

## REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

# Plan de negocios: Ayotli

**Autor: Deni López Fernández de Lara**

**Tesina presentada para obtener el título de:  
Lic. En Gastronomía**

**Nombre del asesor:  
Irerí 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**

*Ireri Tzitziki Jacobo Villaseñor*

CLAVE: 16PSU0108E

ACUERDO: LIC100416

MORELIA, MICHOACÁN

SEPTIEMBRE, 2011.

# 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.169
Bibliografía	
Índice de figuras	Pág.169
Glosario de términos	Pág.171
Apéndices y anexos	Pág.172
Costeos:	Pág.173
Insumos	
Suministros	Pág.173
Equipo y utensilios de cocina	Pág.175
Equipo y utensilios de servicio	Pág.176
Equipo y artículos de oficina	Pág.180
Artículos de cocina (loza)	Pág.186
Equipo y artículos de limpieza	Pág.189
Formatos:	Pág.192
Receta estándar	Pág.194
Facturas	Pág.195
Inventarios	Pág.196
Solicitud de insumos	Pág.201

Trasposos de insumos	Pág.205
Orden de compra	Pág.206
Recetas, sub-recetas estándar	Pág.207
Recetas, sub-recetas (Costeadas)	Pág.266

## **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 y hasta 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 m tenemos 4 tiempos (entradas, sopas/cremas, plato fuerte y postres), tratamos de evitar la repetición de ingredientes y en su mayoría ocuparemos alimentos mexicanos.

Las políticas de forma general, la visión, misión, filosofía. La descripción de todas las áreas con las que se contara en este restaurant.

La plantilla que ocuparemos, la descripción de cada uno de ellos, el pago de los sueldos de cada uno de ellos. El marco jurídico al que nos apegaremos. Los requisitos que piden para poder tener los permisos necesarios para la apertura del restaurant.

El estudio de mercado con la aplicación de un pequeño cuestionario, en el área donde establecimos la localización del restaurant. Los resultados se plasmaron en gráficas.

La realización de las cuestiones administrativas de los gastos de los sueldos, de los servicios, del equipo de cocina, de servicio.

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 IMMS, 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 está 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 <sup>1</sup>

### **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. 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

---

<sup>1</sup> □“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 aéreas 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><b>Fortalezas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• En la comida sustituimos ingredientes que pueden ser dañinos por ingredientes más saludables</li><li>• Un ambiente agradable para los comensales</li></ul>	<p><b>Debilidades</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se trata de manejar un nuevo concepto de comida mexicana (más saludable)</li><li>• No se tiene experiencia en el nuevo concepto (personal en general)</li></ul>
<p><b>Oportunidades</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A la mayoría de la gente le gustan los platillos mexicanos</li><li>• Por ser un nuevo restaurante se atrae comensales</li><li>• Gran parte de la población padece obesidad.</li></ul>	<p><b>Amenazas</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hay una diversidad de establecimientos pequeños, ya que en esa área se encuentra una variedad de escuelas.</li><li>• Para los estudiantes no serían tan accesibles los precios</li></ul>

### **c. Objetivo y propósitos**

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

#### ***Objetivo***

Se pretende 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.

---

<sup>2</sup>  “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. ustificación**

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 menciona 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 plaqué 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.



## **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.<sup>3</sup>



Figura 2 Logotipo del restaurante

---

<sup>3</sup>  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. 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, la barra. 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.









### **1.3 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.”<sup>4</sup>

#### ***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.

---

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

- Proporcionar platillos que sean realmente nutritivos para los comensales, pero de igual manera que sean ricos y de una presentación agradable a la vista.

### **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.”<sup>5</sup>

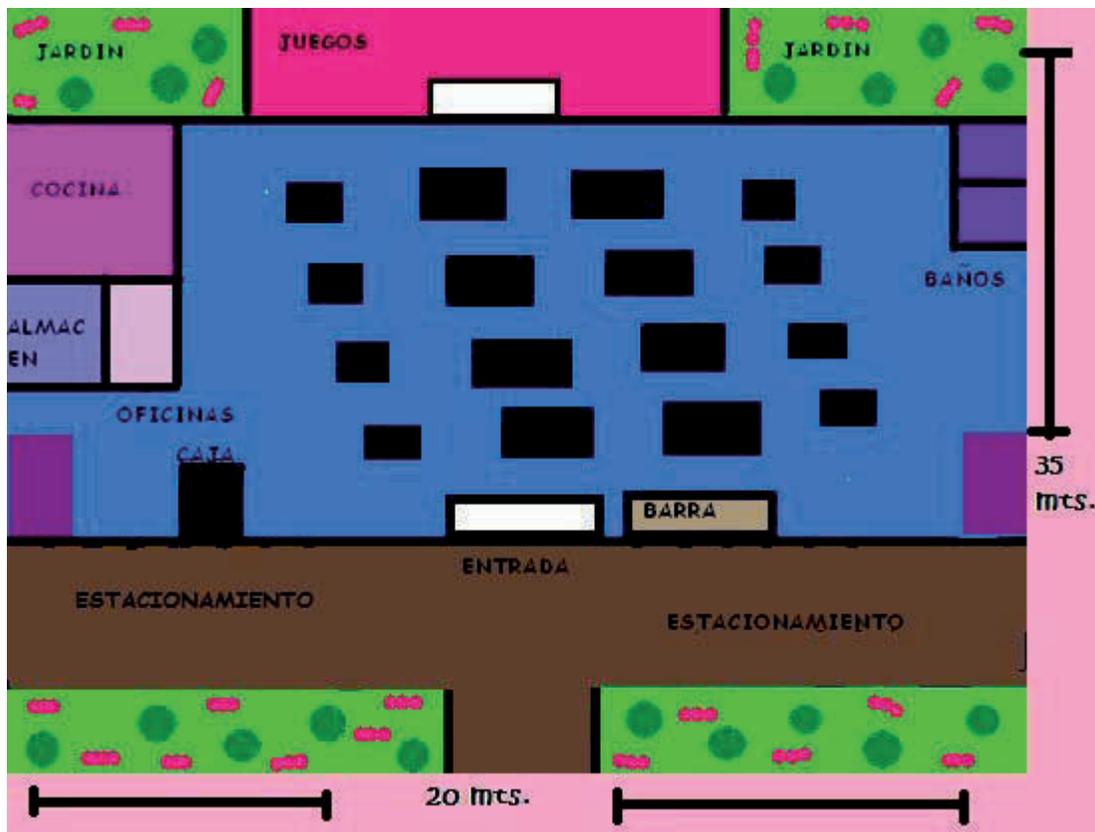
---

<sup>5</sup> 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 encontrara cerca de la entrada principal del restaurant, contara con un pequeño decorado para que no abarque mucho espacio.







### **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 empresarial***

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 darse 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.

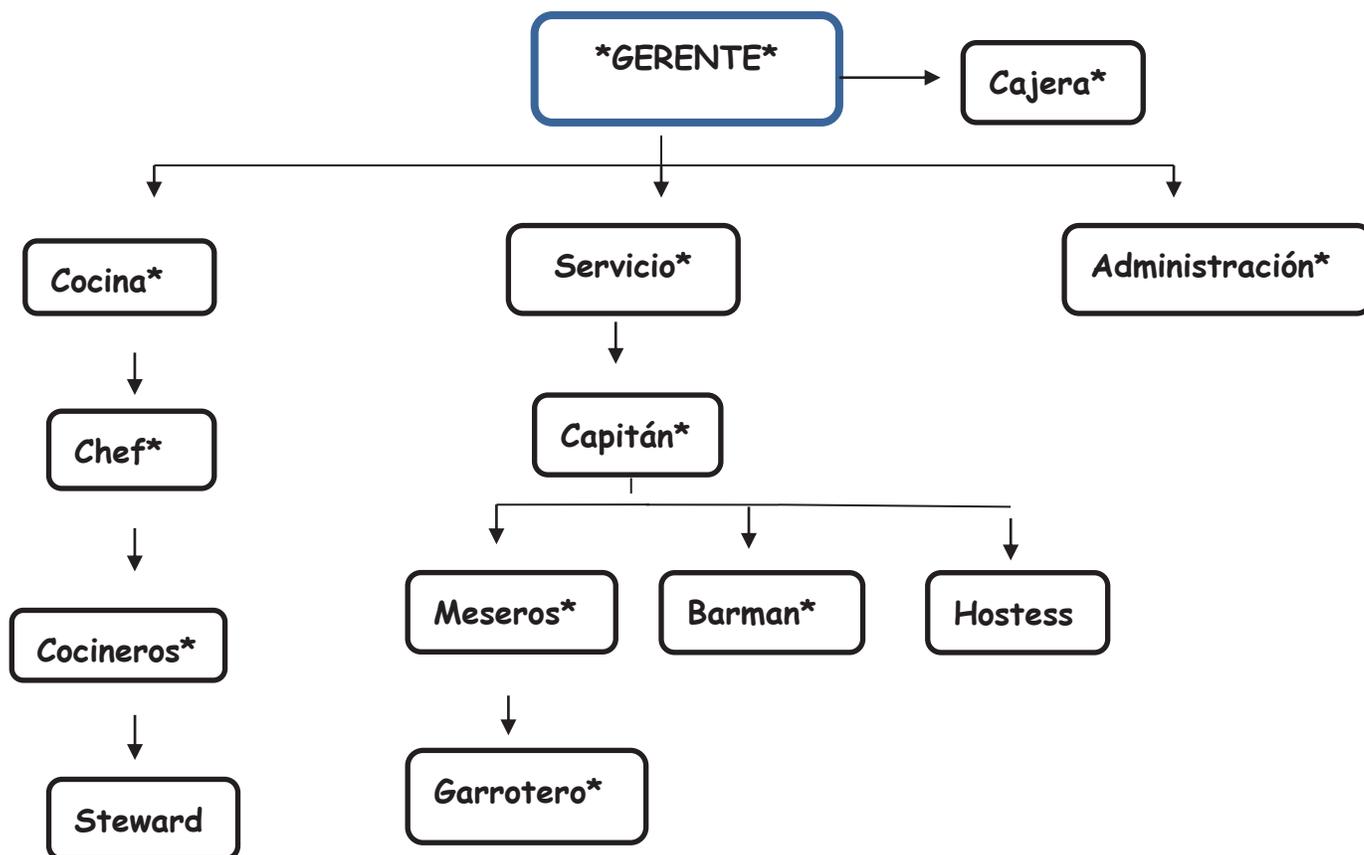
El precio del permiso varía según el giro del negocio.

### **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



### 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

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

### 2.4.2 Contador

<b>Empresa:</b> Ayotli restaurant familiar	<b>Puesto:</b> CONTADOR	<b>UGB:</b>
--------------------------------------------	-------------------------	-------------

<b>Objetivo del puesto:</b>
-----------------------------

Contar con una persona encargada de las finanzas de la empresa.
-----------------------------------------------------------------

--

--

<b>Funciones y responsabilidades:</b>
---------------------------------------

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.
----------------------------------------------------------------

<b>Autonomía:</b>
-------------------

Tendrá la libertad de cómo priorizar los gastos, pagos, deudas de la empresa sin dejar a un lado el bienestar de la empresa
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Jefe:</b> Gerente
----------------------

<b>Escolaridad:</b> Licenciatura en contaduría
------------------------------------------------

<b>Perfil:</b>	<b>Habilidades:</b>
----------------	---------------------

Experiencia mínima en el puesto de un año.	Responsable, honesto, puntual, confiable,
--------------------------------------------	-------------------------------------------

Sexo indistinto	
-----------------	--

--	--

--	--

### 2.4.3 Chef

<b>Empresa:</b> Ayotli restaurant familiar	<b>Puesto:</b> CHEF	<b>UGB:</b>
<b>Objetivo del puesto:</b> 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.		
<b>Funciones y responsabilidades:</b>		
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.		
<b>Autonomía:</b>		
Tiene bajo a su mando los cocineros de cocina caliente y de cocina fría		
<b>Jefe:</b> Gerente		
<b>Escolaridad:</b> Licenciatura en gastronomía		
<b>Perfil:</b> Sexo indistinto	<b>Habilidades:</b>	
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)	UGB:
<b>Objetivo del puesto:</b>		
Tener una persona responsable ante el chef de la preparación de alimentos en la cocina caliente		
<b>Funciones y responsabilidades:</b>		
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.		
<b>Autonomía:</b>		
Está a disposición de las órdenes del chef, y tiene bajo a su mando los ayudantes de cocina		
<b>Jefe:</b> Chef		
<b>Escolaridad:</b> Preparatoria terminada o carrera técnica en bebidas y alimentos		
<b>Perfil:</b>	<b>Habilidades:</b>	
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)	UGB:
<b>Objetivo del puesto:</b>		
Tener una persona responsable ante el chef de la preparación de alimentos en la cocina fría		
<b>Funciones y responsabilidades:</b>		
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		
<b>Autonomía:</b>		
Está a disposición de las órdenes del chef y tiene bajo su mando los ayudantes del área		
<b>Jefe:</b> Chef		
<b>Escolaridad:</b> Preparatoria terminada o carrera técnica en alimentos y bebidas		
<b>Perfil:</b>	<b>Habilidades:</b>	
Experiencia mínima de un año en el puesto	Sociable, creativo, responsable, honesto.	
Sexo indistinto		

### 2.4.6 Capitán de meseros

<b>Empresa:</b> Ayotli restaurant familiar	<b>Puesto:</b> CAPITAN DE MESEROS	<b>UGB:</b>
<b>Objetivo del puesto:</b> 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.		
<b>Funciones y responsabilidades:</b>		
Supervisar el trabajo de los meseros que laboran en dicho establecimiento. Dar capacitación a los mismos para que el servicio que se le 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		
<b>Autonomía:</b>		
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		
<b>Jefe:</b> Gerente		
<b>Escolaridad:</b> Preparatoria terminada o carrera técnica en alimentos y bebidas		
<b>Perfil:</b> Debe ser una persona que muestre autoridad	<b>Habilidades:</b> Amable , sonriente, sociable	
Que tenga experiencia mínima de 1 año		
Sexo: hombre		

### 2.4.7 Mesero

<b>Empresa:</b> Ayotli restaurant familiar	<b>Puesto:</b> MESERO	<b>UGB:</b>
<b>Objetivo del puesto:</b>		
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.		
<b>Funciones y responsabilidades:</b>		
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.		
<b>Autonomía:</b>		
Depende de lo que su jefe le pida, es decir del capitán de meseros, claro sin dejar de lado las ordenes que a lo mejor le pudieran dar el gerente		
<b>Jefe:</b> Capitán de meseros		
<b>Escolaridad:</b> Preparatoria terminada		
<b>Perfil:</b>	<b>Habilidades:</b>	
Que sea una persona que demuestre confianza, debe de tener experiencia	Honesto, amable, servicial, sencillo	
Mínima de un año en el puesto. Sexo indistinto		

### 2.4.8 Cajero

<b>Empresa:</b> Ayotli restaurant familiar	<b>Puesto:</b> CAJERO	<b>UGB:</b>
--------------------------------------------	-----------------------	-------------

<b>Objetivo del puesto:</b>
-----------------------------

Tener a una persona encargada de la caja del establecimiento.
---------------------------------------------------------------

<b>Funciones y responsabilidades:</b>
---------------------------------------

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.
------------------------------------------------------------

<b>Autonomía:</b>
-------------------

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
------------------------------------------------------------------

<b>Perfil:</b>	<b>Habilidades:</b>
----------------	---------------------

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

<b>Empresa:</b> Ayotli restaurant familiar	<b>Puesto:</b> BARMAN
--------------------------------------------	-----------------------

<b>Objetivo del puesto:</b>	
Contar con una persona que encargue de la preparación de las bebidas en barra.	
<b>Funciones y responsabilidades:</b>	
Preparación de las bebidas.	
Ser rápido en la preparación de las bebidas.	
Mantener su área limpia.	
Pedir los insumos necesario que utilice.	
<b>Autonomía:</b>	
El manejo de situaciones que pasan en los momentos inesperados, resolviéndolos de la mejor manera posible para no ocasionar un problema mayor	
<b>Jefe:</b> Gerente	
<b>Escolaridad:</b> Preparatoria o Licenciatura	
<b>Perfil:</b>	<b>Habilidades:</b>
Persona que le agrade prepara bebidas, servirlos, decorarlos	Rapidez, agilidad, creativo.
Experiencia mínima de un año. Sexo indistinto	

### 2.4.10 Hostess

<b>Empresa:</b> Ayotli restaurant familiar	<b>Puesto:</b> HOSTESS
--------------------------------------------	------------------------

<b>Objetivo del puesto:</b> tener una persona que reciba a los comensales cuando lleguen al restaurante.	
<b>Funciones y responsabilidades:</b>	
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.	
<b>Autonomía:</b>	
Ella considera el acomodo de los comensales de la mejor forma posible.	
<b>Jefe:</b> Gerente	
<b>Escolaridad:</b> Preparatoria	
<b>Perfil:</b> Sexo/ mujer	<b>Habilidades:</b> Sociable, amable, honesta
Experiencia mínima de 6 meses	

### 2.4.11 Garrotero

<b>Empresa:</b> Ayotli restaurant familiar	<b>Puesto:</b> GARROTERO
--------------------------------------------	--------------------------

<b>Objetivo del puesto:</b>	
Que haya una persona que ayuda a los meseros a mantener limpias las mesas	
<b>Funciones y responsabilidades:</b>	
Recoger los muertos de las mesas	
Limpiar las mesas después de que se desocupó	
Mantener el área de servicio en buen estado	
<b>Autonomía:</b>	
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.	
<b>Jefe:</b> Capitán de meseros	
<b>Escolaridad:</b> Secundaria terminada	
<b>Perfil:</b>	<b>Habilidades:</b>
Persona rápida y hábil para recoger los muertos, sostener cosas pesadas	Rápido, honesta y honrada.
Con o sin experiencia. Sexo masculino	

### 2.4.12 Steward

<b>Empresa:</b> Ayotli restaurant familiar	<b>Puesto:</b> Steward
--------------------------------------------	------------------------

<b>Objetivo del puesto:</b>	
Mantener el área de la cocina limpia y recogida	
<b>Funciones y responsabilidades:</b>	
Mantener los pisos limpios	
Las mesas de trabajo libres y limpias	
Lavar los trastes (loza principalmente)	
<b>Autonomía:</b>	
<b>Jefe:</b> Gerente/ Chef	
<b>Escolaridad:</b> Preparatoria terminada	
<b>Perfil:</b> Con o sin experiencia	<b>Habilidades:</b>
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
<b>Administración</b>												
Gerente					x	x	x	x	x	x	x	x
<b>Cocina</b>												
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
<b>Servicio</b>												
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 cerrara 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 cuanto 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.

##### **Cuestionario**

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?

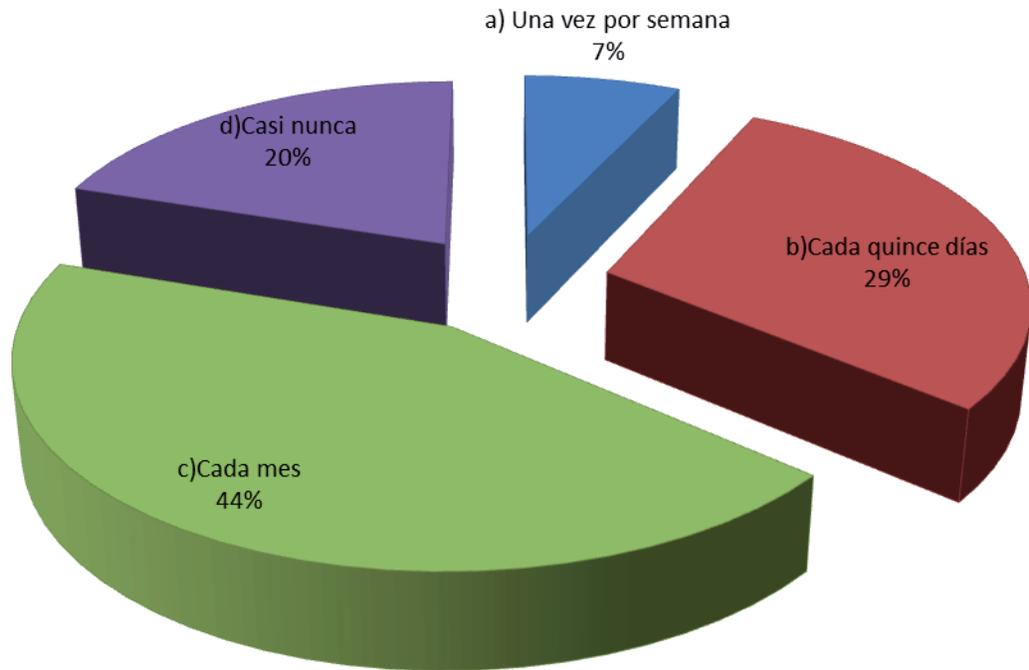


Figura 15 Gráfica de la pregunta 1 de la encuesta

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?

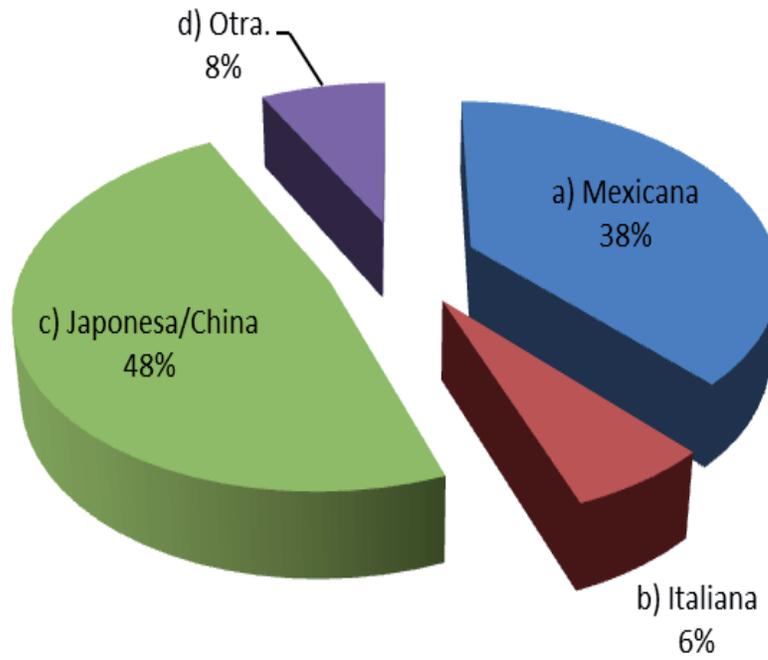


Figura 16 Gráfica de la pregunta 2 de la encuesta

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:

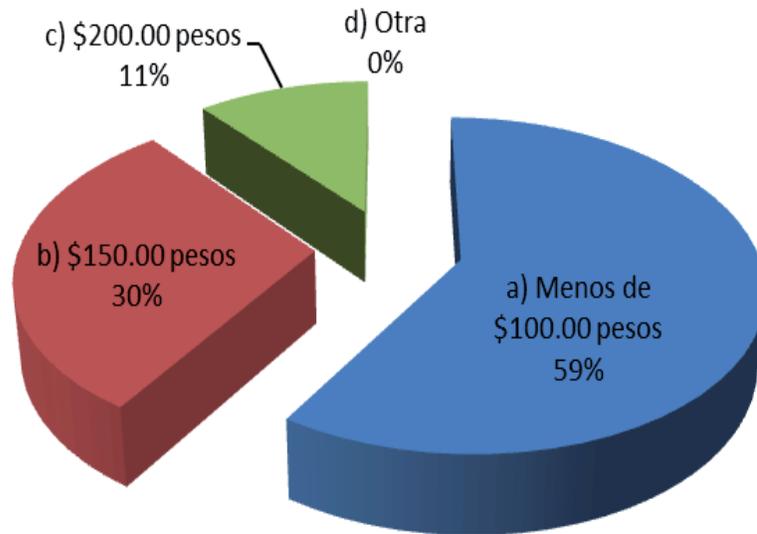


Figura 17 Grafica de la pregunta 3 de la encuesta

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

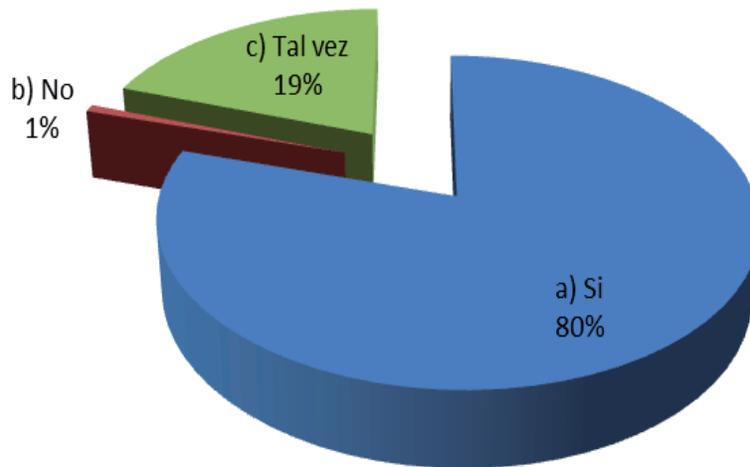


Figura 18 Grafica de la pregunta 4 de la encuesta

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?

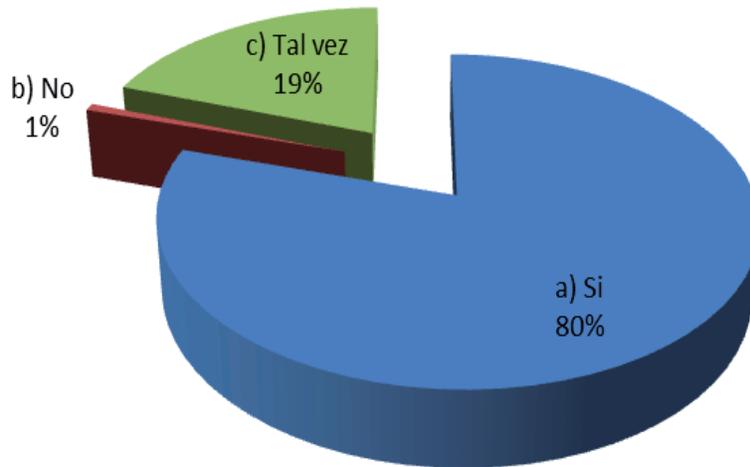


Figura 19 Grafica de la pregunta 5 de la encuesta

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.

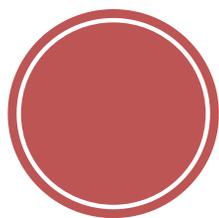
#### **3.3.1 Precio**

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







### **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.

##### 4.1 Balance general inicial

<b>BALANCE GENERAL AL INICIO DEL EJERCICIO</b>		
<b>ACTIVO CIRCULANTE</b>		
Caja	\$ 3,000.00	
Bancos	\$ 27,000.00	
Inventarios	\$ 3,814,174.00	
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 3,844,174.00</b>
<b>ACTIVO FIJO</b>		
Mobiliario y equipo	\$ 146,245.00	
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 146,245.00</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>		<b>\$ 3,990,419.00</b>
<b>PASIVO</b>		
Proveedores	\$ 965,546.00	
<b>TOTAL PASIVO</b>		<b>\$ 965,546.00</b>
Capital		\$ 30,000.00
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>		<b>\$ 30,000.00</b>
<b>TOTAL PASIVO MAS CAPITAL</b>		<b>\$ 995,546</b>

#### 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
Entradas	\$1,248,000.00	\$1,372,800.00	\$1,510,080.00	\$1,661,088.00
Sopas	\$1,416,000.00	\$1,557,600.00	\$1,713,360.00	\$1,884,696.00
Pollo	\$2,352,000.00	\$2,587,200.00	\$2,845,920.00	\$3,130,512.00
Pescado	\$2,352,000.00	\$2,587,200.00	\$2,845,920.00	\$3,130,512.00
Res/Cerdo	\$2,328,000.00	\$2,560,800.00	\$2,816,880.00	\$3,098,568.00
Postres	\$528,000.00	\$580,800.00	\$638,880.00	\$702,768.00
Bebidas	\$1,915,200.00	\$2,106,720.00	\$2,317,392.00	\$2,549,131.20
<b>Ingresos Totales</b>	<b>\$12,139,200.00</b>	<b>\$13,353,120.00</b>	<b>\$14,688,432.00</b>	<b>\$16,157,275.20</b>

	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
	\$1,827,196.80	\$2,009,916.48	\$2,210,908.13	\$2,431,998.94	\$2,675,198.83
	\$2,073,165.60	\$2,280,482.16	\$2,508,530.38	\$2,759,383.41	\$3,035,321.75
	\$3,443,563.20	\$3,787,919.52	\$4,166,711.47	\$4,583,382.62	\$5,041,720.88
	\$3,443,563.20	\$3,787,919.52	\$4,166,711.47	\$4,583,382.62	\$5,041,720.88
	\$3,408,424.80	\$3,749,267.28	\$4,124,194.01	\$4,536,613.41	\$4,990,274.75
	\$773,044.80	\$850,349.28	\$935,384.21	\$1,028,922.63	\$1,131,814.89
	\$2,804,044.32	\$3,084,448.75	\$3,392,893.63	\$3,732,182.99	\$4,105,401.29
	<b>\$17,773,002.72</b>	<b>\$19,550,302.99</b>	<b>\$21,505,333.29</b>	<b>\$23,655,866.62</b>	<b>\$26,021,453.28</b>

Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL ANUAL
\$2,942,718.72	\$3,236,990.59	\$3,560,689.65	\$26,687,586.14
\$3,338,853.93	\$3,672,739.32	\$4,040,013.26	\$30,280,145.81
\$5,545,892.97	\$6,100,482.27	\$6,710,530.49	\$50,295,835.42
\$5,545,892.97	\$6,100,482.27	\$6,710,530.49	\$50,295,835.42
\$5,489,302.22	\$6,038,232.45	\$6,642,055.69	\$49,782,612.61
\$1,244,996.38	\$1,369,496.02	\$1,506,445.62	\$11,290,901.83
\$4,515,941.42	\$4,967,535.56	\$5,464,289.12	\$40,955,180.27
<b>\$28,623,598.61</b>	<b>\$31,485,958.47</b>	<b>\$34,634,554.32</b>	<b>\$259,588,097.51</b>

#### 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.	\$5,635,532	\$6,199,085	\$6,818,994	\$7,500,893	\$8,250,982	\$9,076,081	\$9,983,689	\$10,982,058	\$12,080,263	\$13,288,290	\$14,617,119	\$16,078,830	\$120,511,815
Mat. Prima Bebid.	\$801,446	\$881,591	\$969,750	\$1,066,725	\$1,173,397	\$1,290,737	\$1,419,810	\$1,561,792	\$1,717,971	\$1,889,768	\$2,078,745	\$2,286,619	\$17,138,349

#### 4.1.3. Nómina (mensual/anual).

Sueldos semanales			Mensual	Anual
<b>Gerente</b>	\$1,200.00	El ganara este sueldo ya que el estara a cargo de todas las areas.	\$4,800.00	\$57,600.00
<b>Chef</b>	1,200.00	Sera uno de los sueldos mejores, y tiene experincia en diferentes ambitos importantes	\$4,800.00	\$57,600.00
<b>Cocinero (4)</b>	8,000.00	Tendra experincia aunque no tenga un grado academico de lic.	\$32,000	\$128,000.00
<b>Cocinero (2)</b>	500.00	Su sueldo sera menor ya que solo trabajara 3 días	\$1,000.00	\$12,000.00
<b>Stewar</b>	500.00	No se necesita que tenga un grado academico, pero si experincia	\$2,000.00	\$24,000.00
<b>Barman</b>	900.00	Tendra la habilidad de la rapidez, conocimiento en bebidas	\$3,600.00	\$43,200.00
<b>Capitan de meseros</b>	1,000.00	Sera el encargado de los meseros y su experincia es mayor a la de ellos	\$4,000.00	\$48,000.00
<b>Meseros (4)</b>	2,000.00	Ya que tendran experincia suficiente para desempeñar el puesto	\$8,000.00	\$96,000.00
<b>Meseros (2)</b>	500.00	Tendran solo 3 días laborando en el restaurant	\$2,000.00	\$24,000.00
<b>Hostess</b>	1,000.00	Tendra conocimiento del trato con la gente	\$4,000.00	\$16,000.00
<b>Cajera</b>	1,000.00	Sus habilidades seran las que sean las necesarias, experincia en el puesto	\$4,000.00	\$48,000.00
<b>Garrotero</b>	600.00	Debera de ser rapido y agil para ayudarle a los meseros	\$2,400.00	\$28,800.00
		<b>Total</b>	\$72,600.00	\$583,200.00

#### 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)	\$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 CD's													
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
<b>SUB-TOTAL</b>	<b>\$170,925</b>	<b>\$131,345</b>	<b>\$131,345</b>	<b>\$135,113</b>	<b>\$131,345</b>	<b>\$131,693</b>	<b>\$134,593</b>	<b>\$131,345</b>	<b>\$131,345</b>	<b>\$134,593</b>	<b>\$131,345</b>	<b>\$131,693</b>	<b>\$1,626,682</b>
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
<b>TOTAL</b>	<b>\$8,328</b>	<b>\$99,932</b>											

#### 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
<b>SUB-TOTAL</b>	<b>\$192,081</b>	<b>\$2,304,970</b>											
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
<b>TOTAL</b>	<b>\$216,667</b>	<b>\$194,042</b>	<b>\$194,042</b>	<b>\$194,042</b>	<b>\$194,042</b>	<b>\$194,357</b>	<b>\$194,357</b>	<b>\$194,042</b>	<b>\$194,042</b>	<b>\$194,042</b>	<b>\$194,042</b>	<b>\$194,042</b>	<b>\$6,383,339</b>

#### 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	\$8,600,930.30	\$7,192,257.80	\$7,890,325.38	\$8,672,967.72	\$9,525,961.49	\$10,469,095.44	\$11,508,329.18	\$12,645,431.10	\$13,899,816.01	\$15,282,887.41	\$16,797,445.15	\$18,467,727.47	\$138,943,174
Compras	\$3,814,174	\$4,195,591	\$4,615,151	\$5,076,666	\$5,584,332	\$6,142,765	\$6,757,042	\$7,432,746	\$8,176,021	\$8,993,623	\$9,892,985	\$10,882,284	\$81,563,379
Inventario final	\$2,786,756	\$2,986,666	\$3,275,175	\$3,596,302	\$3,941,629	\$4,326,330	\$4,751,287	\$5,212,685	\$5,723,795	\$6,289,265	\$6,904,460	\$7,585,444	\$57,379,795
Costo de venta.	\$6,436,532	\$7,080,185	\$7,788,204	\$8,567,024	\$9,423,727	\$10,366,099	\$11,402,709	\$12,542,980	\$13,797,278	\$15,177,006	\$16,694,706	\$18,364,177	\$137,640,627
Mat. Prima Alimen.	\$5,635,532	\$6,199,085	\$6,818,994	\$7,500,893	\$8,250,982	\$9,076,081	\$9,983,689	\$10,982,058	\$12,080,263	\$13,288,290	\$14,617,119	\$16,078,830	\$120,511,815
Mat. Prima Bebid.	\$801,446	\$881,591	\$969,750	\$1,066,725	\$1,173,397	\$1,290,737	\$1,419,810	\$1,561,792	\$1,717,971	\$1,889,768	\$2,078,745	\$2,286,619	\$17,138,349

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

ESTADO DE RESULTADOS PROFORMA POR EL PERIODO DE													ENERO A DICIEMBRE 2013												
Concepto / mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL ANUAL												
Vtas alimentos	\$10,224,000	\$11,246,400	\$12,371,040	\$13,608,144	\$14,968,958	\$16,465,854	\$18,112,440	\$19,923,684	\$21,916,052	\$24,107,657	\$26,518,423	\$29,170,265	\$218,632,917												
Vtas bebidas	\$1,915,200	\$2,106,720	\$2,317,392	\$2,549,131	\$2,804,044	\$3,084,449	\$3,392,894	\$3,732,183	\$4,105,401	\$4,515,941	\$4,967,536	\$5,464,289	\$40,955,180												
<b>Total ventas</b>	<b>\$12,139,200</b>	<b>\$13,353,120</b>	<b>\$14,688,432</b>	<b>\$16,157,275</b>	<b>\$17,773,003</b>	<b>\$19,550,303</b>	<b>\$21,505,333</b>	<b>\$23,655,867</b>	<b>\$26,021,453</b>	<b>\$28,623,599</b>	<b>\$31,485,958</b>	<b>\$34,634,554</b>	<b>\$259,588,098</b>												
Costo alimentos	\$5,635,532	\$6,199,085	\$6,818,994	\$7,500,893	\$8,250,982	\$9,076,081	\$9,983,689	\$10,982,058	\$12,080,263	\$13,288,290	\$14,617,119	\$16,078,830	\$120,511,815												
Costo bebidas	\$801,446	\$881,591	\$969,750	\$1,066,725	\$1,173,397	\$1,290,737	\$1,419,810	\$1,561,792	\$1,717,971	\$1,889,768	\$2,078,745	\$2,286,619	\$17,138,349												
Gastos de Oper.	\$140,125	\$100,545	\$100,545	\$104,313	\$100,545	\$100,893	\$103,793	\$100,545	\$100,545	\$103,793	\$100,545	\$100,893	\$1,257,080												
<b>Total de costos</b>	<b>\$6,577,103</b>	<b>\$7,181,221</b>	<b>\$7,889,288</b>	<b>\$8,671,931</b>	<b>\$9,524,924</b>	<b>\$10,467,710</b>	<b>\$11,507,292</b>	<b>\$12,644,394</b>	<b>\$13,898,779</b>	<b>\$15,281,850</b>	<b>\$16,796,408</b>	<b>\$18,466,342</b>	<b>\$138,907,244</b>												
<b>Utilidad bruta</b>	<b>\$5,562,097</b>	<b>\$6,171,899</b>	<b>\$6,799,144</b>	<b>\$7,485,344</b>	<b>\$8,248,078</b>	<b>\$9,082,593</b>	<b>\$9,998,041</b>	<b>\$11,011,473</b>	<b>\$12,122,674</b>	<b>\$13,341,748</b>	<b>\$14,689,550</b>	<b>\$16,168,212</b>	<b>\$120,680,853</b>												
Gastos Admon.	\$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												
<b>Total de Gastos</b>	<b>\$6,599,545</b>	<b>\$7,182,258</b>	<b>\$7,890,325</b>	<b>\$8,672,968</b>	<b>\$9,525,961</b>	<b>\$10,469,095</b>	<b>\$11,508,329</b>	<b>\$12,645,431</b>	<b>\$13,899,816</b>	<b>\$15,282,887</b>	<b>\$16,797,445</b>	<b>\$18,467,727</b>	<b>\$138,941,789</b>												
<b>Util. Operacional</b>	<b>\$1,037,448</b>	<b>\$1,010,359</b>	<b>\$1,091,162</b>	<b>\$1,187,623</b>	<b>\$1,277,883</b>	<b>\$1,386,503</b>	<b>\$1,510,288</b>	<b>\$1,633,959</b>	<b>\$1,777,142</b>	<b>\$1,941,139</b>	<b>\$2,148,587</b>	<b>\$2,299,516</b>	<b>\$30,741,010</b>												
Util. Antes impuestos	\$871,457	\$848,701	\$916,593	\$997,604	\$1,073,422	\$1,164,662	\$1,268,642	\$1,372,525	\$1,492,799	\$1,630,557	\$1,783,893	\$1,931,593	\$25,822,448												
Reparto util. (10%)	\$87,146	\$84,870	\$91,659	\$99,760	\$107,342	\$116,466	\$126,864	\$137,253	\$149,280	\$163,056	\$175,389	\$193,159	\$2,582,245												
ISR (34%)	\$296,295	\$288,558	\$311,642	\$339,185	\$364,963	\$395,985	\$431,338	\$466,659	\$507,552	\$554,389	\$604,166	\$656,742	\$8,779,632												
<b>Utilidad neta</b>	<b>\$488,016</b>	<b>\$475,273</b>	<b>\$513,292</b>	<b>\$558,658</b>	<b>\$601,116</b>	<b>\$652,211</b>	<b>\$710,440</b>	<b>\$768,614</b>	<b>\$835,967</b>	<b>\$913,112</b>	<b>\$964,421</b>	<b>\$1,081,692</b>	<b>\$14,460,571</b>												

#### 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
<b>Saldo Inicial</b>	\$30,000	\$30,000	\$30,000	\$30,000	\$30,000	\$30,000	\$30,000	\$30,000	\$30,000	\$30,000	\$30,000	\$30,000	\$360,000
<b>Entradas de efectivo</b>													
Venta efectivo	\$12,139,200.00	\$13,353,120.00	\$14,688,432.00	\$16,157,275.20	\$17,773,002.72	\$19,550,302.99	\$21,505,333.23	\$23,655,866.62	\$26,021,453.28	\$28,623,598.61	\$31,485,958.47	\$34,634,554.32	\$259,588,097.44
Venta T.C													
Venta Total	\$12,139,200.00	\$13,353,120.00	\$14,688,432.00	\$16,157,275.20	\$17,773,002.72	\$19,550,302.99	\$21,505,333.23	\$23,655,866.62	\$26,021,453.28	\$28,623,598.61	\$31,485,958.47	\$34,634,554.32	\$259,588,097.44
IVA sobre la venta	\$1,942,272.00	\$2,136,499.20	\$2,350,149.12	\$2,585,164.03	\$2,843,680.44	\$3,128,048.48	\$3,440,853.32	\$3,784,938.66	\$4,163,432.52	\$4,579,775.79	\$5,037,753.36	\$5,541,528.69	\$41,534,095.59
<b>Total</b>	<b>\$12,139,200.00</b>	<b>\$13,353,120.00</b>	<b>\$14,688,432.00</b>	<b>\$16,157,275.20</b>	<b>\$17,773,002.72</b>	<b>\$19,550,302.99</b>	<b>\$21,505,333.23</b>	<b>\$23,655,866.62</b>	<b>\$26,021,453.28</b>	<b>\$28,623,598.61</b>	<b>\$31,485,958.47</b>	<b>\$34,634,554.32</b>	<b>\$259,588,097.44</b>
<b>Salidas de efectivo</b>													
Gastos Administración	\$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
Gastos Operación	\$140,125	\$100,545	\$100,545	\$104,313	\$100,545	\$100,893	\$103,793	\$100,545	\$100,545	\$103,793	\$100,545	\$100,893	\$1,257,080
Compras	\$3,814,174	\$4,195,592	\$4,615,151	\$5,078,666	\$5,584,333	\$6,142,766	\$6,757,043	\$7,432,747	\$8,176,022	\$8,993,624	\$9,892,986	\$10,882,285	\$81,563,388
IVA pagado en comprob.	\$636,279	\$687,548	\$754,677	\$829,123	\$909,746	\$999,207	\$1,097,900	\$1,205,493	\$1,324,417	\$1,455,753	\$1,599,131	\$1,757,530	\$13,256,802
IVA pagado en declaraciones	\$1,942,272.00	\$2,136,499	\$2,350,149	\$2,585,164	\$2,843,680	\$3,128,048	\$3,440,853	\$3,784,939	\$4,163,433	\$4,579,776	\$5,037,753	\$5,541,529	\$41,534,095.60
Compras por planeación (traza)													
<b>Total salidas</b>	<b>\$6,555,292</b>	<b>\$7,121,221</b>	<b>\$7,821,559</b>	<b>\$8,596,303</b>	<b>\$9,439,342</b>	<b>\$10,372,300</b>	<b>\$11,400,626</b>	<b>\$12,524,760</b>	<b>\$13,765,453</b>	<b>\$15,133,982</b>	<b>\$16,631,452</b>	<b>\$18,283,621</b>	<b>\$137,645,911</b>
<b>Difer. Entre Ingr y Egresos</b>	<b>\$5,583,908</b>	<b>\$6,231,899</b>	<b>\$6,866,873</b>	<b>\$7,560,972</b>	<b>\$8,333,661</b>	<b>\$9,178,003</b>	<b>\$10,104,708</b>	<b>\$11,131,106</b>	<b>\$12,256,001</b>	<b>\$13,489,617</b>	<b>\$14,854,506</b>	<b>\$16,350,933</b>	<b>\$121,942,187</b>
<b>SALDO FINAL DE EFECTIVO:</b>	<b>\$ 5,583,907.63</b>	<b>\$ 6,231,899.15</b>	<b>\$ 6,866,872.57</b>	<b>\$ 7,560,972.46</b>	<b>\$ 8,333,661.18</b>	<b>\$ 9,178,003.45</b>	<b>\$ 10,104,707.68</b>	<b>\$ 11,131,106.46</b>	<b>\$ 12,256,000.63</b>	<b>\$ 13,489,616.52</b>	<b>\$ 14,854,506.12</b>	<b>\$ 16,350,932.90</b>	<b>\$121,942,187</b>

#### 4.2. Balance general proyectado.

<b>BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE</b>			
<b>ACTIVO CIRCULANTE</b>			
Caja		\$ 10,000	
Bancos		\$ 121,932,187.00	
Inventarios		\$ 196,699.92	
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 122,138,887</b>
<b>ACTIVO FIJO</b>			
Mobiliario y equipo		\$ 146,245.00	
Depreciacion	15%	\$ 21,937.00	
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 168,182</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>			<b>\$ 122,307,069</b>
<b>PASIVO</b>			
Proveedores		\$ 1,835,545.00	
Cuentas por pagar		\$ 15,000.00	
<b>TOTAL PASIVO</b>			<b>\$ 1,850,545</b>
Capital		\$ 7,200,000.00	
Utilidad del Ejercicio		\$ 121,942,187.00	
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>			<b>\$ 129,142,187</b>
<b>TOTAL PASIVO MAS CAPITAL</b>			<b>\$ 130,992,732</b>

Los resultados que arrojan los formatos nos muestran que la apertura de este restaurante nos es rentable.





## **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		





**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.	

**FOTOGRAFÍA**



**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 a que doren un poco
5	Agregamos los frijoles ya refritos
6	Decoramos con la lechuga y el queso
7	
8	
9	
10	
11	
12	

**GUARNICIONES**

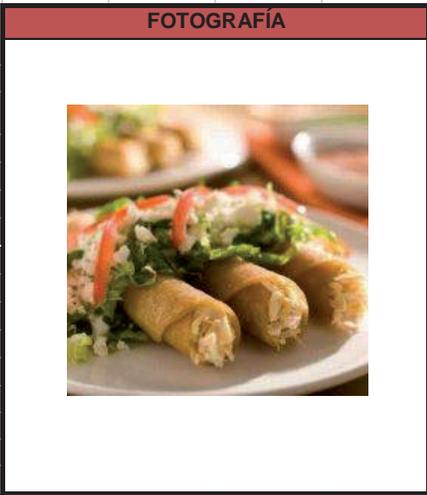
Queso panela, lechuga, queso ranchero  
 Salsa verde

**NOTAS ADICIONALES**

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

**Receta Estándar**

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Taquitos 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 serán 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	Al final decoramos con la lechuga, la crema, el queso y el jitomate
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

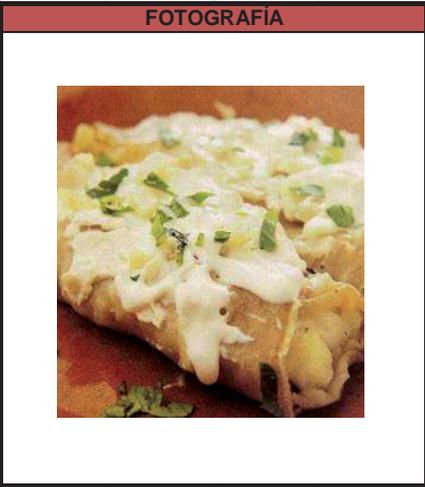
GUARNICIONES
Lechuga, crema, queso panela
Queso ranchero, jitomate, cebolla

NOTAS ADICIONALES
Para hacer los tacos no usaremos mucho aceite



**Receta Estándar**

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10.000 It		
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

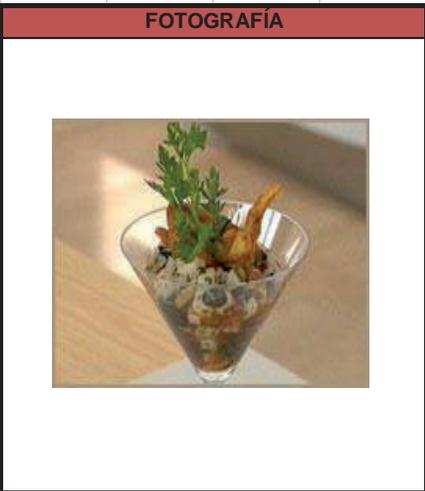
**NOTAS ADICIONALES**

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.	



**RECOMENDACIÓN 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

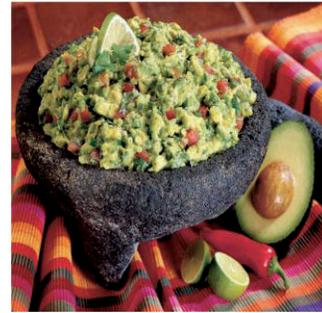
**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		Guacamole c/ totopos		
Código		FECHA:		
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		

**FOTOGRAFÍA**



**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**

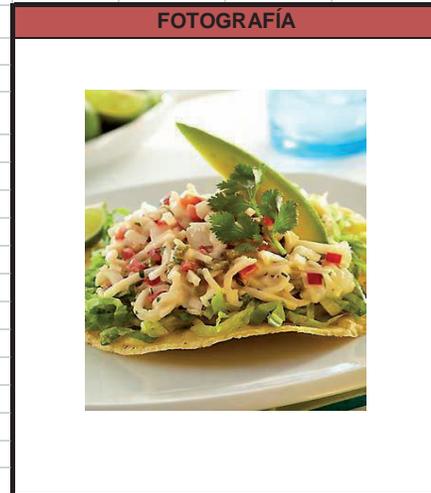
Plato de totopos

**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	

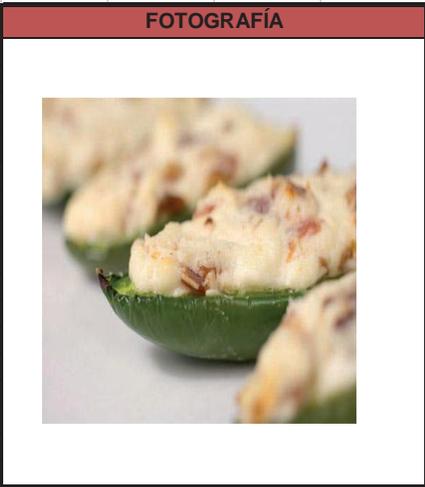
GUARNICIONES
Aguacate

NOTAS ADICIONALES



**Receta Estándar**

TIPO				
TIPO	Entrada	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:		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

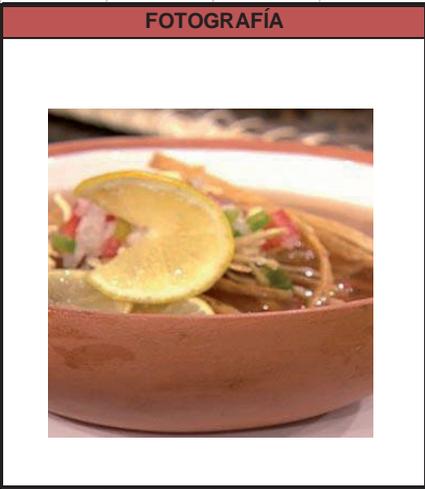
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



**Receta Estándar**

TIPO				
Sopa	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Sopa de lima				
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.		

**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 svrir 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: <b>Sopa de flor de calabaza c/ elote</b>			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.	

**FOTOGRAFÍA**



**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**

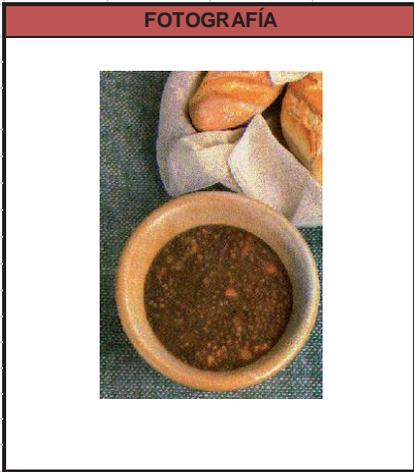
Flor de calabaza, granos de elote

**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

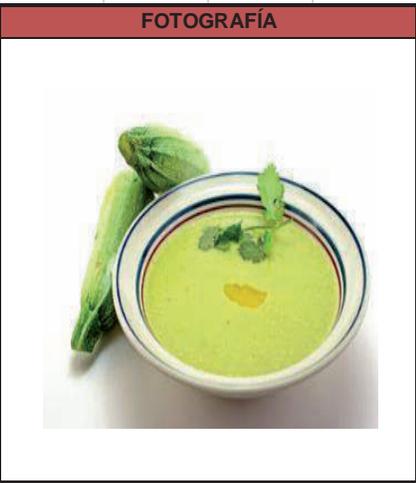
ELABORACIÓN	
1	Ponemos a calentar el agua
2	Ya caliente agregamos las lentejas y la sal
3	Ya que estan listas agregamos el cilantro
4	Rebanamos los platanos machos en rodajas y los ponemos a cocer
5	En un sartén con muy poca grasa
6	Los pimientos los saltamos un poco y sazonomos
7	
8	
9	
10	
11	
12	

**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

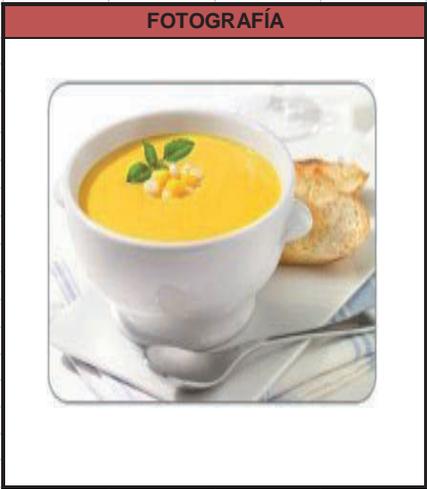
**NOTAS ADICIONALES**

Hacer las medias lunas y darles una precocida en la plancha



**Receta Estándar**

TIPO				
TIPO	Crema	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:		Crema de zanahoria		
Código		FECHA:		
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 decorcion 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 sofrieron, 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

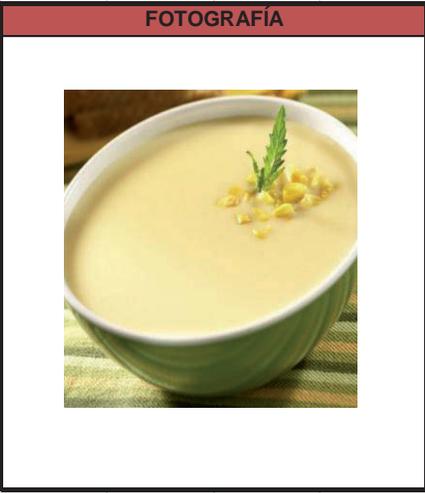
**NOTAS ADICIONALES**

Colamos la mezcla antes de agregar a la cacerola



**Receta Estándar**

<b>TIPO</b>				
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

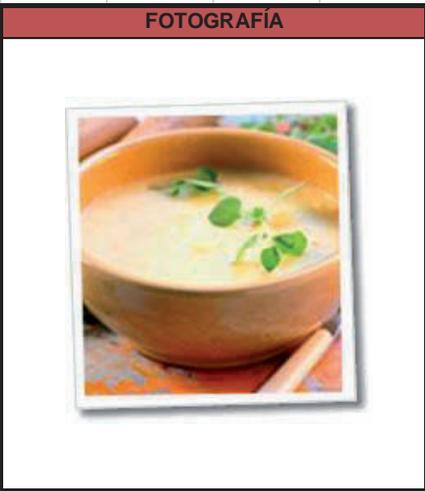
Pan

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

TIPO				
TIPO	Crema	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:		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**

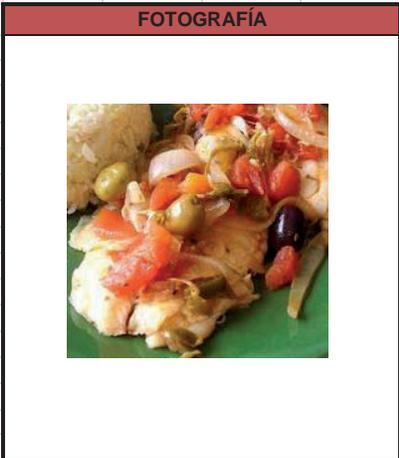
Pan

**NOTAS ADICIONALES**




Receta Estándar

TIPO				
Pescado/ Mariscos	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mide en Placa
	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	

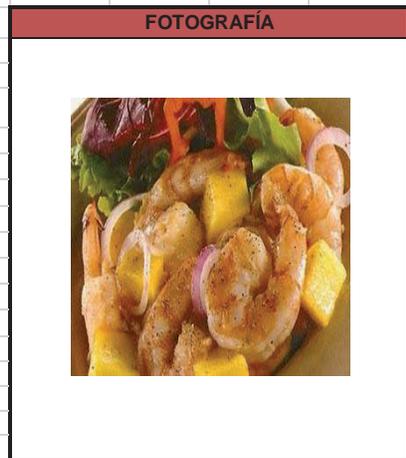
GUARNICIONES
Arroz blanco con verduras
Verduras blanqueadas

NOTAS ADICIONALES



**Receta Estándar**

TIPO				
Pescado/ Mariscos	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			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

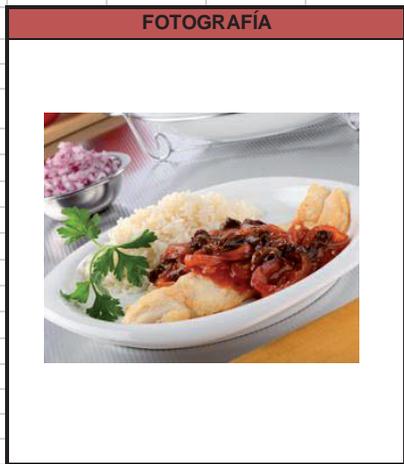
Ensalada fresca

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

<b>TIPO</b>				
<b>Pescado/ Mariscos</b>	<b>Rendimiento</b>	<b>10</b>	<b>Porciones</b>	
<b>Nombre: Filete de pescado adobado</b>			<b>FECHA:</b>	
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>
	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.	



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

<b>ELABORACIÓN</b>	
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	

<b>GUARNICIONES</b>
Arroz blanco con verduras
Verduras blanqueadas

<b>NOTAS ADICIONALES</b>
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	

**FOTOGRAFÍA**



**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**

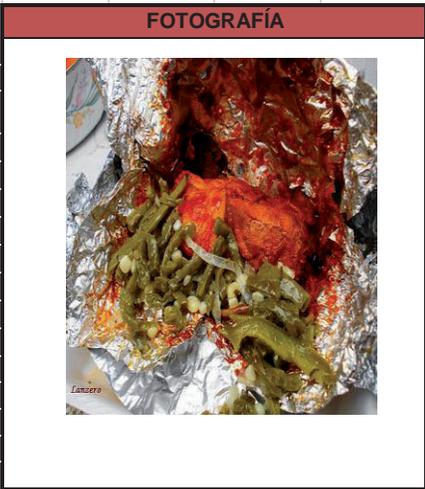
Arroz blanco  
 Tostadas

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

TIPO				
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.	Licuada
	Ajo	0.020	Kg.	
	Cebolla	0.250	Kg.	
	Orégano	0.200	Kg.	
	Vinagre	1.000	Kg.	
	Nopales	0.030		
	Sal			



**RECOMENDACION 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

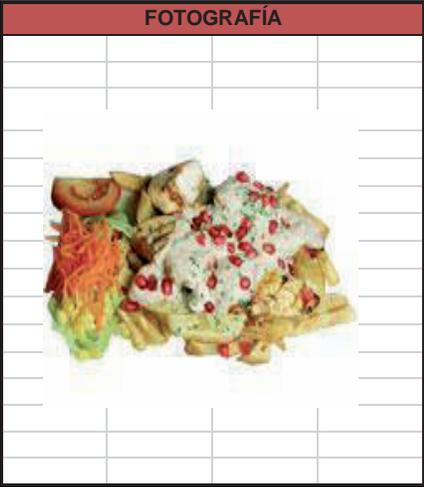
**NOTAS ADICIONALES**

Los frijoles iran montados en un pequeño tazón



**Receta Estándar**

TIPO				
TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:		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.	



**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**

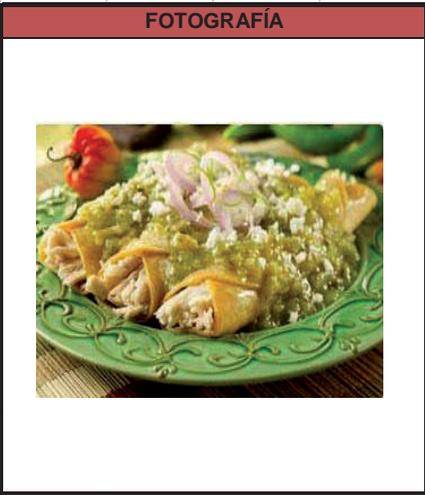
Granada  
Chile poblano

**NOTAS ADICIONALES**



Receta Estándar

TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	Enchiladas verdes			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**

- Cocemos el pollo con un trozo de cebolla y sal
- La desmenuzamos
- Para la salsa verde licuamos el tomate, la cebolla, el cilantro
- sal, ajo. La ponemos a fuego lento a que hierva
- Calientes las tortillas le agregamos un poco del pollo
- y las calentamos un poco en la plancha
- Las bañamos con la salsa
- Decoramos con crema, queso, y unas rodajas de cebolla
- 
- 
- 
- 

**GUARNICIONES**

Ensalada fresca, crema, queso

**NOTAS ADICIONALES**

No dejar que la ensalada quede muy junta a las enchiladas



**Receta Estándar**

TIPO				
TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:				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		

**FOTOGRAFÍA**



**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.	

**FOTOGRAFÍA**



**RECOMENDACION 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:		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.	

**FOTOGRAFÍA**



**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 tomatel/ 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

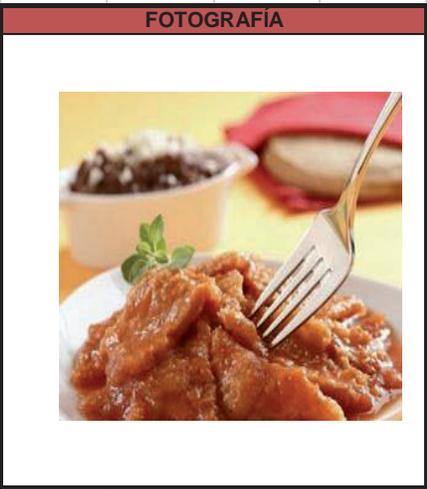
**NOTAS ADICIONALES**

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:	Chuleta de cerdo a la crema		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

**FOTOGRAFIA**



**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**

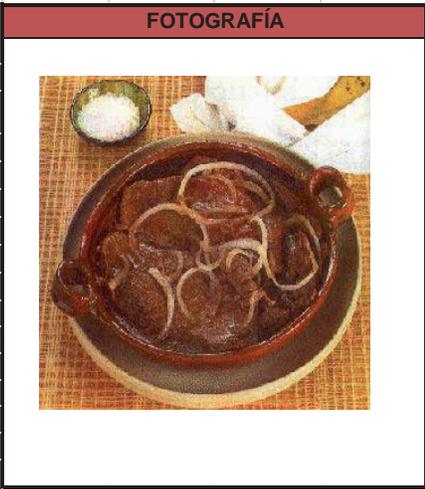
Arroz verde  
 Verduras blanqueadas

**NOTAS ADICIONALES**

La salsa debe de quedar un poco espesa



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	

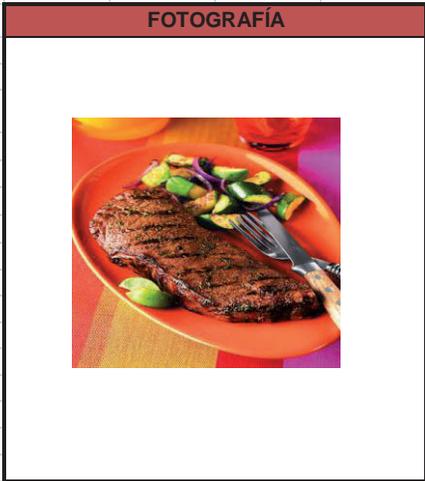
GUARNICIONES
Arroz verde
Frijoles de la olla

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO	Res/Cerdo	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	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.	



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

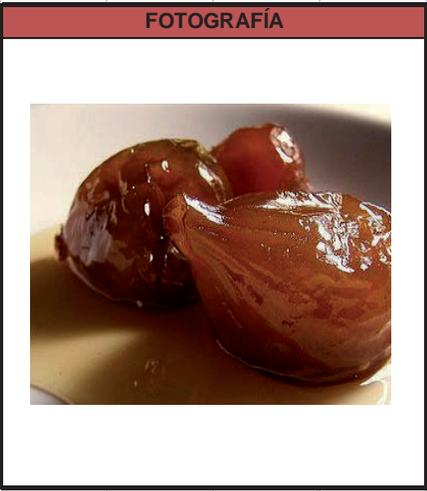
Ensalada fresca, arroz blanco, frijoles de la olla

NOTAS ADICIONALES




**Receta Estándar**

<b>TIPO</b>				
Postre	Rendimiento	10	Porciones	
<b>Nombre:</b> Higos en almibar			<b>FECHA:</b>	
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

<b>ELABORACIÓN</b>	
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 rajos 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

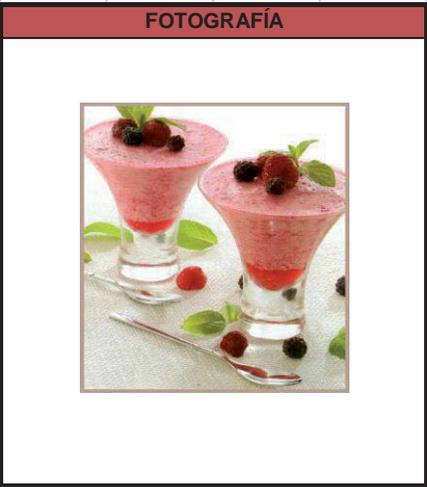
**NOTAS ADICIONALES**

El caramelo debe de quedar espeso



**Receta Estándar**

TIPO				
Posre	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			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				
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.	



**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

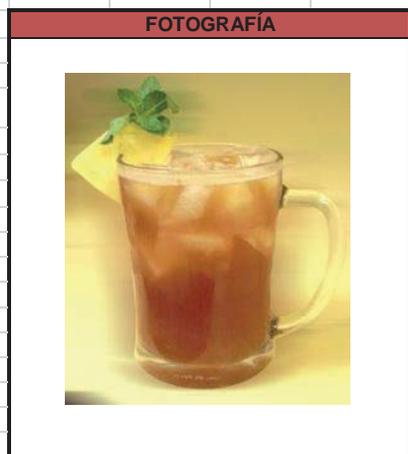
Fresa

**NOTAS ADICIONALES**



Receta Estándar

TIPO	Bebidas c/ alcohol	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:	Tepache		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	10.000	lt
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.	

### FOTOGRAFIA



### 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	

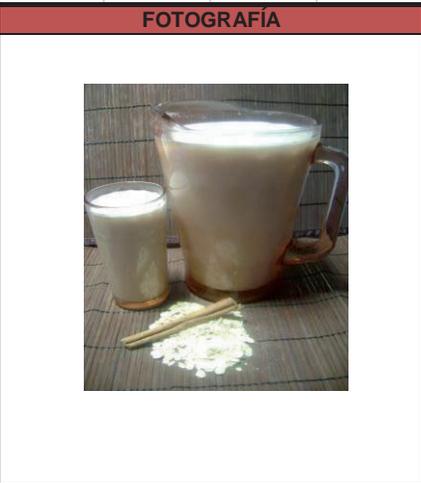
### GUARNICIONES

### NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
TIPO	Bebida	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:			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



TIPO				
Agua	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Guayaba	0.700	Kg.	
	Agua	2.000	Lt.	
	Azúcar	0.300	Kg.	
	Hielo	0.100	Kg.	



**RECOMENDACIÓN DE MONTAJE**

Servir en una jarra de 2 Lt.

**ELABORACIÓN**

1	Licuar las guayabas, con poca agua y el azúcar
2	Colar y agregar el resto del agua
3	Agrega hielo
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

**GUARNICIONES**

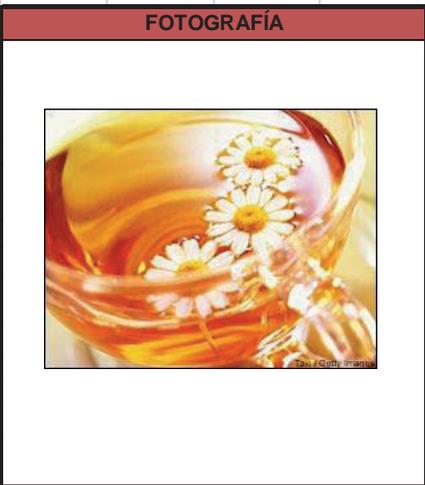
Cuadritos de guayaba

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

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	

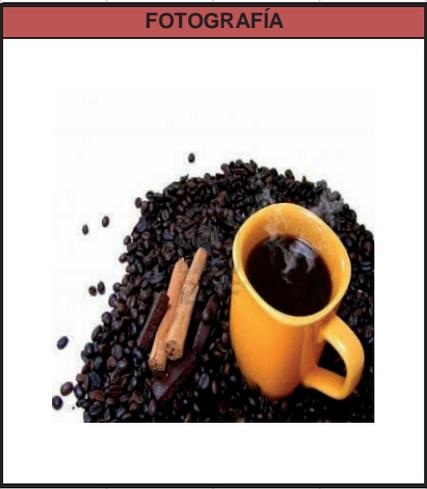
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES
Amarramos la manzanilla para que sea mas facil
sacarla



**Receta Estándar**

<b>TIPO</b>				
	Bebida	Rendimiento	10 Porciones	
<b>Nombre:</b>		<b>FECHA:</b>		
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>
	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

**FOTOGRAFÍA**



**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	

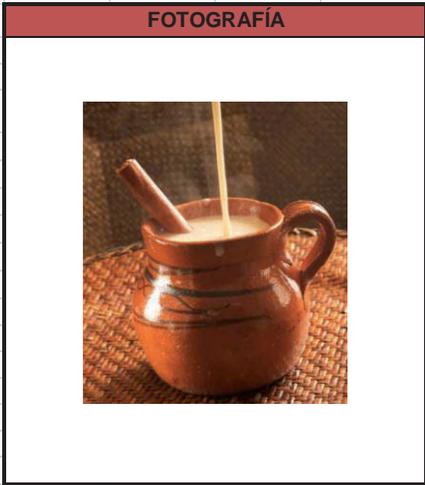
**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

TIPO				
Bebida	Rendimiento	10 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 hirvió agregamos la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

**GUARNICIONES**

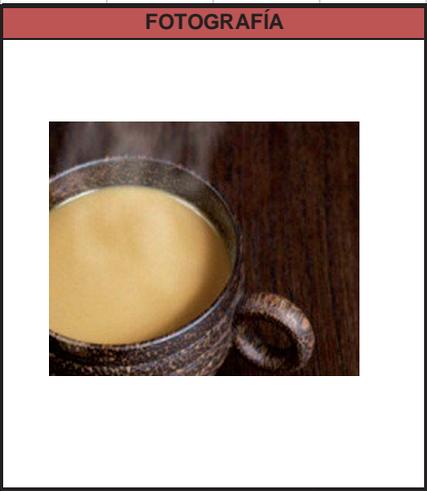
**NOTAS ADICIONALES**

No dejar que la masa se seque mucho

Los frijoles no esten tan liquidos



TIPO				
Bebida	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			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**

TIPO	Bebida	Rendimiento	10	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	

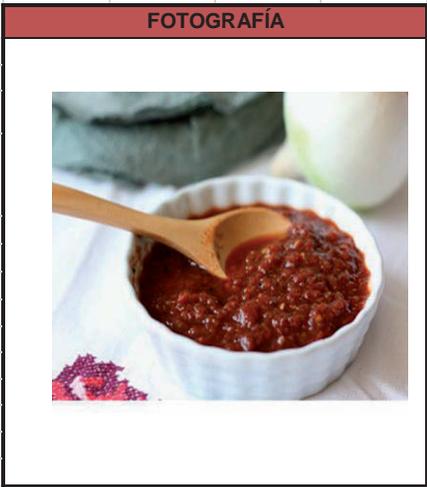
**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**





TIPO				
Salsas	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		Salsa de chile morita		
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.	



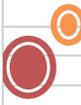
RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

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	

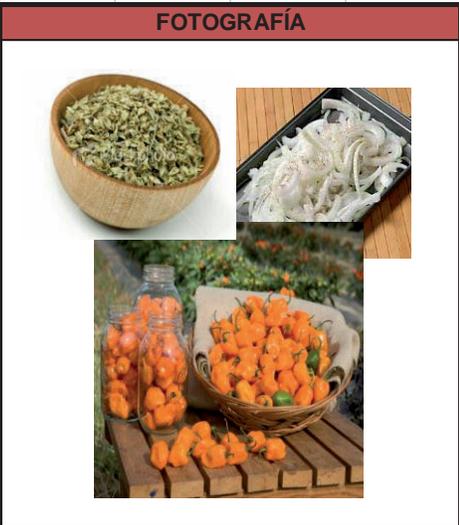
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

TIPO	Salsas	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:	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



TIPO				
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

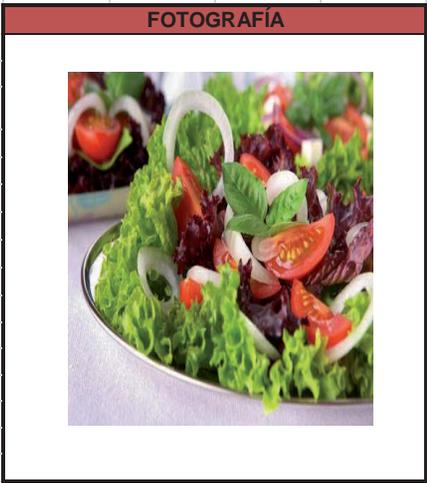
**GUARNICIONES**

**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	

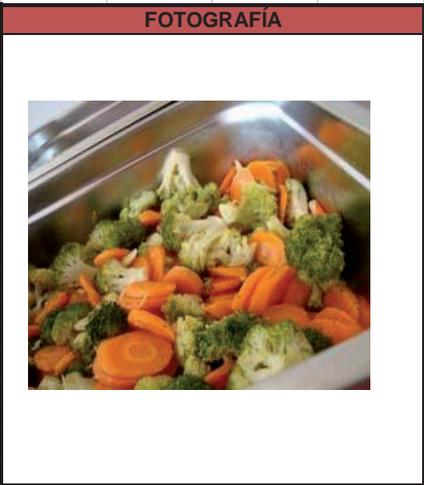
**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**



**Sub- Receta**

TIPO	Guarnicion	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	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

<b>TIPO</b>				
<b>Guarnición</b>	<b>Rendimiento</b>	<b>10 Porciones</b>		
<b>Nombre:</b>		<b>FECHA:</b>		
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>
	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.	



<b>RECOMENDACIÓN DE MONTAJE</b>
<p>Quando va como guarnición usar flaneras para montarlo en el plato</p> <p>Quando pidan una orden se servira en tazón chico</p>

<b>ELABORACIÓN</b>	
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	

<b>GUARNICIONES</b>

<b>NOTAS ADICIONALES</b>



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.		

**FOTOGRAFÍA**



**RECOMENDACIÓN DE MONTAJE**

Cuando 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	

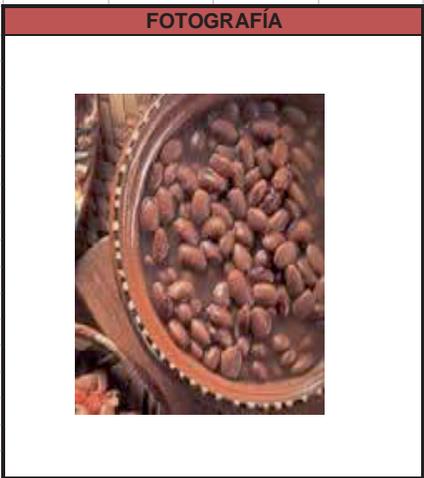
**GUARNICIONES**

**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**

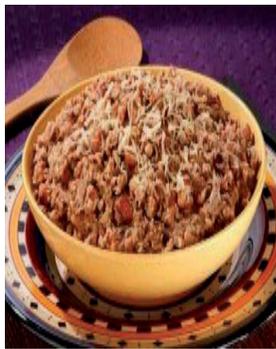
**NOTAS ADICIONALES**



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	

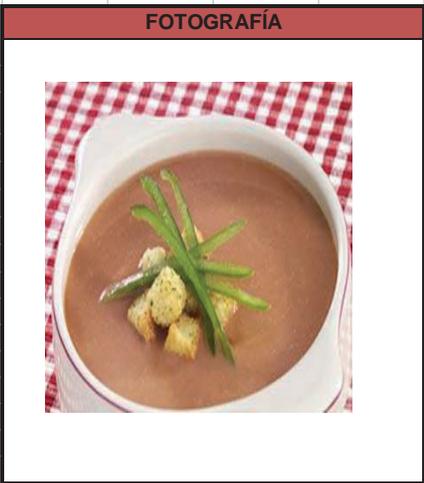
**GUARNICIONES**


**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**

**GUARNICIONES**

**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	

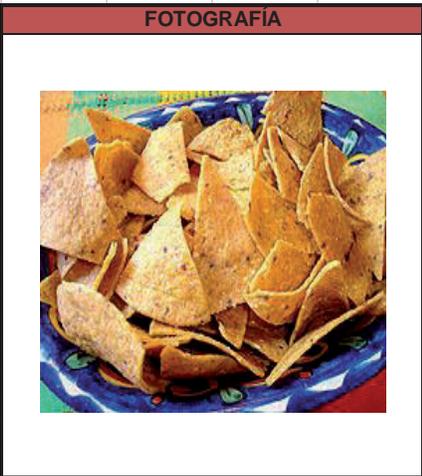
**NOTAS ADICIONALES**

No agregar demasiado aceite



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		Totopos		
Código		FECHA:		
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	

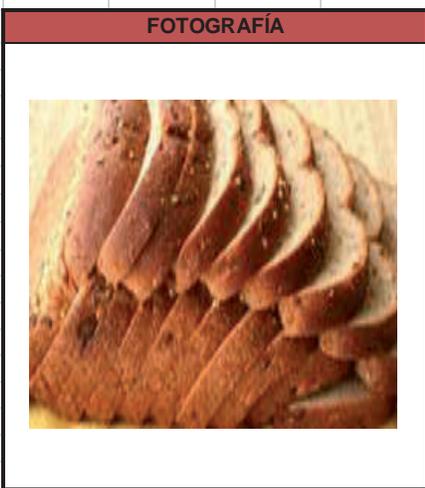
**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**

No agregarles mucho aceite



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

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**

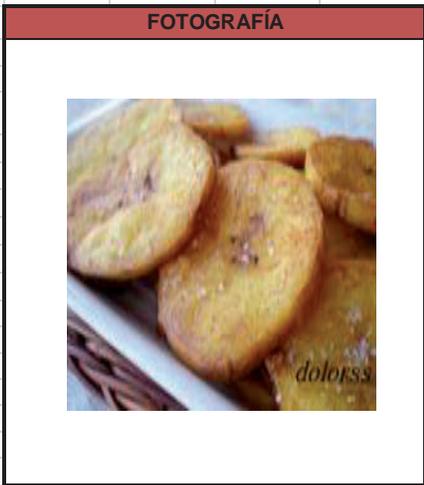
**NOTAS ADICIONALES**

Cuidar que no se quemem



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		Plátanos fritos		
Código		FECHA:		
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				



## 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		

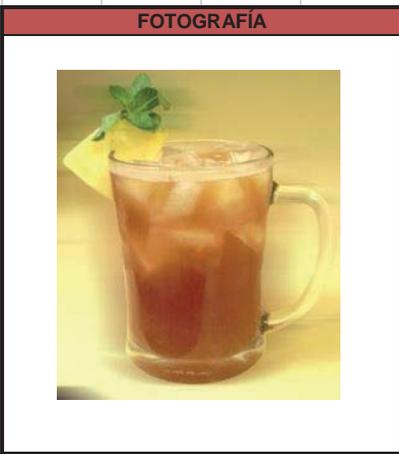
	las reservaciones		
Barman	Limpiar su área de trabajo.		
	<p>           Checar si cuenta con los ingredientes necesarios para la elaboración de bebidas o de las bebidas enlatadas si cuenta con las necesarias         </p>		
Garrotero	Hacer limpieza del área de servicio.		





Receta Estándar

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



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	

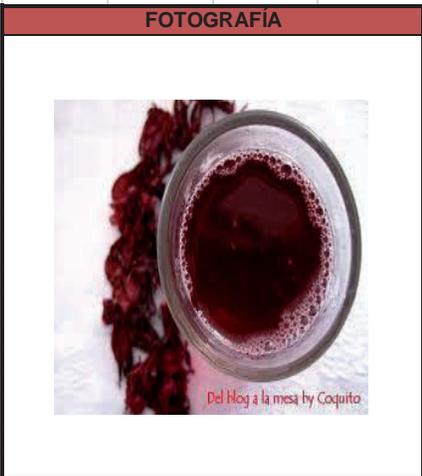
GUARNICIONES				
Piña				

NOTAS ADICIONALES				



**Receta Estándar**

<b>TIPO</b>				
Bebidas	<b>Rendimiento</b>	10.000	lt	
<b>Nombre:</b>		Agua de jamaica		
<b>Código</b>		<b>FECHA:</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>	
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	10 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**

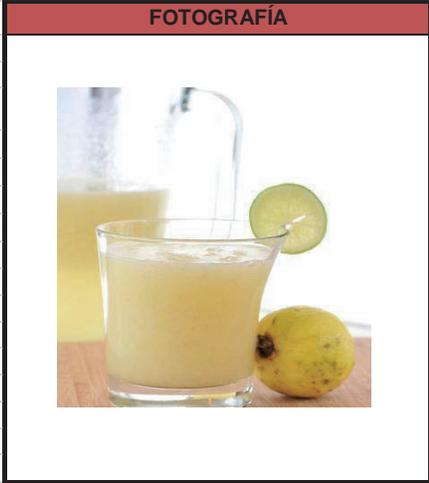
Un poco de canela molida

**NOTAS ADICIONALES**

Si queda espesa, agregar un poco de agua



TIPO				
Agua	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Guayaba	0.700	Kg.	
	Agua	2.000	Lt.	
	Azúcar	0.300	Kg.	
	Hielo	0.100	Kg.	



RECOMENDACIÓN DE MONTAJE				
Servir en una jarra de 2 Lt.				

ELABORACIÓN	
1	Licuar las guayabas, con poca agua y el azúcar
2	Colar y agregar el resto del agua
3	Agrega hielo
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

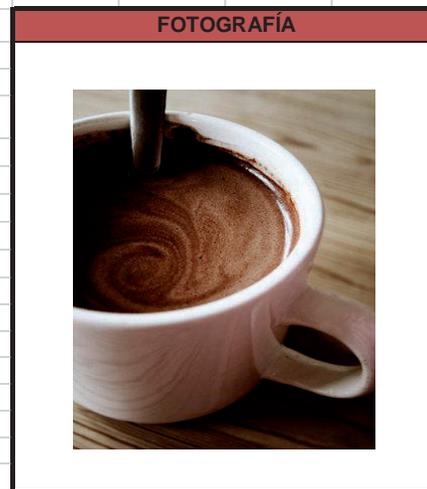
GUARNICIONES				
Cudritos de guayaba				

NOTAS ADICIONALES				



**Receta Estándar**

TIPO				
Bebida	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		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**

- Ponemos a calentar el agua con la canela
- Ya que la canela desprende su sabor agregamos el azúcar
- Después la tablilla de chocolate para que disuelva
- Agregamos la mitad de la leche
- Dejamos que hierva a fuego lento, mover constantemente
- Agregar al final el resto de la leche
- 
- 
- 
- 
- 
- 

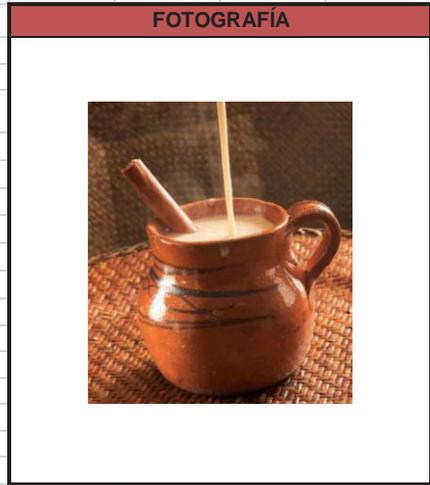
**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

TIPO				
Bebida	Rendimiento	10 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 hirvió agregamos la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

**GUARNICIONES**

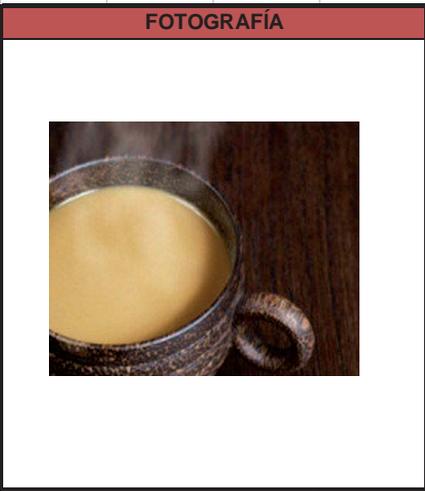
**NOTAS ADICIONALES**

No dejar que la masa se seque mucho

Los frijoles no esten tan liquidos



<b>TIPO</b>				
Bebida	Rendimiento	10 Porciones		
<b>Nombre:</b>		<b>FECHA:</b>		
Atole de cajeta				
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>
	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	

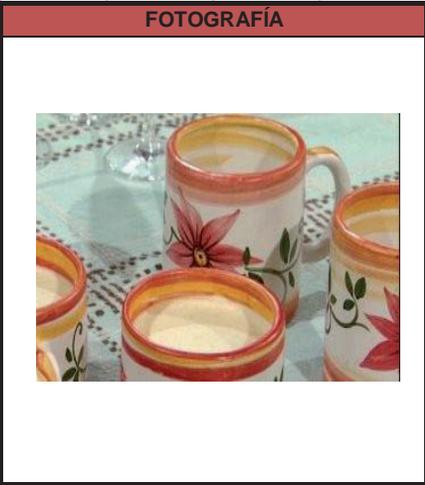
**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

TIPO	Bebida	Rendimiento	10	Porciones
<b>Nombre:</b>		<b>Aole de nuez</b>		
<b>Código</b>		<b>FECHA:</b>		
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	

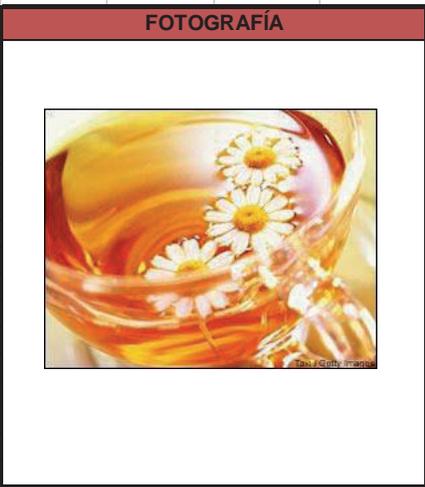
**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**



### 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

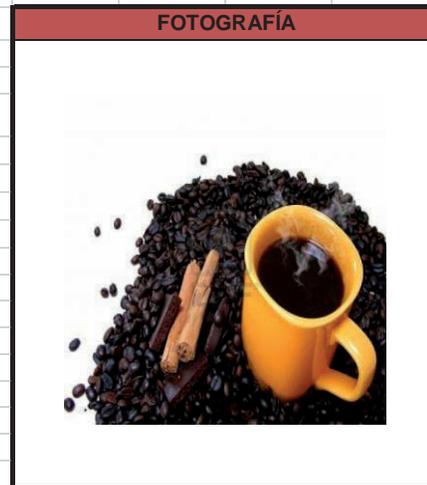
#### NOTAS ADICIONALES

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**



## **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		
	Checar la cantidad que se le está dando de fondo		
Cajera	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		
	Encargarse de supervisar todas las áreas.		
Gerente	Checar si hace falta personal		
	Destinar los horarios para las entrevistas, del los posibles nuevos empleados		



- ❖ 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 2112) [ftp://ftp2.sat.gob.mx/asistencia\\_ftp/publicaciones/folletos10/altarfc.pdf](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

- ❖ 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 nahuátl 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	

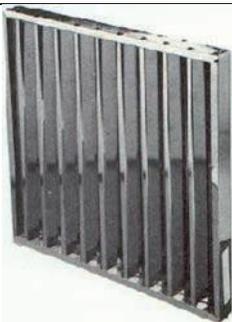
8	Mesas (4 sillas)	\$2,100.00	\$16,800.00	
8	Mesas (6 sillas)	\$1,800.00	\$14,400.00	
20	Manteles (4 pax)	\$200.00	\$1,600.00	
20	Manteles (6 pax)	\$230.00	\$1,840.00	
2	Cuadros ch.	\$20.00	\$40.00	 <p>A la venta cada en \$ 30.000</p>
2	Cuadros med.	\$60.00	\$120.00	
2	Cuadros gr.	\$120.00	\$240.00	

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	



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	
	Plato hondo ch.	\$	\$	
	Plato hondo med.	\$	\$	
120	Plato hondo gr.	\$15.00	\$1,800.00	
	Jarra	\$	\$	
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	





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	

**Formatos**  
**Receta estándar**



**Receta Estándar**

TIPO				
	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place

**FOTOGRAFÍA**

**RECOMENDACIÓN DE MONTAJE**

**ELABORACIÓN**

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**



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

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

		SUB TOTAL	\$ -
		TOTAL	\$ -

CON LETRA			
-----------	--	--	--

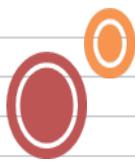
INVENTARIO DE EQUIPO MAYOR Y MENOR DE COCINA			FECHA:	
CANTIDAD	EQUIPO	CANTIDAD EXISTENTE	BAJA x DEPRECIACIÓ	TOTAL
2	Estufas			
2	Campana			
4	Filtros de grasa			
2	Refrigerador y congelador			
2	Mesas de trabajo (1)			
3	Mesas de trabajo (2)			
3	Anaqueles de acero inoxidable (liso)			
1	Báscula			
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 QUIMÍCOS			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			

<b>ESTÁNDARES DE COMPRA</b>						
<b>Producto</b>	<b>Marca</b>	<b>Empaque</b>	<b>Presentación</b>	<b>Precio Compra</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio Unitario</b>









### Receta Estándar

TIPO	Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Sopes			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 a que doren un poco
5	Agregamos los frijoles ya refritos
6	Decoramos con la lechuga y el queso
7	
8	
9	
10	
11	
12	

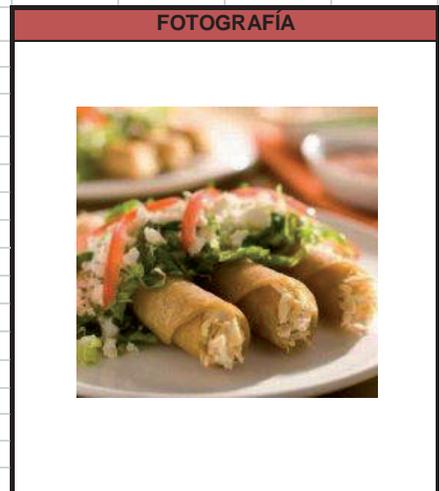
**GUARNICIONES**  
 Queso panela, lechuga, queso ranchero  
 Salsa verde

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



**Receta Estándar**

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		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 serán 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

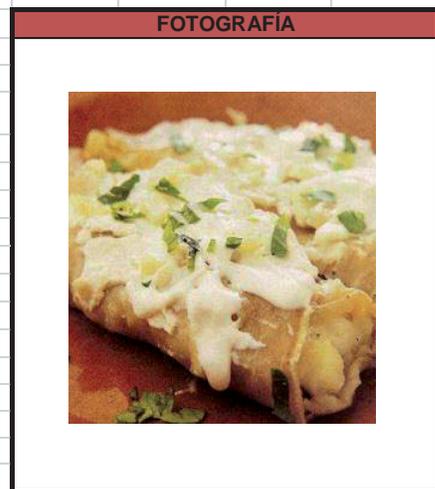
**NOTAS ADICIONALES**

Para hacer los tacos no usaremos mucho aceite



**Receta Estándar**

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10.000	lit	
Nombre:			FECHA:	
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 serán 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

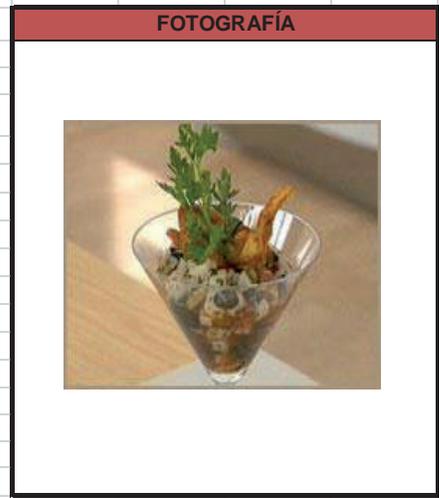
**NOTAS ADICIONALES**

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.	



RECOMENDACIÓN 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	

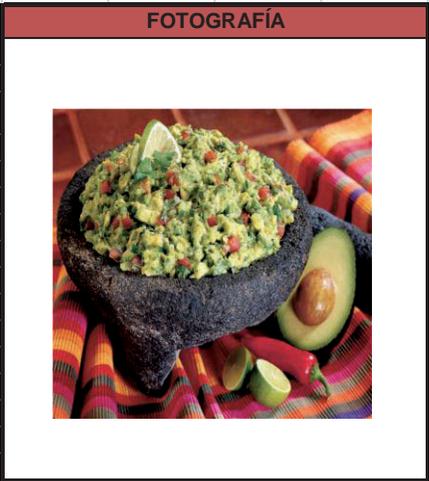
GUARNICIONES
Cilantro

NOTAS ADICIONALES



**Receta Estándar**

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		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 topos, 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**

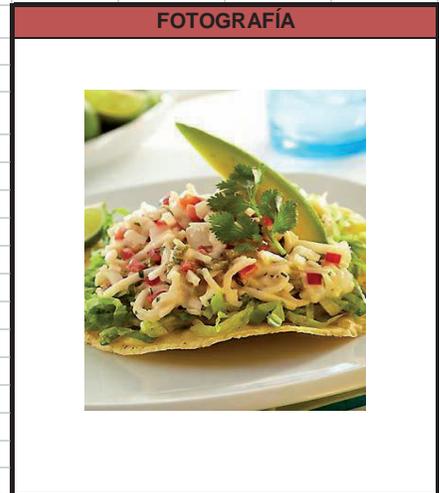
Plato de topos

**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	

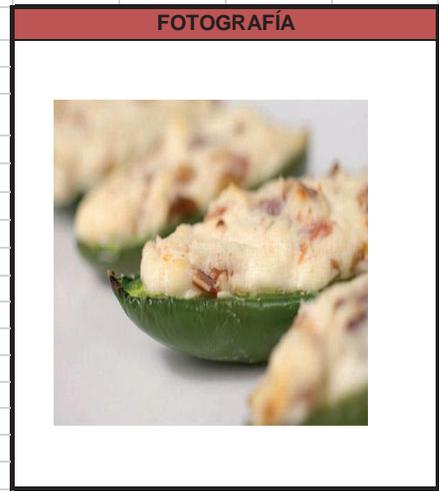
GUARNICIONES	
Aguacate	

NOTAS ADICIONALES	



**Receta Estándar**

TIPO				
Entrada	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:			Chiles rellenos de queso	
Código			FECHA:	
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	

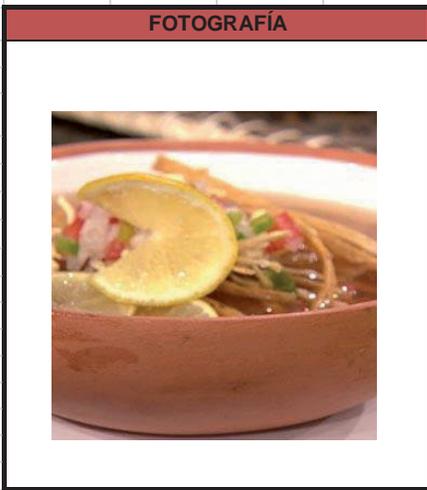
**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**



Receta Estándar

TIPO				
Sopa	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		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	

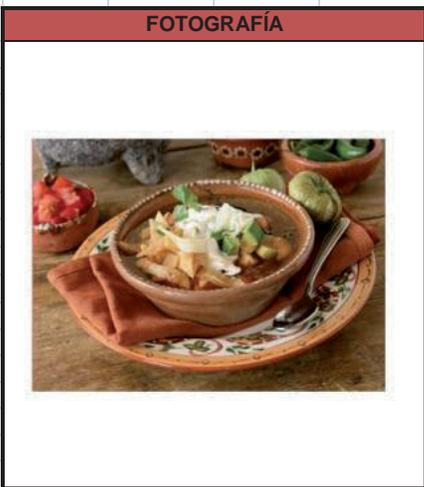
GUARNICIONES
Cile habanero, pollo, lima, cebolla

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	

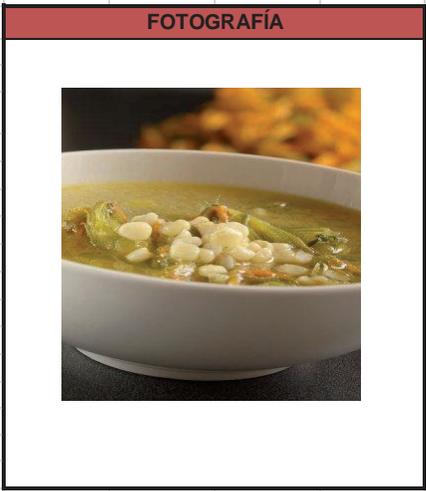
GUARNICIONES				
Tortilla dorada, queso, crema, chile pasilla				

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



**Receta Estándar**

TIPO				
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**

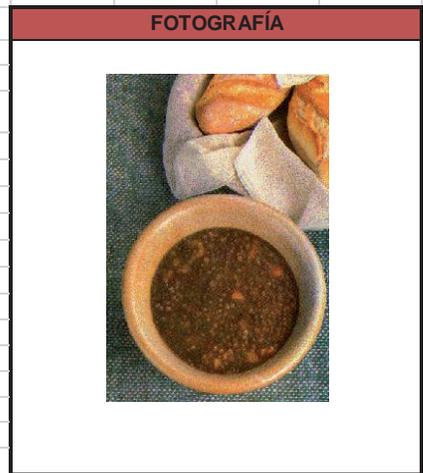
Flor de calabaza, granos de elote

**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



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	Licamos 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	

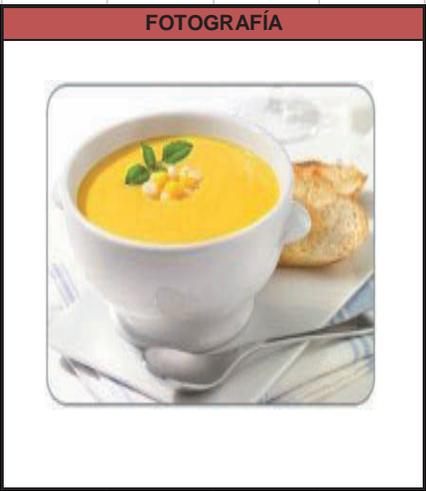
**GUARNICIONES**  
 Calabaza  
 Pan

**NOTAS ADICIONALES**  
 Hacer las medias lunas y darles una precocida en la plancha



**Receta Estándar**

TIPO				
Crema	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		FECHA:		
Crema de zanahoria				
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 decorcion 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

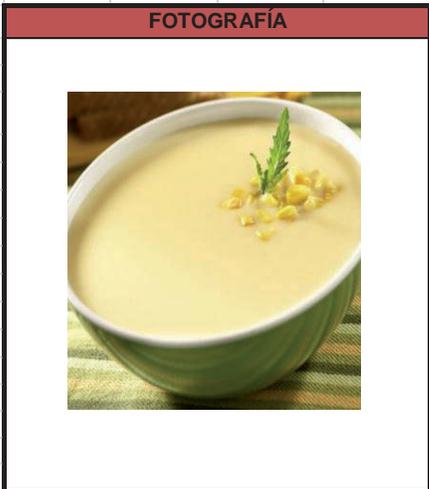
**NOTAS ADICIONALES**

Colamos la mezcla antes de agregar a la cacerola



**Receta Estándar**

TIPO				
Crema	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		Crema de elote y poblano		
Código		FECHA:		
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

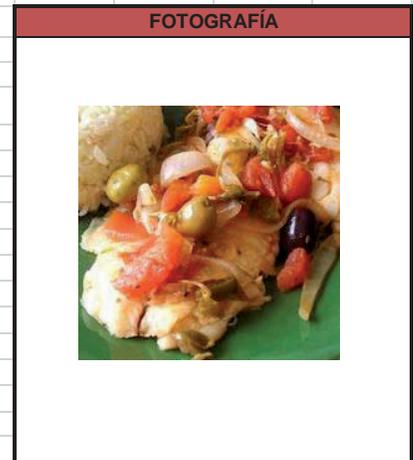
Pan

**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**

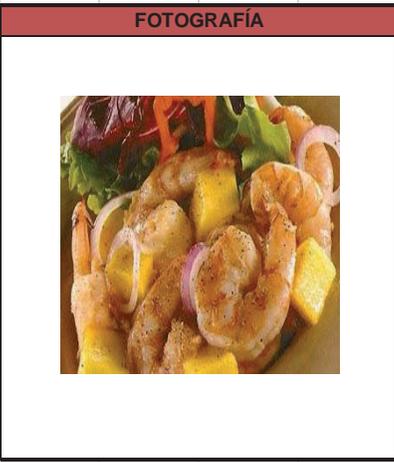
Arroz blanco con verduras  
 Verduras blanqueadas

**NOTAS ADICIONALES**



**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**

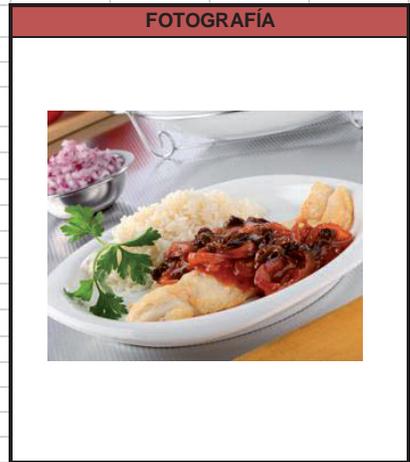
Arroz blanco

Ensalada fresca

**NOTAS ADICIONALES**



TIPO				
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	

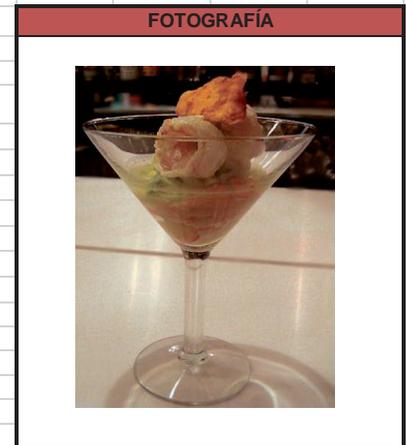
GUARNICIONES
Arroz blanco con verduras
Verduras blanqueadas

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



**Receta Estándar**

TIPO				
TIPO	Mariscos/ Pesacado	Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:	Aguachile			FECHA:
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Camaron	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	

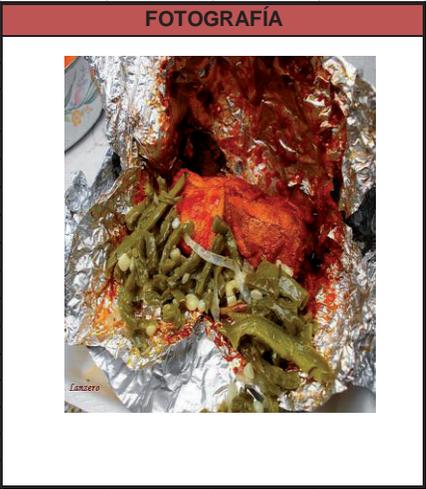
GUARNICIONES
Arroz blanco
Tostadas

NOTAS ADICIONALES



**Receta Estándar**

FOTOGRAFÍA					
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	

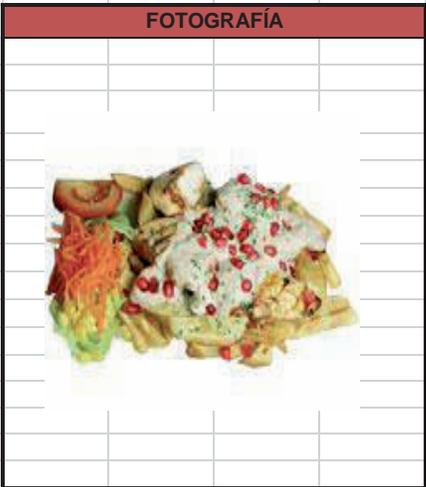
GUARNICIONES	
Arroz	
Frijoles	

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**

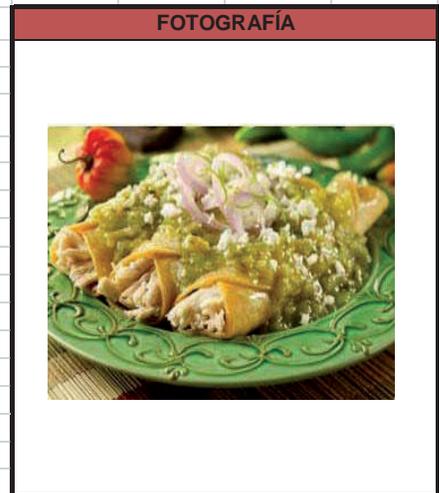
Granada  
Chile poblano

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:	Enchiladas verdes			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

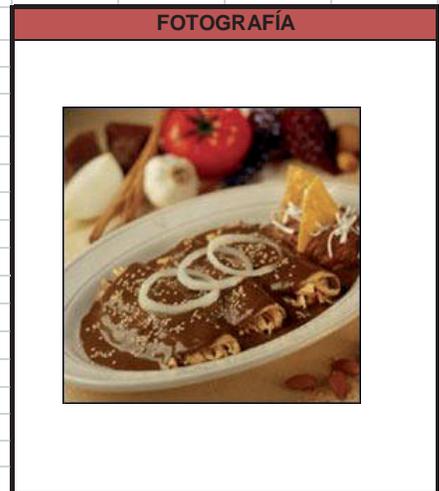
**NOTAS ADICIONALES**

No dejar que la ensalada quede muy junta  
a las enchiladas



**Receta Estándar**

TIPO				
TIPO	Pollo	Rendimiento	10	Porciones
Nombre:				
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.	

### FOTOGRAFÍA



### RECOMENDACION 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

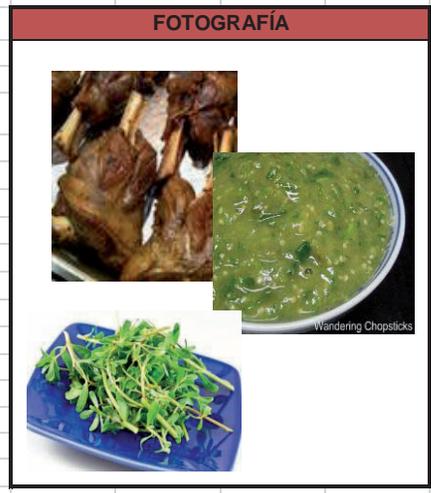
Arroz verde  
 Verduras blanqueadas

### NOTAS ADICIONALES



**Receta Estándar**

TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:		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

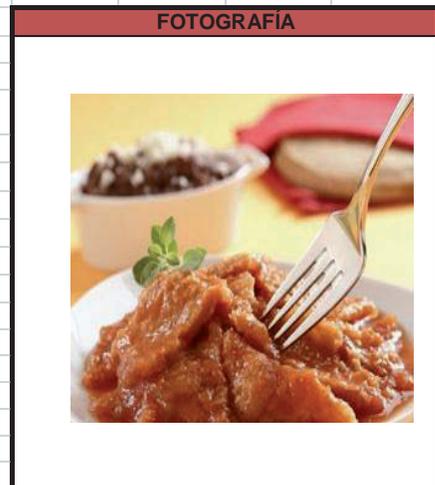
Frijoles de la olla

**NOTAS ADICIONALES**

La salsa no debe quedar ni tan espesa ni ligera



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	

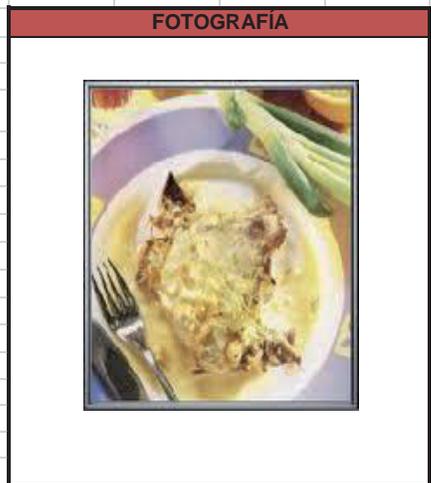
GUARNICIONES
Arroz verde
Frijoles

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



**Receta Estándar**

TIPO	Res/Cerdo	Rendimiento	10 Porciones		
Nombre:	Chuleta de cerdo a la crema		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 clentar 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**

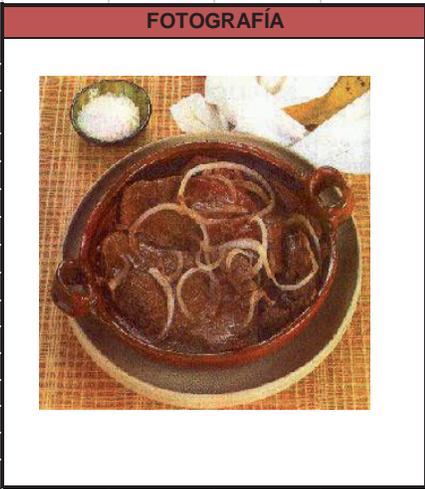
Arroz verde  
 Verduras blanqueadas

**NOTAS ADICIONALES**

La salsa debe de quedar un poco espesa



TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		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 freír
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	

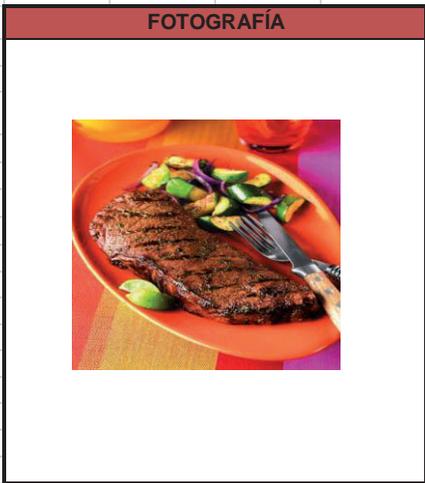
GUARNICIONES
Arroz verde
Frijoles de la olla

NOTAS ADICIONALES



Receta Estándar

TIPO				
Res/Cerdo	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre: Bistecck 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	

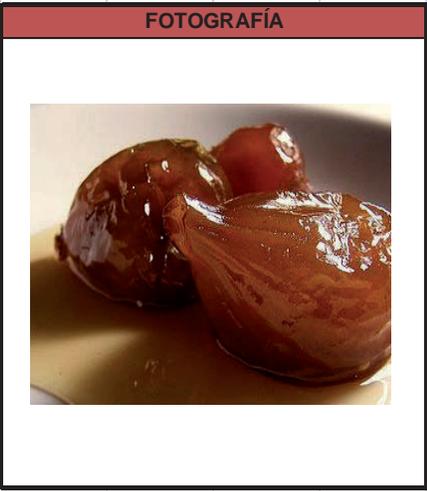
GUARNICIONES	
	Ensalada fresca, arroz blanco, frijoles de la olla

NOTAS ADICIONALES	



**Receta Estándar**

TIPO	Postre	Rendimiento	10	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	Quando 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				
<b>TIPO</b>		Postre	<b>Rendimiento</b>	10 Porciones
<b>Nombre:</b>		Fresas a la crema		<b>FECHA:</b>
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**

FOTOGRAFÍA				
<b>TIPO:</b> Postre		<b>Rendimiento:</b>	10 Porciones	
<b>Nombre:</b> Gelatina de frutos secos		<b>FECHA:</b>		
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:			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Piña	2.000	Kg.	
	Piloncillo	1.500	Kg.	
	Agua	5.000	Lt.	



**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**

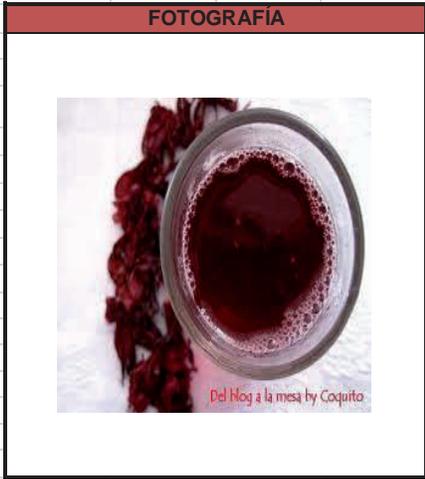
Piña

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

TIPO				
Bebidas	Rendimiento	10.000 lt		
Nombre:		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	

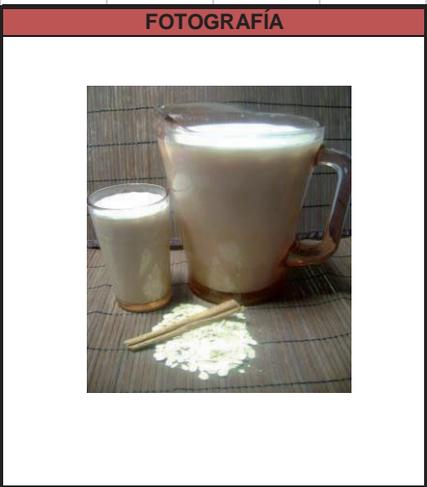
**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

TIPO				
Bebida	Rendimiento	10 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: 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.	

**FOTOGRAFÍA**



**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	

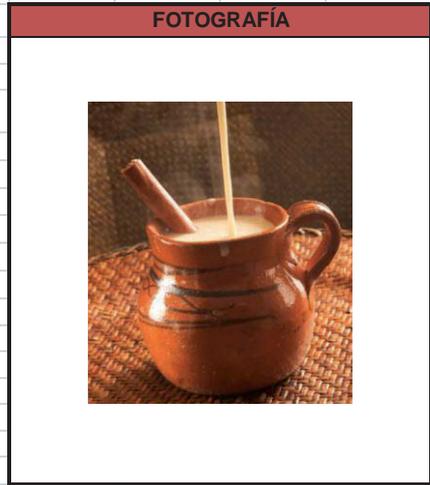
**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**



**Receta Estándar**

TIPO				
Bebida	Rendimiento	10	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 hirvió agregamos la leche
7	
8	
9	
10	
11	
12	

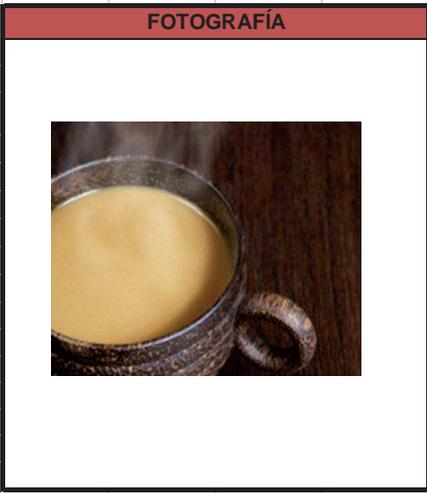
GUARNICIONES

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



Receta Estándar

TIPO: Bebida Rendimiento: 10 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**

TIPO				
TIPO	Bebida	Rendimiento	10	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	

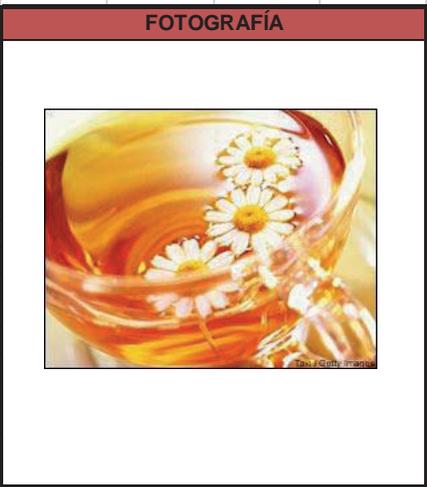
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



**Receta Estándar**

TIPO				
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**

FOTOGRAFÍA				
				
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	

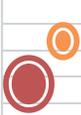


**RECOMENDACIÓN DE MONTAJE**  
Servir en taza

**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**





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.	

FOTOGRAFÍA



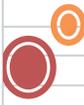
RECOMENDACIÓN DE MONTAJE

ELABORACIÓN

1	Quitar el rabo a los chiles, se ponen a cocer en agua c/ los tomates
2	Cuando 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	

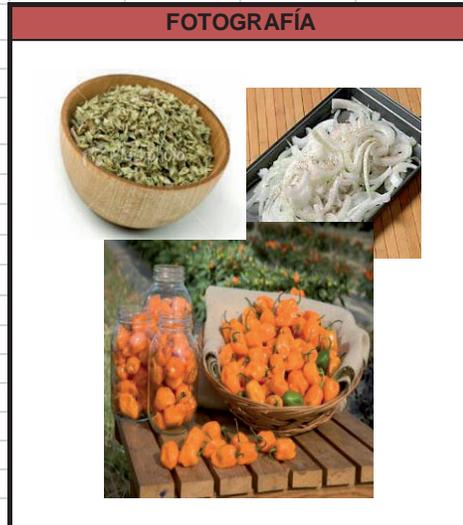
GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Sub- Receta

FOTOGRAFÍA				
<b>TIPO</b>	Salsas	<b>Rendimiento</b>	10	<b>Porciones</b>
<b>Nombre:</b>	Rajas de habanero c/ orégano		<b>FECHA:</b>	
<b>Código</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en Place</b>
	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.	

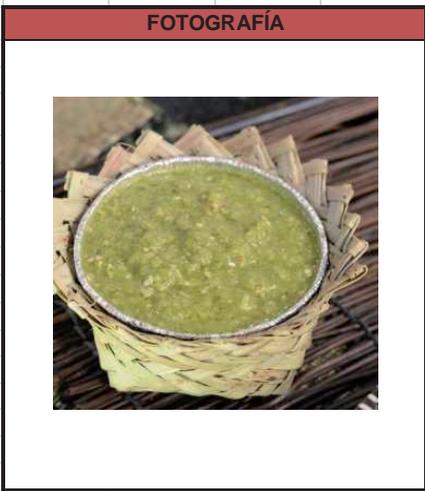
ELABORACIÓN	
1	Cortar los chiles en julianas y filetear delgada la cebolla
2	Exprimir los limones y agregar el jugo
3	Tambien le agregamos la sal y el oreégano molido
4	Mezclar
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES	

NOTAS ADICIONALES	



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**

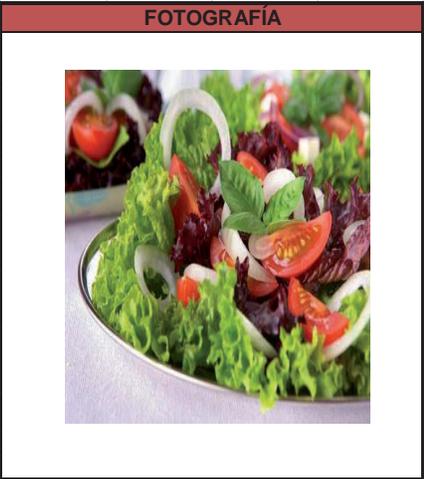
1	Asamos los chiles, la cebolla, ajo, tomates
2	Los molemos en el molcajete
3	Ya listo, el cilantro lo licuamos con un poco de agua
4	Y agregamos a la mezcla de los chiles, tomates y ajo
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

**GUARNICIONES**

**NOTAS ADICIONALES**



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**



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

**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	Licuarlo 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.	

**FOTOGRAFÍA**



**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	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	

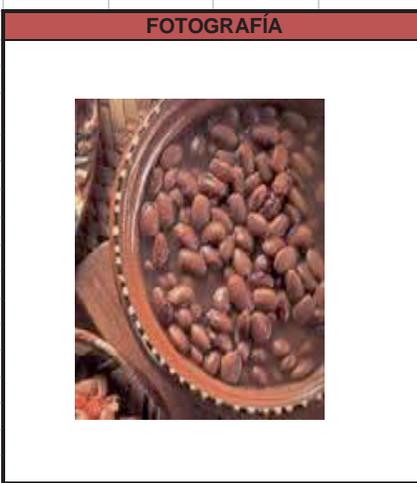
**GUARNICIONES**

**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	

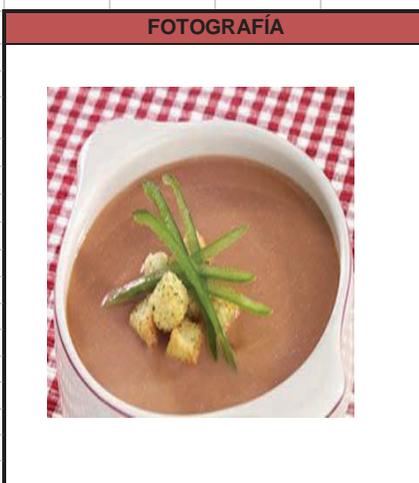
**GUARNICIONES**


**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.	



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	

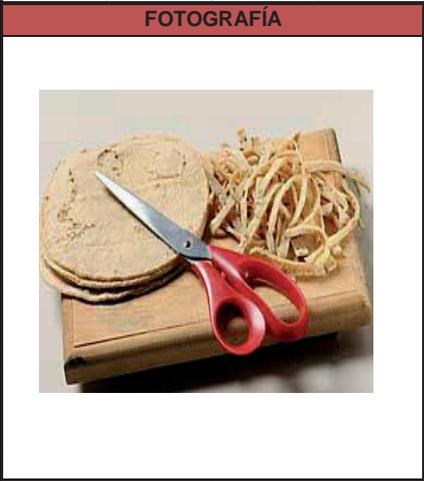
GUARNICIONES				

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**

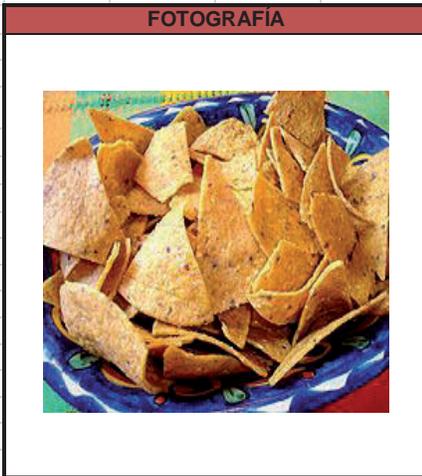
**NOTAS ADICIONALES**

No agregar demasiado aceite



Sub- Receta

TIPO				
Guarnición	Rendimiento	10	Porciones	
Nombre:		Totopos		
Código		FECHA:		
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	

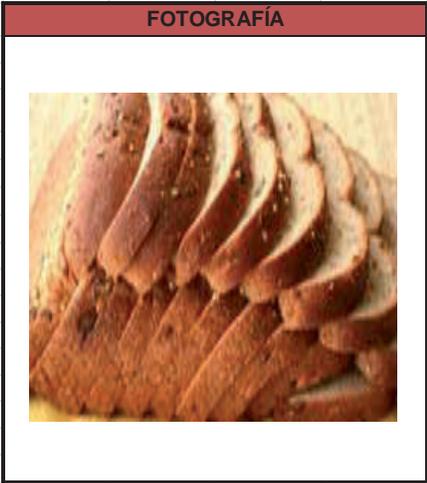
GUARNICIONES				

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:	Tiritas de chile guajillo		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.		



**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**





						
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	33%
					Costo Total	\$198.56
					Costo por porción	\$19.86
					iva (16 %)	\$23.03
					costo *2	\$26.72
					Pre-Precio de Venta	\$34.48
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$40.00</b>
					% costo real	58%







TIPO	Entrada	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Ceviche de charal		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Charal frito	1.000	Kg.		\$80.00	\$80.00
	Zanahoria	0.500	Kg.		\$6.00	\$3.00
	Jicama	0.500	Kg.		\$10.00	\$5.00
	Tomate	0.500	Kg.		\$16.00	\$8.00
	Chile serrano	0.050	Kg.		\$13.33	\$0.66
	Cilantro	0.100	Kg.		\$10.00	\$1.00
	Tostadas	1.000	Paq.		\$22.00	\$22.00
	Limón	0.300	Kg.		\$8.00	\$2.40
	Aguacate	0.300	Kg.		\$20.00	\$6.00
					Sub-total	\$128.06
					10%	\$140.87
					% costo	36%
					Costo Total	\$191.58
					Costo por porción	\$19.16
					iva (16 %)	\$22.22
					costo *2	\$25.78
					Pre-Precio de Venta	\$30.17
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$35.00</b>
					% costo real	63%

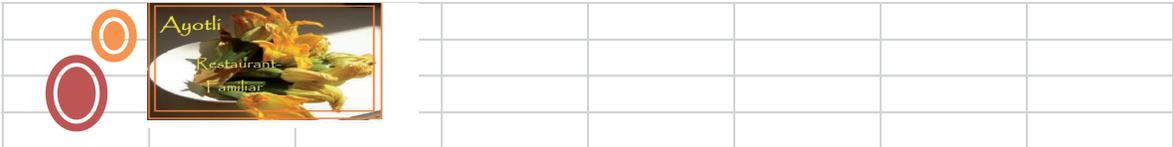




TIPO						Entrada	Rendimiento	10 Porciones		FECHA:	
Nombre:						Tostadas de ceviche					
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo					
	Filete de pescado	0.500	Kg.	Picado	\$80.00	\$40.00					
	Surimi	0.500	Kg.	Picado	\$50.00	\$25.00					
	Camaron de pacotilla	0.500	Kg.		\$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	36%					
					Costo Total	\$253.98					
					Costo por porción	\$25.40					
					iva (16 %)	\$29.46					
						\$34.17					
					Pre-Precio de Venta	\$43.10					
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$50.00</b>					
					% costo real	59%					







TIPO					Rendimiento	
Sopa		10		Porciones		
Nombre:		Sopa tarasca			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Frijol molido	2.000	Lt.		\$55.92	\$111.84
	Tortilla dorada	0.250	Kg.		\$44.16	\$11.04
	Crema	0.300	Kg.		\$20.00	\$6.00
	Queso	0.300			\$56.00	\$16.80
	Chile pasilla	0.250	Kg.		\$100.00	\$25.00
	Jitomate	0.300	Kg.		\$10.00	\$3.00
					Sub-total	\$173.68
					10%	\$191.05
					% costo	33%
					Costo Total	\$254.09
					Costo por porción	\$25.41
					iva (16 %)	\$29.47
						\$34.19
					Pre-Precio de Venta	\$34.48
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$40.00</b>
					% costo real	74%





								
TIPO	<b>Sopa</b>	Rendimiento	<b>10</b>	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	33%
							Costo Total	\$93.72
							Costo por porción	\$9.37
							iva (16 %)	\$10.87
								\$12.61
							Pre-Precio de Venta	\$25.86
							<b>Precio de Venta</b>	<b>\$30.00</b>
							% costo real	36%







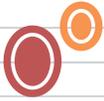
TIPO	<b>Crema</b>	Rendimiento	<b>10 Porciones</b>			
Nombre:	Elote			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Elote	2.000	Kg.	Grano	\$30.00	\$60.00
	Chile poblano	0.800	Kg.	Julianas	\$18.00	\$14.40
	Sal	0.020	Kg.		\$5.60	\$0.11
	Cebolla	0.100	Kg.	Picado	\$10.00	\$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	33%
					Costo Total	\$247.26
					Costo por porción	\$24.73
					iva (16 %)	\$28.68
						\$33.27
					Pre-Precio de Venta	\$38.79
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$45.00</b>
					% costo real	64%







Camarones c/ pico de gallo de mango						
TIPO	Pescado/Mariscos	Rendimiento	10		Porciones	
Nombre:	Camarones c/ pico de gallo de mango			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Camarones	2.500	Kg.		\$120.00	\$280.00
	Mango	1.500	Kg.		\$30.00	\$45.00
	Cebolla morada	0.500	Kg.	Picado	\$15.00	\$7.50
	Cilantro	0.300	Kg.	Picado	\$10.00	\$3.00
	Limón	0.500	Kg.		\$8.00	\$4.00
	Sal	0.020	Kg.		\$5.60	\$0.11
	Pimienta	0.015	Kg.		\$110.00	\$1.65
	Aceite vegetal	0.150	Lt.		\$23.40	\$3.51
	<u>Guarnición</u>					
	Arroz blanco					\$67.44
	Verduras al vapor					\$29.72
					Sub-total	\$441.93
					10%	\$486.13
					% costo	36%
					Costo Total	\$661.13
					Costo por porción	\$66.11
					iva (16 %)	\$76.69
						\$88.96
					Pre-Precio de Venta	\$103.45
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$120.00</b>
					% costo real	64%



TIPO						
TIPO	Pescado/Mariscos	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:			Filete de pescado en adobo		FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Filete de tilapia	2.000	Kg.		\$120.00	\$240.00
	Chile guajillo	0.250	Kg.		\$100	\$25.00
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.10
	Pimienta	0.010	Kg.		100	\$0.10
	Jugo de naranja	1.500	Kg.		\$10.00	\$15.00
	Vinagre	0.150	Lt.		\$22.00	\$13.20
	Comino	0.015	Kg.		\$40.00	\$0.60
	Clavo	0.015	Kg.		\$40.00	\$0.60
	Achiote	0.100	Kg.		\$200.00	\$20.00
	<u>Guarnición</u>					
	Arroz blanco					\$67.44
	Verduras al vapor					\$29.72
					Sub-total	\$411.76
					10%	\$452.94
					% costo	36%
					Costo Total	\$615.99
					Costo por porción	\$61.60
					iva (16 %)	\$71.46
						\$82.89
					Pre-Precio de Venta	\$112.07
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$130.00</b>
					% costo real	55%





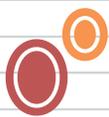
TIPO	Pescado/Mariscos	Rendimiento	10 Porciones			FECHA:	
Nombre: Agachile			FECHA:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Camaron	2.500	Kg.	Pelado	\$120.00	\$300.00	
	Chile serrano	0.200	Kg.	Tiras	\$13.33	\$2.64	
	Jugo de limón	0.300	Kg.	Jugo	\$8.00	\$2.40	
	Pimienta negra	0.025	Kg.	Molida	\$110.00	\$2.75	
	Agua fría	0.420	Lt.		\$22.00	\$0.51	
	Sal	0.020	Kg.		\$5.60	\$0.10	
	Tostadas	30.000	Pzas	Horneadas	\$22.00	\$22.00	
	<u>Guarnición</u>						
	Aguacate	0.500	Kg.	Rebanadas	\$20.00	\$10.00	
	Arroz verde	2.000	Kg.		\$19.80	\$19.80	
					Sub-total	\$360.20	
					10%	\$396.22	
					% costo	36%	
					Costo Total	\$538.86	
					Costo por porción	\$53.89	
					iva (16 %)	\$62.51	
						\$72.51	
					Pre-Precio de Venta	\$103.45	
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$120.00</b>	
					% costo real	52%	



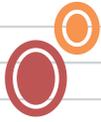




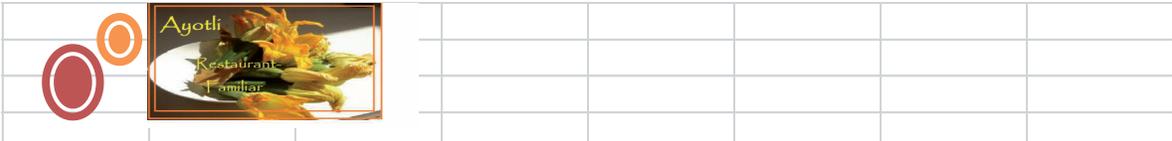
Enchiladas verdes c/ pollo						
TIPO	Pollo	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Enchiladas verdes c/ pollo		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Tortillas	1.200	Kg.		\$15.00	\$18.00
	Pechuga de pollo	1.500	Kg.		\$45.00	\$67.50
	Tomate	1.000	Kg.		\$16.00	\$16.00
	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	35%
					Costo Total	\$241.56
					Costo por porción	\$24.16
					iva (16 %)	\$28.02
						\$32.50
					Pre-Precio de Venta	\$51.72
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$60.00</b>
					% costo real	47%



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	35%	
					Costo Total	\$389.65	
					Costo por porción	\$38.96	
					iva (16 %)	\$42.86	
						\$49.72	
					Pre-Precio de Venta	\$77.59	
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$90.00</b>	
					% costo real	50%	



TIPO		Pollo		Rendimiento	10 Porciones	
Nombre:		Pechugas ayotli			FECHA:	
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Pechugas de pollo	2.500	Kg.		\$45.00	\$112.50
	Granos de elote	1.000	Kg.		\$30.00	\$30.00
	Flor de calabaza	1.500	Kg.		\$40.00	\$60.00
	Calabaza	0.800	Kg.		\$10.00	\$8.00
	Cebolla	0.200	Kg.		\$10.00	\$2.00
	Ajo	0.005	Kg.		\$50.00	\$0.25
	Leche evaporada	0.712	Lt.		\$12.00	\$24.00
	Leche	1.000	Lt.		\$15.00	\$15.00
	Sal	0.030	Kg.		\$5.60	\$0.17
	Pimienta	0.010	Kg.		\$110.00	\$1.10
	Queso panela	1.000	Kg.		\$56.00	\$56.00
	Aceite vegetal	0.010	Lt.		\$23.40	\$0.23
	<u>Guarnición</u>					
	Arroz blanco					\$67.44
	Verduras al vapor					\$29.72
					Sub-total	\$406.41
					10%	\$447.05
					% costo	35%
					Costo Total	\$603.52
					Costo por porción	\$60.35
					iva (16 %)	\$70.01
						\$81.21
					Pre-Precio de Venta	\$112.07
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$130.00</b>
					% costo real	54%



						
<b>TIPO</b>	<b>Res/Cerdo</b>	<b>Rendimiento</b>	<b>10</b>			
<b>Nombre:</b>	<b>Chamorro c/ verdologas en salsa verde</b>		<b>FECHA:</b>			

Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Chamorro	2.500	Kg.		\$64.00	\$160.00
	Verdologas	1.200	Kg.		\$40.00	\$48.00
	Tomate	2.000	Kg.		\$18.00	\$36.00
	Chile serrano	0.100	Kg.		\$13.33	\$1.32
	Cebolla	0.200	Kg.		\$10.00	\$2.00
	Ajo	0.005	Kg.		\$50.00	\$0.50
	Papa	1.500	Kg.		\$12.00	\$18.00
	Sal	0.020	Kg.		\$5.60	\$0.11
	Guarnición					
	Frijoles de la olla					\$35.11
	Arroz blanco					\$67.44

					Sub-total	\$368.48
					10%	\$405.33
					% costo	35%
					Costo Total	\$547.20
					Costo por porción	\$54.72
					iva (16 %)	\$63.47
						\$73.63
					Pre-Precio de Venta	\$103.45
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$120.00</b>
					% costo real	53%



TIPO	Res/cerdo	Rendimiento	10 Porciones					
Nombre:			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	35%	
						Costo Total	\$463.04	
						Costo por porción	\$46.30	
						iva (16 %)	\$53.71	
							\$62.31	
						Pre-Precio de Venta	\$81.90	
						<b>Precio de Venta</b>	<b>\$95.00</b>	
						% costo real	57%	



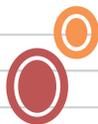




TIPO	Res/Cerdo	Rendimiento	10	Porciones		
Nombre:	Bistec con ensalada			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Falda de res	2.500	Kg.		\$60.00	\$150.00
	Sal	0.300	Kg.		\$5.60	\$1.68
	Pimienta	0.010	Kg.		\$110.00	\$1.10
	Aceite	0.100	Lt.		\$23.40	\$2.34
	<u>Guarnicon</u>					
	Ensalada					\$39.20
	Arroz blanco					\$67.44
					Sub-total	\$261.76
					10%	\$287.94
					% costo	35%
					Costo Total	\$388.71
					Costo por porción	\$38.87
					iva (16 %)	\$45.09
						\$52.31
					Pre-Precio de Venta	\$77.59
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$90.00</b>
					% costo real	50%



TIPO	Postre	Rendimiento	10 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	33%
					Costo Total	\$216.55
					Costo por porción	\$21.66
					iva (16 %)	\$25.12
						\$29.14
					Pre-Precio de Venta	\$30.17
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$35.00</b>
					% costo real	72%



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	33%
					Costo Total	\$146.30
					Costo por porción	\$36.58
					iva (16 %)	\$42.43
						\$49.22
					Pre-Precio de Venta	\$30.17
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$35.00</b>
					% costo real	121%

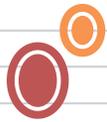






TIPO	Bebidas alcohólica	Rendimiento	10 Porciones		Precio Unitario	Costo
Nombre:	Tepache		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Piña	2.000	Kg.		\$18.00	\$36.00
	Piloncillo	1.500	Kg.		\$30.00	\$45.00
	Agua	5.000	Lt.		\$22.00(19lts.	\$5.75
					Sub-total	\$86.75
					10%	\$ 95.43
					% costo	33%
					Costo Total	\$ 126.92
					Costo por porción	\$ 12.69
					iva (16 %)	\$ 14.72
						\$17.08
					Pre-Precio de Venta	\$25.86
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$30.00</b>
					% costo real	49%





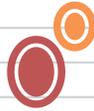
TIPO	Bebidas	Rendimiento	4 Porciones			
Nombre:	Agua de avena		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Avena	0.200	Kg.		\$10.00	\$2.00
	Agua	0.800	Lt.		\$1.16	\$0.93
	Azúcar	0.300	Kg.		\$20.00	\$6.00
	Canela	0.015	Kg.		\$100.00	\$1.50
	Leche	0.200	Lt.		\$15.00	\$3.00
	Hielo	0.050	Kg.		\$15.00	\$1.50
	Vainilla (líquida)	0.020	Lt.		\$25.00	\$0.50
	Canela en polvo	0.050	Kg.		\$40.00	\$2.00
					Sub-total	\$17.43
					10%	\$19.17
					% costo	33%
					Costo Total	\$25.50
					Costo por porción	\$6.37
					iva (16 %)	\$7.39
						\$8.58
					Pre-Precio de Venta	\$12.93
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$15.00</b>
					% costo real	49%






TIPO	Bebidas calientes	Rendimiento	12	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	33%		
					Costo Total	\$163.75		
					Costo por porción	\$16.38		
					iva (16 %)	\$19.00		
						\$22.03		
					Pre-Precio de Venta	\$25.86		
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$30.00</b>		
					% costo real	63%		





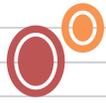
						
TIPO	Bebidas calientes	Rendimiento	10		Porciones	
Nombre:	Atole de cajeta			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Masa	0.400	Kg.		\$10.00	\$4.00
	Piloncillo oscuro	0.500	Kg.		\$30.00	\$15.00
	Cajeta	0.800	Lt.		\$50.00	\$40.00
	Canela	0.020	Kg.		\$100.00	\$1.00
	Leche	2.000	Lt.		\$15.00	\$30.00
	Agua	0.500	Lt.		\$22.00(19lts.	\$0.74
					Sub-total	\$90.74
					10% \$	99.81
					% costo	33%
					Costo Total \$	132.75
					Costo por porción \$	13.28
					iva (16 %) \$	15.40
						\$17.86
					Pre-Precio de Venta	\$17.24
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$20.00</b>
					% costo real	77%



TIPO	Bebidas calientes	Rendimiento	12			Porciones		
Nombre:	Chocolate				FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo		
	Chocolate	0.180	Kg.	Tablilla	\$36.30	\$12.10		
	Azúcar	0.500	Kg.		\$20.00	\$10.00		
	Leche	2.500	Lt.		\$15.00	\$37.50		
	Canela	0.020	Kg.		\$100.00	\$2.00		
	Agua	0.800	Lt.		\$1.16	\$0.93		
						Sub-total		\$62.53
						10%		\$68.78
						% costo		33%
						Costo Total		\$91.48
						Costo por porción		\$9.15
						iva (16 %)		\$10.61
								\$12.31
						Pre-Precio de Venta		\$17.24
						<b>Precio de Venta</b>		<b>\$20.00</b>
						% costo real		53%

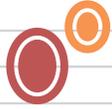


								
TIPO	Bebidas calientes	Rendimiento	10		Porciones			
Nombre:	Té				FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo		
	Agua	2.000	Lt.		\$1.16	\$2.32		
	Manzanilla	1.000	Kg.		\$30.00	\$30.00		
	Azúcar	0.300	Kg.		\$20.00	\$6.00		
					Sub-total	\$38.32		
					10%	\$42.15		
					% costo	33%		
					Costo Total	\$56.06		
					Costo por porción	\$5.61		
					iva (16 %)	\$6.50		
						\$7.54		
					Pre-Precio de Venta	\$10.34		
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$12.00</b>		
					% costo real	54%		



TIPO	Bebidas calientes	Rendimiento	10 Porciones				
Nombre:	Café			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Café molido	0.300	Kg.		\$300.00	\$90.00	
	Canela	0.020	Kg.		\$100.00	\$2.00	
	Agua	2.000	Lt.		\$1.16	\$2.32	
	Azúcar	0.300	Kg.		\$20.00	\$6.00	
					Sub-total	\$100.32	
					10%	\$110.35	
					% costo	33%	
					Costo Total	\$146.77	
					Costo por porción	\$14.68	
					iva (16%)	\$17.03	
						\$19.75	
					Pre-Precio de Venta	\$10.34	
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$12.00</b>	
					% costo real	142%	

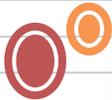




TIPO	Salsas	Rendimiento	10	Porciones		
Nombre:	Morita	FECHA:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Chile morita	0.100	Kg.		\$100	\$10.00
	Tomates verdes	0.100	Kg.		\$16.00	\$1.60
	Agua	0.125	Lt.		\$22.00 (19lts.	\$0.10
	Ajo	0.005	Kg.		\$50.00	\$0.10
	Sal	0.015	Kg.		\$5.60	\$0.10
					Sub-total	\$11.90
					10%	\$13.09
					% costo	33%
					Costo Total	\$17.41
					Costo por porción	\$1.74
					iva (16 %)	\$2.02
					costo *2	\$2.34
					Pre-Precio de Venta	\$4.31
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$5.00</b>
					% costo real	40%





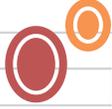


						
TIPO	Guarnición	Rendimiento	10		Porciones	
Nombre:	Ensalada fresca			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Lechuga italiana	1.000	Kg.		\$28.00	\$28.00
	Jitomate	0.300	Kg.	Lunas	\$10.00	\$3.00
	Cebolla morada	0.300	Kg.	Fileteada	\$10.00	\$3.00
	Aguacate	0.500	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	\$69.93
					Costo por porción	\$6.99
					iva (16 %)	\$8.11
					costo *2	\$9.41
					Pre-Precio de Venta	\$17.24
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$20.00</b>
					% costo real	41%



							
TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones				
Nombre: Verduras blanqueadas			FECHA:				
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Chayote	0.400	Kg.		\$7.00	\$2.80	
	Zanahoria	0.400	Kg.	Diagonal	\$6.00	\$2.40	
	Ejote	0.400	Kg.		\$16.25	\$6.48	
	Coliflor	0.400	Kg.	Rosetas	\$7.00	\$2.80	
	Brócoli	0.400	Kg.	Rosetas	\$8.00	\$3.20	
	Aceite	0.100	Lt.		\$23	\$2.34	
	Sal	0.005	Kg.		\$5.60	\$0.10	
	Pimienta	0.005	Kg.			\$0.10	
	Laurel	2.000	Hojas	Secas		\$0.10	
						Sub-total	\$20.32
						10%	\$22.35
						% costo	33%
						Costo Total	\$29.72
						Costo por porción	\$2.97
						iva (16 %)	\$3.44
						costo *2	\$3.99
						Pre-Precio de Venta	\$12.93
						<b>Precio de Venta</b>	<b>\$15.00</b>
						% costo real	23%





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.	Cocido	\$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	\$67.44
						Costo por porción	\$6.74
						iva (16 %)	\$7.81
						costo *2	\$9.06
						Pre-Precio de Venta	\$12.93
						<b>Precio de Venta</b>	<b>\$15.00</b>
						% costo real	52%



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	\$35.11					
						Costo por porción	\$3.51					
						iva (16 %)	\$4.07					
						costo *2	\$4.72					
						Pre-Precio de Venta	\$12.93					
						<b>Precio de Venta</b>	<b>\$15.00</b>					
						% costo real	27%					





						
TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones			
Nombre:	Frijoles molidos			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Frijoles	2.000	Kg.		\$32.38	\$64.76
	Sal	0.050	Kg.		\$5.60	\$0.10
	Ajo	0.015	Kg.		\$50.00	\$0.75
	Cebolla	0.050	Kg.		\$10.00	\$0.50
					Sub-total	\$66.11
					10%	\$72.72
					% costo	33%
					Costo Total	\$96.71
					Costo por porción	\$9.67
					iva (16 %)	\$11.21
					costo *2	\$13.00
					Pre-Precio de Venta	\$17.24
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$20.00</b>
					% costo real	56%





							
TIPO	Guarnición	Rendimiento	10 Porciones				
Nombre:	Totopos			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	Tortilla	1.500			\$15.00	\$22.50	
	Aceite	0.500			\$23.40	\$11.70	
						Sub-total	\$34.20
						10%	\$37.62
						% costo	33%
						Costo Total	\$50.03
						Costo por porción	\$5.00
						iva (16 %)	\$5.80
						costo *2	\$6.73
						Pre-Precio de Venta	\$12.93
						<b>Precio de Venta</b>	<b>\$15.00</b>
						% costo real	39%

 						
						
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	\$35.04
					Costo por porción	\$3.50
					iva (16 %)	\$4.06
					costo *2	\$4.71
					Pre-Precio de Venta	\$12.93
					<b>Precio de Venta</b>	<b>\$15.00</b>
					% costo real	27%



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		\$28.78		
							Costo por porción		\$2.87		
							iva (16 %)		\$3.33		
							costo *2		\$3.86		
							Pre-Precio de Venta		\$8.62		
							<b>Precio de Venta</b>		<b>\$10.00</b>		
							% costo real		33%		



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 *2	\$84.24	
						% costo	33%	
						Costo Total	\$96.58	
						Costo por porción	\$9.65	
						iva (16 %)	\$11.19	
						Pre-Precio de Venta	\$21.55	
						<b>Precio de Venta</b>	<b>\$25.00</b>	
						% costo real	45%	