARNICIONES

Granos de elote, chile poblano

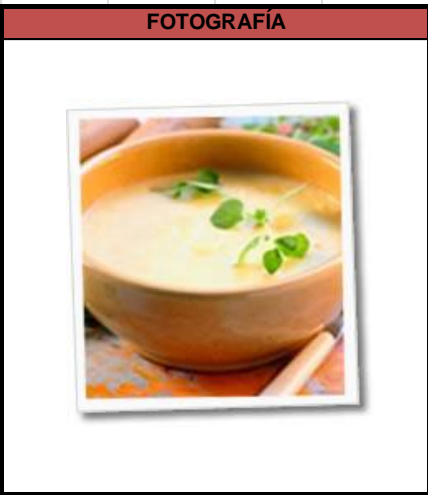
Pan

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
TIPO	Crema	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:				
Nombre:	Crema de papa			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Papa	1.000	Kg.	Cocida
	Sal	0.020	Kg.	
	Cebolla	0.100	Kg.	Picado
	Ajo	0.010	Kg.	Picado
	Leche	1.200	Lt.	
	Leche evaporada	0.712	Lt.	
	Mantequilla	0.010	Kg.	Trozo



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en tazón hondo
Decorar con 2 hojas de albahaca

ELABORACIÓN

1	Ponemos a cocer las papas, las pelamos
2	La licuamos con la sal, ajo , cebolla, leche, leche evaporada
3	Derretimos la mantequilla en una olla
4	Agregamos la mezcla dejar hervir a fuego lento, mover constante
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

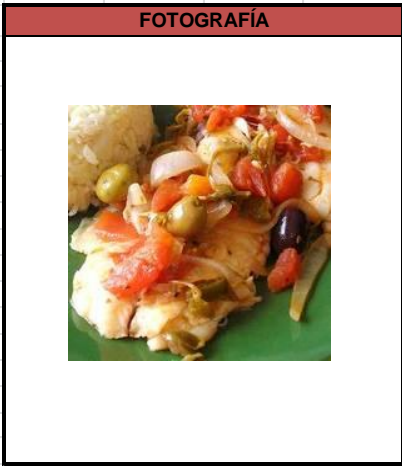
GUARNICIONES

Pan

NOTAS ADICIONALES



TIPO				
Pescado/ Mariscos	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Filete de huachinango a la veracruzana			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Filete de pescado tilapia	2.500	Kg.	
	Pasitas	0.300	Kg.	
	Alcaparras	0.300	Kg.	
	Aceitunas	0.300	Kg.	
	Chiles gueros	0.200	Kg.	
	Jitomate	1.000	Kg.	
	Ajo	0.020	Kg.	
	Cebolla	0.500	Kg.	
	Aceite	0.050	Lt.	
	Epazote	0.010	Kg.	
	Limón	0.100	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

El filete lo ponemos a las 12
 El arroz blanco a las 9
 Las verduras blanqueadas a las 6

ELABORACIÓN

1	Salpimentamos los filetes y le agregamos un poco de jugo de limón
2	Los sellamos
3	Para la salsa picamos el jitomate, lo acitronamos con la cebolla, ajo
4	Agregamos los chiles gueros, dejamos a que de un hervor
5	Y agregamos la caeitunas, las alcaparras
6	Ya que este la salsa, metemos los filetes al horno (salseados)
7	Al final para decorar agregamos las pasas
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

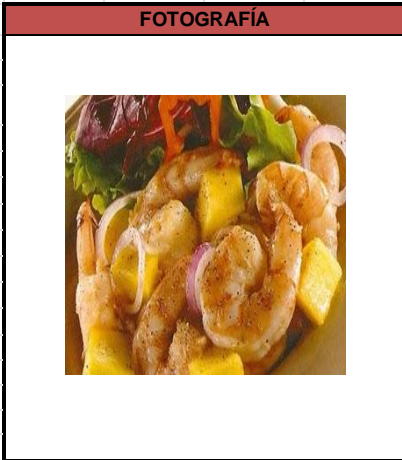
Arroz blanco con verduras
 Verduras blanqueadas

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Pescado/ Mariscos	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	Camarones c/pico de gallo de mango			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Camarones	2.500	Kg.	
	Mango	1.500	Kg.	
	Cebolla morada	0.500	Kg.	Picado
	Cilantro	0.300	Kg.	Picado
	Limón	500.000	Kg.	Jugo
	Sal	0.020	Kg.	
	Pimienta	0.015	Kg.	
	Aceite vegetal	0.150	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Plato ovalado
 A las 12 ponemos los camarones
 A las 9 el arroz blanco
 A las 3 la ensalada fresca

ELABORACIÓN	
1	Picamos el mango en cuadros, la cebolla la fileteamos
2	Agregamos el cilantro y al final el limón
3	Los camarones los abrimos del lomo para quitarle la vena negra, enjuagamos
4	Los abrimos en forma de mariposa, ponemos a calentar el aceite en un sartén
5	Los agregamos y los salpimentamos
6	Al servir ponemos una capa de mango y arriba los camarones
7	
8	
9	
10	
11	
12	

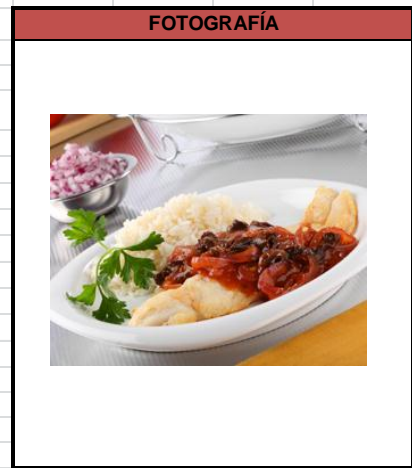
GUARNICIONES

Arroz blanco
 Ensalada fresca

NOTAS ADICIONALES



TIPO				
TIPO	Pescado/ Mariscos	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Filete de tilapia	2.000	Kg.	
	Chile guajillo	0.250	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Pimienta	0.010	Kg.	
	Jugo de naranja	1.500	Lt.	
	Vinagre	0.150	Kg.	
	Comino	0.015	Kg.	
	Clavo	0.015	Kg.	
	Achiote	0.300	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
A las 12 ponemos el filete adobado
A las 9 el arroz blanco
A las 3 las verduras blanqueadas

ELABORACIÓN	
1	Para hacer el adobo asamos los chiles guajillo y despues hidratamos
2	Los licuamos y colamos
3	Condimentamos con sal, pimienta, en el jugo disolvemos el achiote
4	Disolvemos en el chile licuado el comino, el clavo y el comino
5	Dejamos marinar los filetes por 30 minutos
6	Los envolvemos individualmente, en papel aluminio
7	Los metemos al horno por 20 minutos
8	
9	
10	
11	
12	

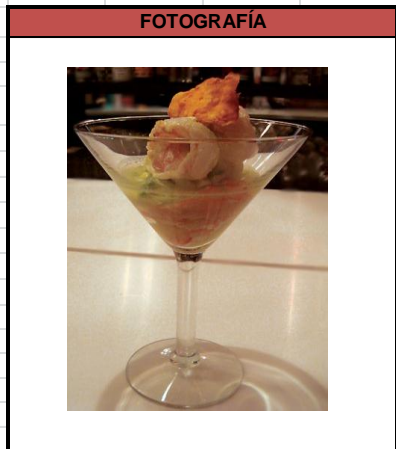
GUARNICIONES
Arroz blanco con verduras
Verduras blanqueadas

NOTAS ADICIONALES
Quitar el papel aluminio a la hora del montaje
en el plato



Receta Estándar

TIPO	Mariscos/ Pesacado	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:	Aguachile		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Camarón	2.500	Kg.	Pelado	
	Chile serrano	0.200	Kg.	Tiras	
	Jugo de limón	0.300	Lt.		
	Pimienta negra	0.025	Kg.	Molida	
	Agua fría	0.420	Lt.		
	Sal	0.020	Kg.		
	Tostadas	30.000	Pzas	Horneadas	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

En un plato base montar los camarones a las 9
 En un tazón pequeño ponemos un poco del arroz blanco a las 3
 En un canasto poner las tostadas

ELABORACIÓN	
1	Cortar a lo largo el lomo del camarón para quitar la vena negra, enjuagarlo
2	Así repetimos el mismo procedimiento con los demas camarones
3	Ya limpios los reservamos en el refrigerador
4	Por otra parte mezclamos el limón, los chiles, el agua, la pimienta y la sal,
5	que esta ultima se disuelva
6	Verter la mezcla a los camarones al momento de servirlos
7	
8	
9	
10	
11	
12	

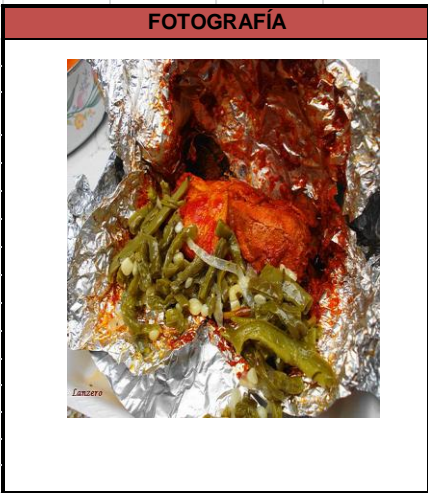
GUARNICIONES
Arroz blanco
Tostadas

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

RECETA ESTÁNDAR					
TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Mixiotes de pollo		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Pollo	2.500	Kg.	Precocido	
	Chile guajillo	0.250	Kg.	Licuado	
	Ajo	0.020	Kg.		
	Cebolla	0.250	Kg.		
	Orégano	0.200	Kg.		
	Vinagre	1.000	Kg.		
	Nopales	0.030			
	Sal				



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar el platillo en plato base
 A las 12 el mixiote
 A las 9 el arroz
 A las 3 los frijoles

ELABORACIÓN

1	Precocemos el pollo, los nopales y las papas
2	Asamos los chiles, hidratamos, molemos y licuamos c/ ajo y cebolla
3	Lo sazanamos , c/ sal, orégano, almendra, pimienta
4	En el papel aluminio ponemos una pieza, bañamos con la salsa
5	agregamos papas, nopales y cerramos
6	Los ponemos a cocer en un vaporera por 15 a 20 minutos
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Arroz

Frijoles

NOTAS ADICIONALES

Los frijoles iran montados en un pequeño tazón



Receta Estándar

TIPO				
TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:		FECHA:		
Nombre:	Pechugas en nogada			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Pechuga aplanada	2.500	Kg.	
	Nuez	0.400	Kg.	
	Crema	0.600	Kg.	
	Chile poblano	1.000	Kg.	Julianas
	Queso rallado	0.600	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Pimienta	0.010	Kg.	
	Granada	0.500	Kg.	

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

En plato base montamos el platillo
En la parte de en medio

ELABORACIÓN

1	Pelamos las nueces de castilla, que no quede ninguna tela
2	de la nuez ya que amarga
3	La molemos con el queso, la crema, sal y pimienta.
4	Se le puede agregar un poco de agua pero que quede espesa
5	Asamos las pechugas con un poco de sal y pimienta
6	Que las pechugas no queden secas
7	Ya listas las bañamos con la salsa de nuez
8	Decoramos con el poblano y la granada
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

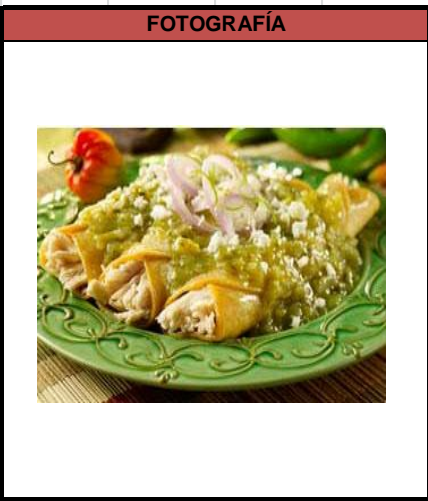
Granada
Chile poblano

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Pollo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tortillas	1.200	Kg.	
	Pechuga de pollo	1.500	Kg.	
	Tomate	1.000	Kg.	
	Chile serrano	0.100	Kg.	
	Cebolla	0.500	Kg.	
	Cilantro	0.150	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Crema	1.000	Kg.	
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmoronado
	Queso rallado	0.500	Kg.	Desmoronado



RECOMENDACION DE MONTAJE

Montar en plato base
 Enchiladas abarcar de 12 a 6
 Ensalada fresca a las 9

ELABORACIÓN

1	Cocemos el pollo con un trozo de cebolla y sal
2	La desmenuzamos
3	Para la salsa verde licuamos el tomate, la cebolla, el cilantro
4	sal, ajo. La ponemos a fuego lento a que hierva
5	Calientes las tortillas le agregamos un poco del pollo
6	y las calentamos un poco en la plancha
7	Las bañamos con la salsa
8	Decoramos con crema, queso, y unas rodajas de cebolla
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Ensalada fresca, crema, queso

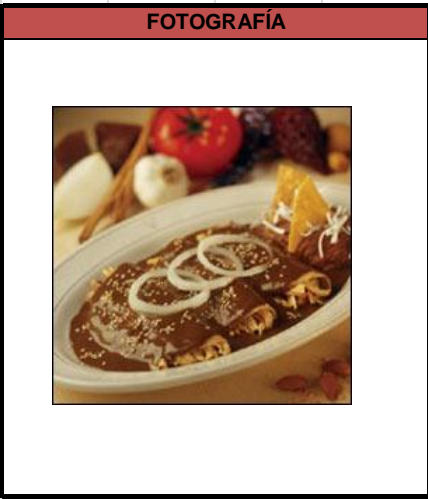
NOTAS ADICIONALES

No dejar que la ensalada quede muy junta a las enchiladas



Receta Estándar

TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Enmoladas de pollo			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Tortillas	1.200	Kg.		
	Mole en polvo	0.250	Kg.		
	Crema	1.000	Kg.		
	Pechuga de pollo	1.500	Kg.		
	Queso rallado	0.500	Kg.	Desmoronado	
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmoronado	
	Cebolla	0.500	Kg.	Rodajas	
	Caldo de pollo	1.500			
	Chocolate	0.090			



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar en plato base
Que queden en medio del plato
Los frijoles de la olla en un tazón pequeño

ELABORACIÓN

1	Ponemos a cocer la pechuga de pollo con un trozo de cebolla/sal
2	Ya cocida la desmenuzamos
3	Para el mole lo agregamos en el caldo de pollo ya caliente
4	le agregamos el chocolate, dejamos que hierva
5	A las tortillas ya calientes se les agrega un poco de pollo
6	Se cierran a la mitad y se calientan en la plancha un poco
7	Bañamos las tortillas con el mole
8	Decoramos con pollo, crema, queso y la cebolla
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Frijoles de la olla, cebolla, queso panela, crema

NOTAS ADICIONALES

Que las enchiladas queden bien bañadas de mole



Receta Estándar

TIPO				
Pollo	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Pechugas de pollo	2.500	Kg.	
	Granos de elote	1.000	Kg.	
	Flor de calabaza	1.500	Kg.	
	Calabaza	0.800	Kg.	
	Cebolla	0.200	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Leche evaporada	0.712	Lt.	
	Leche	1.000	Lt.	
	Sal	0.030	Kg.	
	Pimienta	0.010	Kg.	
	Queso panela	1.000	Kg.	
	Aceite vegetal	0.010	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar el platillo en plato base
 La pechuga a las 12
 A las 9 el arroz verde
 A las 3 las verduras blanqueadas

ELABORACIÓN

1	Para la salsa licuaremos cebolla, ajo, sal, pimienta, queso, leche,
2	leche evaporada, la dejamos a que hierva a fuego lento
3	Las pechugas sal-pimentamos y asamos
4	Para el relleno picamos la calabaza, la flor la desmenuzamos
5	el elote lo cocemos,
6	En un sartén calentamos el sartén, agregamos la cebolla picada
7	ya que se ve transparente agregamos la calabaza, la flor de
8	calabaza y al final el grano de elote
9	En la pechuga ponemos el relleno y bañamos con la salsa blanca
10	
11	
12	

GUARNICIONES

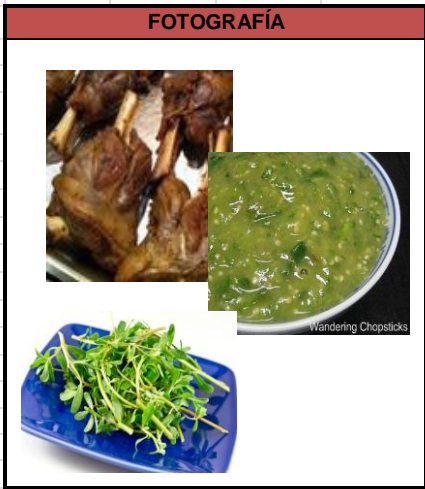
Arroz verde
 Verduras blanqueadas

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		Chamorro c/ verdolagas en salsa verde		
FECHA:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chamorro	2.500	Kg.	
	Verdolagas	1.200	Kg.	
	Tomate	2.000	Kg.	
	Chile serrano	0.100	Kg.	
	Cebolla	0.200	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Papa	1.500	Kg.	
	Sal	0.020	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Plato base y un tazón pequeño para los frijoles de la olla

A las 12 la carne con la salsa

A las 9 arroz blanco

A las 3 el arroz blanco con verduras

ELABORACIÓN

1	Ponemos a cocer la carne con un trozo de cebolla y sal
2	Para la salsa se muele en crudo el tomate/ los chiles, la cebolla,
3	el ajo, el cilantro y un poco del caldo de la carne
4	Se deja a fuego bajo, hasta que hierva
5	Ya que esta la carne se le da una pequeña dorada
6	Las papas se cocen y se cortan en cuartos se doran con la carne
7	Las verdolagas se limpian y se desinfectan
8	Agregamos la carne, las papas y las verdolagas a la salsa
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Arroz blanco con verduras

Frijoles de la olla

NOTAS ADICIONALES

La salsa no debe quedar ni tan espesa ni ligera



Receta Estándar

TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Chicharron en salsa roja		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chicharron delgado	1.500	Kg.	Trozos ch.
	Jitomate	1.200	Kg.	
	Cebolla	0.300	Kg.	
	Ajo	0.020	Kg.	
	Chile de arbol	0.100	Kg.	
	Chorizode pollo	1.000	Kg.	Rodajas



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
 Montar en plato base y los frijoles en tazón ch.
 A las 12 el chicharon en salsa roja
 A las 9 el arroz verde
 A las 3 los frijoles

ELABORACIÓN	
1	Asamos un poco el ajo, la cebolla, los chiles y el jitomate
2	Lo licuamos muy bien
3	Doramos un poco el chorizo
4	Dejamos que la salsa hierva y agregamos el chicharron en trozos
5	que esten pequeños
6	Y al final se agrega las rodajas de chorizo
7	
8	
9	
10	
11	
12	

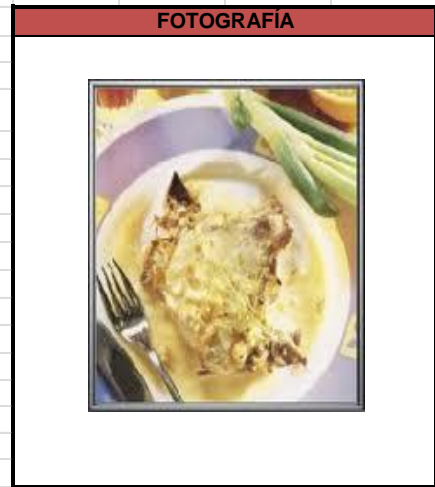
GUARNICIONES
Arroz verde
Frijoles

NOTAS ADICIONALES
 El chicharron no debe de quedar seco ni muy caldoso



Receta Estándar

TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chuleta de cerdo	2.500	Kg.	
	Manteca vegetal	0.100	Kg.	
	Crema ácida	1.000	Kg.	
	Mostaza	0.015	Kg.	
	Perejil	0.125	Kg.	Picado
	Sal	0.015	Kg.	
	Pimienta	0.010	Kg.	
	Cebolla	0.200	Kg.	Picada



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montamos el platillo en plato base
 A las 12 la chuleta de cerdo a la crema
 A las 9 el arroz verde
 A las 3 las verduras blanqueadas

ELABORACIÓN

1	Ponemos a clautar la manteca vegetal en una cazuela
2	Ponemos las chuletas de cerdo a uqe se doren
3	En la misama cazuela acitronamos la cebolla y el perejil
4	Agregamos la crema, la mostaza y tapamos por tres minutos.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Arroz verde
 Verduras blanqueadas

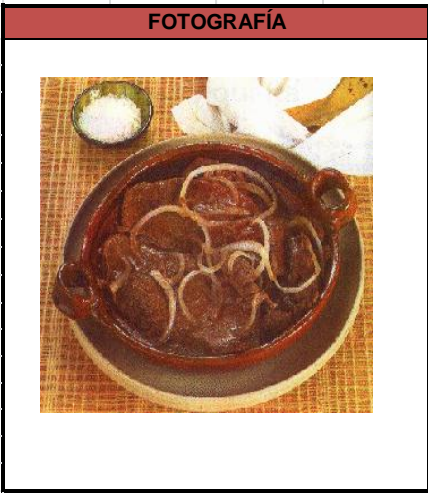
NOTAS ADICIONALES

La salsa debe de quedar un poco espesa



Receta Estándar

TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Bistec en chile negro			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Falda de res	2.500	Kg.	
	Chile negro	0.250	Kg.	
	Ajo	0.010	Kg.	
	Cebolla	0.300	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Pimienta	0.010	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar en plato base
 A las 12 el bistec en chile negro
 A las 9 el arroz verde
 A las 3 los frijoles de la olla

ELABORACIÓN

1	Salpimentamos los bisteces y los ponemos a freir
2	Para el chile, los asamos, hidratamos
3	Licuamos con la sal, ajo, cebolla
4	Lo vertemos sobre los bisteces
5	Dejamos que hierva
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

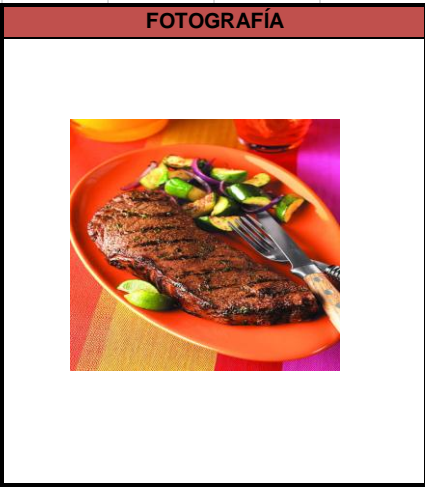
Arroz verde
 Frijoles de la olla

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		Bistec asado		
Código		FECHA:		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Falda de res	2.500	Kg.		
Sal	0.300	Kg.		
Pimienta	0.010	Kg.		
Aceite	0.100	Lt.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE				

ELABORACIÓN	
1	Salpimentamos la carne
2	En un sartén ponemos un poco del aceite y agregamos los bisteces
3	Para que queden asados
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

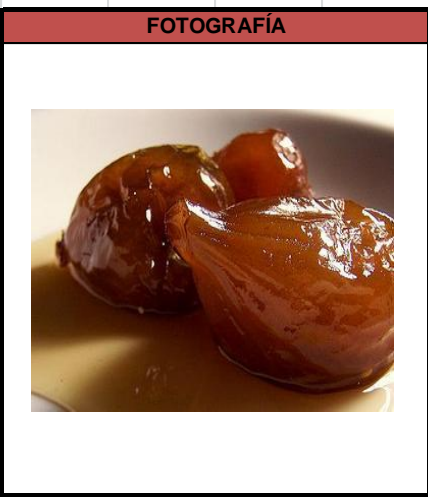
GUARNICIONES				
Ensalada fresca, arroz blanco, frijoles de la olla				

NOTAS ADICIONALES				



Receta Estándar

TIPO	Postre	Rendimiento	20	Porciones	
Nombre:	Higos en almibar		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Cal	0.500	Kg.		
	Agua	9.500	Lt.		
	Higos verdes	4.000	Kg.		
	Canela	0.100	Kg.		
	Piloncillo	3.000	Kg.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Montar el postre en un tazón pequeño

ELABORACIÓN	
1	Diluya la cal en los 8 litros de agua y sumergir los higos
2	Dejar reposar por 10 minutos, mover constantemente el agua
3	para que no se asiente la cal y endurezca la piel de los
4	higos de manera uniforme. Sacarlos y enjuagarlos muy bien.
5	Colocar en el fuego una olla donde se colocara el agua 1.5 Lt.
6	los higos, la canela 4 rajadas y el piloncillo
7	Cuando hierva se baja el fuego al minimo, y se deja cocer entre 2
8	y 4 horas más. El almibar debe quedar espeso
9	Servir de 3 a 4 higos por persona.
10	
11	
12	

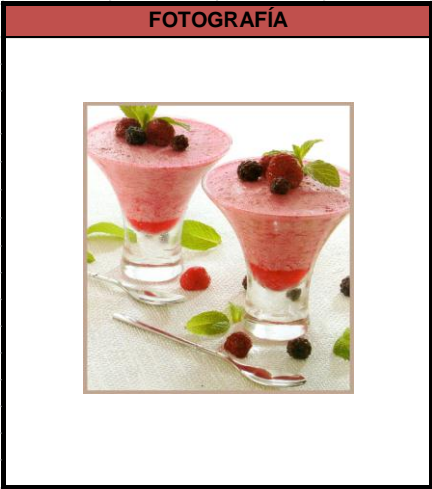
GUARNICIONES
Hojas de menta

NOTAS ADICIONALES
El caramelo debe de quedar espeso



Receta Estándar

FOTOGRAFÍA				
TIPO	Postre	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Fresas a la crema		FECHA:	
Gódigo	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Fresas	2.000	Kg.	
	Crema	0.500	Kg.	
	Azúcar	0.250	Kg.	
	Hojas de menta	20.000	Hojas	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
 Montar el postre en tazón

ELABORACIÓN	
1	Desinfectamos las fresas y las limpiamos
2	En un recipiente agregamos las fresas y el azúcar
3	Las aplastamos con el plastapapas
4	Al final agregamos la crema y mezclamos
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

- GUARNICIONES**
- Canela
 - Fresas
 - Hojas de menta

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

Título del Postre				
TIPO	Postre	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	Gelatina de frutos secos		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Grenetina duche	0.060	Kg.	
	Saborizante de anís		Lt.	
	Nuez	0.150		
	Ciruela pasa	0.050	Kg.	
	Duraznos en almibar	0.100	Kg.	

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar el postre en plato cafetero

ELABORACIÓN

1	Ponemos a hidratar en agua la grenetina , luego la ponemos al fuego
2	Hasta que se disuelva , en 950 ml. De agua la agregamos
3	tambien agregamos el saborizante de anís
4	En un molde agregamos una capa de la gelatina
5	Metemos al congelador, sacamos ya que este pegajosa
6	para agregar una capa de fruta (fresa, kiwi, nuez, pasa, durazno)
7	asi sucesivamente hasta que se acomplete el molde
8	Refrigerar
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

- Hojas de hierbabuena
- Nuez
- Fresa

NOTAS ADICIONALES



TIPO	Bebidas c/ alcohol	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Tepache		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Piña	2.000	Kg.		
	Piloncillo	1.500	Kg.		
	Agua	5.000	Lt.		



RECOMENDACION DE MONTAJE

Servir en vaso de cristal

ELABORACIÓN

1	Lavar muy bien la piña para poder usar las cascavas
2	En una olla ponemos el agua y disolvemos el piloncillo
3	Ya listo agregamos la piña y dejamos fermentar por 4 días
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

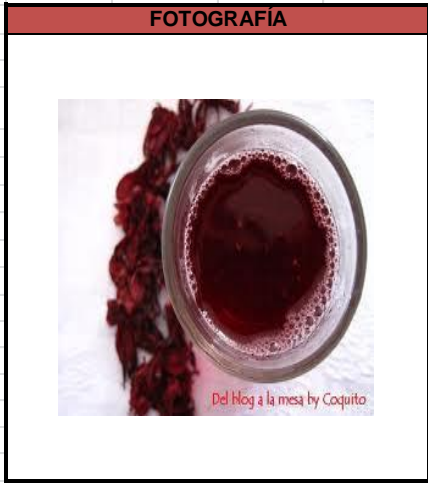
Piña

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Bebidas	Rendimiento	4lt		
Nombre:	Agua de jamaica		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Agua	2.000	Lt.		
	Jamaica	0.050	Kg.		
	Azúcar	0.300	Kg.		
	Hielo	0.100	Kg.		



RECOMENDACION DE MONTAJE
 Servir en jarra de 2 Lt o en vaso de cristal

ELABORACIÓN

1	Ponemos a hervir la jamaica con un poco de agua
2	La colamos agregamos el azúcar y el resto del agua
3	Agregar hielo
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

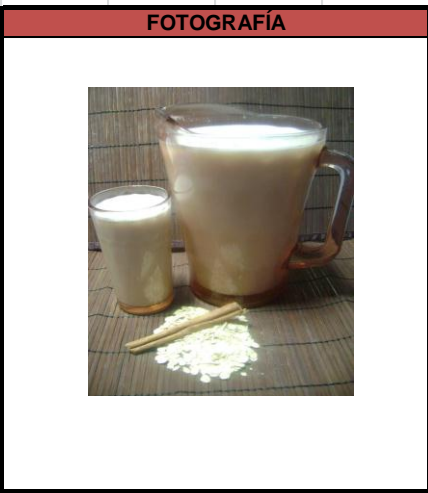
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Bebida	Rendimiento	4 Porciones	
Nombre:	Agua de avena		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Avena	0.200	Kg.	
	Agua	0.800	Lt.	
	Azúcar	0.300	Kg.	
	Canela	0.015	Kg.	
	Leche	0.200	Lt.	
	Hielo	0.050	Kg.	
	Canela molida	0.020		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en jarra de 2 Lt.

ELABORACIÓN

1	Ponemos a remojar la avena con la leche y la canela
2	Licuamos y colamos
3	Agregamos el azúcar y el agua
4	Agregar hielo
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Un poco de canela molida

NOTAS ADICIONALES

Si queda espesa, agregar un poco de agua



Receta Estándar

TIPO				
Bebida	Rendimiento	4 Porciones		
Nombre: Agua de avena		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Avena	0.200	Kg.	
	Agua	0.800	Lt.	
	Azúcar	0.300	Kg.	
	Canela	0.015	Kg.	
	Leche	0.200	Lt.	
	Hielo	0.050	Kg.	
	Canela molida	0.020		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
 Servir en jarra de 2 Lt.

ELABORACIÓN

1	Ponemos a remojar la avena con la leche y la canela
2	Licuamos y colamos
3	Agregamos el azúcar y el agua
4	Agregar hielo
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

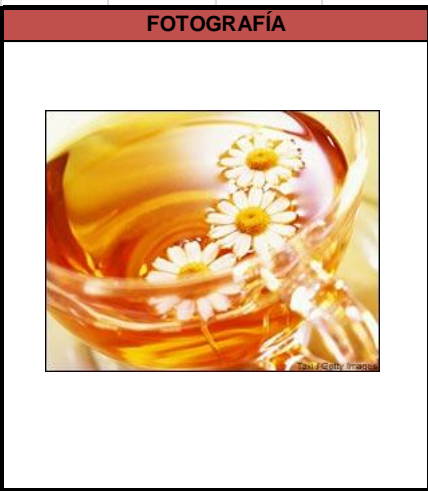
GUARNICIONES
 Un poco de canela molida

NOTAS ADICIONALES
 Si queda espesa, agregar un poco de agua



Receta Estándar

TIPO	Bebida	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Té de manzanilla		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Agua	2.000	Lt.	
	Manzanilla	1.000	Kg.	
	Azúcar	0.300	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en taza

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua
2	Y que esta caliente el agua, agregamos la manzanilla
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Amarramos la manzanilla para que sea mas facil sacarla



Receta Estándar

TIPO				
Bebida	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Café molido	0.300	Kg.	
	Canela	0.020	Kg.	
	Agua	2.000	Lt.	
	Azúcar	0.300	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en taza

ELABORACIÓN	
1	Poner a calentar el agua en una olla de barro
2	Ya caliente agregamos la canela
3	Ya que desprendio sabor la canela, se agrega el café molido
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

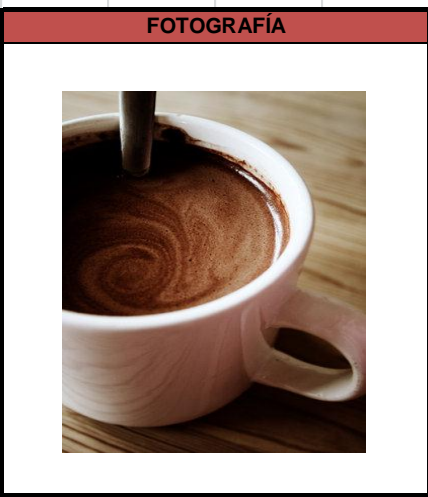
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Bebida	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Chocolate		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chocolate	0.180	Pza.	Tabilla
	Azúcar	0.500	Kg.	
	Leche	2.500	Lt.	
	Canela	0.020	Kg.	
	Agua	0.800	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Jarro de barro

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua con la canela
2	Ya que la canela desprendió su sabor agregamos el azúcar
3	Después la tablilla de chocolate para que disuelva
4	Agregamos la mitad de la leche
5	Dejamos que hierva a fuego lento, mover constantemente
6	Agregar al final el resto de la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

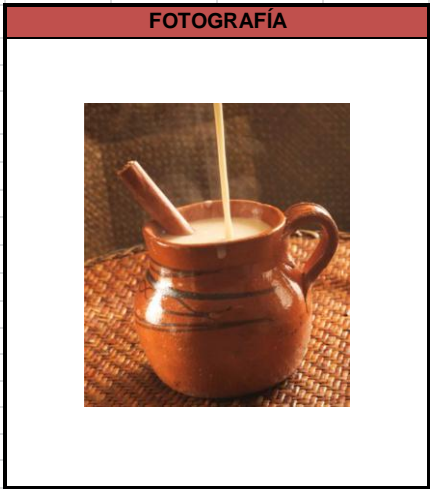
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Bebida	Rendimiento	14	Porciones	
Nombre: Atole de guayaba			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Masa	0.400	Kg.	
	Piloncillo oscuro	0.500	Kg.	
	Guayaba	1.000	Lt.	
	Canela	0.020	Kg.	
	Leche	2.000	Lt.	
	Agua	0.800	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Jarro de barro

ELABORACIÓN

1	Ponemos a calentar el agua, ya lista se agrega la canela
2	Agregamos el piloncillo a el agua con la canela, que se disuelva
3	Licamos la masa con la nuez
4	Agregamos al agua la mezcla, mover constantemente
5	para que no se pegue
6	Ya que hirvio agregamos la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

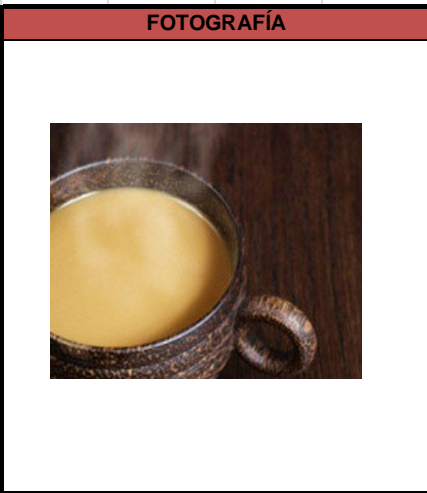
No dejar que la masa se seque mucho

Los frijoles no esten tan liquidos



Receta Estándar

TIPO	Bebida	Rendimiento	14	Porciones	
Nombre:	Atole de cajeta			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Masa	0.400	Kg.		
	Piloncillo oscuro	0.500	Kg.		
	Cajeta	0.800	Lt.		
	Canela	0.020	Kg.		
	Leche	2.000	Lt.		
	Agua	0.500	Lt.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Servir en jarro de barro

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua, ya lista se agrega la canela
2	Agregamos el piloncillo a el agua con la canela, que se disuelva
3	Licuamos la masa con la nuez
4	Agregamos al agua la mezcla, mover constantemente
5	para que no se pegue
6	Ya que hirvió agregamos la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

FOTOGRAFÍA					
TIPO		Bebida	Rendimiento	14	Porciones
Nombre:		Atole de nuez			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Miso en Place	
	Masa	0.400	Kg.		
	Piloncillo oscuro	0.500	Kg.		
	Cajeta	0.300	Lt.		
	Canela	0.020	Kg.		
	Leche	2.000	Lt.		
	Agua	0.800	Lt.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Servir en jarro de barro

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua, ya lista se agrega la canela
2	Agregamos el piloncillo a el agua con la canela, que se disuelva
3	Licuamos la masa con la nuez
4	Agregamos al agua la mezcla, mover constantemente
5	para que no se pegue
6	Ya que hirvio agregamos la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Sub-recetas



Estándar





Sub- Receta

TIPO				
Salsas	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Salsa de chile morita			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chile morita	0.050	Kg.	
	Tomates verdes	0.100	Kg.	
	Agua	0.125	Lt.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Quitar el rabo a los chiles, se ponen a cocer en agua c/ los tomates
2	Quando los tomates esten blandos molerlos con el ajo,
3	en el molcajete, añadiéndoles agua para que no este muy espesa
4	Al final agregamos la sal y mezclamos
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

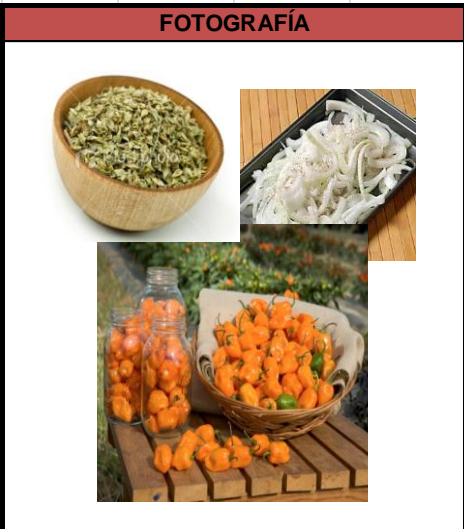
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO				
Salsas	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chiles habaneros rojos	0.050	Kg.	
	Chiles habanero verdes	0.050	Kg.	
	Cebolla	0.200	Kg.	
	Limón	0.050	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Orégano			



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
En salseras de barro 2 oz. Aprox.

ELABORACIÓN

1	Cortar los chiles en julianas y filetear delgada la cebolla
2	Exprimir los limones y agregar el jugo
3	Tambien le agregamos la sal y el oreégano molido
4	Mezclar
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

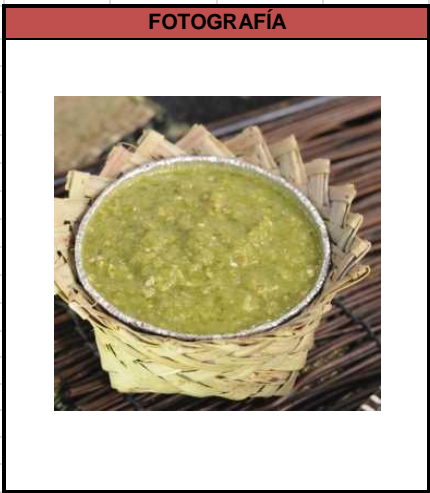
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO Salsas Rendimiento 10 Porciones				
Nombre: Salsa verde		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chile serrano	0.050	Kg.	
	Chile jalapeño	0.050	Kg.	
	Cebolla	0.050	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Cilantro	0.050	Kg.	
	Tomate	0.100	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en salseras de barro 2 oz. Aprox.

ELABORACIÓN	
1	Asamos los chiles, la cebolla, ajo, tomates
2	Los molemos en el molcajete
3	Ya listo, el cilantro lo licuamos con un poco de agua
4	Y agregamos a la mezcla de los chiles, tomates y ajo
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Ensalada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Ensalada fresca			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Lechuga italiana	1.000	Kg.		
	Jitomate	0.300	Kg.	Lunas	
	Cebolla morada	0.300	Kg.	Fileteada	
	Aguacate	0.500	Kg.	Rebanadas	
	Pepino	0.400	Kg.	Rodajas	
	Zanahoria	0.300	Kg.	Rallada	



RECOMENDACION DE MONTAJE

Servir en el plato si es gumición de un platillo

Si es una orden servir en plato mediano extendido de barro

ELABORACIÓN

1	Lavamos y desinfectamos todas las verduras
2	La lechuga la desojamos
3	Y juntamos todas las verduras, cuando montamos el platillo
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO				
Guarnicion	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		FECHA:		
Verduras blanqueadas				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chayote	0.300	Kg.	
	Zanahoria	0.300	Kg.	Diagonal
	Ejote	0.300	Kg.	
	Coliflor	0.300	Kg.	Rosetas
	Brócoli	0.300	Kg.	Rosetas
	Aceite	0.020	Lt.	
	Sal	0.005	Kg.	
	Pimienta	0.005	Kg.	
	Laurel	2.000	Hojas	Secas

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en el plato si es guarnición de un platillo
 Orden aparte servir en plato extendido mediano de barro

ELABORACIÓN

1	Lavar las verduras
2	Blanquear las verduras por separado
3	Saltearlas un poco con aceite y sazonar (sal, pimienta)
4	Y agregamos el laurel
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Arroz blanco		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Arroz	1.000	Kg.	
	Ajo	0.010	Kg.	Picado
	Cebolla	0.015	Kg.	Picada
	Sal	0.015	Kg.	
	Aceite	0.010	Kg.	
	Calabaza	0.150	Kg.	Cuadritos
	Elote	0.150	Kg.	Cocido
	Zanahoria	0.150	Kg.	Cuadritos
	Caldo de pollo	2.500	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Quando va como guarnición usar flaneras para montarlo en el plato
 Quando pidan una orden se servira en tazón chico

ELABORACIÓN	
1	Acitronar la cebolla y el ajo en el aceite
2	Licarlo con el caldo de pollo, y la sal
3	Dejar que la mezcla anterior se caliente y agregamos el arroz
4	Las verduras (calabaza, zanahoria) las blanqueamos
5	Y al final agregmos al arroz
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

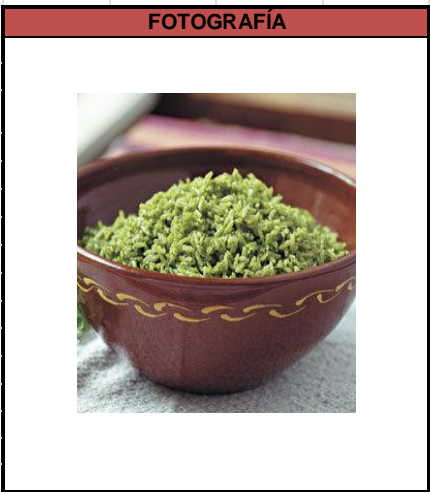
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Guarnición	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	Arroz verde			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Arroz	1.000	Kg.	
	Perejil	0.150	Kg.	
	Cilantro	0.150	Kg.	
	Lechuga romana	0.300	Kg.	
	Cebolla blanca	0.050	Kg.	
	Ajo	0.010	Kg.	
	Caldo de pollo	2.500	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Aceite	0.010	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Quando va como guarnición usar flaneras para montarlo en el plato
 Cuando pidan una orden se servira en tazón chico

ELABORACIÓN

1	Acitronamos la cebolla y el ajo con en el aceite
2	Lícuar el perejil, el cilantro, la cebolla, ajo con el caldo de pollo
3	Lo ponemos a calentar, ya caliente aregamos el arroz
4	Dejarlo a llama alta hasta q se vean los granps de arroz
5	Bajar la llama y tapar
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Frijoles de la olla		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijoles	1.500	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Cebolla	0.010	Kg.	
	Agua	6.000	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir para un platillo en tazón chico barro

Servir en tazón mediano si es una orden

ELABORACIÓN

1	Escoger el frijol y enjuagarlo
2	Poner a calentar el agua de la olla express
3	Agregar el frijol ya limpio
4	La cebolla y el ajo
5	Cocinar por 1 hora
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Frijoles refritos		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijoles	0.500	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	Diente
	Cebolla	0.010	Kg.	Trozo

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACION DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	En un sartén ponemos a dorar la cebolla y el ajo con poco aceite
2	Ya dorados los retiramos y agregamos los frijoles
3	Les ponemos un poco de caldillo
4	Dejar que hiervan
5	Ya que hayan hervido los aplastamos uniformemente
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Frijol molido		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijoles	0.500	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Cebolla	0.010	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	Molemos los frijoles con el resto de los ingredientes
2	Lo licuado lo ponemos en una olla
3	A fuego lento hasta que hierva
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Guarnición	Rendimiento	10.000 lt	
Nombre:	Tortilla frita		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tortilla	0.250	Kg.	
	Aceite	0.150	Lt.	

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	Cotramos las torillas en tiras delgadas
2	Las ponemos a dorar a fuego lento en la plancha
3	Agregar aceite para que doren de forma uniforme
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

No agregar demasiado aceite				



TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Totopos		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tortilla	1.500		
	Aceite	0.500		



RECOMENDACION DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	Partir las torillas en ocho partes
2	Para que queden en triángulos
3	Las dejamos orear de preferencia unas 12 hrs.
4	Agregamos las tortillas en la plancha y agregamos aceite
5	Que queden dorados
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

No agregarles mucho aceite



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Panes			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Pan de caja	15.000	Pzas.	Rebanadas
	Mantequilla	0.100	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE				

ELABORACIÓN	
1	Calentamos un poco los panes por los dos lados
2	Que se doren un poco
3	Untamos un poco de mantequilla
4	Los volvemos a poner en la plancha para que dore un poco más
5	Partir por la mitad y servir(4 mitades por pax)
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES				

NOTAS ADICIONALES				



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chile guajillo	0.150	Kg.	
	Aceite	0.200	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Hacemos una abertura a lo largo del chile
2	Desvenamos y limpiamos bien
3	Cortamos en tiras delgadas
4	En la plancha ponemos un poco de aceite para dorar las tiritas
5	Las ponemos sobre papel absorbente
6	Servimos
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES
Cuidar que no se quemem



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Plátanos fritos		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Plátano macho	2.500	Kg.	Láminas
	Aceite	0.300	Lt.	
	Cajeta	0.400	Lt.	
	Crema	0.400	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	Lavar, quitarle la cascara
2	Cortarlo en rodajas
3	Agregar un poco de aceite a la plancha
4	Freirlos
5	Ponerlos sobre papel absorbente
6	Servir y decorarlos con la cajeta y la crema
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Caldo de pollo		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Retazo de pollo	3.000	Kg.	
	Agua	4.000	Lt.	
	Laurel	0.005	Kg.	
	Cebolla	0.030	Kg.	
	Ajo	0.015	Kg.	
	Sal	0.025	Kg.	

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	Poner a calentar el agua
2	Ya caliente agregamos el retazo y el resto de los ingredientes
3	Dejamos 30 minutos en el fuego
4	Espumar constantemente
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Área

de



Servicio

Área de servicio

Reglas

- Usar uniforme limpio y completo
- Arreglo personal impecable
- No mascar chicle
- No comer en el área de servicio
- Estar atento en lo que le haga falta en las mesas
- Mantener el área de comedor limpia
- Cabello corto para hombres y mujeres bien peinado y recogido
- No usar, pulseras, anillos, cadenas, relojes en el area de trabajo
- Uso de maquillaje moderado lo más natural q se pueda (mujeres)
- No toser ni estornudar en los platillos (meseros)
- No discutir enfrente de los comensales
- Uñas cortas y sin esmalte (mujeres meseras)
- No usar groserías
- No usar celular
- Ser puntuales

Políticas

- Comprometerse a atender de la manera más atenta al comensal para que se sientan a gusto
- Llegar a ser del agrado de nuestros comensales con el servicio brindado, ya que se pondrá todo de nuestra parte para lograrlo

Contarán con equipo: Charolas de servicio charolas para cuenta.

-Puesto: Capitán de meseros

Perfil: Que tenga facilidad de palabra. Buen manejo de las situaciones que se le puedan presentar. Experiencia mínima de un año. Responsable. Persona no conflictiva.

Estandarización: Si al ver alguna mesa que aún no atiende el mesero, acercarse saludar “Buenas tardes, les puedo servir en algo” si dicen que si responder “claro con mucho gusto” para dar tiempo a que su mesero los atienda y para no dejar sin atención a alguna mesa.

Actividades: Mantener el buen funcionamiento del área de servicio (meseros), dar una capacitación básica (si es que no la tienen o para reafirmar los conocimientos, mejorar) de la forma de atender a los comensales principalmente. Supervisión general de la revisión: del material que este completo, montaje correcto, personal completo, limpieza del personal, mise en place completo. Responsable de la supervisión de las normas que están establecidas en el área de comedor. Checar que las comandas que se den de cocina al mesero sean las correctas. Es el responsable de hacer la requisición del material faltante en el área de servicio.

-Puesto: Meseros

Perfil: Experiencia de preferencia. Que demuestre confianza.

Estandarización: Al llegar a una nueva mesa a atender saludar “Buenas tardes, yo soy (nombre), soy el mesero que les atenderá, ¿gustan algo de tomar? Ya que haya ido a barra a dejar la comanda y llevar las bebidas preguntar de manera atenta ¿Gustan ordenar? Ir a atender una mesa sin que pase de los 10 minutos. Al llevar las entradas no tardar más de 7 minutos. Para las sopas no tardar más de 10 minutos. Las bebidas no más de 7 minutos. Los platos fuertes no más de 12 minutos. Postres no tardar más de 5 minutos.

Actividades: Tomar la orden, llevar las bebidas, mandar las comandas al área que corresponda. Que lleve al comensal lo que pidió. Llevar al cliente la cuenta, llevarla a la caja.

-Puesto: Garrotero

Perfil: Persona rápida y hábil para recoger los muertos. Cargar cosas pesadas (loza)

Estandarización: Retirar los muertos por el lado izquierdo, cuando limpie las mesas limpiar de afuera hacia dentro, con un trapo seco. Al momento de descamochar tirar los desperdicios en el bote de basura orgánica, plástico, latas etc. en la inorgánica.

Actividades: Es el encargado de levantar los muertos (loza, plaque etc. Que estén sucios y se encuentren en las mesas de los comensales. Descamochar los platos, tazones etc. Ayuda al mesero al montaje de las mesas. Coloca en las mesas todo lo indispensable dependiendo de la orden de los comensales. Ayuda a traer las ordenes de los comensales. Es el responsable de cuando se desocupe una mesa hacer la limpieza para que esté disponible para nuevos comensales. Conoce las obligaciones que tienen los meseros para cuando necesite cubrir a alguno por un momento.

Contará con equipo: Teléfono

-Puesto: Hostess

Perfil: Con facilidad de palabra, que tenga buena presentación, que sea amable. No sea conflictiva, que sea responsable.

Estandarización: Al responder el teléfono dirá: "Restaurant- Familiar Ayotli ¿en qué le puedo servir?" No dejar que timbre más de 3 veces el teléfono. Al llegar el comensal o los comensal saludar: ¡Buenas tardes bienvenido(s)!, ¿Cuentan con reservación? En caso de que diga si, ¿A nombre de quien está la reservación? Mesa para 4 (eje.) Muy bien pasen por aquí, Recorrer la silla a las señoras por cortesía. Entregar la carta limpia, primero a las damas y enseguida a los caballeros. No dejar mucho tiempo abandonada su área, ser lo más rápida que se pueda para dar la bienvenida a los demás clientes.

Actividades: Lleva el control de las reservaciones del restaurant. Da la bienvenida a los comensales y los conduce a su mesa. Distribuye equitativamente a los comensales en las diferentes áreas, sin mostrar ninguna preferencia hacia algún mesero. Cuando el restaurante ya esté todo ocupado invitar a los comensales que

lleguen a que pasen a esperar en un lugar cómodo para esperar que una mesa se desocupe. Se encargara de darle la carta al comensal y mantenerla limpia. Contestar el teléfono.

Contará con el equipo: Un stand para las bebidas (embotelladas), refrigerador, una barra.

-Puesto: Barman

Perfil: Experiencia mínima de 1 año. Conocimiento básico de la preparación de bebidas.

Estandarización: Servir las bebidas calientes, poner hielo a las bebidas que lo requieran, decorarlas como se menciona en las recetas estándar. No tardar más de 7 minutos en sacar las bebidas. No entregarlas con algún residuo o mancha de la bebida en la taza, vaso, etc. Avisar al capitán de meseros si acaso alguna bebida se ha terminado, y si ya no se hará más. Y si se hará más en cuanto tiempo tardara en volver a ver.

Actividades: Preparar las bebidas. Mantener limpia su área. Encargarse de hacer la requisición de los faltantes. Tener conocimiento de las recetas estándar de las bebidas. Saber en qué vaso o taza etc. se sirve cada una de las bebidas.

Check List

Área: Servicio		Fecha:	
PERSONA	Actividad	Realizada	No realizada
X(capitán de meseros)	Checar que se cuenta con el equipo necesario para el servicio		
	Supervisar que no falte personal		
	Checar que el montaje de las mesas este bien		
	Checar que el comedor este barrido y trapeado.		
X(meseros)	Montar las mesas		
	Checar que el plaque este limpio y ordenado		
	Contar el equipo de servicio, Reportar si hay faltantes		
Hostess	Checar su listado de reservaciones, saber cuántas reservaciones tiene		
	Si se necesita algo especial para alguna de		

	las reservaciones		
Barman	Limpia su área de trabajo.		
	<p> Checar si cuenta con los ingredientes necesarios para la elaboración de bebidas o de las bebidas enlatadas si cuenta con las necesarias </p>		
Garrotero	Hacer limpieza del área de servicio.		

Recetas de las Bebidas





TIPO	Bebidas c/ alcohol	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Tepache		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Piña	2.000	Kg.		
	Piloncillo	1.500	Kg.		
	Agua	5.000	Lt.		

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en vaso de cristal

ELABORACIÓN

1	Lavar muy bien la piña para poder usar las cascavas
2	En una olla ponemos el agua y disolvemos el piloncillo
3	Ya listo agregamos la piña y dejamos fermentar por 4 días
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

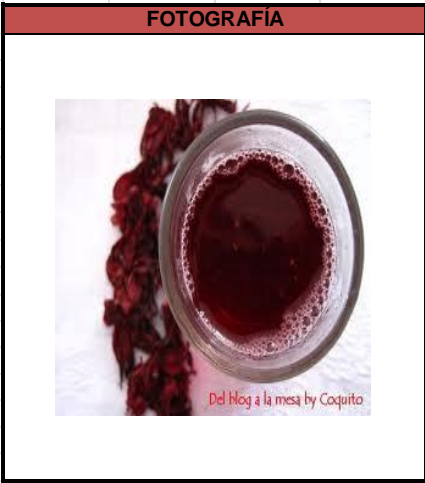
Piña

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

FOTOGRAFÍA				
TIPO		Bebidas	Rendimiento	
			4lt	
Nombre:		Agua de jamaica		FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Agua	2.000	Lt.	
	Jamaica	0.050	Kg.	
	Azúcar	0.300	Kg.	
	Hielo	0.100	Kg.	



RECOMENDACION DE MONTAJE

Servir en jarra de 2 Lt o en vaso de cristal

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a hervir la jamaica con un poco de agua
2	La colamos agregamos el azúcar y el resto del agua
3	Agregar hielo
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

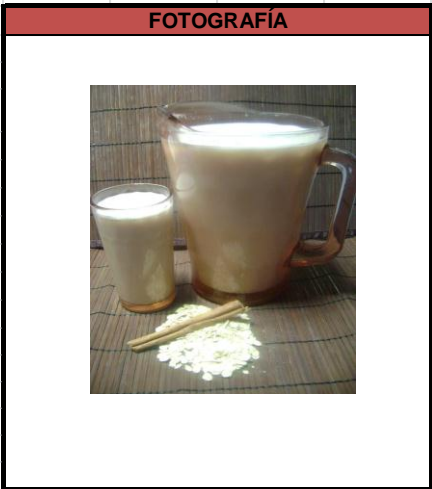
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Bebida	Rendimiento	4 Porciones	
Nombre:		Agua de avena	FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Avena	0.200	Kg.	
	Agua	0.800	Lt.	
	Azúcar	0.300	Kg.	
	Canela	0.015	Kg.	
	Leche	0.200	Lt.	
	Hielo	0.050	Kg.	
	Canela molida	0.020		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en jarra de 2 Lt.

ELABORACIÓN

1	Ponemos a remojar la avena con la leche y la canela
2	Licuamos y colamos
3	Agregamos el azúcar y el agua
4	Agregar hielo
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Un poco de canela molida

NOTAS ADICIONALES

Si queda espesa, agregar un poco de agua



Receta Estándar

TIPO				
Bebida	Rendimiento	4 Porciones		
Nombre:		FECHA:		
Agua de avena				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Avena	0.200	Kg.	
	Agua	0.800	Lt.	
	Azúcar	0.300	Kg.	
	Canela	0.015	Kg.	
	Leche	0.200	Lt.	
	Hielo	0.050	Kg.	
	Canela molida	0.020		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en jarra de 2 Lt.

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a remojar la avena con la leche y la canela
2	Licuamos y colamos
3	Agregamos el azúcar y el agua
4	Agregar hielo
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Un poco de canela molida

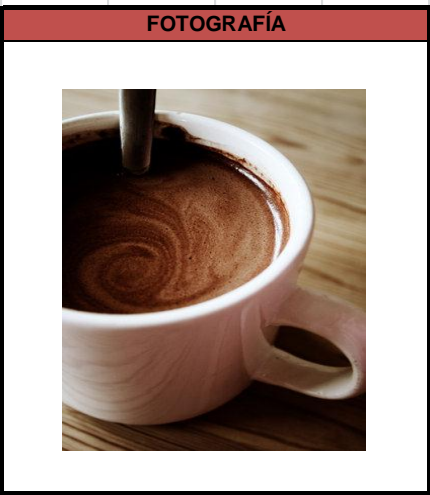
NOTAS ADICIONALES

Si queda espesa, agregar un poco de agua



Receta Estándar

TIPO				
Bebida	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Chocolate		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chocolate	0.180	Pza.	Tabilla
	Azúcar	0.500	Kg.	
	Leche	2.500	Lt.	
	Canela	0.020	Kg.	
	Agua	0.800	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Jarro de barro

ELABORACIÓN

1	Ponemos a calentar el agua con la canela
2	Ya que la canela desprendió su sabor agregamos el azúcar
3	Después la tablilla de chocolate para que disuelva
4	Agregamos la mitad de la leche
5	Dejamos que hierva a fuego lento, mover constantemente
6	Agregar al final el resto de la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Área



Administrativa

Área administrativa

Reglas

- Usar ropa formal
- Buena presentación
- Ser puntuales
- No mascar chicle
- No decir groserías
- Trato respetuoso dentro del área y con los demás empleados

Políticas

- Ser comprometidos con el trabajo para que todo salga muy bien
- Proponernos retos, superarlos para lograr ser los mejores

***Contará con equipo: Escritorios, computadora**

-Puesto: Contador

Perfil: Persona con estudios afines al puesto (administración, contabilidad), que tenga experiencia mínima de un año. Persona no conflictiva.

Estandarización: Hacer todos los trámites que se requieren para estar en regla y no seamos sujetos de alguna sanción. Vestirse de manera presentable, formal de preferencia con pantalón de vestir y camisa formal. El papeleo debidamente organizado para evitar la pérdida de papeles de importancia. No manchar los papeles de comida o de alguna otra cosa.

Actividades: Llevar el control del dinero, el pago de impuestos ante hacienda, administrar nuestro capital, de tal manera que lo use de la mejor manera posible. Elabora los estados de resultados. Autoriza pagos de la caja general. Elabora el balance general. Hace pagos por licencias, permisos. Autoriza la nómina. Elabora

declaraciones de impuestos mensuales y anuales. Verifica conciliaciones de cuentas de proveedores y clientes.

-Puesto: Gerente

Perfil: Persona que imponga autoridad. Experiencia mínima de un año.

Estandarización: Los días en que el gerente hará entrevistas de contrataciones cuando sea necesario, serán los días martes y miércoles de 11:00 a 1:00 de la tarde. Autorizar el pago de nómina en los días 15 y 30 de cada mes (con posibilidad de cambios). Cuando llegue ira a cada una de las áreas para asegurarse de que todo está bien, de acuerdo a lo ya establecido o si hay algún problema resolverlo. Y al final de la jornada de igual forma ira de nuevo a supervisar todas la áreas. Periódicamente durante el día estará observando la salida de los platillos de cocina (que estén bien presentados, las porciones sean las correctas, los platos sin manchas del mismo platillo) y las bebidas en el área de barra (montadas correctamente, la cantidad correcta de la bebida, si es alguna bebida caliente este así), platicar con el personal si hay alguna falla.

Actividades: Encargado de todas la áreas, de que tengan un buen funcionamiento para llegar al objetivo final de dar un buen servicio al comensal. Checar las normas de sanidad en la elaboración de los alimentos y bebidas. Supervisa que el chef y los cocineros hagan las recetas de acuerdo a lo ya establecido en la receta estándar y a los costos estimados.

***Contará con equipo: Caja registradora, computadora.**

-Puesto: Cajera

Perfil: Experiencia mínima de 1 año. Conocimientos básicos para el puesto. Hábil en las cuentas. Que sea una persona no conflictiva.

Estandarización: Si el cliente necesita factura de consumo, recordar al mesero si ya pregunto si solicita la factura, para pedirle con anticipación los datos necesarios

para realizar la factura, y no tardar mucho al entregarla. Hacer chequeos del dinero en caja para que al final de la jornada sea más ágil.

Actividades: El cobro de las cuentas, hacer el corte de caja al término del día, junto con los comprobantes. Realización de facturas de cuando sean solicitadas. Hace el pago a los proveedores. Tener siempre una caja chica por algún imprevisto.

Check List

Área: Administrativa		Fecha:	
PERSONA	Actividad	Realizada	No realizada
Contador	Realizar los reportes ante hacienda en las fechas indicadas		
	Estar al corriente en los pagos de los permisos, renovar los permisos antes de que se venzan		
	Llevar el control de los pagos a proveedores		
	Llevar el control del dinero de la caja		
Cajera	Checar la cantidad que se le está dando de fondo		
	Llevar el orden de todos los pagos efectuados con tarjeta, y las facturas solicitadas		
	Entregar todos los comprobantes de pago y efectivo al cierre de caja		
Gerente	Encargarse de supervisar todas las áreas.		
	Checar si hace falta personal		
	Destinar los horarios para las entrevistas, del los posibles nuevos empleados		

5. Conclusiones y trabajo futuro

De acuerdo de contribuir a la mejora de una alimentación más balanceada para la población con una comida mexicana típica, y de acuerdo al estudio de mercado, se ha comprobado a través de la demanda el beneficio a la población.

Ahora bien, de acuerdo a los resultados financieros respectivos es un negocio redituable económicamente este plan de negocios de este restaurant.



Bibliografía

Libros

- ❖ Sixto Báez Casillas Descripción de puestos, Hoteles, restaurantes y Bares. Editorial Continental 1982
- ❖ Coordinador Carlos Montemayor Diccionario del náhuatl en el español de México Editorial UNAM 2008 DF
- ❖ Ricardo Muñoz Zurita Verde, blanco y rojo en la cocina mexicana Editorial Larousse 2010 Querétaro
- ❖ Adela Fernández La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas Panorama editorial 2009 México, DF
- ❖ José Iturriaga Archipiélagos, La Cocina Mexicana, Patrimonio Cultural de la Humanidad Revista Cultural de Nuestra América Tradiciones

Información en línea

- ❖ “Historia de la cocina mexicana”, (en línea). (23 de octubre 2012) <http://cocina-mexico.com/historia/histo.html>
- ❖ Scherer, Alexander. “Gastronomía Michoacana, reflejo de su historia y diversidad “, (en línea). 07 de Junio 2011, (23 de Octubre 2012)

<http://www.fwdmagazine.com.mx/2011/gastronomia-michoacana-reflejo-de-su-historia-y-diversidad/>

- ❖ “Morelia, Gastronomía” 23 de Octubre 2012, (23 de Octubre 2012). <http://www.enjoymexico.net/mexico/morelia-gastronomia-mexico.php>
- ❖ Cruz Montana, Gonzalo. “Hotelería y Turismo”, (en línea). 31 de Julio 2010 (23 de Octubre 2012). <http://mesabar1.blogspot.mx/2010/07/tipos-de-servicios.html>
- ❖ Sam, Daniel. “Servicio Americano”, (en línea). 06 de Julio 2007 (23 de Octubre 2012). <http://www.alkon.org/foro/cocina-y-recetas.308/432741-servicio-americano.html>
- ❖ Carrión, Jessy. “Resumen ejecutivo”, (en línea). (23 de Octubre 2012) <http://www.monografias.com/trabajos13/resejecu/resejecu.shtml>
- ❖ (en línea). (23 octubre 2012) <http://www.canacomorelia.com/1/index.htm>
- ❖ Ángel, Vargas. “Comida mexicana, patrimonio cultural inmaterial de la humanidad”, (en línea). 07 de Noviembre 2010 (23 de Octubre 2012) <http://www.jornada.unam.mx/2010/11/17/politica/002n1pol>
- ❖ “La comida mexicana, patrimonio cultural de la humanidad”, (en línea). (23 de Octubre 2012) (<http://www.clubplaneta.com.mx/cocina/mexicana.htm>)
- ❖ “Equipo industrial San Son”, (en línea). (23 de Octubre 2013). <http://www.san-son.com/cocinas-industriales/mobiliario-standard/page/6/>
- ❖ “Servinox”, (en línea). (23 de Octubre 2012) <http://www.servinox.com.mx>
- ❖ “Los objetivos de una empresa”, (en línea). 18 de Noviembre 2010, (23 de Octubre 2012). <http://www.crecenegocios.com/los-objetivos-de-una-empresa/>
- ❖ García, Arturo. “¿Qué son las prestaciones?”, (en línea). (23 de Octubre 2012). <http://plan-carrera.monster.com.mx/sueldo-prestaciones/informacion-prestaciones/que-son-las-prestaciones/article.aspx>
- ❖ “Políticas”, (en línea). (23 de octubre del 2012) <http://html.rincondelvago.com/politicas.html>

- ❖ “Cómo darse de alta en el SAT Inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes”, (en línea) (24 de octubre del 2012) ftp://ftp2.sat.gob.mx/asistencia_ftp/publicaciones/folletos10/altarfc.pdf
- ❖ “Requisitos para licencia de funcionamiento” (en línea) 24 de Octubre 2012 (24 de Octubre 2012) <http://www.morelia.gob.mx/LicFuncionamiento.cfm>
- ❖ “Trámites para apertura de restaurante”, (en línea). (24 de Octubre 2012). <http://www.caniracnuevoleon.com/interior.php?Select=9&doc=alegal>

Índice de figuras

Figura 1. Mapa de ubicación del restaurante	22
Figura 2 Logotipo del restaurante.....	24
Figura 3 Imagen de cómo será la cocina del restaurante	35
Figura 4 Imagen de cómo será el área de comedor	36
Figura 5 Imagen de cómo estará el área de almacén	36
Figura 6 Imagen del almacén de equipo.....	37
Figura 7 Anaquel donde se almacenaran frutas y verduras	37
Figura 8 Recipientes para guardar insumos no perecederos (granos).....	37
Figura 9 Refrigerador y congelador para almacenar insumos perecederos	37
Figura 10 Anaquel donde estarán almacenados los químicos de limpieza	38
Figura 11 Imagen de cómo serán los baños del restaurante	38
Figura 12 Imagen de cómo estará el estacionamiento del restaurante.....	38
Figura 13 Imagen de cómo será el jardín de la parte de atrás.....	39
Figura 14 Imagen de los juegos para los niños	39
Figura 15 Gráfica de la pregunta 1 de la encuesta.....	63
Figura 16 Gráfica de la pregunta 2 de la encuesta.....	64
Figura 17 Grafica de la pregunta 3 de la encuesta	65
Figura 18 Grafica de la pregunta 4 de la encuesta	66
Figura 19 Grafica de la pregunta 5 de la encuesta.....	67

Glosario de términos

- ❖ Ahuatle- Complejo de huevecillos de hemípteros acuático, que la mosca llamada axayácatl o axayacate deposita en los tulares de las lagunas. El ahuatle se come seco, en forma de pasta.
- ❖ Aperitivo: Bebida o alimento que se toma antes del almuerzo o la cena
- ❖ Bolillo- Pan de trigo
- ❖ Gastronomía- Conjunto de conocimientos sobre todo lo referente a la alimentación humana: arte de elaborar un buen manjar. Gusto por la buena comida.
- ❖ Guajolote- Pavo (ave)
- ❖ Pulpa- Masa carnosa y tierna de las frutas o legumbres, parte interior comestible de estas.
- ❖ Pipián- el pipián mexicano es considerado uno de los tipos de mole elaborado a base de semillas de Pipián, una planta de la familia de la calabaza, diversas hierbas (hierba santa, cilantro, epazote, lechuga), chiles verdes, almendras, ajonjolí y tomate verde.
- ❖ Octli- Néctar o pulque
- ❖ Rudimentario: que se limita a los aspectos más básicos y elementales
- ❖ Telera- su corteza blanquecina, su miga compacta y sus finas alveolas
- ❖ Xoloxcuintle- Pequeño perro, posiblemente no carnívoro, que los pueblos mesoamericanos engordaban para comerlo. Actualmente en extinción.
- Cacao- (del nahuatl cacáhuatl) árbol de la familia Esterculiáceas, de raíces muy desarrolladas y de fruto en baya. Con esta semilla se elabora el chocolate y la manteca.

Apéndices y Anexos/Insumos

ESTÁNDARES DE COMPRA						
Producto	Marca	Empaque	Presentación	Precio Compra	Unidad	Precio Unitario
Aceite de canola(1/12)	Canoil	Caja	Lt.	\$210.60	Lt.	\$23.40
Manteca vegetal	Inca	Plástico	Kg.	\$28.00	Kg.	\$28.00
Mantequilla	Chipilo		Kg.	\$99.80	Kg.	\$98.90
Mole rojo	Granel	Bolsa	Kg.	\$100.00	Kg.	\$40.00
Sal de mesa	Elefantito	Bolsa	Kg.	\$67.20	Kg.	\$5.60
Azúcar 1/50	Granel	costal	Kg.	\$500.00	Kg.	\$10.00
Café (1/200)	Nescafe	Frasco	Kg.	\$300.00	Kg.	\$60.00
Chuleta de cerdo	Granel	Bolsa	Kg.	\$60.00	Kg.	\$60.00
Pechuga de pollo	Granel	Bolsa	Kg.	\$45.00	Kg.	\$45.00
Falda de res	Granel	Bolsa	Kg.	\$60.00	Kg.	\$60.00
Pechuga de pollo trozo	Granel	Bolsa	Kg.	\$45.00	Kg.	\$45.00
Aguacate 1/4	Granel	Caja	Kg.	\$160.00	Kg.	\$40.00
Ajo	Granel	Bolsa	Kg.	\$50.00	Kg.	\$50.00
Calabaza	Granel	Caja	Kg.	\$50.00	Kg.	\$10.00
Brócoli	Granel	Caja	Kg.	\$40.00	Kg.	\$8.00
Cebolla 1/4	Granel	Caja	Kg.	\$40.00	Kg.	\$10.00
Chile serrano	Granel	Bolsa	Kg.	\$13.33	Kg.	\$13.33
Chile jalapeño 1/5	Granel	Bolsa	Kg.	\$59.75	Kg.	\$11.95
Coliflor 1/5	Granel	Caja/costal	Kg.	\$39.00	Kg.	\$7.00
Ejote	Granel	Bolsa	Kg.	\$16.25	Kg.	\$16.25
Elote 1/20 pzas.	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	\$2.00
Fresa 1/4	Granel	Canasta	Kg.	\$160.00	Kg.	\$40.00
Granada	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	
Guayaba 1/4	Granel	Caja	Kg.	\$40.00	Kg.	\$10.00
Jamaica	Granel	Bolsa	Kg.	\$100.00	Kg.	\$100.00
Jitomate 1/5	Granel	Caja	Kg.	\$50.00	Kg.	\$10.00
Lechuga italiana	Granel	Bolsa	Kg.	\$7.00	Kg.	\$7.00
Lima	Granel	Caja	Kg.	\$12.00	Kg.	\$12.00
Limón s/ semilla 1/5	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	\$8.00
Mango 1/5	Granel	Caja	Kg.	\$150.00	Kg.	\$30.00
Nopal	Granel	Bolsa	Kg.	\$20.00	Kg.	\$20.00
Nuez (1 kg)	Granel	Bolsa	Kg.	\$200.00	Kg.	\$20.00
Papa blanca 1/4	Granel	arpilla	Kg.	\$48.00	Kg.	\$12.00
Pepino 1/4	Granel	arpilla	Kg.	\$32.00	Kg.	\$8.00
Verdolaga	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	\$40.00
Zanahoria 1/4kg	Granel	Arpilla	Kg.	\$32.00	Kg.	\$8.00
Avena 1/20kg	Granel	Cotal/bolsa	Kg.	\$200.00	Kg.	\$10.00

Crema	Granel	Bolsa	Kg.	\$100.00	Kg.	\$20.00
Leche evaporada1/9	Lata	Caja	Lt.	\$108.00	Lt.	\$12.00
Queso panela	Granel	Bolsa	Kg.	\$56.00	Kg.	\$56.00
Canela	Granel	Bolsa	Kg.	\$100.00	Kg.	\$100.00
Agua 19 Lts.	Garrafon	Garrafón	Lt.	\$22.00	Lt.	\$1.16
Chile guajillo	Granel	Bolsa	Kg.	\$100.00	Kg.	\$50.00
Ciruela pasa	Granel	Bolsa	Kg.	\$50.00	Kg.	\$50.00
Pasas	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	\$40.00
Arroz 1/20	Granel	Costal	Kg.	\$272.00	Kg.	\$13.60
Frijol(20kg)	Granel	Costal	Kg.	\$278.00	Kg.	\$13.90
Lenteja(20kg)	Granel	Costal	Kg.	\$484.00	Kg.	\$24.20
Tortilla pequeña	Granel	Papel	Kg.	\$15.00	Kg.	\$15.00
Queso rallado	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	\$40.00
Lechuga romana(5pzas)	Granel	Bolsa	Kg.	\$70.00	Kg.	\$14.00
Masa	Granel	Bolsa	Kg.	\$10.00	Kg.	\$10.00
Tomate	Granel	Caja	Kg.	\$39.00	Kg.	\$16.00
Chile poblano	Granel	Bolsa	Kg.	\$18.00	Kg.	\$18.00
Jicama(5kg)	Granel	Bolsa/ caja	Kg.	\$50.00	Kg.	\$10.00
Chamorro de cerdo	Granel	Bolsa	Kg.	\$64.00	Kg.	\$64.00
Chicharrón	Granel	Bolsa	Kg.	\$90.00	Kg.	\$90.00
Charal	Granel	Bolsa	Kg.	\$80.00	Kg.	\$80.00
Cilantro1/5	Granel	Bolsa	Kg.	\$50.00	Kg.	\$10.00
Tostadas	Granel	Bolsa	Kg.	\$22.00	Kg.	\$22.00
Filete de pescado	Granel	Bolsa	Kg.	\$80.00	Kg.	\$80.00
Surimi	Granel	Bolsa	Kg.	\$50.00	Kg.	\$50.00
Camarón de pacotilla	Granel	Bolsa	Kg.	\$120.00	Kg.	\$120.00
Jamón	Granel	Bolsa	Kg.	\$56.00	Kg.	\$56.00
Chile habanero	Granel	Bolsa	Kg.	\$80.00	Kg.	\$80.00
Chile pasilla	Granel	Bolsa	Kg.	\$100.00	Kg.	\$100.00
Epazote	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	\$40.00
Pimienta	Granel	Bolsa	Kg.	\$100.00	Kg.	\$100.00
Flor de calabaza	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	\$40.00
Pimiento verde	Granel	Bolsa	Kg.	\$20.00	Kg.	\$20.00
Platáno macho	Granel	Bolsa	Kg.	\$14.00	Kg.	\$14.00
Leche(12pzas)	Granel	Bolsa	Kg.	\$18.00	Kg.	
Filete de tilapia	Granel	Bolsa	Kg.	\$100.00	Kg.	\$100.00
Chiles geros	Granel	Bolsa	Kg.	\$35.00	Kg.	\$35.00
Alcaparras	Granel	Bolsa	Kg.	\$60.00	Kg.	\$60.00
Aceitunas	Granel	Bolsa	Kg.	\$60.00	Kg.	\$60.00
Camarones	Granel	Bolsa	Kg.	\$120.00	Kg.	\$120.00
Aceite vegetal 1/9	Granel	Bolsa	Kg.	\$210.60	Kg.	\$23.40
Vinagre(1/.500)	Granel	Bolsa	Kg.	\$22.00	Kg.	\$44.00
Comino	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	\$40.00
Achiote	Granel	Bolsa	Kg.	\$200.00	Kg.	\$200.00
Clavo	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	\$40.00
Naranja 1/10	Granel	Bolsa	Kg.	\$100.00	Kg.	\$10.00
Orégano	Granel	Bolsa	Kg.	\$40.00	Kg.	\$40.00
Pollo (muslo)	Granel	Bolsa	Kg.	\$45.00	Kg.	\$45.00
Tortilla	Granel	Bolsa	Kg.	\$15.00	Kg.	\$15.00
Chocolate tablilla(1 paq.)	Granel	Bolsa	Kg.	\$36.30	Kg.	\$6.05
Cebolla morada 1/4	Granel	Bolsa	Kg.	\$60.00	Kg.	\$15.00
Chorizo de pollo	Granel	Bolsa	Kg.	\$60.00	Kg.	\$60.00
Chile de árbol	Granel	Bolsa	Kg.	\$50.00	Kg.	\$50.00

Suministros

SUMINISTROS
Nombre
Papel higienico
Popotes
Aromatizador
Fibra metalica
Aromatizante ambiental
Palillos
Jabón de tocador
Bolsa de plástico
Fibras
Pastillas sanitarias
Gel antibacterial




Lista de equipo de servicio

CANTIDAD	ARTICULO	PRECIO UNITARIO	TOTAL	IMAGEN
1	Barra de madera	\$12,500.00	\$12,500.00	
1	Mueble para bebidas	\$849.00	\$849.00	
8	Charola redonda ch.	\$217.40	\$1,739.20	
8	Charola redonda gr.	\$604.80	\$4,838.00	
6	Trapos	\$10.00	\$60.00	
1	Refrigerador	\$5,900.00	\$5,900.00	
2	Despachador de agua	\$6,500.00	\$13,00.00	

8	Mesas (4 sillas)	\$2,100.00	\$16,800.00	
8	Mesas (6 sillas)	\$1,800.00	\$14,400.00	
20	Manteles (4 pax)	\$200.00	\$1,600.00	
20	Manteles (6 pax)	\$230.00	\$1,840.00	
2	Cuadros ch.	\$20.00	\$40.00	 <small>A la venta c/u en \$ 30.000</small>
2	Cuadros med.	\$60.00	\$120.00	
2	Cuadros gr.	\$120.00	\$240.00	

4	Masetas ch.	\$25.00	\$100.00	
4	Masetas med.	\$50.00	\$200.00	
4	Masetas gr.	\$75.00	\$300.00	
2	Jarrones de barro	\$115.00	\$230.00	
20	Cactus	\$15.00	\$300.00	
20	Macetas de barro ch.	\$25.00	\$500.00	
3	Decorado de semillas	\$30.00	\$150.00	

160	Servilletas	\$5.00	\$800.00	
-----	-------------	--------	----------	---



Lista de equipo de cocina

CANTIDAD	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	TOTAL	IMAGEN
2	Estufa	\$27,945.00	\$55,890.00	
2	Campana	\$5,299.00	\$10,599.00	
4	Filtros de grasa	\$648.90	\$2,595.00	
2	Refrigerador y congelador	\$29,300.00	\$46,716.00	
2	Mesas de trabajo(1)	\$6,768.00	\$13,536.00	

3	Mesas de trabajo (2)	\$5,048.50	\$15,145.00	
3	Anaqueles de acero inoxidable (liso)	\$3,364.50	\$10,093.00	
1	Bascula	\$5,320.00	\$5,320.00	
1	Horno de convección	\$68,00.00	\$68,00.00	
1	Licudora	\$12,600.00	\$12,600.00	
2	Traja (cocina)	\$6,380.85	\$12,761.00	

1	Tarja(loza)	\$11,626.23	\$11,626.00	
1	Tarja(bar)	\$4,866.75	\$4,866.75	
3	Sartén antiadherente ch.	\$395.00	\$1,185.00	
3	Sartén antiadherente med	\$530.00	\$1,590.00	
3	Sartén antiadherente gr.	\$580.00	\$1,740.00	
3	Saten chico	\$	\$768.00	
3	Sartén medianp	\$	\$1,026.00	
3	Sartén chico	\$	\$1,263.00	

2	Olla de 1Lt. (acero inoxidable)	\$	\$2,990.00	
2	Olla de 2Lt. (acero inoxidable)	\$	\$3.600.00	
2	Olla de 5Lt.(acero inoxidable)	\$	\$4,400.00	
2	Olla de 10Lt (acero inoxidable).	\$	\$5,650.00	
6	Cuchara de metal	\$23.00	\$138.00	
6	Cuchara perforada metal	\$23.00	\$138.00	
2	Espumadera metal	\$21.00	\$42.00	
3	Pala de fritos metal	\$20.00	\$60.00	

3	Pala de fritos plástico	\$22.00	\$66.00	
3	Palita de madera grande	\$15.00	\$45.00	
3	Palita de madera chica	\$10.00	\$30.00	
6	Cuchillo chef	\$65.00	\$390.00	
6	Cuchillo mediano	\$56.00	\$336.00	
6	Cuchillo pequeño c/ dientes	\$10.00	\$60.00	
4	Exprimidor	\$24.00	\$96.00	
4	Pelador	\$35.00	\$140.00	

4	Cuchillo mondador	\$25.00	\$100	
3	Batidor globo	\$24.00	\$72.00	
3	Aplastador de frijoles	\$26.00	\$75.00	
3	Ralladores	\$65.00	\$195.00	

Artículos de cocina (Loza)



CANTIDAD	ARTICULO	PRECIO UNITARIO	TOTAL	IMAGEN
120	Plato base	\$20.00	\$2,400.00	
120	Plato mediano	\$15.00	\$1,800.00	
120	Plato cafetero	\$10.00	\$1,200.00	
120	Plato ovalado	\$5.00	\$600.00	
120	Plato hondo ch.	\$6.00	\$720.00	
120	Plato hondo med.	\$10.00	\$1,200.00	
120	Plato hondo gr.	\$15.00	\$1,800.00	
20	Jarra	\$25.00	\$500.00	
120	Taza	\$7.50	\$900.00	

120	Vasos	\$8.00	\$960.00	
120	Tequileros	\$8.00	\$960.00	
24	Salsera (4 divisiones)	\$17.00	\$408.00	
40	Salsera individual (3 pzas)	\$10.00	\$400.00	
30	Saleros	\$10.00	\$300.00	
30	Servilleteros	\$10.00	\$300.00	
30	Palillera	\$5.00	\$150.00	
120	Cuchara sopera	\$6.00.00	\$720.00	


120	Cuchara para postre	\$6.00	\$720.00	
120	Cuchara cafetera	\$6.00	\$720.00	
24	Cucharas	\$4.00	\$96.00	
120	Tenedor	\$6.00	\$720.00	
120	Cuchillo	\$6.00	\$720.00	



Equipo de oficina

CANTIDAD	ARTICULO	PRECIO UNITARIO	TOTAL	IMAGEN
2	Escritorio c/ archivero	\$2,079.20	\$4,158.40	
2	Silla de trabajo	\$319.20	\$638.40	
21	Computadora	\$5,500.00	\$11,000.00	
1	Hojas blancas (tamaño carta)	\$139.00	\$139.00	
1	Plumas	\$7.47	\$29.90	
1	Marcador	\$7.98	\$39.90	
1	Multifuncional	\$2,899.00	\$2,899.00	
1	Engrapadora	\$85.00	\$85.00	

1 paq.	Grapas	\$22.90	\$22.90	
1 paq.	Clips	\$25.00	\$25.00	
1 paq.	Diurex	\$9.98	\$59.90	
1	Cesto de basura	\$45.00	\$45.00	
1 paq.	Folders	\$123.00	\$123.00	
1 paq.	Etiquetas rectangulares	\$18.90	\$18.90	
2	Tabla c/ clip de madera	\$26.90	\$53.80	
1	Agenda	\$159.00	\$159.00	
1	Directorio	\$109.00	\$109.00	
1	Quita grapas	\$14.90	\$14.90	

1	Tijeras	\$22.90	\$22.90	
2	Silla apilable	\$399.20	\$798.40	



Equipo y artículos de limpieza

CANTIDAD	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	TOTAL	IMAGEN
5	Cubeta	\$20.00	\$100.00	
4	Trapeador	\$25.00	\$100.00	
1	Anaqueel	\$500.00	\$500.00	
2	Recogedor	\$28.00	\$56.00	
3	Escoba	\$12.00	\$36.00	
6	Trapos	\$7.00	\$42.00	



Químicos



CANTIDAD	ARTICULOS	PRECIO UNITARIO	TOTAL	IMAGEN
5	Pinol	\$13.00	\$65.00	
5	Fabuloso	\$13.00	\$65.00	
5	Jabón de polvo	\$19.00	\$95.00	
20	Guantes	\$15.00	\$300.00	
100	Cubre bocas	\$4.00	\$400.00	





FACTURA		"Ayotli" Restaurante Familiar Calle Av. Acueducto #1324 Col. Centro Morelia, Michoacán C. P. 58190 R.F.C. LOFD880905825
FECHA:		
NO:		
CLIENTE:		
DOMICILIO:		
CIUDAD:		
R.F.C. :		
E.MAIL:		

CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -
		\$ -	\$ -

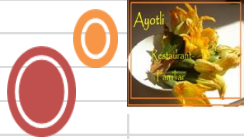
		SUB TOTAL	\$ -
		TOTAL	\$ -
CON LETRA			

INVENTARIO DE EQUIPO MAYOR Y MENOR DE COCINA			FECHA:	
CANTIDAD	EQUIPO	CANTIDAD EXISTENTE	BAJA x DEPRECIACIÓN	TOTAL
2	Estufas			
2	Campana			
4	Filtros de grasa			
2	Refrigerador y congelador			
2	Mesas de trabajo (1)			
3	Mesas de trabajo (2)			
3	Anaqueles de acero inoxidable (liso)			
1	Báscula			
1	Horno de convección			
1	Licadora industrial			
2	Tarjas (cocina)			
1	Tarja (loza)			
1	Tarja (bar)			
3	Sartenes chico (antiadherente)			
3	Sartenes mediano (antiadherente)			
3	Sartenes grande (antiadherente)			
3	Sartenes chico			
3	Sartenes mediano			
3	Sartenes grande			
2	Olla de 1 lt. (acero inoxidable)			
2	Olla de 2 lt. (acero inoxidable)			
2	Olla de 5 lt. (acero inoxidable)			
2	Olla de 10 lt (acero inoxidable)			
6	Cuchara de metal			
6	Cuchara perforada metal			
2	Espumadera metal			
3	Pala de fritos metal			
3	Pala de fritos plástico			
3	Palita de madera grande			
3	Palita de madera chica			
6	Cuchillo chef			
6	Cuchillo mediano			
6	Cuchillo pequeño c/ dientes			
4	Exprimidor			
4	Pelador			
4	Cuchillo mondador			
3	Batidor globo			
3	Aplastador de frijoles			
3	Ralladores			

INVENTARIO DE EQUIPO MAYOR Y MENOR DE SERVICIO			FECHA:	
CANTIDAD	EQUIPO	CANTIDAD EXISTENTE	BAJA x DEPRECIACI	TOTAL
1	Barra de madera			
1	Mueble p/ bebidas			
8	Charolas redondas ch			
8	Charolas redondas gr			
6	Trapos			
1	Refrigerador			
2	Despachador de agua			
8	Mesas (6 sillas)			
8	Mesas (4 sillas)			
20	Manteles (4 pax)			
20	Manteles (6pax)			
2	Cuadros ch.			
2	Cuadros med.			
2	Cuadros gr.			
4	Masetas ch.			
4	Masetas med.			
4	Masetas gr.			
2	Jarrones de barro			
20	Cactus			
20	Macetas de barro ch.			
3	Decorados de semillas			
160	Servilletas			



INVENTARIO DE EQUIPO MAYOR Y MENOR DE OFICINA			FECHA:	
CANTIDAD	EQUIPO	CANTIDAD EXISTENTE	BAJA x DEPRECIACIÓN	TOTAL
2	Escritorio c/ archivero			
2	Sillas de trabajo			
2	Computadoras			
1	Hojas blancas carta (100 hojas)			
2	Plumas(4 pzas)			
0	Marcadores (5 pzas)			
1	Multifuncional (laser /canon)			
1	Engrapadora			
1	Grapas			
1	Clips (180 pzas.)			
1	Diurex (6 pzas)			
1	Cesto de basura			
100 pzas.	Folders amarillo pastel			
500 pzas.	Etiqueta rectangular blanca			
2	Tabla con clip madera			
1	Agenda con espiral			
1	Directorio telefonico			
1	Quita grapas			
1	Tijeras			
2	Silla apilable			



LOZA			FECHA:	
CANTIDAD	EQUIPO	CANTIDAD EXISTENTE	BAJA x DEF	TOTAL
120	Plato base			
120	Plato mediano			
120	Plato Cafetero			
120	Plato ovalado			
120	Plato ondo chico			
120	Plato ondo mediano			
120	Plato ondo gr.			
40	Jarra			
120	Tazas			
120	Vasos			
120	Tequileros			
24	Salseras(4 divisiones)			
40	Salseras individuales (3 pzas)			
30	Saleros			
30	Servilleteros			
24	Salseras(4 divisiones)			
30	Palillera			
120	Cuchara sopera			
120	Cuchara para postre			
120	Cuchara cafetera			
24	Chucharas			
120	Tenedor			
120	Cuchillo			
120	Copa chabela			



EQUIPO DE LIMPIEZA Y QUÍMICOS			FECHA:	
CANTIDAD	EQUIPO	CANTIDAD EXISTENTE	BAJA x DEF	TOTAL
5	Cubeta			
4	Trapedor			
1	Anaquelel			
2	Recogedor			
3	Escoba			
6	Trapos			
5	Pinol			
5	Fabuloso			
5	Jabón de polvo			
20pzas	Guantes			
100 pzas.	Cubre bocas			
6	Quitragrasa			

Solicitud de insumos

ESTÁNDARES DE COMPRA						
Producto	Marca	Empaque	Presentación	Precio Compra	Unidad	Precio Unitario



Requisición de materia prima.

Fecha: _____
Hora: _____
Nombre del empleado: _____
Área: _____

Producto	Cantidad	Unidad	Observaciones

Empleado _____

Chef			almacenista
------	--	--	-------------

Recetas



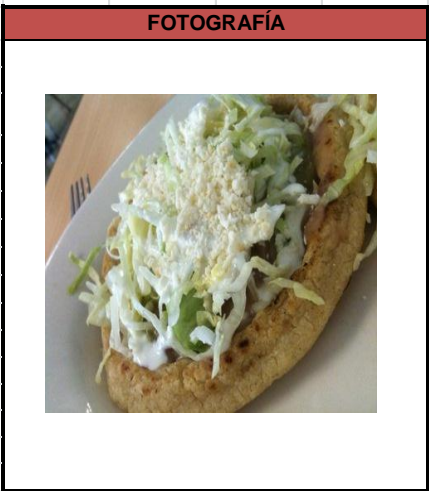
Estándar





Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Sopos			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Masa de nixtamal	2.000	Kg.	
	Frijoles refritos	1.000	Kg.	
	Queso panela	0.500	Kg.	
	Queso rallado	0.500	Kg.	
	Lechuga	0.500	Kg.	Julianas
	Salsa verde	0.250	Lt.	
	Aceite	0.150	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

El montaje sera en forma de las manecillas del reloj
 Orden de 3
 Uno a las 3, 6 y 9

ELABORACIÓN	
1	Agregar un poco de agua a la masa, hacer las bolitas pequeñas
2	Aplanarlas para ponerlas a cocer en la plancha
3	Ya cocidas, se pelliscan por las orillas
4	Se pasan por un poco de grasa para qque doren un poco
5	Agregamos los frijoles ya refritos
6	Decoramos con la lechuga y el queso
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Queso panela, lechuga, queso ranchero
 Salsa verde

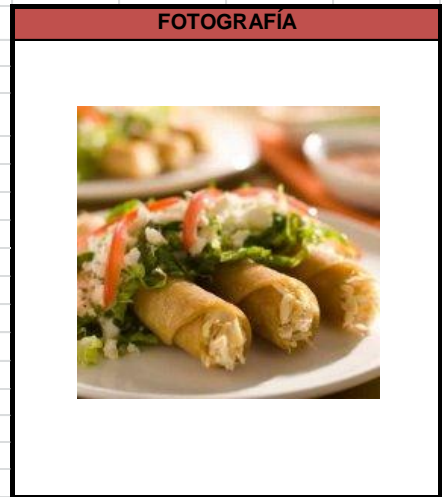
NOTAS ADICIONALES

No dejar que la masa se seque mucho
 Los frijoles no esten tan liquidos



Receta Estándar

TIPO	Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Taqüitos de pollo			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Pechuga de pollo	1.000	Kg.		
	Tortillas pequeñas	1.000	Kg.		
	Crema	0.500	Lt.		
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmoronado	
	Queso ranchero	0.500	Kg.	Desmoronado	
	Lechuga	0.500	Kg.	Julianas	
	Jitomate	0.500	Kg.		
	Cebolla	0.300	Kg.	Julianas	
	Ajo	1.000	diente		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Para los tacos el montaje seran en medio del plato, extendido mediano

Orden de 3

ELABORACIÓN	
1	Calentar agua para cocer la pechuga de pollo con ajo/cebolla
2	Ya cocida la desmenuzamos, calentamos las tortillas(suaves)
3	Rellenamos las tortillas con el pollo y enrolla la tortilla
4	Los ponemos a dorar solo con un poco de aceite en la plancha
5	Alfinal decoramos con la lechuga, la crema, el queso y el jitomate
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Lechuga, crema, queso panela

Queso ranchero, jitomate, cebolla

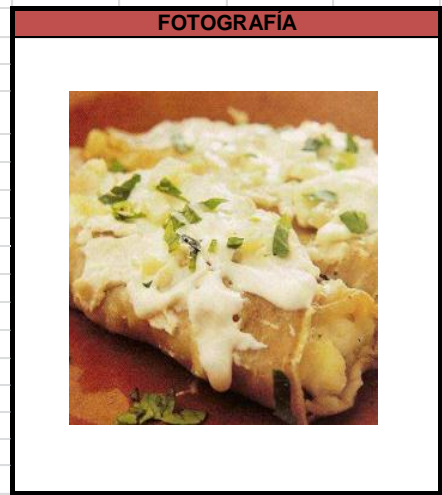
NOTAS ADICIONALES

Para hacer los tacos no usaremos mucho aceite



Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10.000 lt		
Nombre: Tacos de papa		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Papa	1.000	Kg.	Aplastada
	Tortillas pequeñas	1.000	Kg.	
	Crema	0.500	Lt.	
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmoronado
	Queso rallado	0.500	Kg.	Desmoronado
	Lechuga	0.500	Kg.	Julianas
	Jitomate	0.500	Kg.	
	Cebolla	0.300	Kg.	Julianas



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Para los tacos el montaje seran en medio del plato, extendido mediano
Orden de 3

ELABORACIÓN	
1	Calentar agua para poner a cocer la papa
2	Ya cocida la desmenuzamos, calentamos las tortillas(suaves)
3	Rellenamos las tortillas con el pollo y se enrolla la tortilla
4	Los ponemos a dorar solo con un poco de aceite en la plancha
5	Alfinal decoramos con la lechuga, la crema, el queso y el jitomate
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Lechuga, crema, queso, cebolla, jitomate

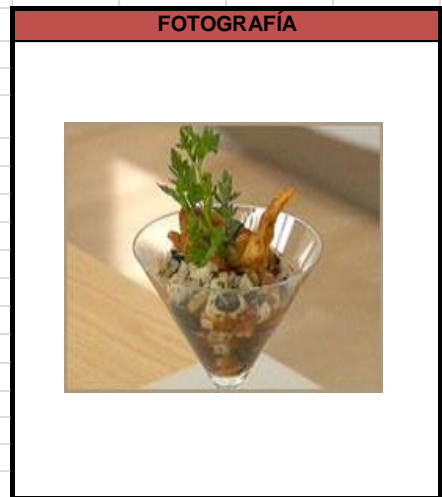
NOTAS ADICIONALES

Para hacer los tacos no se usará mucho aceite



Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Ceviche de charal				FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Charal frito	1.000	Kg.	
	Zanahoria	0.500	Kg.	
	Jicama	0.500	Kg.	
	Tomate	0.500	Kg.	
	Chile serrano	0.050	Kg.	
	Cilantro	0.030	Kg.	
	Tostadas	1.000	pzas.	
	Limón	0.300	Kg.	
	Aguacate	0.300	Kg.	



RECOMENDACION DE MONTAJE

Orden de 3
Uno a la 3, 6 y 9

ELABORACIÓN	
1	Rallamos la zanahoria y la jicama
2	Licamos el tomate, el chile serrano, el jugo de limón y el cilantro
3	Mezclamos la salsa verde con los charales, la jicama, la zanahoria
4	Servir en las tostadas, decorar con una rebanas e aguacate
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

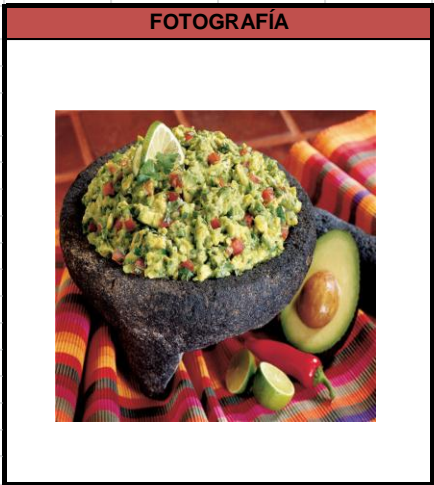
Cilantro

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Guacamole c/ totopos		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Aguacate	2.000	Kg.	
	Chile serrano	0.100	Kg.	Picado fino
	Ajo picado	0.020	Kg.	Picado fino
	Cilantro	0.300	Kg.	Picado fino
	Cebolla blanca	0.500	Kg.	Brunoise
	Sal	0.015	Cucharadita	
	Limón		Gotas	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Se montara en un tazón
Decorandolo con totopos, 3 piezas

ELABORACIÓN	
1	Cortar los aguacates por la mitad, extraer el hueso
2	Retirar la pulpa, picarla en cubos
3	Con el utensilio para hacer los frijoles deshacer el aguacate
4	Mezclar con la cebolla, el ajo, el cilantro, los chiles y la sal
5	Al final agregar unas gotitas de limón
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

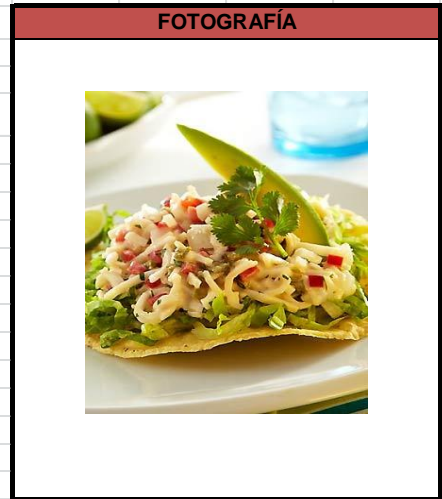
Plato de totopos

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Tostadas de ceviche			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Filete de pescado	0.500	Kg.	Picado
	Surimi	0.500	Kg.	Picado
	Camaron de pacotilla	0.500	Kg.	
	Jitomate	0.400	Kg.	Picado
	Cilantro	0.200	Kg.	Picado
	Cebolla	0.250	Kg.	Picado
	Chile serrano	0.100	Kg.	Picado
	Limón	0.400	Kg.	Jugo
	Aguacate	0.500	Kg.	Rebanadas
	Sal	0.030	Kg.	
		30.000		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Orden de 3
Una a las 3, 6 y 9

ELABORACIÓN	
1	En un recipiente poner el filete picado con el jugo de limón y sal.
2	Ya cocido el pescado, mezclamos c/ el surimi y el camarón
3	Agregamos la cebolla, el jitomate, el cilantro, el chile serrano
4	Decoramos con unas rebanadas de aguacate
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

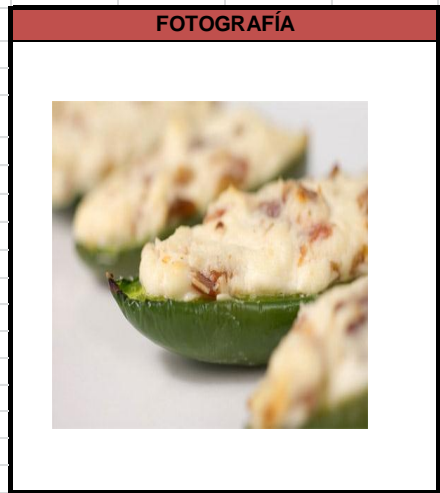
Aguacate

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:				
Chiles rellenos de queso			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chiles jalapeños	2.000	Kg.	
	Queso panela	0.600	Kg.	
	Azúcar	0.010	Kg.	
	Jamón	0.600	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar en plato extendido

Uno a las 9

Uno a las 6

Uno a las 3

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua con el azúcar
2	Agregamos los chiles los dejamos unos 10 minutos
3	Ya listos los sacamos y los desvenamos
4	En el jamón agregamos un poco de queso
5	lo envolvemos y lo agregamos al chile
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

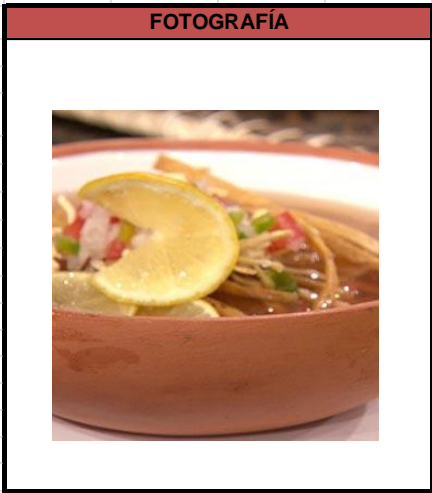
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Sopa	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Sopa de lima			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Lima	2.000	Kg.	Jugo	
	Chile habanero	0.100	Kg.	Rebanadas	
	Cebolla	0.400	Kg.	Picada	
	Pollo	1.000	Kg.	Desmenuzado	
	Fondo de ave	2.000	Lt.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en un tazón

ELABORACIÓN

1	Agregar el jugo en un plato y despues el fondo
2	Decoramos con las rebanadas de habanero
3	El pollo desmenuzado y la cebolla picada
4	Se le puede poner una rodaja de lima
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Cile habanero, pollo, lima, cebolla

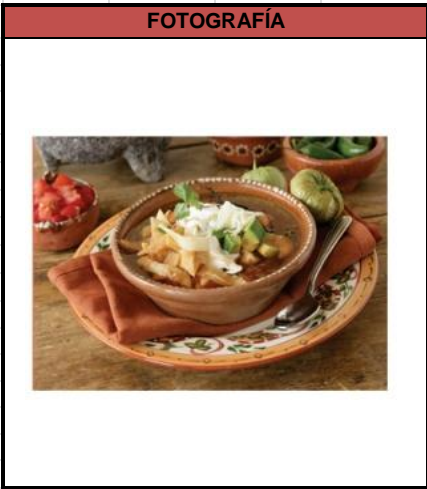
NOTAS ADICIONALES

Pueden ser tambien rebanadas de lima



Receta Estándar

TIPO	Sopa	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Sopa tarasca			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Frijol molido	2.000	Lt.		
	Tortilla dorada	0.250	Kg.		
	Crema	0.300	Kg.		
	Queso	0.300			
	Chile pasilla	0.250	Kg.		
	Jitomate	0.300	Kg.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en tazón hondo

ELABORACIÓN	
1	Se pone a cocer los jitomates en un poco de agua.
2	Ya cocidos los licuamos con el frijol molido
3	La mezcla ya lista la ponemos a fuego bajo, hasta que hierva
4	Ya listo, agregamos en el plato a srvir y decoramos
5	Con la tortilla dorada, el queso, la crema y el chile pasilla
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Tortilla dorada, queso, crema, chile pasilla

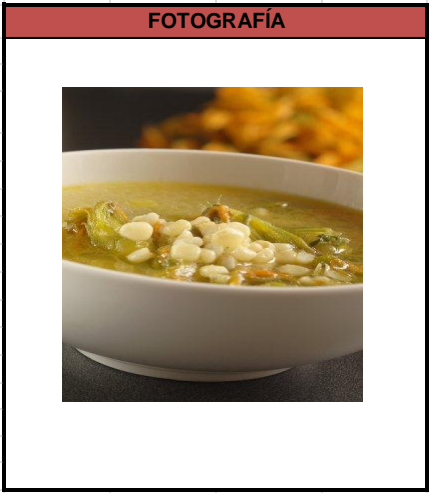
NOTAS ADICIONALES

Los totopos no van a ser dorados en fritura profunda si no en la plancha con muy poca grasa



Receta Estándar

TIPO				
Sopa	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		Sopa de flor de calabaza c/ elote		
Código		FECHA:		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Cebolla blanca	0.800	Kg.	Picada	
Ajo picado	0.050	Kg.		
Granos de elote	2.000	Kg.	Precocidos	
Flor de calabaza	3.000	Kg.	Tiira gruesa	
Sal	0.030			
Pimienta	0.010			
Caldo de pollo	3.000	Lt.		
Epazote	0.020	Kg.		
Aceite	0.050	Lt.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en tazón hondo
 Procurar que los granos queden a la vista

ELABORACIÓN	
1	Sofreir la cebolla con ajo, los granos de elote y la flor de calabaza
2	Con un poco de aceite
3	alpimentar, verter el caldo de pollo y, cuando hierva agregar epazot
4	Dejar en el fugo hasta que todo este cocido.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

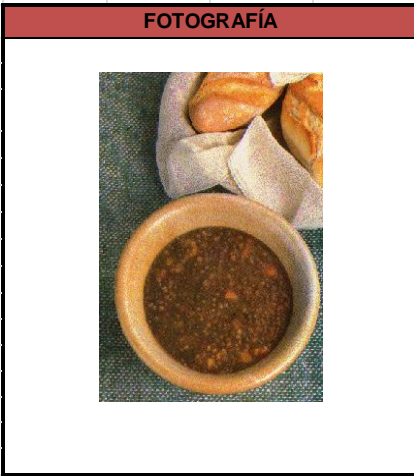
Flor de calabaza, granos de elote

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Sopa	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Sopa de lenteja c/ platano ma		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Lentejas	1.000	Kg.	
	Sal	0.015		
	Agua	1.000	Lt.	
	Cilantro	0.050	Kg.	
	Platano macho	1.000	Kg.	
	Pimiento verde	0.800	Kg.	Julianas



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Servir en tazón hondo
Y los plátanos machos se sirven al final

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua
2	Ya caliente agregamos las lentejas y la sal
3	Ya que estan listas agregamos el cilantro
4	Rebanamos los platanos machos en rodajas y los ponemos a cocer
5	En un sartén con muy poca grasa
6	Los pimientos los saltamos un poco y sazonomos
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES
Plátano macho

NOTAS ADICIONALES
Los plátanos se hacen con muy poca grasa en la plancha



TIPO	Cremas	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:	Crema de calabaza		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Calabaza	2.000	Kg.	Trozos	
	Sal	0.020	Kg.		
	Cebolla	0.100	Kg.		
	Ajo	0.010	Kg.		
	Leche	1.250	Lt.		
	Leche evaporada	0.756	Lt.		
	Mantequilla	0.020	Kg.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en tazón hondo
Decorar al final con medias lunas de calabaza

ELABORACIÓN	
1	Licuamos la calabaza en crudro con la leche, la leche evaporada
2	Sal, ajo y cebolla
3	En la cacerola derretimos la mantequilla
4	Agregamos la mezcla de la calabaza y dejamos a fuego lento
5	Hasta que hierva
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES
Calabaza
Pan

NOTAS ADICIONALES

Hacer las medias lunas y darles una precocida
en la plancha



Receta Estándar

TIPO	Crema	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	Crema de zanahoria			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Zanahoria	2.000	Kg.	
	Sal	0.020	Kg.	
	Cebolla	0.100	Kg.	Picada
	Ajo	0.010	Kg.	Picado
	Leche	1.200	Lt.	
	Leche evaporada	0.712	Lt.	
	Mantequilla	0.010	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Servir en tazón hondo
Hacer decoracion con crema

ELABORACIÓN	
1	Enjuagamos las flores y las limpiamos, solo que quede la flor
2	Sofreimos un poco la cebolla con el ajo y agrgamos la flor
3	Ya que se sofieron, lo licuamos con la leche, la leche evaporada
4	Y la sal, ya licuado, derretimos la mantequilla en una cacerola
5	Agregamos la mezcla, dejamos a fuego bajo hasta que hierva
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES
Pan

NOTAS ADICIONALES
Colamos la mezcla antes de agregar a la cacerola



Receta Estándar

TIPO	Crema	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Crema de elote y poblano			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Elote	2.000	Kg.	Grano	
	Chile poblano	0.800	Kg.	Julianas	
	Sal	0.020	Kg.		
	Cebolla	0.100	Kg.	Picado	
	Ajo	0.010	Kg.	Picado	
	Leche	1.200	Lt.		
	Leche evaporada	0.712	Lt.		
	Mantequilla	0.010	Kg.	Trozo	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en tazón hondo

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a cocer el grano de elote con un poco de sal y cebolla
2	Ya listo lo escurrimos, en un sartén agregamos mantequilla
3	Ya que este derretida agregamos la cebolla y el ajo
4	Al final los granos de elote
5	Los chiles los asamos, limpiamos, cortamos en julianas una mitad
6	de chile para decorar al final
7	Antes de licuar los ingredientes también reservamos granos de elote
8	Entonces licuamos el elote, el chile poblano, la leche la sal,
9	La leche evaporada
10	Tamizamos la mezcla antes de agregarla a la cacerola con la
11	mantequilla ya derretida, dejamos hervir a fuego lento
12	

GUARNICIONES

Granos de elote, chile poblano

Pan

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Pescado/ Mariscos	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	Filete de huachinango a la veracruzana			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Filete de pescado tilapia	2.500	Kg.	
	Pasitas	0.300	Kg.	
	Alcaparras	0.300	Kg.	
	Aceitunas	0.300	Kg.	
	Chiles gueros	0.200	Kg.	
	Jitomate	1.000	Kg.	
	Ajo	0.020	Kg.	
	Cebolla	0.500	Kg.	
	Aceite	0.050	Lt.	
	Epazote	0.010	Kg.	
	Limón	0.100	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

El filete lo ponemos a las 12
 El arroz blanco a las 9
 Las verduras blanqueadas a las 6

ELABORACIÓN

1	Salpimentamos los filetes y le agregamos un poco de jugo de limón
2	Los sellamos
3	Para la salsa picamos el jitomate, lo acitronamos con la cebolla, ajo
4	Agregamos los chiles gueros, dejamos a que de un hervor
5	Y agregamos la caeitunas, las alcaparras
6	Ya que este la salsa, metemos los filetes al horno (salseados)
7	Al final para decorar agregamos las pasas
8	
9	
10	
11	
12	

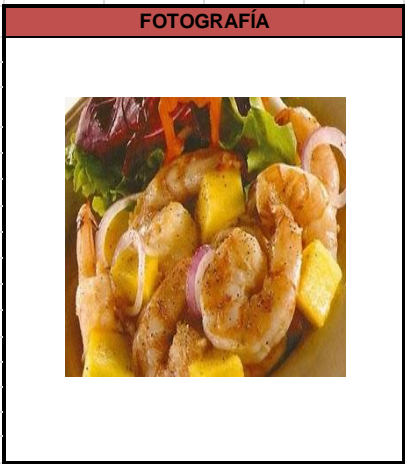
GUARNICIONES

Arroz blanco con verduras
 Verduras blanqueadas

NOTAS ADICIONALES



TIPO					
TIPO	Pescado/ Mariscos	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:	Camarones c/pico de gallo de mango			FECHA:	
Oódigo	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Camarones	2.500	Kg.		
	Mango	1.500	Kg.		
	Cebolla morada	0.500	Kg.		Picado
	Cilantro	0.300	Kg.		Picado
	Limón	500.000	Kg.		Jugo
	Sal	0.020	Kg.		
	Pimienta	0.015	Kg.		
	Aceite vegetal	0.150	Lt.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Plato ovalado
 A las 12 ponemos los camarones
 A las 9 el arroz blanco
 A las 3 la ensalada fresca

ELABORACIÓN	
1	Picamos el mango en cuadros, la cebolla la fileteamos
2	Agregamos el cilantro y al final el limón
3	Los camarones los abrimos del lomo para quitarle la vena negra, enjuagamos
4	Los abrimos en forma de mariposa, ponemos a calentar el aceite en un sartén
5	Los agregamos y los salpimentamos
6	Al servir ponemos una capa de mango y arriba los camarones
7	
8	
9	
10	
11	
12	

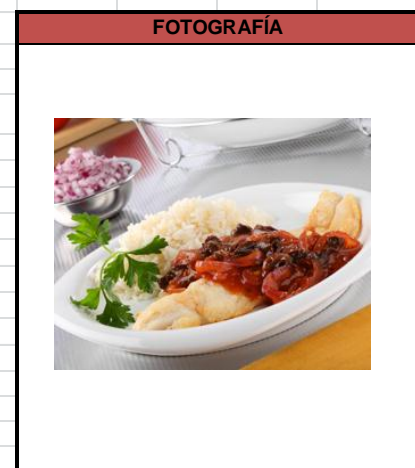
GUARNICIONES

Arroz blanco
 Ensalada fresca

NOTAS ADICIONALES



TIPO	Pescado/ Mariscos	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Filete de pescado adobado			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Filete de tilapia	2.000	Kg.	
	Chile guajillo	0.250	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Pimienta	0.010	Kg.	
	Jugo de naranja	1.500	Lt.	
	Vinagre	0.150	Kg.	
	Comino	0.015	Kg.	
	Clavo	0.015	Kg.	
	Achiote	0.300	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

A las 12 ponemos el filete adobado
 A las 9 el arroz blanco
 A las 3 las verduras blanqueadas

ELABORACIÓN

1	Para hacer el adobo asamos los chiles guajillo y despues hidratamos
2	Los licuamos y colamos
3	Condimentamos con sal, pimienta, en el jugo disolvemos el achiote
4	Disolvemos en el chile licuado el comino, el clavo y el comino
5	Dejamos marinar los filetes por 30 minutos
6	Los envolvemos individualmente, en papel aluminio
7	Los metemos al horno por 20 minutos
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

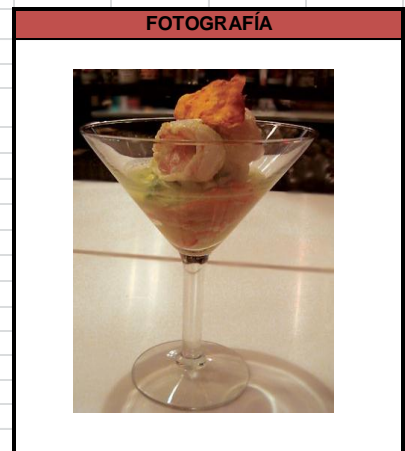
Arroz blanco con verduras
 Verduras blanqueadas

NOTAS ADICIONALES

Quitar el papel aluminio a la hora del montaje
 en el plato



TIPO					Rendimiento					10					Porciones				
Nombre:					Aguachile					FECHA:									
Código	Ingredientes				Cantidad	Unidad	Mise en Place												
	Camarón				2.500	Kg.	Pelado												
	Chile serrano				0.200	Kg.	Tiras												
	Jugo de limón				0.300	Lt.													
	Pimienta negra				0.025	Kg.	Molida												
	Agua fría				0.420	Lt.													
	Sal				0.020	Kg.													
	Tostadas				30.000	Pzas	Horneadas												



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

En un plato base montar los camarones a las 9
 En un tazón pequeño ponemos un poco del
 arroz blanco a las 3
 En un canasto poner las tostadas

ELABORACIÓN

1	Cortar a lo largo el lomo del camarón para quitar la vena negra, enjuagarlo
2	Así repetimos el mismo procedimiento con los demás camarones
3	Ya limpios los reservamos en el refrigerador
4	Por otra parte mezclamos el limón, los chiles, el agua, la pimienta y la sal,
5	que esta última se disuelva
6	Verter la mezcla a los camarones al momento de servirlos
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

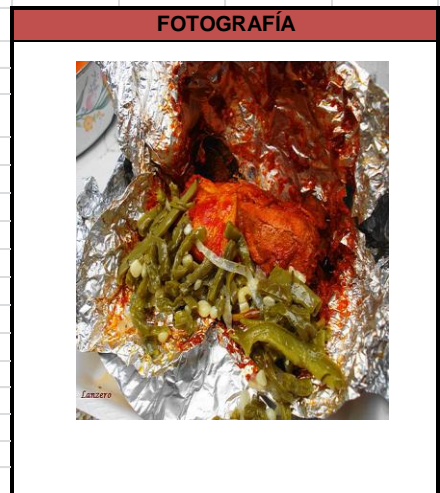
Arroz blanco
Tostadas

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Mixiotes de pollo		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Pollo	2.500	Kg.	Precocido	
	Chile guajillo	0.250	Kg.	Licuado	
	Ajo	0.020	Kg.		
	Cebolla	0.250	Kg.		
	Orégano	0.200	Kg.		
	Vinagre	1.000	Kg.		
	Nopales	0.030			
	Sal				



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar el platillo en plato base

- A las 12 el mixiote
- A las 9 el arroz
- A las 3 los frijoles

ELABORACIÓN

1	Precocemos el pollo, los nopales y las papas
2	Asamos los chiles, hidratamos, molemos y licuamos c/ ajo y cebolla
3	Lo sazanamos , c/ sal, orégano, almendra, pimienta
4	En el papel aluminio ponemos una pieza, bañamos con la salsa
5	agregamos papas, nopales y cerramos
6	Los ponemos a cocer en un vaporera por 15 a 20 minutos
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Arroz

Frijoles

NOTAS ADICIONALES

Los frijoles iran montados en un pequeño tazón



Receta Estándar

TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Pechugas en nogada			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Pechuga aplanada	2.500	Kg.		
	Nuez	0.400	Kg.		
	Crema	0.600	Kg.		
	Chile poblano	1.000	Kg.	Julianas	
	Queso rallado	0.600	Kg.		
	Sal	0.015	Kg.		
	Pimienta	0.010	Kg.		
	Granada	0.500	Kg.		



RECOMENDACION DE MONTAJE

En plato base montamos el platillo
En la parte de en medio

ELABORACIÓN

1	Pelamos las nueces de castilla, que no quede ninguna tela
2	de la nuez ya que amarga
3	La molemos con el queso, la crema, sal y pimienta.
4	Se le puede agregar un poco de agua pero que quede espesa
5	Asamos las pechugas con un poco de sal y pimienta
6	Que las pechugas no queden secas
7	Ya listas las bañamos con la salsa de nuez
8	Decoramos con el poblano y la granada
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

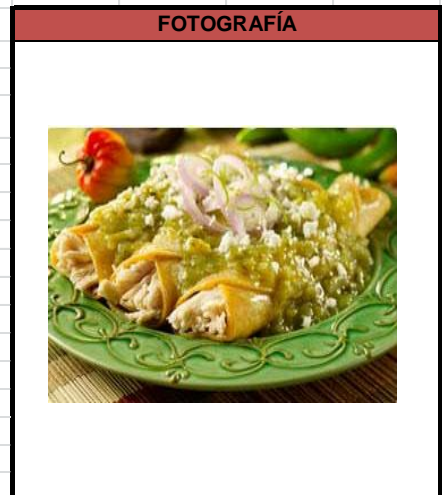
Granada
Chile poblano

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Pollo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tortillas	1.200	Kg.	
	Pechuga de pollo	1.500	Kg.	
	Tomate	1.000	Kg.	
	Chile serrano	0.100	Kg.	
	Cebolla	0.500	Kg.	
	Cilantro	0.150	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Crema	1.000	Kg.	
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmoronado
	Queso rallado	0.500	Kg.	Desmoronado



RECOMENDACION DE MONTAJE

Montar en plato base
 Enchiladas abarcar de 12 a 6
 Ensalada fresca a las 9

ELABORACIÓN

1	Cocemos el pollo con un trozo de cebolla y sal
2	La desmenuzamos
3	Para la salsa verde licuamos el tomate, la cebolla, el cilantro
4	sal, ajo. La ponemos a fuego lento a que hierva
5	Calientes las tortillas le agregamos un poco del pollo
6	y las calentamos un poco en la plancha
7	Las bañamos con la salsa
8	Decoramos con crema, queso, y unas rodajas de cebolla
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Ensalada fresca, crema, queso

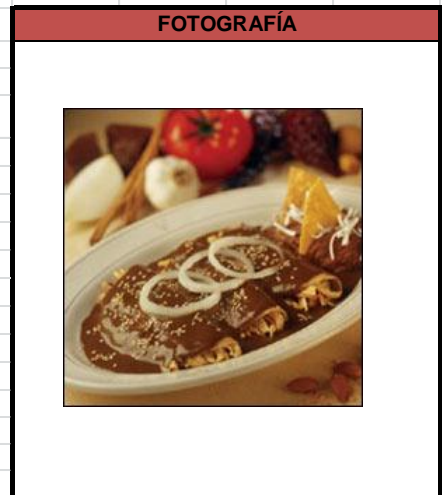
NOTAS ADICIONALES

No dejar que la ensalada quede muy junta
 a las enchiladas



Receta Estándar

TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Enmoladas de pollo			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Tortillas	1.200	Kg.		
	Mole en polvo	0.250	Kg.		
	Crema	1.000	Kg.		
	Pechuga de pollo	1.500	Kg.		
	Queso rallado	0.500	Kg.	Desmoronado	
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmoronado	
	Cebolla	0.500	Kg.	Rodajas	
	Caldo de pollo	1.500			
	Chocolate	0.090			



RECOMENDACION DE MONTAJE

Montar en plato base
 Que queden en medio del plato
 Los frijoles de la olla en un tazón pequeño

ELABORACIÓN

1	Ponemos a cocer la pechuga de pollo con un trozo de cebolla/sal
2	Ya cocida la desmenuzamos
3	Para el mole lo agregamos en el caldo de pollo ya caliente
4	le agregamos el chocolate, dejamos que hierva
5	A las tortillas ya calientes se les agrega un poco de pollo
6	Se cierran a la mitad y se calientan en la plancha un poco
7	Bañamos las tortillas con el mole
8	Decoramos con pollo, crema, queso y la cebolla
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Frijoles de la olla, cebolla, queso panela, crema

NOTAS ADICIONALES

Que las enchiladas queden bien bañadas de mole



Receta Estándar

TIPO				
Pollo	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Pechugas ayotli		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Pechugas de pollo	2.500	Kg.	
	Granos de elote	1.000	Kg.	
	Flor de calabaza	1.500	Kg.	
	Calabaza	0.800	Kg.	
	Cebolla	0.200	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Leche evaporada	0.712	Lt.	
	Leche	1.000	Lt.	
	Sal	0.030	Kg.	
	Pimienta	0.010	Kg.	
	Queso panela	1.000	Kg.	
	Aceite vegetal	0.010	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar el platillo en plato base

La pechuga a las 12

A las 9 el arroz verde

A las 3 las verduras blanqueadas

ELABORACIÓN

1	Para la salsa licuaremos cebolla, ajo, sal, pimienta, queso, leche,
2	leche evaporada, la dejamos a que hierva a fuego lento
3	Las pechugas sal-pimentamos y asamos
4	Para el relleno picamos la calabaza, la flor la desmenuzamos
5	el elote lo cocemos,
6	En un sartén calentamos el sartén, agregamos la cebolla picada
7	ya que se ve transparente agregamos la calabaza, la flor de
8	calabaza y al final el grano de elote
9	En la pechuga ponemos el relleno y bañamos con la salsa blanca
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Arroz verde

Verduras blanqueadas

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Chamorro c/ verdolagas en salsa verde		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chamorro	2.500	Kg.	
	Verdolagas	1.200	Kg.	
	Tomate	2.000	Kg.	
	Chile serrano	0.100	Kg.	
	Cebolla	0.200	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Papa	1.500	Kg.	
	Sal	0.020	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Plato base y un tazón pequeño para los frijoles de la olla
A las 12 la carne con la salsa
A las 9 arroz blanco
A las 3 el arroz blanco con verduras

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a cocer la carne con un trozo de cebolla y sal
2	Para la salsa se muele en crudo el tomate/ los chiles, la cebolla,
3	el ajo, el cilantro y un poco del caldo de la carne
4	Se deja a fuego bajo, hasta que hierva
5	Ya que esta la carne se le da una pequeña dorada
6	Las papas se cocen y se cortan en cuartos se doran con la carne
7	Las verdolagas se limpian y se desinfectan
8	Agregamos la carne, las papas y las verdolagas a la salsa
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES
Arroz blanco con verduras
Frijoles de la olla

NOTAS ADICIONALES
La salsa no debe quedar ni tan espesa ni ligera



Receta Estándar

TIPO	Res/Cerdo	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Chicharron en salsa roja		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chicharron delgado	1.500	Kg.	Trozos ch.
	Jitomate	1.200	Kg.	
	Cebolla	0.300	Kg.	
	Ajo	0.020	Kg.	
	Chile de arbol	0.100	Kg.	
	Chorizode pollo	1.000	Kg.	Rodajas



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Montar en plato base y los frijoles en tazón ch.
A las 12 el chicharron en salsa roja
A las 9 el arroz verde
A las 3 los frijoles

ELABORACIÓN	
1	Asamos un poco el ajo, la cebolla, los chiles y el jitomate
2	Lo licuamos muy bien
3	Doramos un poco el chorizo
4	Dejamos que la salsa hierva y agregamos el chicharron en trozos
5	que esten pequeños
6	Y al final se agrega las rodajas de chorizo
7	
8	
9	
10	
11	
12	

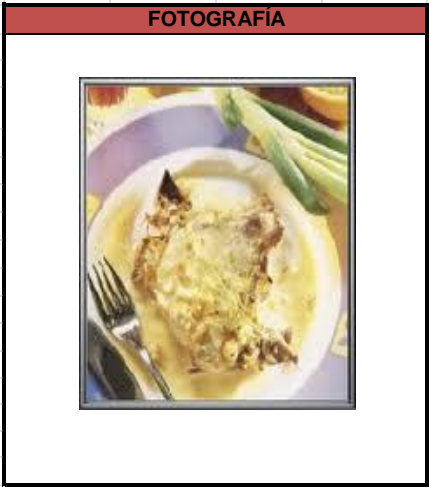
GUARNICIONES
Arroz verde
Frijoles

NOTAS ADICIONALES
El chicharron no debe de quedar seco ni muy caldoso



Receta Estándar

TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chuleta de cerdo	2.500	Kg.	
	Manteca vegetal	0.100	Kg.	
	Crema ácida	1.000	Kg.	
	Mostaza	0.015	Kg.	
	Perejil	0.125	Kg.	Picado
	Sal	0.015	Kg.	
	Pimienta	0.010	Kg.	
	Cebolla	0.200	Kg.	Picada



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montamos el platillo en plato base
 A las 12 la chuleta de cerdo a la crema
 A las 9 el arroz verde
 A las 3 las verduras blanqueadas

ELABORACIÓN

1	Ponemos a clautar la manteca vegetal en una cazuela
2	Ponemos las chuletas de cerdo a uqe se doren
3	En la misama cazuela acitronamos la cebolla y el perejil
4	Agregamos la crema, la mostaza y tapamos por tres minutos.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Arroz verde
 Verduras blanqueadas

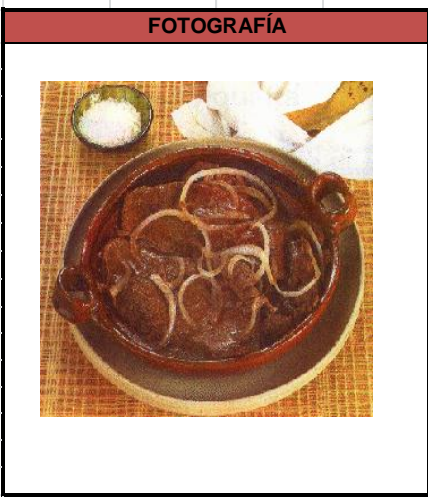
NOTAS ADICIONALES

La salsa debe de quedar un poco espesa



Receta Estándar

TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Bistec en chile negro			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Falda de res	2.500	Kg.	
	Chile negro	0.250	Kg.	
	Ajo	0.010	Kg.	
	Cebolla	0.300	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Pimienta	0.010	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar en plato base
 A las 12 el bistec en chile negro
 A las 9 el arroz verde
 A las 3 los frijoles de la olla

ELABORACIÓN

1	Salpimentamos los bisteces y los ponemos a freir
2	Para el chile, los asamos, hidratamos
3	Licucamos con la sal, ajo, cebolla
4	Lo vertemos sobre los bisteces
5	Dejamos que hierva
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

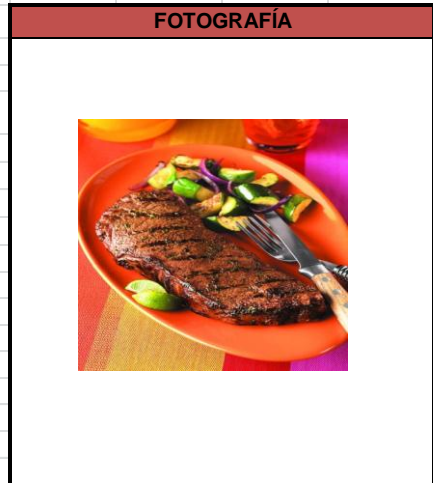
GUARNICIONES

Arroz verde
 Frijoles de la olla

NOTAS ADICIONALES



TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		Bisteck asado		
		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Falda de res	2.500	Kg.	
	Sal	0.300	Kg.	
	Pimienta	0.010	Kg.	
	Aceite	0.100	Lt.	



ELABORACIÓN	
1	Salpimentamos la carne
2	En un sartén ponemos un poco del aceite y agregamos los bisteces
3	Para que queden asados
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

GUARNICIONES

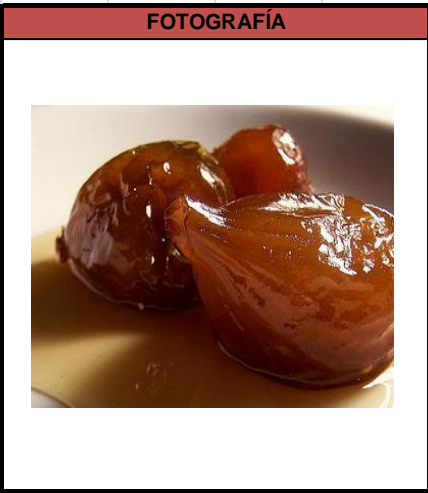
Ensalada fresca, arroz blanco, frijoles de la olla

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Postre	Rendimiento	20	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Higos en almibar				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Cal	0.500	Kg.	
	Agua	9.500	Lt.	
	Higos verdes	4.000	Kg.	
	Canela	0.100	Kg.	
	Piloncillo	3.000	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar el postre en un tazón pequeño

ELABORACIÓN

1	Diluya la cal en los 8 litros de agua y sumergir los higos
2	Dejar reposar por 10 minutos, mover constantemente el agua
3	para que no se asiente la cal y endurezca la piel de los
4	higos de manera uniforme. Sacarlos y enjuagarlos muy bien.
5	Colocar en el fuego una olla donde se colocara el agua 1.5 Lt.
6	los higos, la canela 4 rajas y el piloncillo
7	Cuando hierva se baja el fuego al minimo, y se deja cocer entre 2
8	y 4 horas más. El almibar debe quedar espeso
9	Servir de 3 a 4 higos por persona.
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Hojas de menta

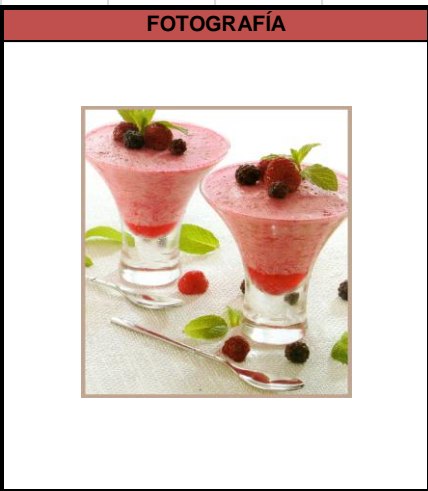
NOTAS ADICIONALES

El caramelo debe de quedar espeso



Receta Estándar

FOTOGRAFÍA				
TIPO	Postre	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Fresas a la crema		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Fresas	2.000	Kg.	
	Crema	0.500	Kg.	
	Azúcar	0.250	Kg.	
	Hojas de menta	20.000	Hojas	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Montar el postre en tazón

ELABORACIÓN	
1	Desinfectamos las fresas y las limpiamos
2	En un recipiente agregamos las fresas y el azúcar
3	Las aplastamos con el plastapapas
4	Al final agregamos la crema y mezclamos
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES
Canela
Fresas
Hojas de menta

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Postre	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Gelatina de frutos secos				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Grenetina duche	0.060	Kg.	
	Saborizante de anís		Lt.	
	Nuez	0.150		
	Ciruela pasa	0.050	Kg.	
	Duraznos en almibar	0.100	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
 Montar el postre en plato cafetero

ELABORACIÓN

1	Ponemos a hidratar en agua la grenetina , luego la ponemos al fuego
2	Hasta que se disuelva, en 950 ml. De agua la agregamos
3	tambien agregamos el saborizante de anís
4	En un molde agregamos una capa de la gelatina
5	Metemos al congelador, sacamos ya que este pegajosa
6	para agregar una capa de fruta(fresa, kiwi, nuez, pasa, durazno)
7	asi sucesivamente hasta que se acomplete el molde
8	Refrigerar
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Hojas de hierbabuena
Nuez
Fresa

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Bebidas c/ alcohol	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		Tepache		
Código		Ingredientes		Mise en Place
	Piña	2.000	Kg.	
	Piloncillo	1.500	Kg.	
	Agua	5.000	Lt.	

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en vaso de cristal

GUARNICIONES

Piña

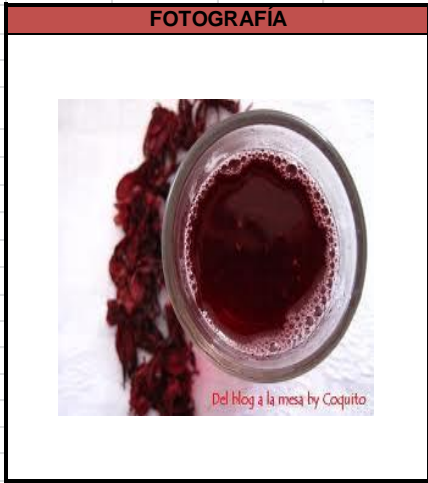
ELABORACIÓN	
1	Lavar muy bien la piña para poder usar las cascavas
2	En una olla ponemos el agua y disolvemos el piloncillo
3	Ya listo agregamos la piña y dejamos fermentar por 4 días
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Bebidas	Rendimiento	4 lt		
Nombre: Agua de jamaica				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Agua	2.000	Lt.	
	Jamaica	0.050	Kg.	
	Azúcar	0.300	Kg.	
	Hielo	0.100	Kg.	



RECOMENDACION DE MONTAJE
 Servir en jarra de 2 Lt o en vaso de cristal

ELABORACIÓN

1	Ponemos a hervir la jamaica con un poco de agua
2	La colamos agregamos el azúcar y el resto del agua
3	Agregar hielo
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

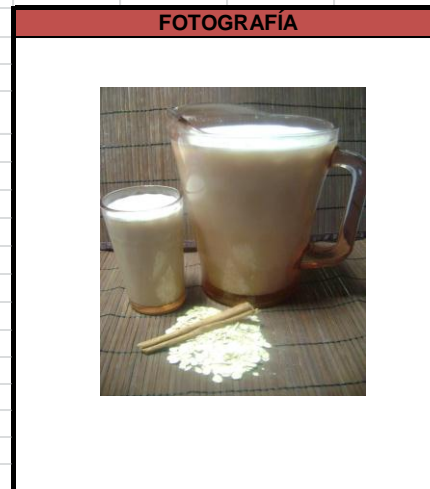
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Bebida	Rendimiento	4 Porciones	
Nombre:	Agua de avena		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Avena	0.200	Kg.	
	Agua	0.800	Lt.	
	Azúcar	0.300	Kg.	
	Canela	0.015	Kg.	
	Leche	0.200	Lt.	
	Hielo	0.050	Kg.	
	Canela molida	0.020		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en jarra de 2 Lt.

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a remojar la avena con la leche y la canela
2	Licuamos y colamos
3	Agregamos el azúcar y el agua
4	Agregar hielo
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Un poco de canela molida

NOTAS ADICIONALES

Si queda espesa, agregar un poco de agua



Receta Estándar

TIPO				
TIPO	Bebida	Rendimiento	4 Porciones	
Nombre: Agua de avena			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Avena	0.200	Kg.	
	Agua	0.800	Lt.	
	Azúcar	0.300	Kg.	
	Canela	0.015	Kg.	
	Leche	0.200	Lt.	
	Hielo	0.050	Kg.	
	Canela molida	0.020		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Servir en jarra de 2 Lt.

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a remojar la avena con la leche y la canela
2	Licuamos y colamos
3	Agregamos el azúcar y el agua
4	Agregar hielo
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

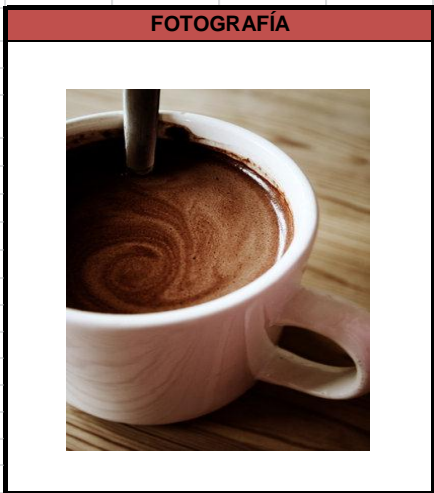
GUARNICIONES
Un poco de canela molida

NOTAS ADICIONALES
Si queda espesa, agregar un poco de agua



Receta Estándar

TIPO	Bebida	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Chocolate		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chocolate	0.180	Pza.	Tabilla
	Azúcar	0.500	Kg.	
	Leche	2.500	Lt.	
	Canela	0.020	Kg.	
	Agua	0.800	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Jarro de barro

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua con la canela
2	Ya que la canela desprendió su sabor agregamos el azúcar
3	Después la tablilla de chocolate para que disuelva
4	Agregamos la mitad de la leche
5	Dejamos que hierva a fuego lento, mover constantemente
6	Agregar al final el resto de la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

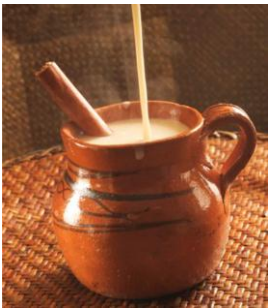
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	Bebida	Rendimiento	14	Porciones	
Nombre:	Atole de guayaba			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Masa	0.400	Kg.		
	Piloncillo oscuro	0.500	Kg.		
	Guayaba	1.000	Lt.		
	Canela	0.020	Kg.		
	Leche	2.000	Lt.		
	Agua	0.800	Lt.		

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Jarro de barro

ELABORACIÓN

1	Ponemos a calentar el agua, ya lista se agrega la canela
2	Agregamos el piloncillo a el agua con la canela, que se disuelva
3	Licamos la masa con la nuez
4	Agregamos al agua la mezcla, mover constantemente
5	para que no se pegue
6	Ya que hirvió agregamos la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

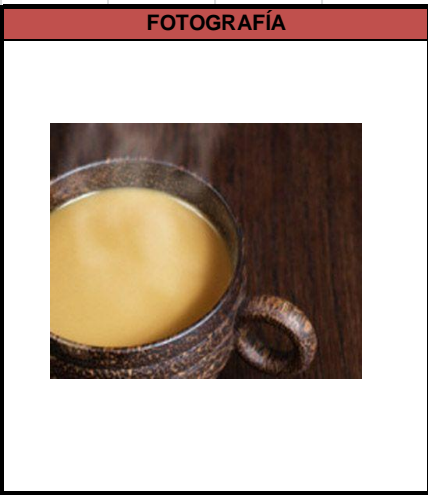
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

No dejar que la masa se seque mucho
Los frijoles no esten tan liquidos



TIPO				
Bebida	Rendimiento	14	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Atole de cajeta				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Masa	0.400	Kg.	
	Piloncillo oscuro	0.500	Kg.	
	Cajeta	0.800	Lt.	
	Canela	0.020	Kg.	
	Leche	2.000	Lt.	
	Agua	0.500	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en jarro de barro

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua, ya lista se agrega la canela
2	Agregamos el piloncillo a el agua con la canela, que se disuelva
3	Licuamos la masa con la nuez
4	Agregamos al agua la mezcla, mover constantemente
5	para que no se pegue
6	Ya que hirvió agregamos la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
TIPO	Bebida	Rendimiento	14 Porciones	
Nombre:	Atole de nuez		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Masa	0.400	Kg.	
	Piloncillo oscuro	0.500	Kg.	
	Cajeta	0.300	Lt.	
	Canela	0.020	Kg.	
	Leche	2.000	Lt.	
	Agua	0.800	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
 Servir en jarro de barro

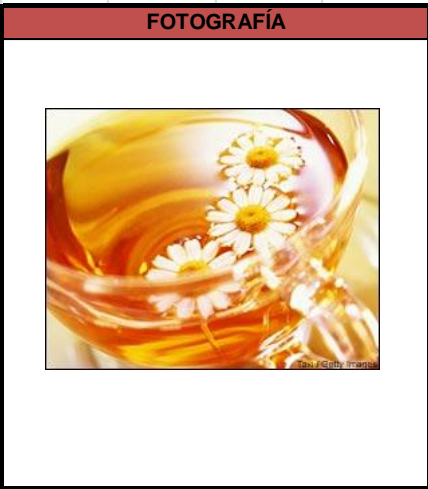
ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua, ya lista se agrega la canela
2	Agregamos el piloncillo a el agua con la canela, que se disuelva
3	Licuamos la masa con la nuez
4	Agregamos al agua la mezcla, mover constantemente
5	para que no se pegue
6	Ya que hirvió agregamos la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO				
	Bebida	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:		Té de manzanilla		
Código		FECHA:		
Ingredientes		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Agua	2.000	Lt.	
	Manzanilla	1.000	Kg.	
	Azúcar	0.300	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Servir en taza

ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua
2	Y que esta caliente el agua, agregamos la manzanilla
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

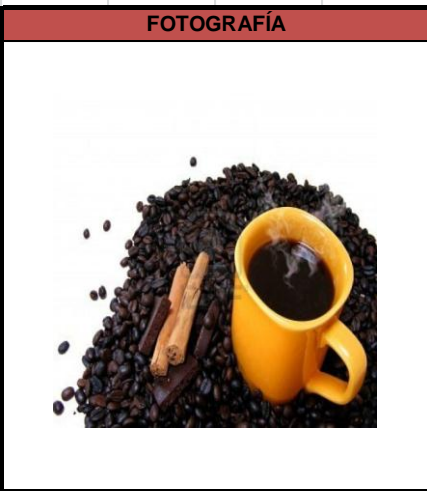
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES
Amarramos la manzanilla para que sea mas facil
sacarla



Receta Estándar

TIPO				
TIPO	Bebida	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Café molido	0.300	Kg.	
	Canela	0.020	Kg.	
	Agua	2.000	Lt.	
	Azúcar	0.300	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
Servir en taza

ELABORACIÓN	
1	Poner a calentar el agua en una olla de barro
2	Ya caliente agregamos la canela
3	Ya que desprendio sabor la canela, se agrega el café molido
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Sub-recetas



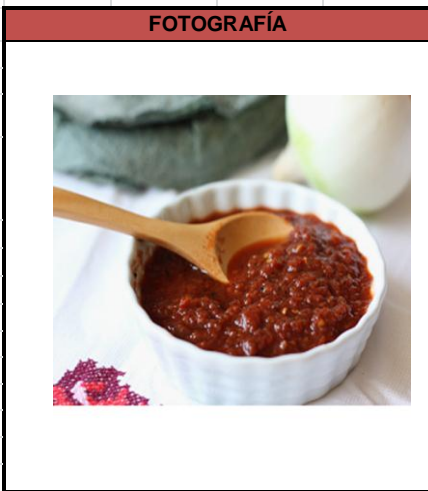
Estándar





Sub- Receta

TIPO				
Salsas	Rendimiento	10		Porciones
Nombre: Salsa de chile morita			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chile morita	0.050	Kg.	
	Tomates verdes	0.100	Kg.	
	Agua	0.125	Lt.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

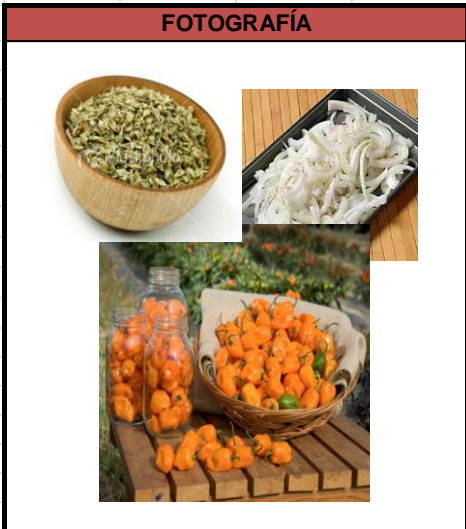
ELABORACIÓN	
1	Quitar el rabo a los chiles, se ponen a cocer en agua c/ los tomates
2	Quando los tomates esten blandos molerlos con el ajo,
3	en el molcajete, añadiéndoles agua para que no este muy espesa
4	Al final agregamos la sal y mezclamos
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



TIPO	Salsas	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	Rajas de habanero c/ orégano			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chiles habaneros rojos	0.050	Kg.	
	Chiles habanero verdes	0.050	Kg.	
	Cebolla	0.200	Kg.	
	Limón	0.050	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Orégano			



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE
En salseras de barro 2 oz. Aprox.

ELABORACIÓN	
1	Cortar los chiles en julianas y filetear delgada la cebolla
2	Exprimir los limones y agregar el jugo
3	Tambien le agregamos la sal y el oreégano molido
4	Mezclar
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO				
Salsas	Rendimiento	10		Porciones
Nombre: Salsa verde				FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chile serrano	0.050	Kg.	
	Chile jalapeño	0.050	Kg.	
	Cebolla	0.050	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Cilantro	0.050	Kg.	
	Tomate	0.100	Kg.	

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en salseras de barro 2 oz. Aprox.

ELABORACIÓN

1	Asamos los chiles, la cebolla, ajo, tomates
2	Los molemos en el molcajete
3	Ya listo, el cilantro lo licuamos con un poco de agua
4	Y agregamos a la mezcla de los chiles, tomates y ajo
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO				
TIPO	Ensalada	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Ensalada fresca		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Lechuga italiana	1.000	Kg.	
	Jitomate	0.300	Kg.	Lunas
	Cebolla morada	0.300	Kg.	Fileteada
	Aguacate	0.500	Kg.	Rebanadas
	Pepino	0.400	Kg.	Rodajas
	Zanahoria	0.300	Kg.	Rallada

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACION DE MONTAJE

Servir en el plato si es gumición de un platillo
 Si es una orden servir en plato mediano extendido de barro

ELABORACIÓN

1	Lavamos y desinfectamos todas las verduras
2	La lechuga la desojamos
3	Y juntamos todas las verduras, cuando montamos el platillo
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Guarnicion	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Verduras blanqueadas		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chayote	0.300	Kg.	
	Zanahoria	0.300	Kg.	Diagonal
	Ejote	0.300	Kg.	
	Coliflor	0.300	Kg.	Rosetas
	Brócoli	0.300	Kg.	Rosetas
	Aceite	0.020	Lt.	
	Sal	0.005	Kg.	
	Pimienta	0.005	Kg.	
	Laurel	2.000	Hojas	Secas



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir en el plato si es guarnición de un platillo

Orden aparte servir en plato extendido mediano de barro

ELABORACIÓN

1	Lavar las verduras
2	Blanquear las verduras por separado
3	Saltearlas un poco con aceite y sazonar (sal, pimienta)
4	Y agregamos el laurel
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		Arroz blanco		
Código		FECHA:		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Arroz	1.000	Kg.		
Ajo	0.010	Kg.	Picado	
Cebolla	0.015	Kg.	Picada	
Sal	0.015	Kg.		
Aceite	0.010	Kg.		
Calabaza	0.150	Kg.	Cuadritos	
Elote	0.150	Kg.	Cocido	
Zanahoria	0.150	Kg.	Cuadritos	
Caldo de pollo	2.500	Lt.		



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Quando va como guarnición usar flaneras para montarlo en el plato
 Quando pidan una orden se servira en tazón chico

ELABORACIÓN	
1	Acitronar la cebolla y el ajo en el aceite
2	Licarlo con el caldo de pollo, y la sal
3	Dejar que la mezcla anterior se caliente y agregamos el arroz
4	Las verduras (calabaza, zanahoria) las blanqueamos
5	Y al final agregmos al arroz
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		Arroz verde		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Arroz	1.000	Kg.	
	Perejil	0.150	Kg.	
	Cilantro	0.150	Kg.	
	Lechuga romana	0.300	Kg.	
	Cebolla blanca	0.050	Kg.	
	Ajo	0.010	Kg.	
	Caldo de pollo	2.500	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Aceite	0.010	Lt.	

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Quando va como guarnición usar flaneras para montarlo en el plato
 Cuando pidan una orden se servira en tazón chico

ELABORACIÓN

1	Acitronamos la cebolla y el ajo con en el aceite
2	Licuar el perejil, el cilantro, la cebolla, ajo con el caldo de pollo
3	Lo ponemos a calentar, ya caliente aregamos el arroz
4	Dejarlo a llama alta hasta q se vean los granps de arroz
5	Bajar la llama y tapar
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

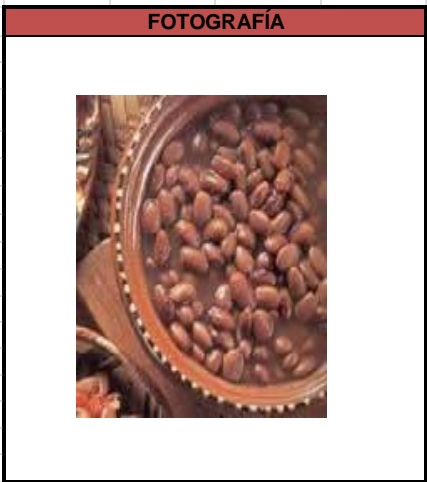
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Frijoles de la olla		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijoles	1.500	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Cebolla	0.010	Kg.	
	Agua	6.000	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

Servir para un platillo en tazón chico barro

Servir en tazón mediano si es una orden

ELABORACIÓN

1	Escoger el frijol y enjuagarlo
2	Poner a calentar el agua de la olla express
3	Agregar el frijol ya limpio
4	La cebolla y el ajo
5	Cocinar por 1 hora
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Frijoles refritos		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijoles	0.500	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	Diente
	Cebolla	0.010	Kg.	Trozo

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACION DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	En un sartén ponemos a dorar la cebolla y el ajo con poco aceite
2	Ya dorados los retiramos y agregamos los frijoles
3	Les ponemos un poco de caldillo
4	Dejar que hiervan
5	Ya que hayan hervido los aplastamos uniformemente
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:	Frijol molido	FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijoles	0.500	Kg.	
	Sal	0.015	Kg.	
	Ajo	0.005	Kg.	
	Cebolla	0.010	Kg.	

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	Molemos los frijoles con el resto de los ingredientes
2	Lo licuado lo ponemos en una olla
3	A fuego lento hasta que hierva
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

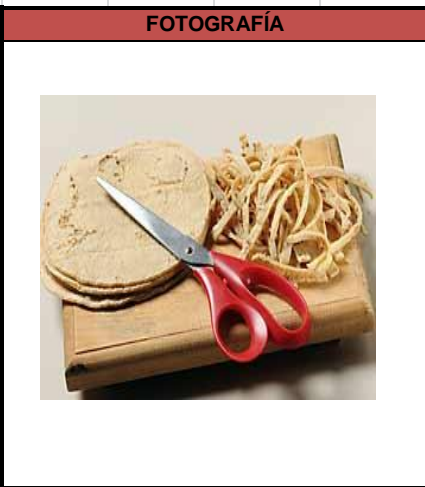
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Guarnición	Rendimiento	10.000	lt
Nombre:	Tortilla frita		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tortilla	0.250	Kg.	
	Aceite	0.150	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Cotramos las torillas en tiras delgadas
2	Las ponemos a dorar a fuego lento en la plancha
3	Agregar aceite para que doren de forma uniforme
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

No agregar demasiado aceite



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Totopos				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tortilla	1.500		
	Aceite	0.500		

FOTOGRAFÍA



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	Partir las torillas en ocho partes
2	Para que queden en triángulos
3	Las dejamos orear de preferencia unas 12 hrs.
4	Agregamos las tortillas en la plancha y agregamos aceite
5	Que queden dorados
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

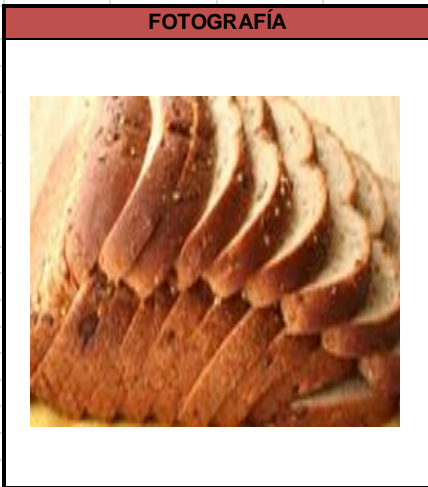
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

No agregarles mucho aceite			



TIPO	Guarnición	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	Panes			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Pan de caja	15.000	Pzas.	Rebanadas
	Mantequilla	0.100	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Calentamos un poco los panes por los dos lados
2	Que se doren un poco
3	Untamos un poco de mantequilla
4	Los volvemos a poner en la plancha para que dore un poco más
5	Partir por la mitad y servir(4 mitades por pax)
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Chile guajillo	0.150	Kg.	
	Aceite	0.200	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE				

ELABORACIÓN	
1	Hacemos una abertura a lo largo del chile
2	Desvenamos y limpiamos bien
3	Cortamos en tiras delgadas
4	En la plancha ponemos un poco de aceite para dorar las tiritas
5	Las ponemos sobre papel absorbente
6	Servimos
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES				

NOTAS ADICIONALES				
Cuidar que no se quemen				



Sub- Receta

TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Plátanos fritos		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Plátano macho	2.500	Kg.	Láminas
	Aceite	0.300	Lt.	
	Cajeta	0.400	Lt.	
	Crema	0.400	Lt.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE				

ELABORACIÓN	
1	Lavar, quitarle la cascara
2	Cortarlo en rodajas
3	Agregar un poco de aceite a la plancha
4	Freirlos
5	Ponerlos sobre papel absorbente
6	Servir y decorarlos con la cajeta y la crema
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES				

NOTAS ADICIONALES				



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre: Caldo de pollo		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Retazo de pollo	3.000	Kg.	
	Agua	4.000	Lt.	
	Laurel	0.005	Kg.	
	Cebolla	0.030	Kg.	
	Ajo	0.015	Kg.	
	Sal	0.025	Kg.	



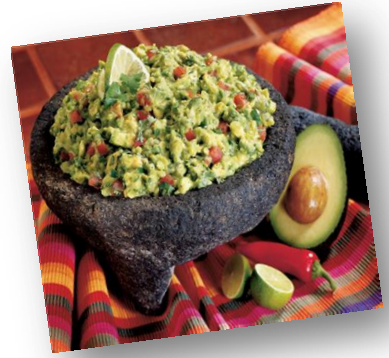
RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN	
1	Poner a calentar el agua
2	Ya caliente agregamos el retazo y el resto de los ingredientes
3	Dejamos 30 minutos en el fuego
4	Espumar constantemente
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

Recetas Estándar (Costeadas)



En las recetas se multiplico por 3.33 a todos los sub-totales de los costos, para considerar el margen de ganancia ya que se debe deducir o disminuir todos los gastos de operación y administración que se realizaron en el restaurant. Asimismo, se aplicó un aumento del Impuesto al Valor Agregado (IVA) del 16%.



TIPO	Entrada	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Sopes			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Masa de nixtamal	2.000	Kg.		\$10.00	\$20.00
	Frijoles refritos	1.000	Kg.		\$51.87	\$51.87
	Queso panela	0.500	Kg.		\$56.00	\$28.00
	Queso ranchero	0.500	Kg.		\$40.00	\$20.00
	Lechuga	0.500	Kg.	Fina	\$14.00	\$7.00
	Salsa verde	0.250	Lt.		\$21.39	\$5.34
	Aceite	0.150	Lt.		\$23.40	\$3.51
					Sub-total	\$135.72
					10%	\$149.29
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$497.14
					Costo por Porción	\$49.71
					IVA (16 %)	\$7.95
					Pre-Precio de Venta	\$57.67
					Precio de Venta	\$60.00
					% Costo Real	30%



TIPO Entrada Rendimiento 10 Porciones						
Nombre: Tacos de pollo					FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Pechuga de pollo	1.000	Kg.		\$45.00	\$45.00
	Tortillas pequeñas	1.000	Kg.		\$15.00	\$15.00
	Crema	0.500	Lt.		\$20.00	\$10.00
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmoronado	\$56.00	\$28.00
	Queso ranchero	0.500	Kg.	Desmoronado	\$40.00	\$20.00
	Lechuga	0.500	Kg.	Picada	\$14.00	\$7.00
	Jitomate	0.500	Kg.		\$10.00	\$5.00
	Cebolla	0.300	Kg.	Julianas	\$10.00	\$3.00
	Ajo	1.000	diente		\$50.00	\$0.10
					Sub-total	\$133.10
					10%	\$146.41
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$487.55
					Costo por Porción	\$48.75
					IVA (16 %)	\$7.80
					Pre-Precio de Venta	\$56.56
					Precio de Venta	\$60.00
					% Costo Real	30%



TIPO	Entrada	Rendimiento	10	Porciones		
Nombre:	Tacos de papa			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Papa	1.000	Kg.	Aplastada	\$10.00	\$10.00
	Tortillas pequeñas	1.000	Kg.		\$15.00	\$15.00
	Crema	0.500	Lt.		\$20.00	\$10.00
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmoronc	\$56.00	\$28.00
	Queso rallado	0.500	Kg.	Desmoronc	\$40.00	\$20.00
	Lechuga	0.500	Kg.	Picada	\$14.00	\$7.00
	Jitomate	0.500	Kg.		\$10.00	\$5.00
	Cebolla	0.300	Kg.	Julianas	\$10.00	\$3.00

Sub-total	\$98.00
10%	\$107.80
% Costo	3.33%
Costo Total	\$358.97
Costo por Porción	\$35.90
IVA (16 %)	\$5.74
Pre-Precio de Venta	\$41.64
Precio de Venta	\$45.00
% Costo Real	30%



TIPO						
Entrada		Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:				FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Aguacate	2.000	Kg.		\$20.00	\$40.00
	Chile serrano	0.100	Kg.	Picados	\$13.33	\$1.33
	Ajo picado	0.020	Kg.	Picado	\$50.00	\$0.10
	Cilantro	0.300	Kg.	Picado	\$10.00	\$3.00
	Cebolla blanca	0.500	Kg.	Picada	\$10.00	\$5.00
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.10
	Limón		Gotas		\$8.00	\$0.10
	Totopos				\$50.03	\$50.03



					Sub-total	\$99.66
					10%	\$109.63
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$365.05
					Costo por Porción	\$36.51
					IVA (16 %)	\$5.84
					Pre-Precio de Venta	\$42.35
					Precio de Venta	\$45.00
					% Costo Real	30%




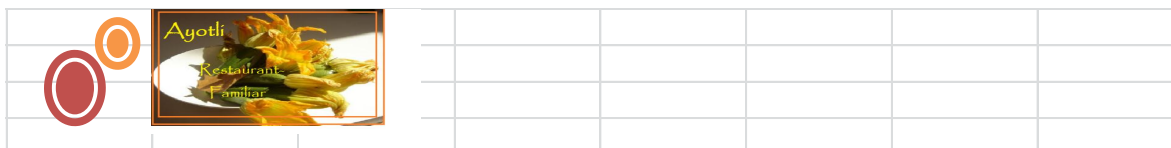
TIPO	Entrada	Rendimiento	10	Porciones		
Nombre:	Tostadas de ceviche			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Filete de pescado	0.500	Kg.	Picado	\$80.00	\$40.00
	Surimi	0.500	Kg.	Picado	\$50.00	\$25.00
	Camaron de pacotilla	0.500	Kg.		\$120.00	\$60.00
	Jitomate	0.400	Kg.	Picado	\$10.00	\$4.00
	Cilantro	0.200	Kg.	Picado	\$10.00	\$2.00
	Cebolla	0.250	Kg.	Picado	\$10.00	\$2.50
	Chile serrano	0.100	Kg.	Picado	\$13.33	\$1.33
	Limón	0.400	Kg.	Jugo	\$7.10	\$2.84
	Aguacate	0.500	Kg.	Rebanadas	\$20.00	\$10.00
	Sal	0.030	Kg.		\$5.60	\$0.10
	Tostadas	30.000	Pzas	Horneadas	\$22.00	\$22.00

						Sub-total	\$169.77
						10%	\$186.75
						% Costo	3.33%
						Costo Total	\$621.87
						Costo por Porción	\$62.19
						IVA (16 %)	\$9.95
						Pre-Precio de Venta	\$72.14
						Precio de Venta	\$75.00
						% Costo Real	30%



TIPO	Entrada	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Chiles rellenos de queso		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Chiles jalapeños	2.000	Kg.		\$11.95	\$23.90
	Queso panela	0.600	Kg.		\$56.00	\$33.60
	Azúcar	0.010	Kg.		\$10.00	\$0.10
	Jamón de pavo	0.600	Kg.		\$56.00	\$33.60
					Sub-total	\$91.20
					10%	\$100.32
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$334.07
					Costo por Porción	\$33.41
					IVA (16 %)	\$5.35
					Pre-Precio de Venta	\$38.75
					Precio de Venta	\$45.00
					% Costo Real	30%

Ayotli Restaurant Familiar							
TIPO	Sopa	Rendimiento	10 Porciones				
Nombre:	Sopa de lima			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Lima	2.000	Kg.	Jugo	\$12.00	\$24.00	
	Chile habanero	0.100	Kg.	Rebanadas	\$80.00	\$8.00	
	Cebolla	0.400	Kg.	Picada	\$10.00	\$4.00	
	Pollo	1.000	Kg.	Desmenuza	\$45.00	\$45.00	
	Caldo de pollo	2.000	Lt.		\$10.00	\$20.00	
					Sub-total	\$101.00	
					10%	\$111.10	
					% Costo	3.33%	
					Costo Total	\$369.96	
					Costo por Porción	\$37.00	
					IVA (16 %)	\$5.92	
					Pre-Precio de Venta	\$42.92	
					Precio de Venta	\$45.00	
					% Costo Real	30%	




TIPO		Sopa	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		Sopa de calabaca c/ elote			FECHA:	



Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Cebolla blanca	0.800	Kg.	Picada	\$10.00	\$8.00
	Ajo picado	0.050	Kg.		\$50.00	\$0.10
	Granos de elote	2.000	Kg.	Precocidos	\$30.00	\$60.00
	Flor de calabaza	3.000	Kg.	Tiira gruesa	\$40.00	\$120.00
	Sal	0.030	Kg.		\$5.60	\$0.17
	Pimienta blanca	0.010	Kg.		\$110.00	\$1.10
	Caldo de pollo	3.000	Lt.		\$10.00	\$20.00
	Epazote	0.020	Kg.		\$40.00	\$0.80
	Aceite	0.050	Lt.		\$23.40	\$1.17

					Sub-total	\$211.34
					10%	\$232.47
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$774.13
					Costo por Porción	\$77.41
					IVA (16 %)	\$12.39
					Pre-Precio de Venta	\$89.80
					Precio de Venta	\$90.00
					% Costo Real	30%



								
TIPO	Sopa	Rendimiento	10 Porciones					
Nombre:	Sopa de lenteja c/ platano macho			FECHA:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo		
	Lentejas	1.500	Kg.		\$24.20	\$36.30		
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.10		
	Agua	1.000	Lt.		\$1.16	\$1.16		
	Cilantro	0.050	Kg.		\$10.00	\$0.50		
	Platano macho	1.000	Kg.		\$14.00	\$14.00		
	Pimiento verde	0.800	Kg.	Julianas	\$20.00	\$12.00		
						Sub-total	\$64.06	
						10%	\$70.47	
						% Costo	3.33%	
						Costo Total	\$234.65	
						Costo por Porción	\$23.47	
						IVA (16 %)	\$3.75	
						Pre-Precio de Venta	\$27.22	
						Precio de Venta	\$30.00	
						% Costo Real	30%	



TIPO						10 Porciones	
Nombre:		Zanahoria			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Zanahoria	2.000	Kg.		\$8.00	\$16.00	
	Sal	0.020	Kg.		\$5.60	\$0.10	
	Cebolla	0.100	Kg.	Picada	\$10.00	\$0.50	
	Ajo	0.010	Kg.	Picado	\$50.00	\$0.50	
	Leche	1.200	Lt.		\$15.00	\$18.00	
	Leche evaporada	0.712	Lt.		\$12.00	\$24.00	
	Mantequilla	0.010	Kg.		\$99.60	\$1.00	
	<u>Guarnición</u>						
	Pan					\$35.00	
	Crema	0.400			\$20.00	\$8.00	
					Sub-total	\$103.10	
					10%	\$113.41	
					% Costo	3.33%	
					Costo Total	\$377.66	
					Costo por Porción	\$37.77	
					IVA (16 %)	\$6.04	
					Pre-Precio de Venta	\$43.81	
					Precio de Venta	\$45.00	
					% Costo Real	30%	





TIPO	Crema	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Elote		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Elote	2.000	Kg.	Grano	\$30.00	\$60.00
	Chile poblano	0.800	Kg.	Julianas	\$18.00	\$14.40
	Sal	0.020	Kg.		\$5.60	\$0.11
	Cebolla	0.100	Kg.	Picado	\$10.00	\$1.00
	Ajo	0.010	Kg.	Picado	\$50.00	\$0.50
	Leche	1.200	Lt.		\$15.00	\$18.00
	Leche evaporada	0.712	Lt.		\$12.00	\$24.00
	Mantequilla	0.010	Kg.	Trozo	\$99.60	\$1.00
	<u>Guarnición</u>					
	Elotes	0.500			\$30.00	\$15.00
	Pan					\$35.00
					Sub-total	\$169.01
					10%	\$185.91
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$619.09
					Costo por Porción	\$61.91
					IVA (16 %)	\$9.91
					Pre-Precio de Venta	\$71.81
					Precio de Venta	\$75.00
					% Costo Real	30%



TIPO	Crema	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Papa			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Papa	1.000	Kg.	Cocida	\$12.00	\$12.00
	Sal	0.020	Kg.		\$5.60	\$0.11
	Cebolla	0.100	Kg.	Picado	\$8.00	\$0.80
	Ajo	0.010	Kg.	Picado	\$50.00	\$0.50
	Leche	1.200	Lt.		\$15.00	\$18.00
	Leche evaporada	0.356	Lt.		\$12.00	\$24.00
	Mantequilla	0.010	Kg.	Trozo	\$99.60	\$1.00
	<u>Guarnición</u>					
	Pan					\$35.00
	Crema	0.400			\$20.00	\$8.00

						Sub-total	\$99.41
						10%	\$109.35
						% Costo	3.33%
						Costo Total	\$364.13
						Costo por Porción	\$36.41
						IVA (16 %)	\$5.83
						Pre-Precio de Venta	\$42.24
						Precio de Venta	\$45.00
						% Costo Real	30%



TIPO	Pollo	Rendimiento	10			
Nombre:	Pechugas en nogada		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Pechuga aplanada	2.500	Kg.		\$45.00	\$112.25
	Nuez	0.400	Kg.		\$200.00	\$80.00
	Crema	0.600	Kg.		\$20.00	\$12.00
	Chile poblano	1.000	Kg.	Julianas	\$18.00	\$18.00
	Queso rallado	0.600	Kg.		\$40.00	\$24.00
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.08
	Pimienta	0.010	Kg.		\$110.00	\$1.10
	Granada	0.500	Kg.		\$40.00	\$20.000
	Guarnición					
	Verduras al vapor					\$29.72
	Arroz verde					\$65.39
					Sub-total	\$362.54
					10%	\$398.80
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$1,328.00
					Costo por Porción	\$132.80
					IVA (16 %)	\$21.25
					Pre-Precio de Venta	\$154.05
					Precio de Venta	\$155.00
					% Costo Real	30%





TIPO	Pollo	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Enchiladas verdes c/ pollo			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Tortillas	1.200	Kg.		\$15.00	\$18.00
	Pechuga de pollo	1.500	Kg.		\$45.00	\$67.50
	Tomate	1.000	Kg.		\$16.00	\$16.00
	Chile serrano	0.100	Kg.		\$13.33	\$1.33
	Cebolla	0.500	Kg.		\$10.00	\$5.00
	Cilantro	0.150	Kg.		\$10.00	\$1.50
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.08
	Ajo	0.005	Kg.		\$50.00	\$0.25
	Crema	1.000	Kg.		\$20.00	\$5.00
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmorona	\$56.00	\$28.00
	Queso rallado	0.500	Kg.	Desmorona	\$40.00	\$20.00
					Sub-total	\$162.67
					10%	\$178.93
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$595.85
					Costo por Porción	\$59.58
					IVA (16 %)	\$9.53
					Pre-Precio de Venta	\$69.12
					Precio de Venta	\$70.00
					% Costo Real	30%



Enmoladas rojas c/ pollo						
TIPO	Pollo	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Enmoladas rojas c/ pollo			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Tortillas	1.200	Kg.		\$15.00	\$18.00
	Mole en polvo	0.250	Kg.		\$100.00	\$25.00
	Crema	1.000	Kg.		\$20.00	\$20.00
	Pechuga de pollo	1.500	Kg.		\$45.00	\$67.50
	Queso rayado	0.500	Kg.	Desmorona	\$40.00	\$20.00
	Queso panela	0.500	Kg.	Desmorona	\$56.00	\$28.00
	Cebolla	0.500	Kg.	Rodajas	\$10.00	\$5.00
	Caldo de pollo	1.500	Lt.		\$10.00	\$15.00
	Chocolate en tablilla	0.090	Kg.		\$36.30	\$6.05
	Sal	0.030			\$5.60	\$0.17
	<u>Guarnición</u>					
	Frijoles refritos					\$51.87
	Totopos					\$5.80
					Sub-total	\$262.39
					10%	\$288.63
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$961.13
					Costo por Porción	\$96.11
					IVA (16 %)	\$15.38
					Pre-Precio de Venta	\$111.49
					Precio de Venta	\$115.00
					% Costo Real	30%



TIPO	Res/cerdo	Rendimiento	10 Porciones				
Nombre:	Chicharrón en salsa roja			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Chicharron delgado	1.500	Kg.	Trozos ch.	\$90.00	\$135.00	
	Jitomate	1.200	Kg.		\$10.00	\$12.00	
	Cebolla	0.300	Kg.		\$10.00	\$3.00	
	Ajo	0.020	Kg.		\$50.00	\$1.00	
	Chile de arbol	0.100	Kg.		\$50.00	\$5.00	
	Chorizo de pollo	1.000	Kg.	Rodajas	\$60.00	\$60.00	
	<u>Guarnición</u>						
	Arroz verde						\$65.39
	Frijoles de la olla						\$35.11
						Sub-total	\$316.50
						10%	\$348.15
						% Costo	3.33%
						Costo Total	\$1,159.34
						Costo por Porción	\$115.93
						IVA (16 %)	\$18.55
						Pre-Precio de Venta	\$134.48
						Precio de Venta	\$140.00
						% Costo Real	30%



TIPO						
Res/Cerdo	Rendimiento	10 Porciones				
Nombre: Bisteck en chile negro			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Falda de res	2.500	Kg.		\$60.00	\$150.00
	Chile negro	0.250	Kg.		\$100.00	\$25.00
	Ajo	0.010	Kg.		\$50.00	\$0.50
	Cebolla	0.300	Kg.		\$10.00	\$3.00
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.10
	Pimienta	0.010	Kg.		\$110.00	\$1.10
	<u>Guarnición</u>					
	Arroz verde					\$65.39
	Frijoles de la olla					\$35.11




					Sub-total	\$280.20
					10%	\$308.22
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$1,026.37
					Costo por Porción	\$102.64
					IVA (16 %)	\$16.42
					Pre-Precio de Venta	\$119.06
					Precio de Venta	\$120.00
					% Costo Real	30%



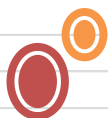
TIPO					Res/Cerdo	
	Rendimiento		10 Porciones			
Nombre:	Bisteck con ensalada		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Falda de res	2.500	Kg.		\$60.00	\$150.00
	Sal	0.300	Kg.		\$5.60	\$1.68
	Pimienta	0.010	Kg.		\$110.00	\$1.10
	Aceite	0.100	Lt.		\$23.40	\$2.34
	<u>Guarnicon</u>					
	Ensalada					\$39.20
	Arroz blanco					\$67.44
					Sub-total	\$261.76
					10%	\$287.94
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$958.83
					Costo por Porción	\$95.88
					IVA (16 %)	\$15.34
					Pre-Precio de Venta	\$111.22
					Precio de Venta	\$120.00
					% Costo Real	30%



TIPO	Postre	Rendimiento	20 Porciones			
Nombre:	Higos en almibar		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Cal	0.500	Kg.		\$10.00	\$5.00
	Agua	9.500	Lt.		\$1.16	\$11.02
	Higos verdes	4.000	Kg.		\$8.00	\$32.00
	Canela	0.100	Kg.		\$100.00	\$10.00
	Piloncillo	3.000	Kg.		\$30.00	\$90.00
					Sub-total	\$148.02
					10%	\$162.82
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$542.20
					Costo por Porción	\$27.11
					IVA (16 %)	\$4.34
					Pre-Precio de Venta	\$31.45
					Precio de Venta	\$35.00
					% Costo Real	30%



TIPO	Postre	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Fresas a la crema			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Fresas	2.000	Kg.	Láminas	\$40.00	\$80.00
	Crema	0.500	Kg.		\$20.00	\$10.00
	Azúcar	0.250	Kg.		\$20.00	\$5.00
	Hojas de menta	0.100	Hojas		\$50.00	\$5.00
					Sub-total	\$100.00
					10%	\$110.00
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$366.30
					Costo por Porción	\$36.63
					IVA (16 %)	\$5.86
					Pre-Precio de Venta	\$42.49
					Precio de Venta	\$45.00
					% Costo Real	30%



TIPO	Bebidas	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Jarra de agua de jamaica			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Agua	2.000	Lt.		\$22.00(19lts.	\$2.30
	Jamaica	0.150	Kg.		\$100	\$15.00
	Azúcar	0.300	Kg.		\$20.00	\$6.00
	Hielo	0.100	Kg.		\$15.00	\$1.50
					Sub-total	\$24.80
					10%	\$27.28
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$90.84
					Costo por Porción	\$22.71
					IVA (16 %)	\$3.63
					Pre-Precio de Venta	\$26.34
					Precio de Venta	\$25.00
					% Costo Real	30%



					Precio Unitario	Costo
TIPO	Bebidas	Rendimiento	4 Porciones			
Nombre:	Agua de guayaba		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Guayaba	0.700	Kg.		\$10.00	\$7.00
	Agua	0.800	Lt.		\$1.16	\$0.93
	Azúcar	0.300	Kg.		\$20.00	\$6.00
	Hielo	0.100	Kg.		\$15.00	\$1.50
					Sub-total	\$15.43
					10%	\$16.97
					% Costo	3.33%
					Costo Total	\$56.51
					Costo por Porción	\$14.13
					IVA (16 %)	\$2.26
					Pre-Precio de Venta	\$16.39
					Precio de Venta	\$25.00
					% Costo Real	30%



TIPO	Bebidas calientes	Rendimiento	14	Porciones			
Nombre:	Atole de nuez			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Masa	0.400	Kg.		\$10.00	\$4.00	
	Piloncillo oscuro	0.500	Kg.		\$30.00	\$15.00	
	Nuez	0.300	Lt.		\$200.00	\$60.00	
	Canela	0.020	Kg.		\$100.00	\$2.00	
	Leche	2.000	Lt.		\$15.00	\$30.00	
	Agua	0.800	Lt.		\$1.16	\$0.93	




					Sub-total	\$111.93	
					10%	\$123.12	
					% Costo	3.33%	
					Costo Total	\$409.99	
					Costo por Porción	\$29.29	
					IVA (16 %)	\$4.69	
					Pre-Precio de Venta	\$33.97	
					Precio de Venta	\$30.00	
					% Costo Real	30%	



TIPO						Rendimiento		10		Porciones	
Nombre:		Té			FECHA:						
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo					
	Agua	2.000	Lt.		\$1.16	\$2.32					
	Manzanilla	1.000	Kg.		\$30.00	\$30.00					
	Azúcar	0.300	Kg.		\$20.00	\$6.00					
					Sub-total	\$38.32					
					10%	\$42.15					
					% Costo	3.33%					
					Costo Total	\$140.37					
					Costo por Porción	\$14.04					
					IVA (16 %)	\$2.25					
					Pre-Precio de Venta	\$16.28					
					Precio de Venta	\$20.00					
					% Costo Real	30%					



TIPO	Bebidas calientes	Rendimiento	10 Porciones			PRECIO UNITARIO	COSTO
Nombre:	Café			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Café molido	0.100	Kg.		\$300.00	\$30.00	
	Canela	0.020	Kg.		\$100.00	\$2.00	
	Agua	2.500	Lt.		\$1.16	\$2.90	
	Azúcar	0.300	Kg.		\$20.00	\$6.00	
					Sub-total	\$40.90	
					10%	\$44.99	
					% Costo	3.33%	
					Costo Total	\$149.82	
					Costo por Porción	\$14.98	
					IVA (16 %)	\$2.40	
					Pre-Precio de Venta	\$17.38	
					Precio de Venta	\$20.00	
					% Costo Real	30%	

Sub-recetas




Estándar



(Costeadas)





						
TIPO	Salsas	Rendimiento	10	Porciones		
Nombre:	Rajas de habanero c/ orégano			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Chiles habaneros rojos	0.250	Kg.		\$80.00	\$20.00
	Chiles habanero verdes	0.250	Kg.		\$80.00	\$20.00
	Cebolla	0.400	Kg.		\$10.00	\$4.00
	Limón	0.100	Kg.		\$8.00	\$0.70
	Sal	0.030	Kg.		\$5.60	\$0.17
	Orégano	0.050			\$	\$0.10
					Sub-total	\$44.97
					10%	\$49.46
					% Costo	33%
					Costo Total	\$164.72
					Costo por Porción	\$16.47
					IVA (16 %)	\$2.64
					Pre-Precio de Venta	\$19.11
					Precio de Venta	\$20.00
					% Costo Real	30%



TIPO	Salsa	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Verde	FECHA:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Chile serrano	0.200	Kg.		\$13.33	\$2.67
	Chile jalapeño	0.200	Kg.		\$11.95	\$2.39
	Cebolla	0.100	Kg.		\$10.00	\$1.00
	Ajo	0.005	Kg.		\$50.00	\$0.25
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.08
	Cilantro	0.100	Kg.		\$10.00	\$1.00
	Tomate	0.300	Kg.		\$16.00	\$4.80
					Sub-total	\$12.19
					10%	\$13.41
					% Costo	33%
					Costo Total	\$44.65
					Costo por Porción	\$4.47
					IVA (16 %)	\$0.71
					Pre-Precio de Venta	\$5.18
					Precio de Venta	\$10.00
					% Costo Real	30%



TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Ensalada fresca			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Lechuga italiana	1.000	Kg.		\$28.00	\$28.00
	Jitomate	0.300	Kg.	Lunas	\$10.00	\$3.00
	Cebolla morada	0.300	Kg.	Fileteada	\$10.00	\$3.00
	Aguacate	0.500	Kg.	Rebanadas	\$20.00	\$10.00
	Pepino	0.400	Kg.	Rodajas	\$5.00	\$2.00
	Zanahoria	0.300	Kg.	Rallada	\$6.00	\$1.80
					Sub-total	\$47.80
					10%	\$52.58
					% Costo	33%
					Costo Total	\$175.09
					Costo por Porción	\$17.51
					IVA (16 %)	\$2.80
					Pre-Precio de Venta	\$20.31
					Precio de Venta	\$20.00
					% Costo Real	30%



TIPO						Guarnición		Rendimiento	10	Porciones
Nombre:						Arroz verde			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo				
	Arroz	1.000	Kg.		\$13.60	\$13.60				
	Perejil	0.150	Kg.		\$10.00	\$1.50				
	Cilantro	0.150	Kg.		\$10.00	\$1.50				
	Lechuga romana	0.300	Kg.		\$14.00	\$4.20				
	Cebolla blanca	0.050	Kg.		\$10.00	\$0.50				
	Ajo	0.010	Kg.		\$50.00	\$0.10				
	Caldo de pollo	2.500	Lt.		\$10.00	\$25.00				
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.10				
	Aceite	0.010	Lt.		\$23.40	\$0.30				




					Sub-total	\$46.80
					10%	\$51.48
					% Costo	33%
					Costo Total	\$171.43
					Costo por Porción	\$17.14
					IVA (16 %)	\$2.74
					Pre-Precio de Venta	\$19.89
					Precio de Venta	\$20.00
					% Costo Real	30%



						
TIPO	Guarnición	Rendimiento	10	Porciones		
Nombre:	Arroz blanco			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Arroz	1.000	Kg.		\$13.60	\$13.60
	Ajo	0.010	Kg.	Picado	\$50.00	\$0.10
	Cebolla	0.015	Kg.	Picada	\$8.00	\$0.10
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.10
	Aceite	0.010	Lt.		\$23.40	\$0.30
	Calabaza	0.150	Kg.	Cuadritos	\$10.00	\$1.50
	Elote	0.150	Kg.	Cocado	\$30.00	\$4.50
	Zanahoria	0.150	Kg.	Cuadritos	\$8.00	\$1.20
	Caldo de pollo	2.500	Kg.		\$10.00	\$25.00

					Sub-total	\$46.40
					10%	\$50.71
					% Costo	33%
					Costo Total	\$168.86
					Costo por Porción	\$16.89
					IVA (16 %)	\$0.27
					Pre-Precio de Venta	\$17.16
					Precio de Venta	\$20.00
					% Costo Real	30%




								
TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones					
Nombre:	Frijoles de la olla			FECHA:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo		
	Frijoles	1.500	Kg.		\$13.90	\$20.85		
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.10		
	Ajo	0.005	Kg.		\$50.00	\$0.25		
	Cebolla	0.050	Kg.		\$10.00	\$0.50		
	Agua	6.000	Lt.		1.18	\$6.95		

					Sub-total	\$28.65
					10%	\$26.40
					% Costo	33%
					Costo Total	\$87.91
					Costo por Porción	\$8.79
					IVA (16 %)	\$1.41
					Pre-Precio de Venta	\$10.20
					Precio de Venta	\$20.00
					% Costo Real	30%




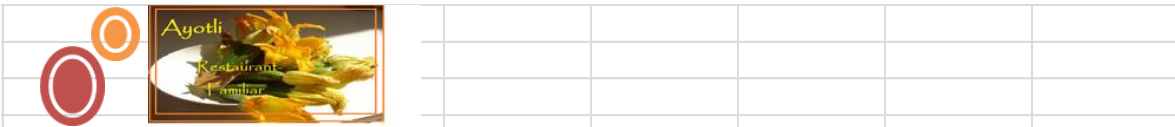
TIPO					Guarnición		Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:					Frijoles refritos					FECHA:	
Código	Ingredientes		Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo				
	Frijoles		1.000	Kg.		\$32.38	\$35.11				
	Ajo		0.005	Kg.	Diente	\$50.00	\$0.25				
	Cebolla		0.010	Kg.	Trozo	\$10.00	\$0.10				
							Sub-total	\$35.46			
							10%	\$39.00			
							% Costo	33%			
							Costo Total	\$129.87			
							Costo por Porción	\$12.99			
							IVA (16 %)	\$2.08			
							Pre-Precio de Venta	\$15.06			
							Precio de Venta	\$20.00			
							% Costo Real	30%			




						
TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Tortilla dorada		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Tortilla	1.000	Kg.		\$15.00	\$15.00
	Aceite	0.300	Lt.		\$23.40	\$7.02
					Sub-total	\$22.02
					10%	\$24.22
					% Costo	33%
					Costo Total	\$80.65
					Costo por Porción	\$8.07
					IVA (16 %)	\$1.29
					Pre-Precio de Venta	\$9.36
					Precio de Venta	\$10.00
					% Costo Real	30%



							
TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones				
Nombre:	Panes			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Pan de caja	15.000	Pzas.	Rebanadas	\$28.00	\$14.00	
	Mantequilla	0.100	Kg.		\$99.60	\$9.96	
					Sub-total	\$23.96	
					10%	\$26.35	
					% Costo	33%	
					Costo Total	\$87.75	
					Costo por Porción	\$8.77	
					IVA (16 %)	\$1.40	
					Pre-Precio de Venta	\$10.18	
					Precio de Venta	\$10.00	
					% Costo Real	30%	



TIPO	Guarnición	Rendimiento	10	Porciones		
Nombre:	Tiritas de chile guajillo		FECHA:			

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Chile guajillo	0.150	Kg.		\$100.00	\$15.00
	Aceite	0.200	Lt.		\$23.40	\$4.68

					Sub-total	\$19.68
					10%	\$21.64
					% Costo	33%
					Costo Total	\$72.06
					Costo por Porción	\$7.21
					IVA (16 %)	\$1.15
					Pre-Precio de Venta	\$8.36
					Precio de Venta	\$10.00
					% Costo Real	30%



TIPO						
TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Plátanos machos			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Plátano macho	2.500	Kg	Lámins	\$14.00	\$35.00
	Aceite	0.300	Lt.		\$23.40	\$7.02
	Cajeta	0.400	Lt.		\$40.00	\$16.00
	Crema	0.400	Lt.		\$20.00	\$8.00

Sub-total	\$66.02
10%	\$72.62
% Costo	33%
Costo Total	\$241.82
Costo por Porción	\$24.18
IVA (16 %)	\$3.87
Pre-Precio de Venta	\$28.05
Precio de Venta	\$30.00
% Costo Real	30%