

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

Plan de negocios: La casa del desayuno

Autor: Ana Karen Ramos Rodríguez

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

**Nombre del asesor:
Irerri 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:La Casa del Desayuno”

TESINA

Que para obtener el título de:
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

ANA KAREN RAMOS RODRIGUEZ

ASESOR

LAET. IRERI TZITZIKI JACOBO VILLASEÑOR

CLAVE: 16PSU0108E

ACUERDO: LIC100416

MORELIA, MICHOACÁN

ENERO, 2013.

ÍNDICE GENERAL

Introducción	Pág. 4
Capítulo I El Concepto del Restaurante	Pág.6
1.1. Tipo y categoría del establecimiento.	Pág.6
1.2. Imagen e identidad corporativa.	Pág. 6
1.3. Política básica y directriz.	Pág.16
1.4. Tipo de servicio.	Pág.16
1.5. Áreas funcionales del establecimiento.	Pág.17
1.6. Marco Jurídico-Legal	Pág.20
Capítulo II Factor Humano	Pág.21
2.1. Liderazgo y desarrollo humano.	Pág.21
2.2. Organigrama y línea de mando.	Pág.21
2.3. Descripción y perfiles de puesto.	Pág.22
2.4. Sueldos y prestaciones.	Pág.29
2.5. Reglamento interno por área.	Pág.30
2.6. Políticas Generales.	Pág.31
2.7. Programa de capacitación por área.	Pág.32
2.8. Horarios gráficos por área.	Pág.32
Capítulo III Satisfacción del cliente	Pág.34
3.1. Segmentación de Mercados	Pág.34
3.2. Investigación de Mercados.	Pág.34
3.3. Mezcla de Mercadotecnia.	Pág.38

Capítulo IV Gerencia y administración	Pág.41
4.1. Balance general proyectado	Pág.41
4.2. Estado de resultados.	Pág.47
4.3. Estandarización de Procesos.	Pág.48
Capítulo V Anexos	Pág.117
5.1. Costeos	Pág.117
5.2. Formatos	Pág.183

Introducción

Restaurante es el lugar donde la gente asiste y paga por un servicio de comida o bebida, hay varios tipos de restaurantes por ejemplo, de comida rápida, de alta cocina, tipo buffet ó temáticos.

El tipo de establecimiento al que yo enfoque este proyecto es a un restaurante de desayunos, el cual está basado en un estilo rústico e ira enfocado principalmente a amas de casa, debido a la demanda de comensales principalmente es de señoras en la Cd. De Uruapan las cuáles son de un nivel medio, en el que en su círculo social desarrollan actividades cotidianas tales como ir a desayunar con las amigas mientras los hijos están en la escuela, ó algunas personas que van a desayunar para hablar de algún negocio, o simplemente para distraerse.

A lo largo de mi experiencia laboral observé esta demanda la cual me motivó hacer este proyecto y crear un nuevo estilo brindando un servicio de calidad y rapidez en el que nuestros comensales se sientan en un ambiente cómodo que los motive a asistir a nuestro establecimiento ya que en la ciudad de Uruapan, no hay mucha variedad de lugares de este tipo a los cuál acudir, de acuerdo al estudio de mercado que se hizo tenemos 2 competencias fuertes a vencer que son el Hotel HolidayInn Uruapan, en el cuál yo realicé mis prácticas profesionales y mi servicio social y a lo largo de ese tiempo que estuve ahí observe tal demanda, la ventaja que tenemos a comparación del HolidayInn es que por ser un hotel de cadena muchas personas piensan que sus precios son altos y no se atreven a ir y otra ventaja que tenemos es que no está en un lugar muy céntrico; por otro lado tenemos como competencia al restaurante “50% natural” el cuál yo lo veo como mi mayor competencia ya que están en un lugar céntrico, muy transitado y sus precios son accesibles, por lo cual para poder destacar de nuestras competencias aplicaremos las promociones como estrategia de venta.

Nuestro primer desafío es que el concepto que se creó sea el adecuado a nuestro sector de mercado, lo entiendan y halla una buena aceptación de él ya que tenemos como propósito de que en un lapso de 6 meses sea reconocido por el mercado al cual me dirijo, con el fin de obtener la recuperación de la inversión y así poder invertir más para mejorar la calidad y el servicio, o lo que en marcha veamos que son nuestras debilidades.

CAPITULO I. El Concepto del Restaurante

1.1. Tipo y categoría del establecimiento.

Restaurante es un establecimiento comercial, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.

El giro de nuestro restaurante es de desayunos en el que sólo se atenderá por las mañanas, manejando como su nombre lo dice solo desayunos y almuerzos.

1.2. Imagen e identidad corporativa.

1.2.1. Logotipo.

Escogí el color amarillo y naranja porque el amarillo es el color que atrae la atención más rápido que cualquier otro, da precepción de calor al igual que el naranja y esto nos ayuda ya que nuestro ambiente será cálido y acogedor es por eso que nuestro logo es una casita con el sol, porque nuestra intención es que nuestros clientes se sientan como en casa.



Imagen No. 1. Logotipo del restaurante

1.2.2. Ambientación.

La ambientación que se utilizará estará dirigida a amas de casa en la que manejaremos un estilo rústico, utilizaremos los colores amarillo con el fin de atraer la atención de la gente hacia nuestro establecimiento y junto con el naranja hacer resaltar nuestros productos, estos colores hacen sentir confianza, estimulan el apetito y agilizan la digestión, el anaranjado es ideal para lugares familiares para conversar y donde se disfrute de una buena compañía. El amarillo provoca alegría y el buen humor, esto nos servirá para crear el ambiente perfecto de armonía y tranquilidad.

1.2.2.1. Decoración.

Utilizaremos mobiliario y artículos de madera para ampliar la experiencia en estilo rústico.

1. Cuadros de regionales con marco de madera e imágenes tradicionales mexicanas que serán colocados en las diferentes paredes del restaurant.



Imagen No. 2. Cuadros Regionales rústicos que adornarán el restaurante.

- Utilizaremos 2 colores de mantel que estarán intercalados en las mesas unas con manteles amarillos con franjas naranjas y otras con manteles naranja y franjas amarillas esto con el fin de no saturar la vista de nuestros clientes.



Imagen No. 3. Mantel que se usará en color amarillo con franjas en color naranja



Imagen No. 4. Mantel que se usará en color naranja con franjas en color amarillo.

- Habrán macetas con flores de colores fuertes de diferentes diseños con el acabado rústico adornando la entrada del restaurante.



Imagen No. 5. Macetas que adornarán la entrada del restaurante.

1.2.2.2. Plaque y cristalería.

Utilizaremos platos de cerámica gruesa para uso rudo con el fin de evitar que se rompan fácilmente y utilizaremos vasos, copas, jarras, etc. de cristal, nuestros cubiertos serán de acero inoxidable.



Imagen No.6. Plaque de acero inoxidable



Imagen No. 7. Vajilla de cerámica gruesa.

1.2.2.3. Muebles.

Las mesas serán de madera gruesa típicas de la región, hechas en pueblos de los alrededores, y las sillas de igual manera serán de madera con cojines de color naranja y amarillo.



Imagen No. 8 Comedor de madera.

1.2.2.4. Iluminación.

La iluminación que tendremos será luz natural y será apoyada por lámparas tipo rústicas que sean de luz cálida o amarilla con el fin de crear un ambiente acogedor y que valla acorde con nuestro estilo rústico.



Imagen No. 9. Lámparas rústicas de pared.

1.2.2.5. Música.

Música mexicana acústica por ejemplo pirecuas, sones, mariachi que se irán alternando con el fin de no cansar el oído de los clientes y que genere un ambiente alegre, pero sobre todo cómodo.

1.2.3. Apariencia física del personal.

La higiene en el aspecto físico de los trabajadores de un restaurante es de suma importancia porque están en contacto directo con alimentos y los clientes. Deben portar el uniforme limpio y con buena presentación, deben traer abrochado totalmente el uniforme, el cabello recogido y en el caso del área de cocina con cofia, las uñas deben estar cortas, limpias y libres de esmalte, no se permiten usar perfumes ni traer barba en el caso de los hombres, entre muchas otras reglas de higiene que se estipulan en el reglamento interno de la empresa con el fin de evitar cualquier contaminación en los alimentos y nuestros clientes tengan la confianza de que los alimentos son preparados y manipulados higiénicamente, por lo cual es importante que nuestro personal tenga una buena apariencia física.

1.2.3.1. Uniformes.

Es un conjunto estandarizado de ropa usado por miembros de una organización mientras participan en la actividad de ésta. El uso de uniformes es generalmente un esfuerzo publicitario y de desarrollo de una imagen corporativa, muchas veces se bordan con el logotipo institucional para que, a la vez, funcione como reforzamiento de la marca, por otra parte también constituye una forma de comunicar seriedad, presencia de la organización y da confianza a los clientes.

Cocina.



Imagen No. 10. Filipina para chef.



Imagen No. 11. Pantalón para chef



Imagen No. 12. Mandil para chef



Imagen No. 13. Filipina blanca para ayudante de cocina



Imagen No. 14. Pantalón de mascota para ayudante de cocina



Imagen No. 15. Mandil para ayudante de chef



Imagen No. 16. Gorrito de chef



Imagen No. 17. Cofia para ayudante de chef



Imagen No. 18. Uniforme de steward

Servicio.



Imagen No. 19. Pantalón para mesero

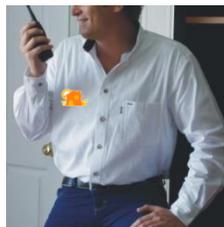


Imagen No. 20. Camisa para mesero



Imagen No. 20. Mandil para meseros

Administración.



Imagen No. 21. Uniforme de cajera



Imagen No. 22. Uniforme de gerente

1.3 Política básica y directriz.

1.3.1 Misión.

Brindar un servicio de calidad en un ambiente de comodidad y confianza en el que nuestros clientes puedan sentirse como en casa.

1.3.2 Visión.

Estar en el primer lugar en el mercado restaurantero, mejorando nuestro servicio tomando en cuenta las opiniones de nuestros clientes y personal.

1.3.3 Valores.

- Honestidad: cualidad humana que consiste en actuar en base a la verdad y a la justicia.
- Responsabilidad: obligación de cumplir con lo prometido y asumir las consecuencias de nuestras acciones y decisiones.
- Servicio: actitud de vida en la cual se satisface una expectativa de modo de tanto quien da como quien recibe puedan sentirse agradados.
- Respeto: marcar límites de las posibilidades de hacer o no hacer de cada uno donde comienzan las posibilidades de acción de los demás.

1.3.4 Filosofía.

Garantizamos un agradable ambiente de trabajo el cuál se destaca por compañerismo, honestidad y respeto.

1.4 Tipo de servicio.

El servicio que nosotros manejaremos será el americano, ofreciéndonos como ventaja la rapidez y calidad en la atención a los comensales, también nos ayuda a optimizar los recursos humanos, en este tipo de servicio no se necesita mucho personal, donde se ofrecerá una atención personalizada y un buen servicio.

1.5 Áreas funcionales del establecimiento.

1.5.1 Plano arquitectónico del restaurante

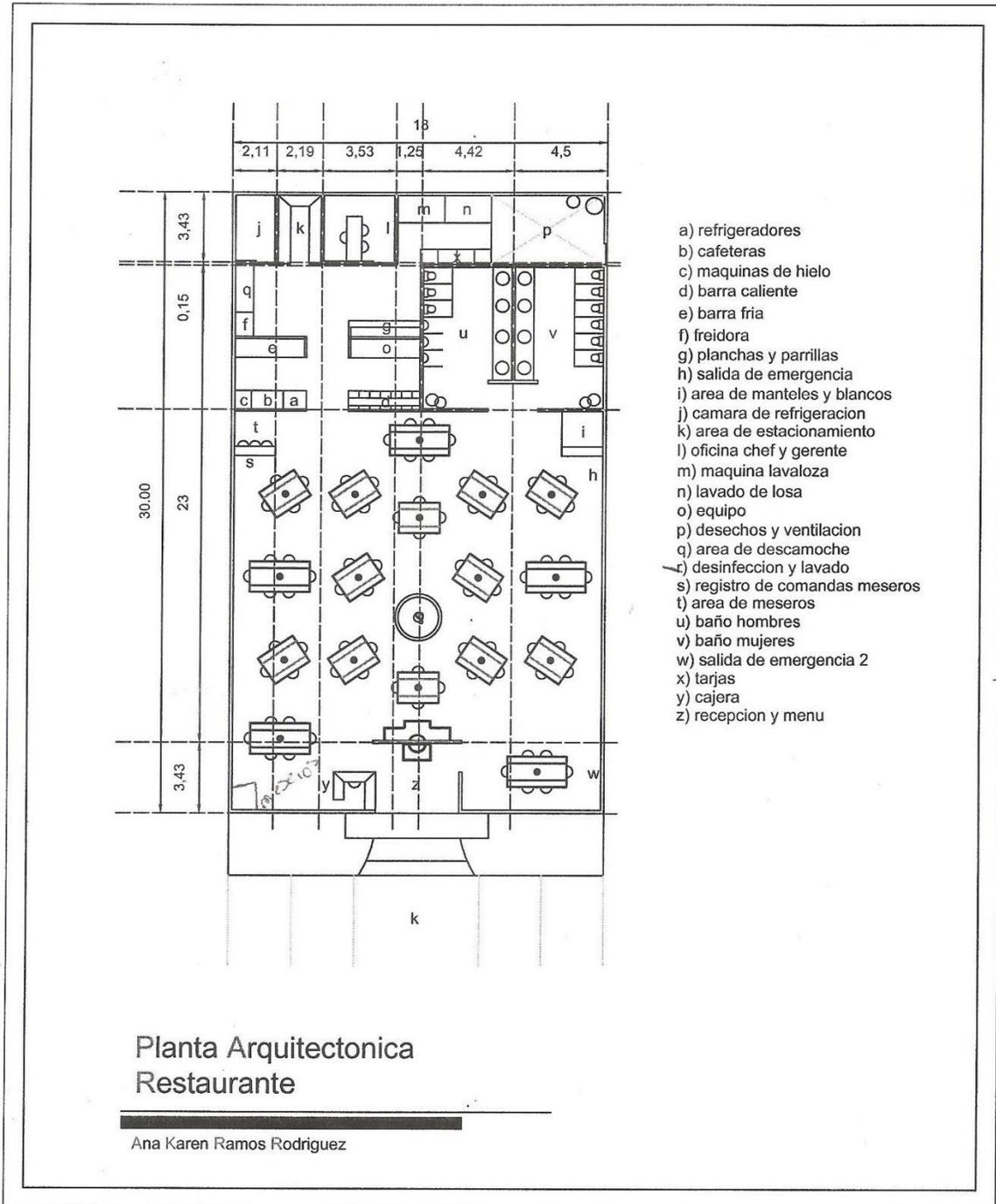


Imagen No.23. Plano del Restaurante

1.5.2 Cocina.

Estará dividida en área caliente, fría, cafeteras, descamoche y lavado de loza, equipo y utensilios.

1.5.3 Comedor.

Habrá 5 mesas montadas para 6 personas, 12 mesas montadas para 4 personas y 2 áreas para estación de meseros.

1.5.4 Almacén.

Dentro del almacén se encontrará la cámara de refrigeración la cual estará dividida en:

1. Verduras 2. Frutas 3. Lácteos 4. Embutidos 5. Preparaciones

Tendrá otra sección dentro del cuarto de almacén en donde ubicaremos los químicos, los artículos de limpieza, desechables, enlatados, las semillas y especias.

1.5.4.1 Equipo.

- Anaqueles
- mesa de trabajo
- mesa de trabajo con isla
- capuchinera
- cafetera industrial
- fregadero con 3 tarjas
- estufa comercial múltiple
- parrilla con 2 quemadores
- campana
- comanderas
- estación de meseros
- estante para colgar ollas
- barra fría
- máquina de hielo
- exprimidor de jugos
- báscula
- waflera
- rebanadora
- licuadoras
- licuadora industrial
- congelador
- cámara de refrigeración
- Sartenes
- Ollas

- Cucharas
- Pinzas
- Cucharones
- espátulas
- ralladores-
- Contenedores de acero inoxidable diferentes tamaños
- Cuchillos
- Batidores globo
- Tablas
- Coladores
- Bowls de diferentes tamaños
- Canastillas para lava loza

1.5.4.2 Insumos.

Las frutas, verduras, lácteos, embutidos y carnes los compraremos con proveedores locales. Los químicos de limpieza y desinfección serán proveídos por ECOLAB.

(Anexos)

1.5.4.3 Limpieza.

La empresa que se encargará de ésta área será ECOLAB, nosotros escogimos esta empresa ya que ellos nos proporcionan todo el equipo necesario para limpieza de nuestro establecimiento y ellos cuentan con todo los químicos y sustancias para el mantenimiento del equipo así como para el lavado y desinfección de la loza, cristalería, equipo, materiales de trabajo, verduras, etc., al igual que la renta del equipo de lavado de loza.

1.5.5 Baños.

Habrán 2 baños uno para mujeres y uno para hombres, cada uno contara con 6 cubículos, 4 lavamanos, 2 despachadores de jabón, un despachador de papel para secar manos, un espejo que abarque los 4 lavamos, un bote para los papeles de las manos, un cesto para cada cubículo.

1.6 Marco Jurídico

Para la apertura del restaurante utilizaré el nombre comercial de “La Casa del Desayuno” y tendré que darme de alta en hacienda como persona física a nombre de ANA KAREN RAMOS RODRIGUEZ, con un régimen de actividad empresarial ya que según mi presupuesto de venta anual rebasa los \$4,000,000.00 y en este régimen no tengo límite de ingresos, por lo tanto tendré que declarar todos mis ingresos y egresos fiscalmente.

Para el manejo del personal se estará trabajando con un contrato donde ofreceremos toda la información necesaria para el desempeño de nuestros trabajadores y buen funcionamiento de nuestro restaurant, manejado como un respaldo para cualquier situación administrativa o legal que se pueda presentar.

Con el fin de tener un mayor control con nuestros proveedores se les hará un contrato en el que se especificara fecha, hora y forma de pago.

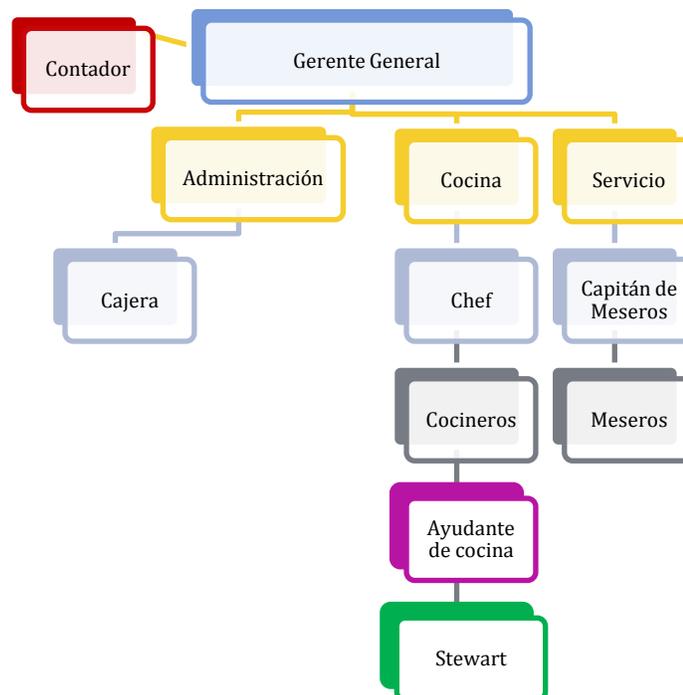
CAPITULO II. Factor Humano

2.1.Liderazgo y desarrollo humano.

Como soy una empresa en crecimiento, manejaremos un liderazgo gerencial para el buen funcionamiento del personal en el que tomaremos en cuenta los valores y principios de la empresa.

Nuestro liderazgo se distinguirá por el desarrollo humano de nuestro personal capacitándolos para que puedan cumplir con su deber y que tengan un nivel más alto de conocimientos para que en un futuro no sólo sean seguidores si no sean líderes en su área con el objetivo de lograr nuestras metas y cumplir con nuestros objetivos.

2.2.Organigrama y línea de mando.



2.3.Descripción y perfiles de puesto

Empresa: La Casa del Desayuno	Puesto: Gerente
Objetivo del puesto:	
Maximizar la utilidad productiva del restaurante.	
Funciones y Responsabilidades:	
<ul style="list-style-type: none"> -Realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de los diferentes departamentos. - Planear y desarrollar metas a corto y largo plazo junto con objetivos anuales y entregar proyecciones de dichas metas para la aprobación de los gerentes corporativos. 	
Autonomía:	
Autodisciplina, responsabilidad, coraje, perseverancia, honestidad, emprendedor, justicia, liderazgo y compromiso.	
Perfil:	Habilidades:
<ul style="list-style-type: none"> -Poseer espíritu emprendedor. -Motivación y dirección del personal. -Espíritu competitivo. -Capacidad crítica y auto correctivo. -Integridad ética y moral. -Gestión del cambio y desarrollo de la organización. -Ser mayor de 30 años. -Experiencia mínima de 5 años en el área administrativos y operativos. -Sexo Indistinto. 	<ul style="list-style-type: none"> -Interpersonales -Comunicativas -Negociación -Cognitivas
Nivel Académico: Licenciatura en administración de empresas turísticas, Gastronomía o Administración.	
Observaciones:	

Empresa: La Casa del Desayuno	Puesto: Chef
Objetivo del puesto:	
Dirigir la preparación de todos los platillos en el restaurante.	
Funciones y Responsabilidades:	
<ul style="list-style-type: none"> -Formación y gestión de todo el personal de cocina. -Supervisar y coordinar las actividades culinarias en el restaurante. -Estimación de consumo de alimentos. -Compras y pedidos de alimentos. -Desarrollo y selección de las recetas que se utilizan en el restaurante. -Estandarización de la producción de recetas. -Establecimiento de técnicas de presentación de alimentos. -Establecimiento de normas de calidad. -Planificación y fijación de precios de un menú. -Control de costos, según el presupuesto. -Supervisar ventas y existencias del departamento de cocina todos los días. -Supervisar la limpieza de todas las áreas del departamento de cocina. 	
Autonomía:	
Liderazgo, Compromiso, Destreza, Creatividad.	
Perfil:	Habilidades:
<ul style="list-style-type: none"> -Tener pasión por la comida. -Trabajar bajo presión. -Excelente gestión y organización. -Excelente limpieza personal. -Mayor de 25 años. -Experiencia mínima de 2 años. -Sexo Masculino. 	<ul style="list-style-type: none"> -Dirigir -Mando -Comunicación -Percepción -Sensibilidad en gusto y olfato
Nivel Académico: Licenciatura en Gastronomía o Artes Culinarias.	
Observaciones:	

Empresa: La Casa del desayuno	Puesto: Cocinero
Objetivo del puesto:	
Ayudar al chef ejecutivo con las preparaciones de los platillos del restaurante.	
Funciones y Responsabilidades:	
Hacer Mise and Place, preparación, cocinar y sazonar diversos platillos, montaje de platillos, recibir comandas, limpiar y mantener limpia su área de trabajo.	
Autonomía:	
Rapidez, Responsabilidad, Eficacia, eficiencia.	
Perfil:	Habilidades:
<ul style="list-style-type: none"> -Gusto por la cocina. -Excelente limpieza personal. - Ser mayor de edad. -Sexo indistinto. -Trabajo en equipo. <p>Experiencia mínima de 1 año.</p>	-Saber cocinar
Nivel Académico: Mínimo Primaria	
Observaciones:	

Empresa: La Casa del desayuno	Puesto: Mesero
Objetivo del puesto:	
Brindar un excelente servicio a los clientes.	
Funciones y Responsabilidades:	
Tomar la orden de los comensales, montar mesas, cantar las comandas en cocina, recomendar platillos, trapear cubierto y cristalería, llevar la orden al cliente, retirar platos sucios.	
Autonomía:	
Agilidad, Responsabilidad, Eficacia, Sociable, Servicial, Discreción.	
Perfil:	Habilidades:
<ul style="list-style-type: none"> -Ser mayor de edad. -Experiencia mínima de un año. -Buena presentación. -Sexo Masculino. -Trabajo en equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> -Buena memoria -Percepción -Amabilidad -Cordialidad -Facilidad de palabra
Nivel Académico: Mínimo Secundaria	
Observaciones:	

Empresa: La Casa del desayuno	Puesto: Stewart
Objetivo del puesto:	
Mantener en óptimo estado de limpieza, la cocina, el área del comedor y el equipo de operación.	
Funciones y Responsabilidades:	
-Limpiar los pasillos, paredes, mesas de trabajo, loza, cristalería, ollas y equipo de operación.	
Autonomía:	
Respetuoso, Honesto, Responsable.	
Perfil:	Habilidades:
-Con o sin experiencia. -Sexo indistinto. -De 15 años en adelante.	-Iniciativa -Rapidez.
Nivel Académico: Mínimo Primaria	
Observaciones:	

Empresa: La Casa del desayuno	Puesto: Capitán de meseros
Objetivo del puesto:	
Lograr el servicio y la atención del cliente teniendo esto como primera responsabilidad.	
Funciones y Responsabilidades:	
Organizar y preparar todo para el servicio, supervisar el desempeño del personal en el servicio, requisiciones de insumos del área de servicio, tener el control del personal y asignarles su área de trabajo, estar al pendiente de la atención al cliente.	
Autonomía:	
Agilidad, Responsabilidad, Eficacia, Sociable, Servicial, Personalidad, Discreción	
Perfil:	Habilidades:
Ser mayor de edad. -Experiencia mínima de 3 años. -Buena presentación. -Sexo Masculino. -Trabajo en equipo.	-Buena memoria -Percepción -Amabilidad -Cordialidad -Facilidad de palabra
Observaciones:	

Empresa: La Casa del desayuno	Puesto: Cajera
Objetivo del puesto:	
Tener control de las ventas e ingresos del restaurante.	
Funciones y Responsabilidades:	
Manejo de efectivo, Facturación, Cobro, Captura de datos.	
Autonomía:	
Amabilidad, honestidad, responsabilidad, Agilidad.	
Perfil:	Habilidades:
<ul style="list-style-type: none"> -Sexo femenino. - Conocimiento del manejo de corte de caja. -Experiencia mínima de 1 año. -De 22 a 35 años. 	<ul style="list-style-type: none"> -Facilidad de palabra -Trabajo bajo presión.
Nivel Académico: Mínimo bachillerato en comercio o secretariado.	
Observaciones:	

2.4. Sueldos y prestaciones.

Se considera como sueldo a toda cantidad recibida en dinero o en especie (comida, productos, habitación, servicios, etc.) como consecuencia de la prestación por el trabajador de servicios para una empresa, incluidos los meses de vacaciones.

Una prestación es aquel servicio que el Estado, las Instituciones públicas o las empresas privadas están obligados a ofrecerles a sus empleados y que les garantizarán algunas cuestiones de primera necesidad y mejoras en la calidad de vida, como ser la atención de su salud y la de su familia.

PUESTO	SUELDO SEMANAL
Gerente	\$2600.00
Chef	\$2500.00
Cocinero A	\$750.00
Cocinero B	\$750.00
Stewart 1	\$600.00
Capitán de meseros	\$850.00
Mesero 1	\$500.00
Mesero 2	\$500.00
Mesero 3	\$500.00
Cajera	\$700.00

*El salario que estamos manejando es el mínimo de acuerdo al nivel académico y perfil que se está solicitando, basado en lo establecido en la tabla de salarios mínimos generales y profesionales por áreas geográficas de la Secretaría de trabajo y previsión social

Prestaciones:

- Un día de descanso por cada 6 trabajados.
- 6 días de vacaciones por un año laborado o lo equivalente al tiempo trabajado.
- Prima vacacional durante el periodo de vacaciones del 25% de su salario diario integrado.
- Aguinaldo.
- Capacitación.
- IMSS
- Pago de horas extras, días de descanso trabajados o días festivos.
- INFONAVIT
- AFORE

2.5.Reglamento interno por área.**COCINA:**

- Portar el uniforme completo y limpio.
- Usar zapatos negros antiderrapantes.
- Traer recogido el cabello con red y cofia.
- Traer siempre las manos limpias.
- No uñas largas, ni pintadas.
- No usar aretes, anillos, esclavas, pulseras, etc.
- No maquillaje.
- Los hombres no pueden traer barba ni cabello largo.
- Tener el área de trabajo limpia.

SERVICIO:

- Tratar a los clientes con respeto y amabilidad.
- Limpiar la cafetera al cierre del restaurant.
- Dejar ordenado el área de meseros.
- Tener las mesas limpias.

- No traer uñas largas ni pintadas.
- Para las mujeres en caso de usar aretes tienen que ser pequeños.
- En caso de mujeres traer el cabello recogido.
- No fumar durante las horas de trabajo.
- No introducir ningún tipo de drogas, armas ni bebidas alcohólicas.
- No comer dentro del área de comer, solo en su hora y área de comida.

ADMINISTRATIVO:

- El corte de caja será al cierre del restaurante.
- Todos los días pasar el reporte de ventas al gerente.
- No aceptar cheques.
- Checar que lo que esté en el sistema, sea lo que está en la comanda.
- En caso de hacer falta dinero en caja se le cobrará a la cajera responsable.

2.6. Políticas Generales.

- Asistir a las capacitaciones de los empleados.
- Deberán presentarse 10 min antes de su hora de entrada.
- Los empleados deberán portar el uniforme completo y en excelentes condiciones.
- Los permisos sin goce de sueldo se tendrán que anunciar mínimo una semana antes.
- Solo se justificarán faltas con comprobantes de seguro social.
- A la cuarta falta injustificada, automáticamente se dará de baja al trabajador.
- No pueden trabajar familiares en la empresa.
- No se permite relaciones personales dentro de la empresa.
- La entrada de empleados es por la puerta de servicio.
- No utilizar vocabulario altisonante.

2.7. Programa de capacitación por área

Se llevaran a cabo cada semestre.

Cocina:

- Distintivo H (SECTUR)

Servicio:

- Calidad en el servicio (CANACO)
- Manejo de conflictos (CANACO)

Administrativo:

- Desarrollo del área administrativa en micro negocios (CANACO)
- Desarrollo de proveedores y distribuidores (CANACO)
- Ventas (CANACO)
- Manejo de conflictos (CANACO)
- Distintivo M (SECTUR)

2.8. Horarios gráficos por área.

Se trabajará un horario gráfico con el fin de que el personal esté enterado de sus horarios, servirá también para que sepan con quien les va a tocar trabajar y para tener un mayor control.

Este horario será publicado semanalmente el día miércoles por si hay dudas o modificaciones y el horario final será publicado el sábado.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
ADMINISTRATIVO							
Gerente	8:00 am-4:00 pm	Descanso					
Cajera	8:00 am-2:00 pm	8:00 am-2:00 pm	8:00 am-2:00 pm	Descanso	8:00 am-2:00 pm	8:00 am-2:00 pm	8:00 am-2:00 pm
COCINA (7:00 am – 3:00 pm)							
Chef					Descanso		
Cocinero A			Descanso				
Cocinero B				Descanso			
Stewart		descanso					
SERVICIO (7:00 am - 2:00 pm)							
Capitán			Descanso				
Mesero 1				Descanso			
Mesero 2	Descanso						
Mesero 3		Descanso					

CAPITULO III. Satisfacción del Cliente

3.1. Segmentación de mercados.

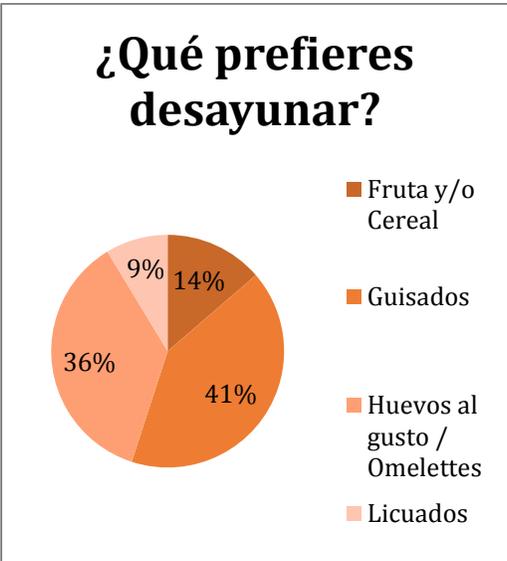
Nuestro mercado estará dirigido a personas de 20 a 45 años, se escogió este segmento porque es el mercado más fuerte dentro de la ciudad de Uruapan, el mercado más amplio que tenemos es de mujeres, señoras jóvenes de clase media que frecuentan juntarse con sus amigas a desayunar, por lo que se les ofrecerá promociones de acuerdo a sus necesidades, con precios accesibles y un lugar diseñado de manera que se sientan cómodas para que duren mucho rato en el restaurant y estén consumiendo.

3.2. Investigación de mercados.

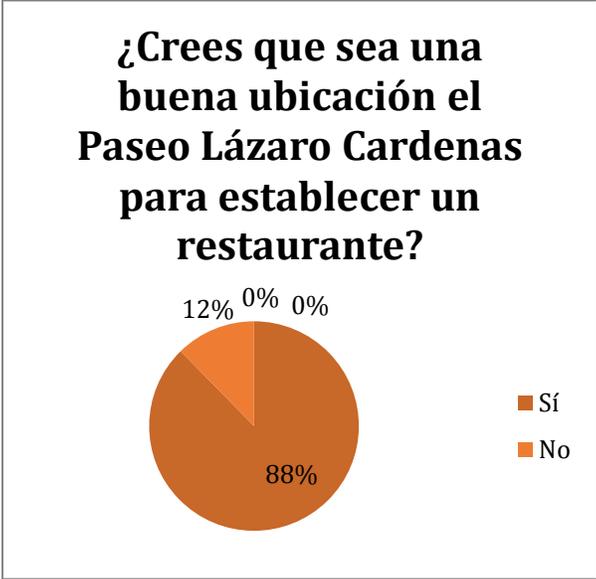
De acuerdo a la investigación realizada obtuvimos los siguientes resultados:



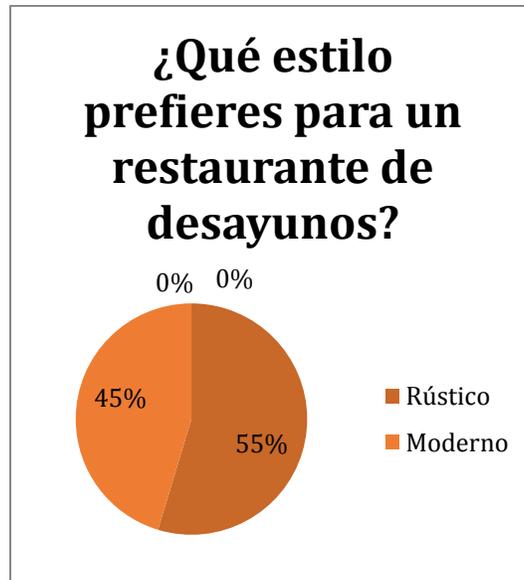
El 14% de nuestro segmento de mercado nunca desayuna en un restaurante, por lo tanto tendremos un 86% de posibilidades de que nuestra clientela sea alta. La estrategia que aplicaremos para atraer el 14% faltante será la publicidad y las promociones.



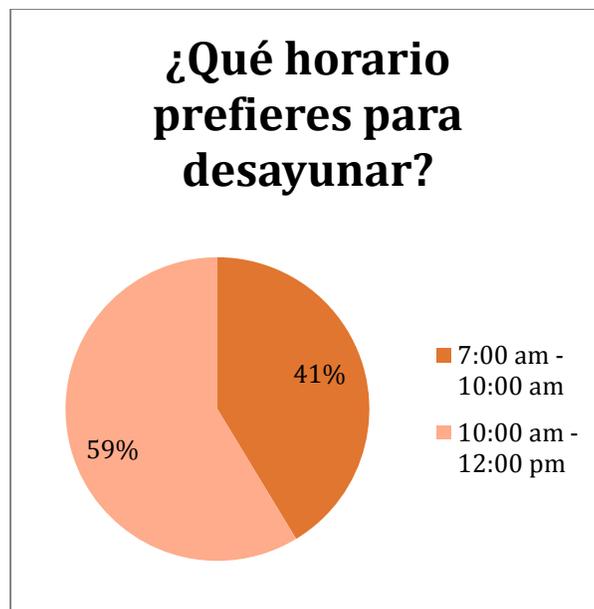
El 41% de nuestro mercado prefiere desayunar guisados, seguido con un 36% los huevos al gusto u omelettes, por lo tanto nuestra carta está muy bien diseñada ya que se conforma principalmente por estos dos productos huevos y guisados. Tomando en cuenta que los jugos, licuados y fruta los consumen como un acompañamiento.



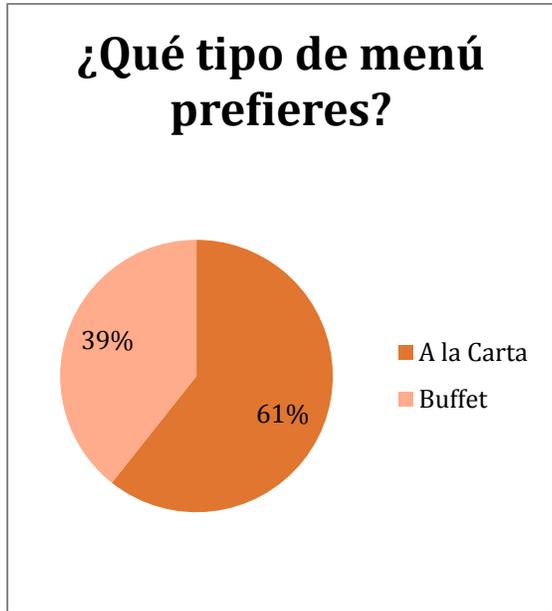
Al 88% de nuestro segmento de mercado le parece una buena ubicación el Paseo Lázaro Cárdenas ya que es la zona rosa de la ciudad y es una de las zonas más transitadas.



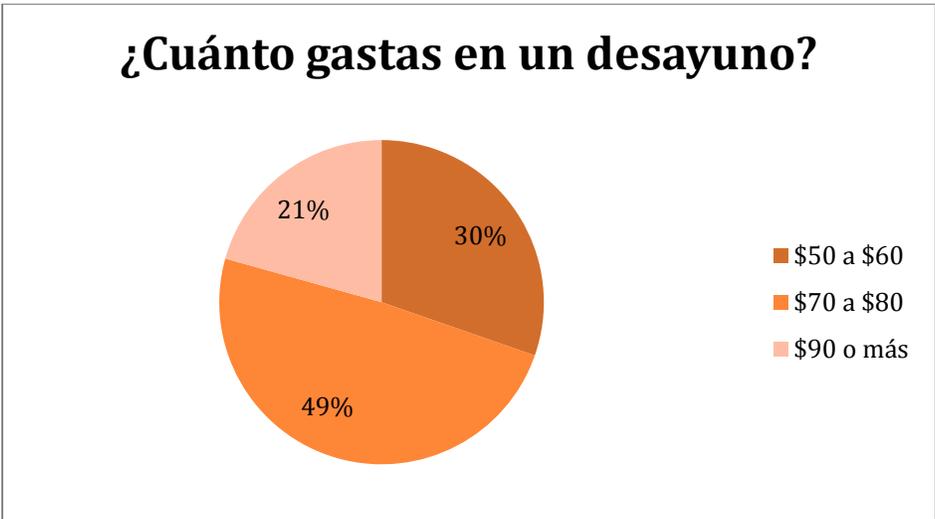
El 55% está de acuerdo con el estilo rústico esto quiere decir que no hay mucha variación de preferencia entre el estilo rústico y moderno para un restaurante de desayunos.



De acuerdo a la investigación realizada el horario de mayor auge será de 10:00 am a las 12:00 pm. Para el horario de 7:00 am a 10:00 am., aplicaremos promociones con el fin de incrementar la asistencia de comensales.



El menú tipo carta fue el preferido por nuestro segmento de mercado, ya que los precios son más accesibles que el precio de un buffet. Por lo tanto nosotros ofreceremos un servicio a la carta.



El presupuesto de venta por persona es de \$70 a \$80 pesos. Por lo cual nuestros precios establecidos van desde \$10.00 hasta \$76.00

3.3. Mezcla de Mercadotecnia.

Utilizaremos la herramienta de la mezcla de mercadotecnia como estrategia para la introducción de nuestro producto en el mercado.

3.3.1. Precio.

Estos son ofrecidos de acuerdo al costeo realizado a las recetas de nuestra carta, con el precio establecido de los proveedores locales, los cuales están dentro de los parámetros ofrecidos por nuestra competencia, dentro de las capacidades adquisitivas mensuales de nuestro segmento de mercado.

3.3.2. Producto.

Los principales ingredientes utilizados en el menú, serán de calidad, frescos y en porciones bastas para la satisfacción de las necesidades de nuestros mercados con una variedad de platillos nacionales y regionales con insumos de temporada y locales.

3.3.2.1. Menú



Imagen No. 24 . Portada del menú

HUEVOS		DE LA CASA	
A la mexicana (Jitomate, cebolla, chile serrano).....	\$32.00	Aporreadilla.....	\$76.00
Diversados.....	\$36.00	(Carne seca revuelta con huevo y salsa roja, acompañado de arroz blanco y frijoles con totopos y queso fresco)	
(Banados en salsa roja y salsa verde)		Rajas Pablanas.....	\$35.00
Rancheros.....	\$36.00	(Rajas de chile pablano con crema y granos de elote, acompañado de arroz blanco y frijoles con totopos y queso fresco)	
(Banados con salsa Roja)36		Chicharrón en salsa roja.....	\$39.00
Al albani.....	\$36.00	(acompañado de arroz blanco y frijoles con totopos y queso fresco)	
(Banados en salsa verde)		Tinga de pollo.....	\$40.00
Revuelto al gusto.....	\$32.00	(Carne de pollo desahogada en salsa roja, acompañado de arroz blanco y frijoles con totopos y queso fresco)	
(Jamón, Tocino o Chorizo)		Chilaquiles.....	\$40.00
*2 huevos servidos con frijoles, queso fresco y totopos.		(tortilla frita basada con salsa roja o verde, acompañados de queso y crema)	
OMELETTES		Enchiladas verdes o rojas.....	\$43.00
Tradicional.....	\$42.00	Tacos dorados de pollo.....	\$44.00
(Con Jamón)		Barritos de Tinga.....	\$49.00
Mexicana.....	\$45.00	Enfrijoladas al gratin.....	\$41.00
(Jitomate, cebolla, chile serrano)		Molletes tradicionales.....	\$31.00
Vegetariana.....	\$43.00	DULCE	
(champinones, cebolla, pimientos)		Hot Cakes.....	\$23.00
De la Casa.....	\$35.00	Pan Francés.....	\$25.00
(Espinacas y champinones)		Waffles.....	\$23.00
Toluqueño.....	\$43.00	Ensalada de frutas de la estación.....	\$22.00
(Chorizo)		Ensalada de frutas con yogurth y granola.....	\$28.00
Español.....	\$46.00		
(Jamón y aceituna negra)			
Americana.....	\$47.00		
(Tocino)			
*2 huevos con queso tipo gouda, acompañados de papa hash Brown, Tocino o salsichito			

Imagen No.25. Menú

BEBIDAS	
Café.....	\$12.00
(Americano o Descafeinado)	
Capuchino.....	\$33.00
Té.....	\$16.00
(Manzanilla, Hierbabuena, Limón, Negro)	
Vaso de leche.....	\$13.00
Malteada.....	\$16.00
(Fresa, Vainilla o Chocolate)	
Licuada.....	\$23.00
(Fruta licuada con leche y azúcar: plátano, fresa, manzana o guayaba)	
Jugos.....	\$10.00
(Naranja, toranja)	
Jugos Combinados	
Verde: piña, toranja o naranja, apio y perejil.....	\$11.00
Rosa cítrica: fresa, naranja y toranja.....	\$13.00
Manzana cítrica: manzana, limón, naranja y piña.....	\$13.00
Antioxidante: piña, fresa y naranja.....	\$19.00
Antigripal: guayaba, piña y naranja.....	\$12.00
Vitalidad: fresa, apio y naranja.....	\$13.00

Imagen No.26. Parte trasera del menú.

3.3.3. Plaza

Estaremos ubicados en el paseo Lázaro Cárdenas que es una de las zonas más transitadas de la Ciudad y en la cual hay muchos restaurantes pero todos los abren a medio día por lo cual no tendremos competencia en nuestro horario de apertura.

En nuestro alrededor hay varios negocios, principalmente bancos, cerca también hay 2 colegios y farmacias.

3.3.4. Promoción

Las promociones que se muestran más adelante son promociones lanzadas por apertura las cuáles en un futuro próximo pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades tanto de los clientes como de la misma empresa.

- Por inauguración omelettes al 2x1 siendo del mismo precio si no se cobrará el de mayor precio.

- El día de las madres se hará un 30% de descuento a las señoras.

- El día del niño los desayunos para niños son gratis.

- Promociones todos los días:

Lunes: orden de burritos más jugo de naranja... \$49.90

Martes: Huevos al gusto al 2x1

Miércoles: Molletes tradicionales al 2x1

Jueves: Todas nuestras bebidas al 2x1

Viernes: Chilaquiles verdes o rojos más jugo de naranja por tan solo... \$40.00

Sábado: En la compra de un club sándwich te regalamos un jugo de naranja.

Domingo familiar: Los niños pagan la mitad.

4. Gerencia y Administración

4.1. Balance general proyectado.

LA CASA DEL DESAYUNO			
Posición Financiera, Balance General.			
<i>ACTIVO</i>		<i>PASIVO</i>	
<i>CIRCULANTE</i>		<i>CIRCULANTE</i>	
Bancos	\$ 900.113,91	ACREEDORES DIVERSOS	\$ 500.000,00
		IMPUESTOS POR PAGAR	\$ 102.751,00
<i>Total CIRCULANTE</i>	\$ 900.113,91	<i>Total CIRCULANTE</i>	\$ 602.751,00
		<i>FIJO</i>	
<i>FIJO</i>		<i>Total FIJO</i>	\$ -
Mobiliario y Equipo de oficina	\$ 563.779,46	<i>DIFERIDO</i>	
Edificios	\$1.000.000,00	<i>Total DIFERIDO</i>	\$ -
<i>Total FIJO</i>	\$1.563.779,46		
		SUMA DEL PASIVO	\$ 602.751,00
		CAPITAL	
<i>DIFERIDO</i>		<i>CAPITAL</i>	
<i>Total DIFERIDO</i>	\$ -	Capital Social	\$1.071.482,00
		Utilidad o Pérdida del Ejercicio	\$1.861.142,37
		SUMA DEL CAPITAL	\$1.861.142,37
SUMA DEL ACTIVO	\$2.463.893,37	SUMA DEL PASIVO Y CAPITAL	\$2.463.893,37

4.1.2. Presupuesto de materia prima (mensual/anual). Nota: este formato esta en imagen, cuando lo imprima será directamente de Excel, para una mejor calidad.

PRESUPUESTO DE VENTAS INICIAL- PRODUCT MIX																				
Fecha:																				
Producto	LUN	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	TOTAL								
HEVEOS	10	7	5	12	17	20	15	26	31	31	20	90								
A la mexicana	3	2	2	4	4	4	2	26	36	36	2	161								
Doradas	8	7	9	8	10	13	8	63	36	36	10	203								
Ranchos	1	3	2	2	1	2	1	16	36	36	2	130								
Albani	12	16	14	14	5	8	9	75	32	32	11	211								
Al Puerto																				
OLEIFTES	5	6	7	4	5	3	9	39	42	42	9	195								
Tradicional	6	4	9	5	3	6	4	37	45	45	9	195								
Maximo	2	4	2	1	3	4	2	18	43	43	2	166								
Vegetariano	1	2	2	2	2	3	3	15	35	35	2	130								
De la casa	2	3	2	2	2	1	2	13	35	35	2	130								
Toucanito	3	2	2	2	2	2	2	15	43	43	2	166								
Espanol	3	2	1	2	2	2	2	15	46	46	2	173								
Americano	3	2	1	2	2	2	2	15	46	46	2	173								
PLATOS PRINCIPALES	8	11	15	9	13	11	17	84	84	84	17	300								
Aperitivo	4	5	3	5	8	6	5	39	35	35	8	150								
Rajas poblanas	9	13	9	10	12	15	15	75	84	84	17	300								
Chicharon	5	7	5	8	4	7	5	41	40	40	9	167								
Tinga de pollo	12	15	16	14	19	13	15	104	40	40	9	167								
Chiriquitas	2	1	5	2	3	1	1	15	43	43	2	166								
Birrio	9	6	9	8	7	8	8	42	43	43	9	195								
Enchiladas	1	4	2	1	2	2	2	13	41	41	2	164								
Empedadas	4	7	3	5	2	5	4	20	31	31	4	104								
Moleles	5	5	7	5	5	4	5	38	44	44	5	149								
Tacos dorados	1	0	2	3	2	1	2	11	23	23	2	51								
DULCE	2	1	1	2	3	3	3	11	11	11	2	42								
Hot Cakes	2	1	1	2	3	3	3	11	11	11	2	42								
Pan Francés	1	2	3	1	2	3	1	13	23	23	1	43								
Vientres	3	6	5	3	2	4	6	29	22	22	3	89								
Ensalada de frutas																				
Ensalada de frutas con requem y galletas	7	5	6	8	5	4	9	44	28	28	4	109								
BEBIDAS	50	65	70	50	80	45	70	430	112	112	50	730								
Café	30	45	28	30	35	45	50	263	333	333	0	1084								
Capulino	20	25	20	15	19	15	20	134	16	16	0	180								
Té	13	12	16	14	10	7	9	81	13	13	0	144								
Leche	5	6	5	4	6	6	6	31	16	16	0	106								
Mieladas	20	25	20	30	34	30	35	194	32	32	0	304								
Limonas	30	30	25	30	25	35	35	210	10	10	0	300								
Jugo	15	10	18	10	13	15	15	97	11	11	0	226								
JOCOS COMBINADOS	3	2	2	2	1	3	3	18	13	13	4	56								
Rosa Ochos	1	3	4	3	1	2	4	18	13	13	0	54								
Mexicana Ochos	2	3	3	2	1	2	4	15	13	13	0	54								
Antipasta	2	1	3	2	2	2	2	14	12	12	0	50								
Vendidad	2	4	1	3	2	1	3	16	13	13	0	52								
INGRESOS TOTALES								\$273,648.00	\$301,032.90	\$311,134.08	\$364,225.49	\$400,648.04	\$440,722.84	\$484,784.12	\$533,262.54	\$586,588.79	\$645,291.67	\$709,774.44	\$786,789.68	\$855,766.48

4.1.3. Nómina (mensual/anual).

Puesto	Salario Mensual	Total	Salario Anual	SDI (1.0863)	AFORE (2%)	INFONAVIT (5%)	2% Sobre nómina	IMSS (1.25%)	TOTAL
Gerente	\$10,400.00	\$10,400.00	\$124,800.00	\$371.42	\$208.00	\$520.00	\$208.00	\$130.00	\$9,334.00
Chef	\$10,000.00	\$10,000.00	\$120,000.00	\$357.14	\$200.00	\$500.00	\$200.00	\$125.00	\$8,975.00
Cocinero A	\$3,000.00	\$3,000.00	\$36,000.00	\$107.14	\$60.00	\$150.00	\$60.00	\$37.50	\$2,692.50
Cocinero B	\$3,000.00	\$3,000.00	\$36,000.00	\$107.14	\$60.00	\$150.00	\$60.00	\$37.50	\$2,692.50
Stewart	\$2,400.00	\$2,400.00	\$28,800.00	\$85.71	\$48.00	\$120.00	\$48.00	\$30.00	\$2,154.00
Capitán de meseros	\$3,400.00	\$3,400.00	\$40,800.00	\$121.42	\$68.00	\$170.00	\$68.00	\$42.50	\$3,272.50
Mesero 1	\$2,000.00	\$2,000.00	\$24,000.00	\$71.42	\$40.00	\$100.00	\$40.00	\$25.00	\$1,795.00
Mesero 2	\$2,000.00	\$2,000.00	\$24,000.00	\$71.42	\$40.00	\$100.00	\$40.00	\$25.00	\$1,795.00
Mesero 3	\$2,000.00	\$2,000.00	\$24,000.00	\$71.42	\$40.00	\$100.00	\$40.00	\$25.00	\$1,795.00
Cajera	\$2,800.00	\$2,800.00	\$33,600.00	\$100.00	\$56.00	\$140.00	\$56.00	\$35.00	\$2,513.00

El gasto de nómina mensual es de \$37,018.50

El gasto de nómina anual es de \$444,222.00

4.1.4. Gasto de operación (mensual/anual).

Nota: estos formato esta en imagen, cuando lo imprima será directamente de Excel, para una mejor calidad.

Gastos de Operación												
concepto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
luz	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00
agua	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00
gas	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00
telefono e internet	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00
sueldos	\$37,018.50	\$ 37,018.50	\$ 37,018.50	\$ 37,018.50	\$ 37,018.50	\$ 37,018.50	\$ 37,018.50	\$ 37,018.50	\$ 37,018.50	\$ 37,018.50	\$ 37,018.50	\$ 37,018.50
desechable	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00
publicidad y propaganda	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
Telecable	\$ 275.00	\$ 275.00	\$ 275.00	\$ 275.00	\$ 275.00	\$ 275.00	\$ 275.00	\$ 275.00	\$ 275.00	\$ 275.00	\$ 275.00	\$ 275.00
Productos de limpieza	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00
totales	\$53,493.50	\$ 53,493.50										
total anual												\$641,922.00

4.1.5. Gasto de administración (mensual/anual).

Gastos de Administración												
concepto	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
contador	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
papeleria	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00
totales	\$ 1,600.00											
total anual												\$ 19,200.00

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

Nota: estos formato esta en imagen, cuando lo imprima será directamente de Excel, para una mejor calidad.

PRESUPUESTO DE COSTO DE VENTAS INICIAL- PRODUCT MIX																								
Producto	LIM	MAR	MIE	JUE	VEN	SAB	DOM	TOTAL	PRECIO CV	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL ANUAL		
																							FECHA	
HELEOS																								
Ale mandarina	10	7	9	12	17	20	15	90	\$27.22	\$9,920.27	\$10,782.60	\$11,861.96	\$13,048.16	\$14,362.97	\$16,780.27	\$17,367.10	\$19,103.81	\$21,141.99	\$23,151.61	\$25,427.17	\$27,968.88	\$29,635.99	\$306,635.99	
Dioscoros	3	2	5	4	4	6	2	26	\$30.48	\$3,498.05	\$3,484.96	\$3,433.35	\$4,218.68	\$4,639.36	\$5,102.18	\$5,612.40	\$6,177.64	\$6,911.00	\$7,740.14	\$8,672.40	\$9,709.65	\$10,861.83	\$67,246.56	
Rancheros	8	7	2	8	10	13	8	63	\$30.61	\$7,227.77	\$9,300.55	\$9,350.60	\$10,288.66	\$11,314.23	\$12,445.69	\$13,690.22	\$15,059.24	\$16,565.16	\$18,222.68	\$20,043.86	\$22,048.23	\$24,352.89	\$165,252.89	
Alfalfa	1	3	2	1	1	2	1	11	\$30.28	\$1,936.53	\$2,343.21	\$2,343.21	\$2,571.53	\$2,835.28	\$3,118.81	\$3,430.69	\$3,773.16	\$4,151.13	\$4,560.29	\$5,022.87	\$5,525.16	\$6,077.87	\$41,411.40	
Al guiso	12	16	14	5	8	4	9	75	\$27.39	\$9,718.28	\$9,040.11	\$9,944.12	\$10,939.54	\$12,032.39	\$13,235.63	\$14,559.19	\$16,015.11	\$17,616.62	\$19,370.28	\$21,314.11	\$23,447.72	\$25,742.10	\$175,412.10	
OMELETES																								
Tradicional	5	6	7	4	5	3	9	39	\$39.67	\$5,664.48	\$6,120.91	\$6,733.02	\$7,406.32	\$8,148.96	\$8,961.66	\$9,867.81	\$10,843.60	\$11,927.96	\$13,120.75	\$14,432.83	\$15,876.11	\$17,462.41	\$118,992.41	
Mexicano	6	4	9	5	5	4	37	339.52	\$6,011.20	\$6,271.32	\$6,699.45	\$7,288.29	\$8,041.72	\$8,981.83	\$10,100.02	\$11,310.02	\$12,621.02	\$14,143.12	\$15,886.18	\$17,829.48	\$19,975.99	\$22,315.99	\$142,915.99	
Vegetariano	2	4	2	1	3	4	2	18	\$38.36	\$2,618.09	\$2,879.96	\$3,167.89	\$3,487.94	\$3,833.14	\$4,216.46	\$4,638.10	\$5,101.91	\$5,612.10	\$6,174.31	\$6,790.65	\$7,469.71	\$8,205.94	\$55,985.94	
De la casa	1	2	1	1	3	2	1	13	\$29.81	\$1,560.18	\$1,705.19	\$1,975.71	\$2,285.28	\$2,628.61	\$3,006.57	\$3,428.23	\$3,890.95	\$4,392.94	\$4,937.99	\$5,522.94	\$6,150.79	\$6,824.83	\$33,419.98	
Toluqueno	2	3	2	2	3	2	2	15	\$39.92	\$2,715.47	\$2,971.02	\$3,260.72	\$3,584.80	\$3,942.61	\$4,338.08	\$4,762.99	\$5,217.70	\$5,694.69	\$6,197.33	\$6,729.97	\$7,297.31	\$7,902.00	\$34,376.31	
Español	3	2	1	2	2	3	2	15	\$38.91	\$2,324.17	\$2,658.18	\$3,074.51	\$3,582.00	\$4,166.28	\$4,829.08	\$5,560.04	\$6,359.04	\$7,200.04	\$8,100.04	\$9,050.04	\$10,050.04	\$11,100.04	\$49,926.17	
Americano	3	5	6	7	5	3	5	34	\$40.49	\$5,096.17	\$6,095.78	\$6,662.46	\$7,328.71	\$8,095.58	\$8,967.74	\$9,954.51	\$11,072.96	\$12,329.96	\$13,728.96	\$15,278.96	\$16,984.96	\$18,844.96	\$174,745.43	
PLATOS PRINCIPALES																								
Apremiado	8	11	15	9	13	11	17	84	\$64.84	\$21,787.64	\$23,966.40	\$26,363.04	\$28,999.36	\$31,889.28	\$35,039.21	\$38,599.13	\$42,657.95	\$47,230.74	\$52,337.12	\$57,972.68	\$64,245.68	\$71,162.68	\$465,913.08	
Rajas polizas	4	5	3	3	5	6	8	39	\$30.22	\$4,713.82	\$5,495.20	\$6,372.69	\$7,351.69	\$8,539.65	\$9,941.60	\$11,569.82	\$13,444.12	\$15,581.44	\$17,987.43	\$20,664.07	\$24,601.61	\$29,811.61	\$180,411.61	
Chicharon	9	13	9	10	7	7	12	75	\$32.25	\$9,975.17	\$10,972.69	\$12,089.96	\$13,327.56	\$14,694.65	\$16,205.12	\$17,867.63	\$19,683.79	\$21,667.63	\$23,820.94	\$26,163.04	\$28,694.34	\$31,411.95	\$203,311.95	
Tinga de pollo	5	7	5	8	4	7	7	41	\$33.99	\$6,988.55	\$6,725.41	\$6,707.95	\$7,141.74	\$8,052.92	\$8,998.21	\$9,985.03	\$11,015.53	\$12,087.68	\$13,200.56	\$14,442.39	\$15,809.73	\$17,309.48	\$119,079.48	
Chilaquiles	12	15	16	14	19	13	15	104	\$34.19	\$14,222.78	\$15,645.06	\$17,200.56	\$18,939.52	\$20,823.57	\$22,905.93	\$25,196.52	\$27,716.17	\$30,487.19	\$33,506.92	\$36,800.23	\$40,379.25	\$34,434.96	\$250,434.96	
Burrito	2	1	5	2	3	3	1	15	\$42.13	\$2,228.01	\$2,780.81	\$3,068.89	\$3,384.78	\$3,701.25	\$4,071.38	\$4,478.52	\$4,926.37	\$5,419.01	\$5,940.91	\$6,507.00	\$7,117.70	\$7,772.41	\$54,059.50	
Enchiladas	9	6	9	8	5	7	8	52	\$38.46	\$7,684.48	\$8,342.93	\$9,177.22	\$10,094.58	\$11,104.44	\$12,214.88	\$13,426.37	\$14,740.01	\$16,158.01	\$17,683.81	\$19,321.19	\$21,072.19	\$22,937.41	\$182,188.72	
Empiladas	1	4	2	1	2	1	1	13	\$34.60	\$1,299.14	\$1,979.05	\$2,765.96	\$3,684.66	\$4,734.54	\$5,927.54	\$7,269.74	\$8,759.29	\$10,396.02	\$12,182.63	\$14,124.29	\$16,230.52	\$18,503.41	\$113,473.41	
Molletes	4	7	3	5	2	2	4	30	\$28.24	\$3,148.80	\$3,463.68	\$3,810.05	\$4,191.05	\$4,610.16	\$5,071.17	\$5,570.29	\$6,109.42	\$6,687.18	\$7,309.89	\$7,972.81	\$8,681.88	\$9,434.83	\$67,234.83	
Tacos dorados	5	5	7	5	4	7	5	38	\$37.32	\$6,072.90	\$6,240.18	\$6,964.20	\$7,580.62	\$8,306.69	\$9,136.25	\$10,049.98	\$11,054.87	\$12,160.36	\$13,378.39	\$14,714.03	\$16,188.43	\$17,810.80	\$101,310.80	
DULCE																								
Hdt Cakes	1	0	2	3	2	2	2	11	\$19.28	\$988.32	\$933.15	\$1,028.47	\$1,129.11	\$1,242.03	\$1,366.23	\$1,502.85	\$1,653.14	\$1,818.45	\$2,000.29	\$2,200.32	\$2,420.36	\$2,664.72	\$18,140.72	
Pan Frances	2	1	1	2	3	2	1	11	\$27.33	\$938.62	\$1,032.37	\$1,135.61	\$1,248.17	\$1,374.91	\$1,516.65	\$1,662.65	\$1,822.91	\$2,000.18	\$2,192.88	\$2,406.71	\$2,646.71	\$29,069.58		
Vellitas	1	2	3	1	1	1	1	13	\$19.28	\$1,002.56	\$1,102.82	\$1,213.10	\$1,334.41	\$1,467.85	\$1,614.63	\$1,776.10	\$2,149.08	\$2,560.38	\$3,010.98	\$3,500.42	\$4,029.03	\$4,598.58	\$27,439.03	
Ensayada de frutas	3	6	5	3	2	4	6	29	\$18.36	\$2,129.76	\$2,342.74	\$2,577.01	\$2,834.71	\$3,118.18	\$3,430.00	\$3,773.00	\$4,150.30	\$4,565.33	\$5,021.86	\$5,524.05	\$6,076.45	\$44,543.29		
Ensayada de frutas con juguito y granola																								
BEBIDAS	7	5	6	8	5	4	9	44	\$23.65	\$4,162.40	\$4,578.64	\$5,068.50	\$5,640.15	\$6,304.17	\$7,033.99	\$7,837.95	\$8,711.34	\$9,662.47	\$10,695.19	\$11,817.81	\$13,029.94	\$14,332.81	\$89,009.94	
INGRESOS TOTALES																								
										\$37,899.90	\$38,089.89	\$38,788.88	\$38,644.76	\$38,309.24	\$38,140.16	\$42,154.18	\$43,999.60	\$46,999.54	\$50,999.54	\$56,999.54	\$61,000.06	\$67,856.17	\$75,000.00	\$678,318.91

4.2. Estado de Resultados.

Estado de Resultados La Casa del Desayuno

	Acumulado
<i>Ingresos</i>	
Ventas	\$5.851.766,48
<i>Total Ingresos</i>	\$5.851.766,48
<i>Egresos</i>	
GASTOS DE VENTA	\$ 641.922,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 19.200,00
Compras	\$1.200.020,37
<i>Total Egresos</i>	\$1.861.142,37
<i>Utilidad (o Pérdida)</i>	\$1.861.142,37

4.3. Estandarización de procesos

ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS



La Casa del Desayuno

INDICE

• Área de cocina.....	50
Reglamento.....	50
Equipo y utensilios.....	50
Descripción y perfil de puestos.....	51
Chef.....	51
Cocinero.....	52
Stewart.....	53
Uniformes.....	54
Técnicas.....	56
Recetas.....	57
• Área de servicio.....	108
Reglamento.....	108
Equipo y utensilios.....	108
Descripción y perfil de puestos.....	109
Capitán de meseros.....	109
Mesero.....	110
Uniformes.....	111
Técnicas.....	112
• Área administrativa.....	113
Reglamento.....	113
Equipo y utensilios.....	113
Descripción y perfil de puestos.....	114
Gerente.....	114
Cajera.....	114
Uniformes.....	116
Técnicas.....	116

ÁREA DE COCINA

REGLAMENTO

- Portar el uniforme completo y limpio.
- Usar zapatos negros antiderrapantes.
- Traer recogido el cabello con red y cofia.
- Traer siempre las manos limpias.
- No uñas largas, ni pintadas.
- No usar aretes, anillos, esclavas, pulseras, etc.
- No maquillaje.
- Los hombres no pueden traer barba ni cabello largo.
- Tener el área de trabajo limpia.

EQUIPO Y UTENSILIOS

- Anaquel para equipo e insumos.
- Campana.
- Comandera.
- Tarjas.
- Mesas de trabajo.
- Repisa de muro.
- Estufa múltiple (parrilla, freidora, salamandra, plancha)
- Estufa industrial.
- Mesa fría.
- Báscula.
- Extractor de jugos.
- Wafflera.
- Rebanadora.
- Licuadora industrial.
- Licuadoras.
- Pinzas.
- Cucharas.
- Palas de madera.
- Cuchillo chef.
- Tablas para picar.
- Chino.
- Colador.
- Insertos de acero y plástico
- Miserables.
- Ollas.
- Coludos.
- Sartenes.
- Platos trinche
- Refrigerero

DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE PUESTOS

CHEF

Empresa: La Casa del Desayuno	Puesto: Chef
Objetivo del puesto:	
Dirigir la preparación de todos los platillos en el restaurante.	
Funciones y Responsabilidades:	
<ul style="list-style-type: none"> -Formación y gestión de todo el personal de cocina. -Supervisar y coordinar las actividades culinarias en el restaurante. -Estimación de consumo de alimentos. -Compras y pedidos de alimentos. -Desarrollo y selección de las recetas que se utilizan en el restaurante. -Estandarización de la producción de recetas. -Establecimiento de técnicas de presentación de alimentos. -Establecimiento de normas de calidad. -Planificación y fijación de precios de un menú. -Control de costos, según el presupuesto. -Supervisar ventas y existencias del departamento de cocina todos los días. -Supervisar la limpieza de todas las áreas del departamento de cocina. 	
Autonomía:	
Liderazgo, Compromiso, Destreza, Creatividad.	
Perfil:	Habilidades:
<ul style="list-style-type: none"> -Tener pasión por la comida. -Trabajar bajo presión. -Excelente gestión y organización. -Excelente limpieza personal. -Mayor de 25 años. -Experiencia mínima de 2 años. -Sexo Masculino. 	<ul style="list-style-type: none"> -Dirigir -Mando -Comunicación -Percepción -Sensibilidad en gusto y olfato
Nivel Académico: Licenciatura en Gastronomía o Artes Culinarias.	

COCINERO

Empresa: La Casa del desayuno	Puesto: Cocinero
Objetivo del puesto:	
Ayudar al chef ejecutivo con las preparaciones de los platillos del restaurante.	
Funciones y Responsabilidades:	
Hacer Mise and Place, preparación, cocinar y sazonar diversos platillos, montaje de platillos, recibir comandas, limpiar y mantener limpia su área de trabajo.	
Autonomía:	
Rapidez, Responsabilidad, Eficacia, eficiencia.	
Perfil:	Habilidades:
<ul style="list-style-type: none"> -Gusto por la cocina. -Excelente limpieza personal. - Ser mayor de edad. -Sexo indistinto. -Trabajo en equipo. <p>Experiencia mínima de 1 año.</p>	-Saber cocinar
Nivel Académico: Mínimo Primaria	
Observaciones:	

STEWART

Empresa: La Casa del desayuno	Puesto: Stewart
Objetivo del puesto:	
Mantener en óptimo estado de limpieza, la cocina, el área del comedor y el equipo de operación.	
Funciones y Responsabilidades:	
-Limpiar los pasillos, paredes, mesas de trabajo, loza, cristalería, ollas y equipo de operación.	
Autonomía:	
Respetuoso, Honesto, Responsable.	
Perfil:	Habilidades:
-Con o sin experiencia. -Sexo indistinto. -De 15 años en adelante.	-Iniciativa -Rapidez.
Nivel Académico: Mínimo Primaria	
Observaciones:	

UNIFORMES



Fig. No.27. Filipina para chef blanca con bordes y botones negros.



Fig. No.28. Pantalón para chef en negro.



Fig. No.29. Mandil negro para chef.



Fig. No.30. Filipina blanca para ayudantes de cocina.



Fig. No.31. Pantalón de mascota para ayudante de cocina



Fig. No.32. Mandil para ayudante de chef



Fig. No.33. Gorro para chef



Fig. No.34 Cofia para ayudante de chef



Fig. No.35. Uniforme de Steward

TÉCNICAS

- Para mantener frescos nuestros jugos se harán en el momento inmediato que se pidan.
- Para tener un mayor control sobre lo que tenemos en nuestra cámara de refrigeración, en el congelador y en nuestro almacén todo debe estar etiquetado con fecha.
- Las salsas base roja y verde siempre se deben freír con aceite y dejar hervir.
- Se utilizaran 2 huevos por persona para omelettes y huevos al gusto o a la carta, batiéndolos con un poco de sal y una pizca de pimienta.
- Todos los omelettes y huevos se harán en la plancha y al momento, al igual que los hot cakes y el pan francés.
- Hacer inventario diario de los productos en existencia y hacer pedido de los productos faltantes de acuerdo al stock establecido.
- Supervisar constantemente el almacenaje en la cámara y en la bodega.

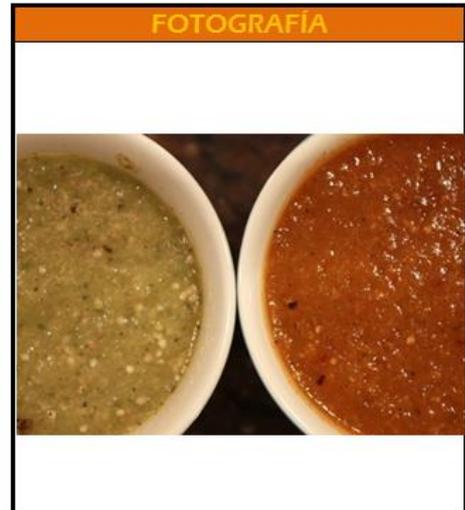
RECETAS



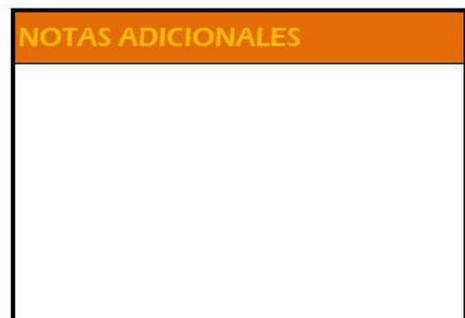
La Casa del Desayuno

Receta Estándar

Nombre:				
TIPO		Porciones:	10,000	Personas
Nombre: Salsa verde			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Tomate	1,000	kg	x
	Cebolla	0,050	lt	
	Ajo	0,010	kg	
	Sal	0,005	kg	
	Aceite	0,015	lt	

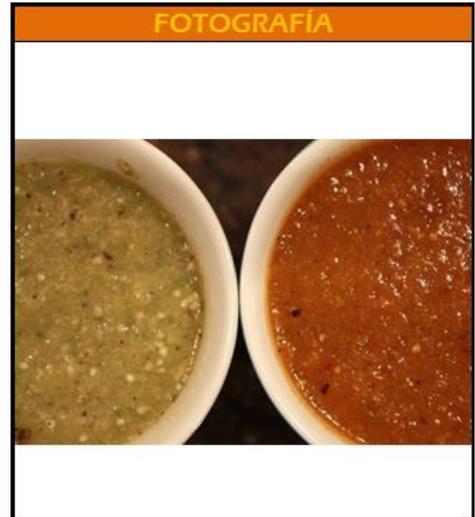


ELABORACIÓN	
1	Cocer los tomates junto con el ajo, cebolla.
2	Licuar todo junto con la sal.
3	Sofreír en poco de aceite y dejar hasta hervir.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	





Nombre:				
TIPO	Porciones:	10,000	Personas	
Nombre: Salsa roja			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Jitomame	1.000	kg	x
	Cebolla	0.050	lt	
	Ajo	0.010		
	Sal	0.005		
	Aceite	0.015		



ELABORACIÓN	
1	Cocer los jitomates junto con la cebolla y el ajo.
2	Licuar todos los ingredientes y agregar sal.
3	sofreir en un poco de aceite.
4	Dejar en el fuego hasta que rompa en hervor.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

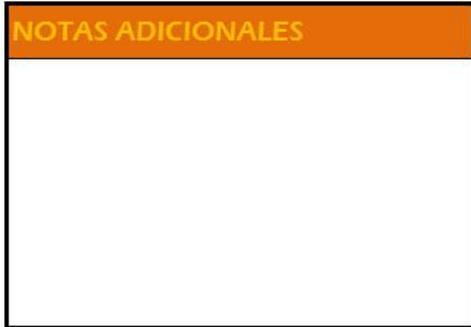




Nombre:				
TIPO	Porciones:	10,000	Personas	
Nombre: Arroz blanco			FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Arroz	1,000	kg	x
	Mantequilla	0,050	kg	
	Cebolla	0,100	kg	
	Chicharos	0,150	kg	
	Zanahoria	0,050	kg	
	Sal	0,005	kg	



ELABORACIÓN	
1	Lavar el arroz y dejarlo escurrir.
2	Sofreír un pedazo de cebolla con mantequilla
3	Agregar el arroz mover hasta que cambie su color.
4	Agregar agua y la verdura.
5	Agregar sal.
6	Dejar en el fuego hasta que se cocine.
7	
8	
9	
10	
11	
12	

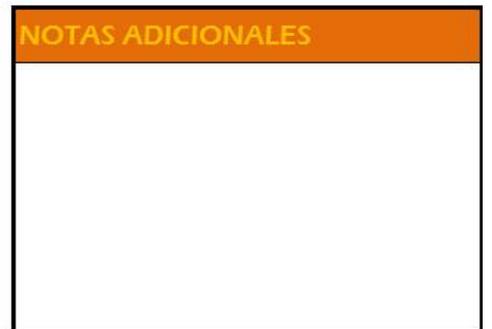




Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: papa hash brown			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	papa	0.150	kg	x
	cebolla	0.010	kg	
	sal	0.001	kg	
	pimienta	0.001	kg	
	tocino	0.010	kg	

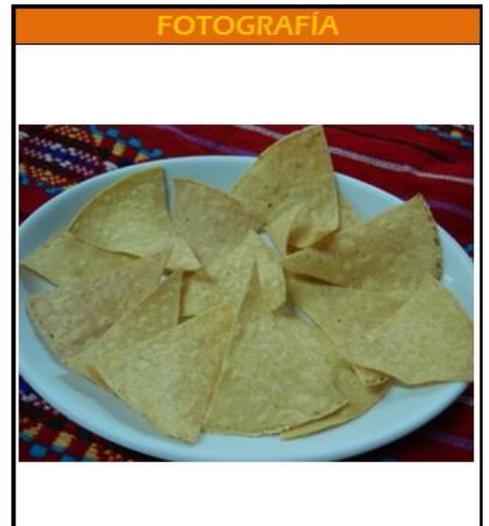


ELABORACIÓN	
1	Rallar la papa y medio cocerla.
2	En la plancha dorar el tocino.
3	Agregar cebolla en brunoise y la papa.
4	Sazonar con sal y pimienta.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	





Nombre:					
TIPO		Porciones:	10,000	Personas	
Nombre:			totoπος		FECHA:
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Tortilla	1,000	kg	x	
	Aceite	0,050	lt		

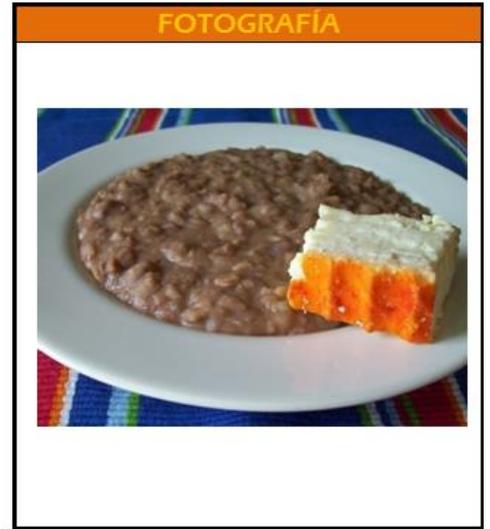


ELABORACIÓN	
1	Cortar las tortillas en trozos
2	Freirlas en el aceite caliente.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

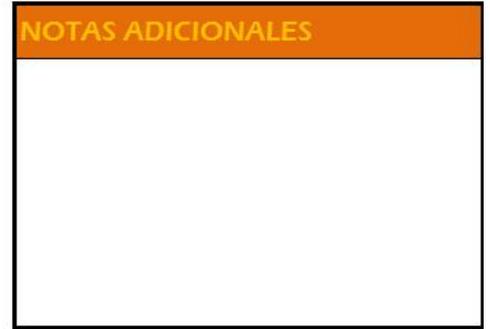




Nombre:				
TIPO	Porciones:	10,000	Personas	
Nombre: Frijoles refritos		FECHA:		
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Frijoles	1,000	kg	x
	Agua	2,000	lt	brunoise
	Cebolla	0,050	kg	brunoise
	Ajo	0,010	kg	brunoise
	Sal	0,050	kg	x
	Manteca	0,200	kg	x

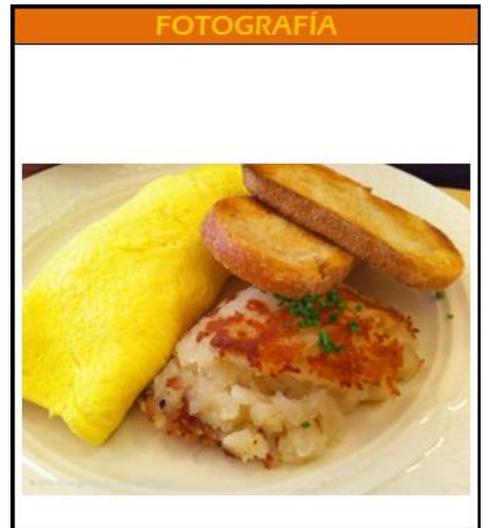


ELABORACIÓN	
1	Cocer los frijoles en agua con sal, ajo, y cebolla.
2	Ya que estén cocidos freír con manteca y machucar.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	





Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	Green
Nombre:	Omelette de la casa			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Huevo	0.160	kg		
	Champiñones	0.010	kg		eminset.
	Espinacas	0.010	kg		chifonade
	sal	0.001	kg		
	aceite	0.015	ml		
	Queso tipo gouda	0.020	kg		
	tocino o salchicha	0.010	kg		
	papa hash brown	0.150	kg		



MONTAJE

En la mitad del plato servir el omelette, en una tercera parte servir la papa hash brown y en la otra tercera parte servir la salchicha o el tocino.

ELABORACIÓN	
1	Saltear champiñones y espinacas.
2	Batir los huevos con un poco de sal y agregar queso tipo gouda, espinacas y champiñones.
3	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos revueltos extendiendolos en forma de tortilla.
4	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3 partes, dando la forma de taco.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Tocino o salchicha y papa hash brown

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Omelette vegetariano			FECHA:
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Huevo	0.160	kg		
Champiñones	0.010	kg	eminset	
Cebolla	0.010	kg	brunoise	
Pimientos	0.010	kg	bastones	
sal	0.001	kg		
aceite	0.015	ml		
Queso tipo gouda	0.020	kg		
Tocino o salchicha	0.010	kg		
papa hash brown	0.150	kg		



MONTAJE

En la mitad del plato servir el omelette, en una tercera parte servir la papa hash brown y en la otra tercera parte servir la salchicha o el tocino.

ELABORACIÓN	
1	Saltear cebolla, champiñones y pimientos.
2	Batir los huevos con un poco de sal y agregar queso tipo gouda, la cebolla, champiñones y los pimientos salteados.
3	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos revueltos extendiendolos en forma de tortilla.
4	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3 partes, dando la forma de taco.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

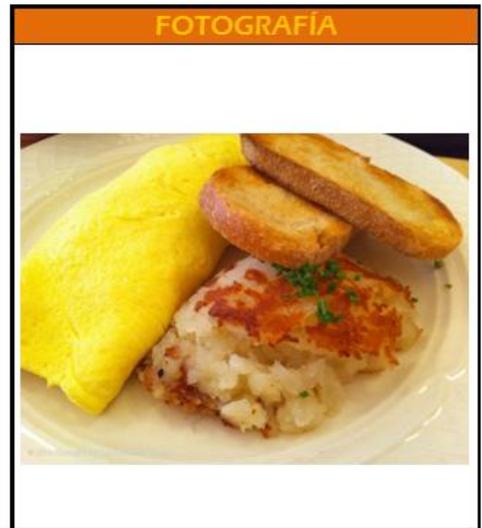
GUARNICIONES

Tocino o salchicha y papa hash brown

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Omelette Español			FECHA:
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Huevo	0.160	kg		
Sal	0.001	kg		
aceite	0.015	kg		
Queso tipo gouda	0.020	kg		
Jamón	0.020	kg		
Aceituna negra	0.010	kg		brunoise
tocino o salchicha	0.010	kg		
papa hash brown	0.150	kg		



MONTAJE

En la mitad del plato servir el omelette, en una tercera parte servir la papa hash brown y en la otra tercera parte servir la salchicha o el tocino.

ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con un poco de sal, agregar queso tipo gouda, jamón y aceituna negra.
2	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos revueltos extendiendolos en forma de tortilla.
3	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3 partes, dando la forma de taco.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

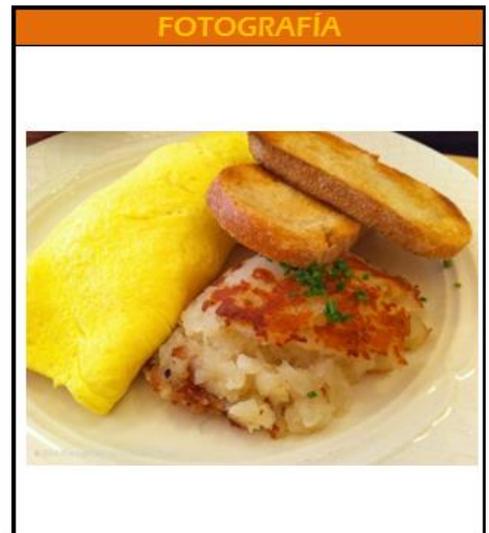
GUARNICIONES

Tocino o salchicha y papa hash brown

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Omelette Tradicional		FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Huevo	0,160	kg		
Sal	0,001	kg		
aceite	0,015	kg		
Queso tipo gouda	0,020	kg		
Jamón	0,020	kg		en cuadros
Salchicha o tocino	0,010	kg		
papa hash brown	0,15	kg		



MONTAJE

En la mitad del plato servir el omelette, en una tercera parte servir la papa hash brown y en la otra tercera parte servir la salchicha o el tocino.

ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con un poco de sal, agregar queso tipo gouda y el jamón.
2	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos revueltos extendiendolos en forma de tortilla.
3	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3 partes, dando la forma de taco.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Tocino o salchicha y papa hash brown

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:		Omelette Americano		
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Huevo	0,160	kg	
	Sal	0,001	kg	
	aceite	0,015	kg	
	Queso tipo gouda	0,020	kg	
	Tocino	0,020	kg	picado
	Salchicha	0,010	kg	
	Tocino o salchicha	0,010	kg	
	papa hash brown	0,150	kg	



MONTAJE

En la mitad del plato servir el omelette, en una tercera parte servir la papa hash brown y en la otra tercera parte servir la salchicha o el tocino.

ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con un poco de sal, agregar queso tipo gouda y el tocino dorado.
2	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos revueltos extendiendolos en forma de tortilla.
3	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3 partes, dando la forma de taco.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

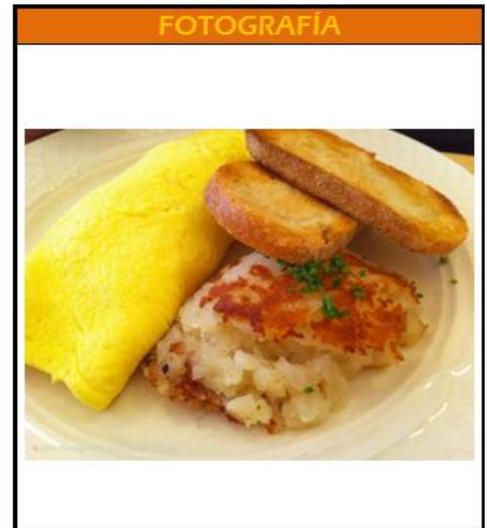
GUARNICIONES

Tocino o salchicha y papa hash brown

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Omelette Toluqueño			FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Huevo	0.160	kg		
Sal	0.001	kg		
aceite	0.015	kg		
Queso tipo gouda	0.020	kg		
Chorizo	0.020	kg		dorado
Tocino o salchicha	0.010	kg		
papa hash brown	0.150	kg		



MONTAJE

En la mitad del plato servir el omelette, en una tercera parte servir la papa hash brown y en la otra tercera parte servir la salchicha o el tocino.

ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con un poco de sal, agregar queso tipo gouda y el chorizo dorado.
2	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos revueltos extendiendolos en forma de tortilla.
3	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3 partes, dando la forma de taco.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

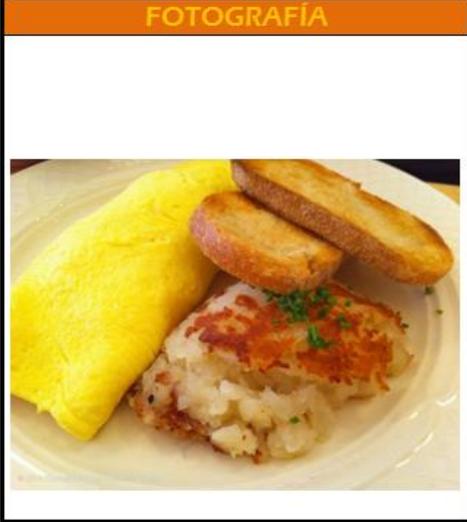
GUARNICIONES

Tocino o salchicha y papa hash brown

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Omelette mexicano			FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Huevo	0,160	kg		
Jitomate	0,010	kg		
Cebolla	0,010	kg		
Chile serrano	0,050	kg		
sal	0,001	kg		
aceite	0,015	ml		
Queso tipo gouda	0,020	kg		
tocino o salchicha	0,010	kg	dorado	
papa hash brown	0,150	kg		



MONTAJE

En la mitad del plato servir el omelette, en una tercera parte servir la papa hash brown y en la otra tercera parte servir la salchicha o el tocino.

ELABORACIÓN	
1	Saltear cebolla, jitomate y chile serrano.
2	Batir los huevos con un poco de sal y agregar queso tipo gouda y el jitomate, cebolla y chile salteados.
3	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos revueltos extendiendolos en forma de tortilla.
4	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3 partes, dando la forma de taco.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

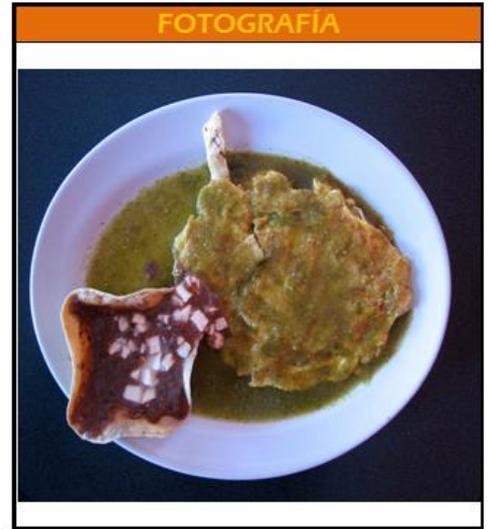
GUARNICIONES

Tocino o salchicha y papa hash brown

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Huevos al albañil			FECHA:		
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Huevo	0.160	kg		
	Salsa verde	0.100	ml		
	Sal	0.001	kg		
	Aceite	0.015	lt		
	Frijoles	0.100	kg		
	Totopos	0.005	kg	sub-receta	
	queso fresco	0.005	kg		



MONTAJE

Servir los huevo y por un lado servir los frijoles.

ELABORACIÓN	
1	Rociar aceite en la plancha y hacer los huevos estrellados con una pizca de sal
2	Sevir los huevos en el plato y bañarlos con salsa verde.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

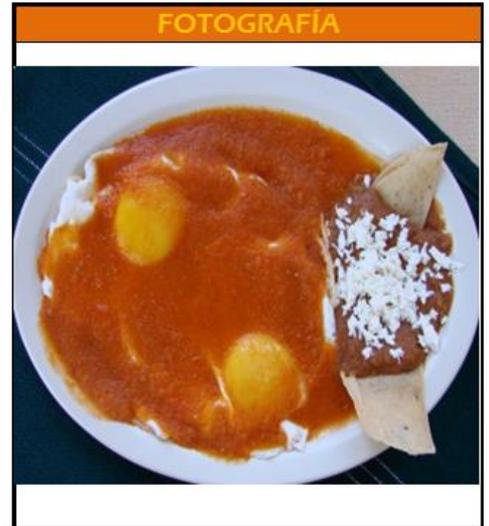
GUARNICIONES

Frijoles con queso fresco y totopos.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Huevos rancheros			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Huevo	0.160	kg		
	Salsa roja	0.100	ml		
	Sal	0.001	kg		
	Aceite	0.015	lt		
	Frijoles	0.100	kg		
	Totopos	0.005	kg	x	
	queso fresco	0.005	kg		



MONTAJE

Servir los huevo y por un lado servir los frijoles.

ELABORACIÓN	
1	Rociar aceite en la plancha y hacer los huevos estrellados con una pizca de sal
2	Sevir los huevos en el plato y bañarlos con salsa roja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

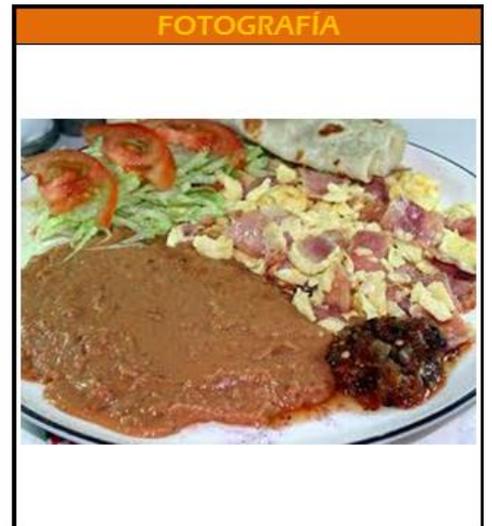
GUARNICIONES

Frijoles con queso fresco y totopos.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Huevos revueltos al gusto			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Huevo	0,160	kg	
	jamón, tocino o chorizo	0,005	ml	dorado
	Sal	0,001	kg	
	Aceite	0,015	lt	
	Frijoles	0,100	kg	
	Totopos	0,005	kg	x
	queso fresco	0,005	kg	



MONTAJE

Servir el huevo y por un lado servir los frijoles.

ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con sal.
2	Rociar aceite en la plancha y hechar los huevos.
3	Agregar el tocino, chorizo o jamón, al huevo revuelto.
4	revolver y dejar hasta que se cosa el huevo.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

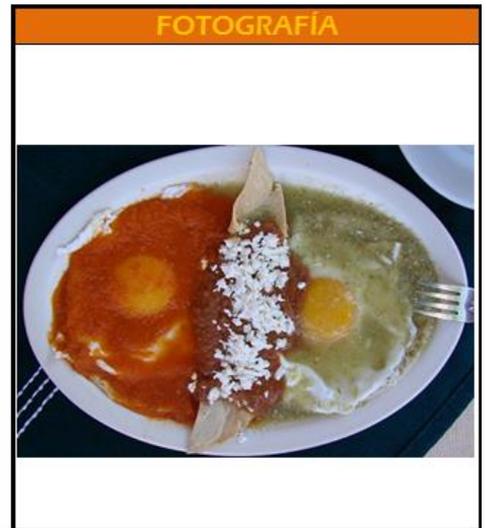
GUARNICIONES

Frijoles con queso fresco y totopos.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Huevos divorciados			FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Huevo	0.160	kg	x	
Salsa verde	0.050	ml		
Salsa roja	0.050	ml		
Frijoles	0.100	kg		
Totopos	0.005	kg	x	
Aceite	0.015	ml	x	
Sal	0.001	kg		
queso fresco	0.005	kg		
tortilla	1.0	pz		



MONTAJE

Servir los frijoles con queso y totopos en entre los huevos.

ELABORACIÓN	
1	Rociar aceite en la plancha y hacer los huevos estrellados con una pizca de sal
2	Dorar una tortilla
3	Servir un huevo sobre la tortilla y bañarlo con salsa roja
4	Bañar el otro huevo con salsa verde.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

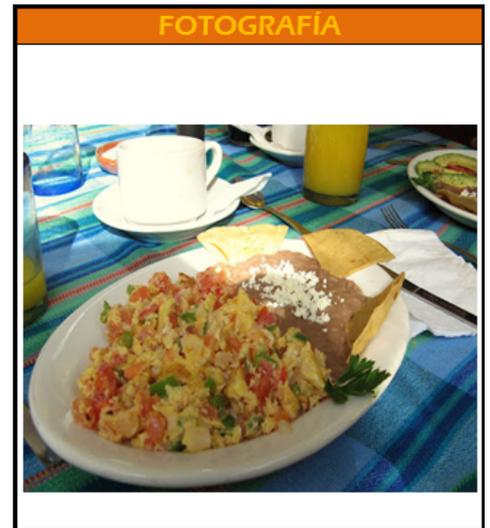
GUARNICIONES

Frijoles con queso fresco y totopos.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Huevos a la mexicana			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Huevo	0.160	kg	x
	Jitomate	0.010	kg	brunoise
	Cebolla	0.010	kg	brunoise
	Chile serrano	0.005	kg	brunoise
	sal	0.001	kg	x
	aceite	0.015	ml	x
	Frijoles	0.100	kg	
	queso fresco	0.005	kg	
	totopos	0.005	kg	



MONTAJE

Servir el huevo y por un lado servir los frijoles.

ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con sal.
2	Rociar aceite en la plancha y hechar los huevos.
3	Saltear el jitomate, cebolla y el chile serrano.
4	Agregar al huevo revuelto.
5	revolver y dejar hasta que se cosa el huevo.
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

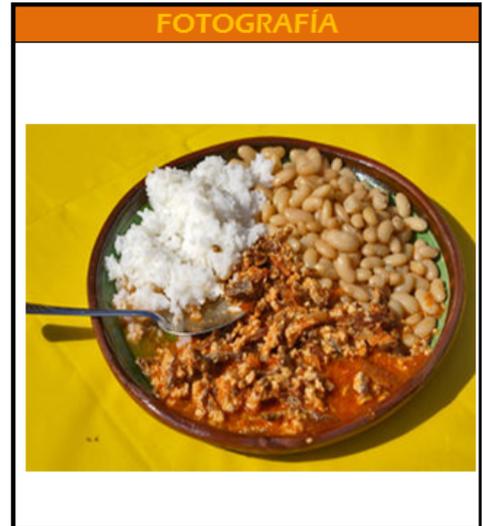
GUARNICIONES

Frijoles con queso fresco y totopos.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Aporreadillo			FECHA:		
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Huevo	0,080	kg		
	Jitomate	0,050	kg		
	Cebolla	0,010	kg		
	Chile serrano	0,002	kg		
	sal	0,001	kg		
	aceite	0,030	ml		
	Frijoles	0,040	kg		
	queso fresco	0,005	kg		
	totopos	0,005	kg		
	Cecina	0,080	kg		
	Ajo	0,002	kg		
	Arroz blanco	0,050	kg		



MONTAJE

En la mitad del plato servir el aporreadillo, en una tercera parte servir el arroz y en la otra tercera parte servir los frijoles con queso fresco y ensartar los totopos en los frijoles.

ELABORACIÓN	
1	Desmenuzar la carne seca y dorar.
2	Sofreir cebolla y agregar la carne dorada
3	Licuar jitomate, cebolla, ajo, chile serrano.
4	Sofreir la salsa en aceite.
5	Batir huevo y agregarlo a la carne dorada con la cebolla.
6	Agregar la salsa y dejar hervir.
7	
8	
9	
10	
11	
12	

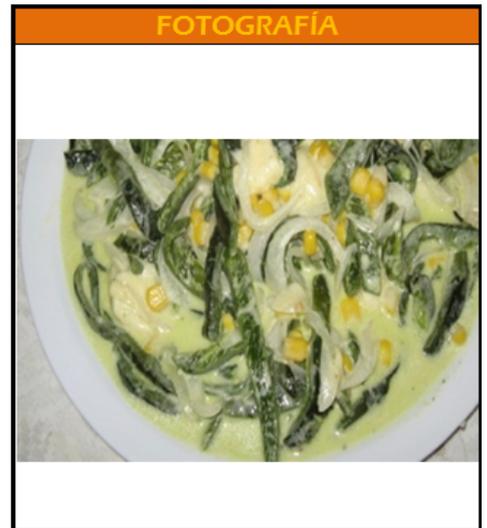
GUARNICIONES

Arroz blanco y Frijoles con queso fresco y totopos.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Rajas poblanas			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	chile poblano	0,080	kg	
	Frijoles	0,050	kg	
	Cebolla	0,010	kg	
	crema	0,020	lt	
	sal	0,001	kg	
	aceite	0,030	ml	
	pimienta	0,001	kg	
	queso fresco	0,005	kg	
	totopos	0,005	kg	
	Arroz blanco	0,050	kg	
	Ajo	0,002	kg	



MONTAJE

En la mitad del plato servir las rajas, en una tercera parte servir el arroz y en la otra tercera parte servir los frijoles con queso fresco y ensartar los totopos en los frijoles.

ELABORACIÓN	
1	Quitar la piel a los chiles poblanos.
2	Sofreir ajo, cebolla y los chiles en rajas.
3	Agregar la crema, revolver y apagar el fuego.
4	Rectificar sazón.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

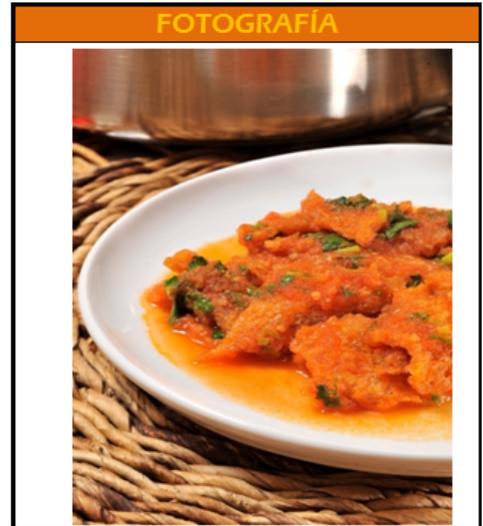
GUARNICIONES

Arroz blanco y Frijoles con queso fresco y totopos.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Chicharron en salsa roja			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	chicharron	0.120	kg	
	Frijoles	0.050	kg	
	Cebolla	0.010	kg	
	Salsa roja	0.050	ml	
	sal	0.001	kg	
	aceite	0.030	ml	
	pimienta	0.001	kg	
	queso fresco	0.005	kg	
	totopos	0.005	kg	
	Arroz blanco	0.050	kg	
	Chile serrano	0.002	kg	



MONTAJE

En la mitad del plato servir el chicharrón, en una tercera parte servir el arroz y en la otra tercera parte servir los frijoles con queso fresco y ensartar los totopos en los frijoles.

ELABORACIÓN	
1	Licuar la salsa roja con chile serrano
2	Remojar el chicharrón en agua caliente por 1 min.
3	Ecurrir el chicarrón y agregarlo a la salsa.
4	Dejar hervir y rectificar sazón.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

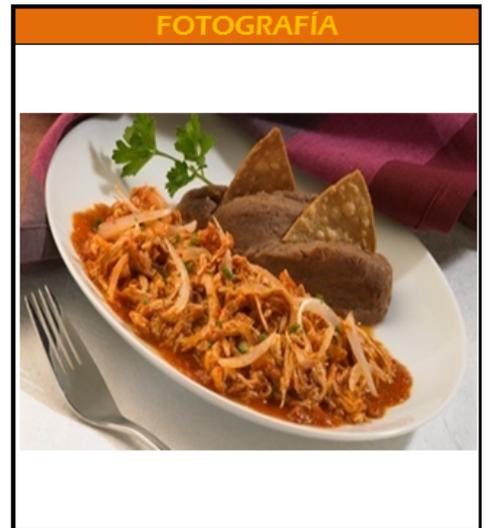
GUARNICIONES

Arroz blanco y Frijoles con queso fresco y totopos.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO		Porciones:	1,000	Personas
Nombre:		Tinga de pollo		FECHA:
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Pollo	0,080	kg	
	Frijoles	0,050	kg	
	Cebolla	0,010	kg	fileteada
	Salsa roja	0,050	ml	
	sal	0,001	kg	
	aceite	0,030	ml	
	pimienta	0,001	kg	
	queso fresco	0,005	kg	
	totopos	0,005	kg	
	Arroz blanco	0,050	kg	
	chile chipotle	0,002	kg	



MONTAJE

En la mitad del plato servir la tinga, en una tercera parte servir el arroz y en la otra tercera parte servir los frijoles con queso fresco y ensartar los totopos en los frijoles.

ELABORACIÓN	
1	Cocer el pollo y ya cocido desmenuzarlo.
2	Sofreir el pollo junto con la cebolla.
3	Licuar la salsa roja con chipotle.
4	Agregar la salsa de chipotle al pollo.
5	Sazonar con sal y pimienta.
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

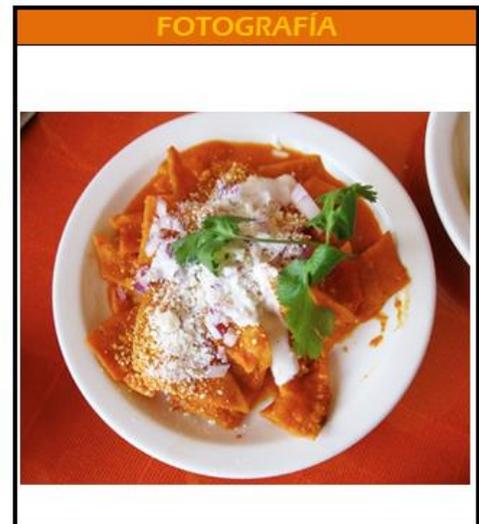
GUARNICIONES

Acompañar con arroz y frijoles con queso y totopos.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Chilaquiles			FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Totopos	0,180	kg		
Salsa roja o verde	0,100	lt		
crema	0,200	lt		
queso	0,010	kg		



MONTAJE

Rociar crema y queso fresco, y poner una hoja de perejil.

ELABORACIÓN	
1	Bañar los totopos con la salsa roja o verde
2	Rociar crema y queso.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

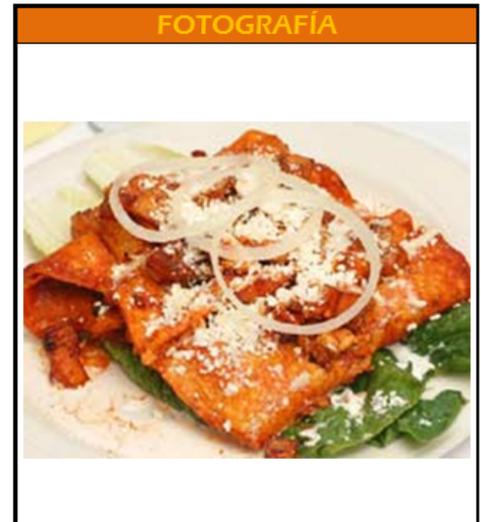
GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Enchiladas			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Tortilla	0.120	kg		
	Chile guajillo	0.010	kg		
	Sal	0.001	lt		
	Ajo	0.010	kg		
	Aceite	0.020	lt		
	Vinagre blanco	0.003	lt		
	Oregano	0.001	kg		
	Queso fresco	0.025	kg		
	Cebolla	0.030	kg		
	Lechuga	0.020	kg		
	Jitomate	0.005	kg		
	Adobera	0.030	kg		



MONTAJE

Poner una cama de lechuga orejona, encima montar las enchiladas, espolvorear queso fresco, encima rodajas de cebolla y por un lado poner la adobera asada y unas rodajas de jitomate.

ELABORACIÓN	
1	Lavar y desvenar los chiles guajillos y cocerlos en agua.
2	Ya cocidos licuarlos con sal, ajo, cebolla, vinagre y orégano.
3	Pasar la tortilla por la mezcla del chile guajillo
4	Freir las tortillas con chile en aceite y rellenarlas con queso y cebolla.
5	Enrollarlas y servir en el plato.
6	Acompañar con lechuga, rodajas de cebolla, jitomate y salsa roja.
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre: Tacos dorados de pollo			FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Tortilla	0.120	kg		
Pollo	0.050	kg	desmenuzado	
Aceite	0.020	lt		
Queso fresco	0.025	kg	desmoronado	
Cebolla	0.030	kg	aros	
Lechuga	0.020	kg	chifonade	
Jitomate	0.005	kg	rodajas	
Adobera	0.030	kg		



MONTAJE

Poner un cama de lechuga, encima poner los tacos dorados, poner crema, espolvorear queso y encima poner unas rodajas de cebolla y jitomate.

ELABORACIÓN	
1	Rellenar las tortillas con pollo.
2	Enrollar y freir en aceite caliente.
3	Servir en el plato los tacos dorados con lechuga, cebolla, jitomate y adobera asada.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

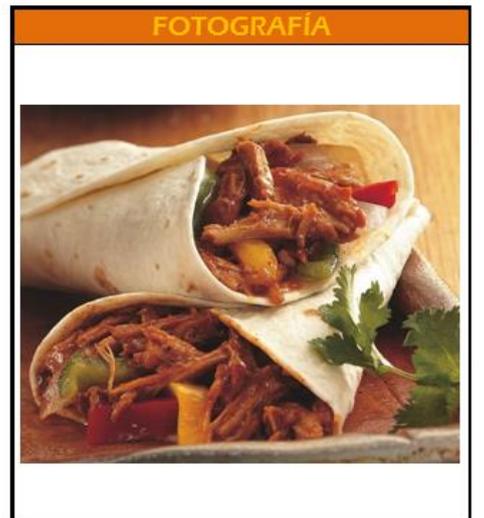
GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Burritos de tinga		FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Tortilla de harina p/burrito	0,050	kg	
	Tinga	0,200	kg	
	Frijoles	0,100	kg	
	Queso fresco	0,025	kg	desmoronado
	Cebolla	0,030	kg	en aros
	Lechuga	0,020	kg	chifonade
	Jitomate	0,005	kg	rodajas



MONTAJE

Montar el burrito en el plato, tapar con una cama de lechuga, poner encima de la lechuga rodajas de jitomate y cebolla, espolvorear queso fresco.

ELABORACIÓN	
1	Untar frijoles en la tortilla de harina
2	Rellenar con la tinga y envolver.
3	Servir en el plato y poner encima un poco de lechuga, cebolla y jitomate.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

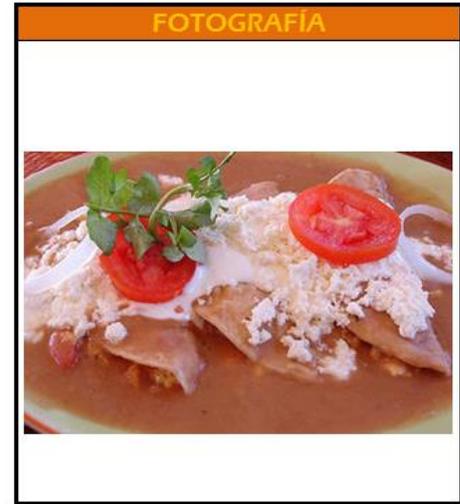
GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre	Enfrioladas al gratin		FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Tortilla	0,120	kg	
	Queso tipo gouda	0,050	kg	
	Frijoles	0,100	kg	
	Queso fresco	0,025	kg	
	Cebolla	0,030	kg	
	Lechuga	0,020	kg	
	Jitomate	0,005	kg	



MONTAJE

Montar las enfrijoladas en el plato ya gratinadas, por un lado poner lechuga y rodajas de jitomate y cebolla

ELABORACIÓN	
1	Licuar los frijoles.
2	Pasar la tortilla por los frijoles licuados.
3	Rellenar la tortilla con queso fresco.
4	Servir en el plato agregando más frijoles.
5	Poner queso gouda arriba para gratinar.
6	Meter a la salamdra hasta que el queso este gratinado.
7	
8	
9	
10	
11	
12	

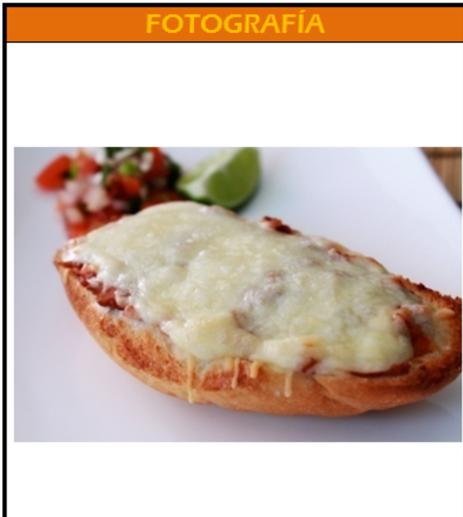
GUARNICIONES

lechuga, cebolla y jitomate.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO		Porciones:	1,000	Personas
Nombre:		Molletes	FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Bolillo	0.100	kg	
	Queso tipo gouda	0.050	kg	
	Frijoles	0.100	kg	



MONTAJE

Poner los molletes en un plato trinche redondo.

ELABORACIÓN

1	Partir el bolillo en 2 partes
2	En cada mitad embarrar frijoles
3	Agregar el queso.
4	Poner en la salamandra hasta que el queso este gratinado.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

Salsa de conejo.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:		pan francés		FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	huevo	0,080	kg		
	Leche	0,020	lt		
	pan	0,081	kg		
	azucar	0,020	kg		
	canela	0,005	kg		



MONTAJE

Montar el pan frances como se muestra en la foto, en plato trinche de 19 cm.

ELABORACIÓN	
1	Partir el pan a la mitad.
2	Batir el huevo.
3	Pasar el pan por el huevo y después por la leche.
4	Poner en la plancha hasta que se cosa el huevo.
5	Mezclar azúcar con canela y pasar el huevo por ésta mezcla.
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

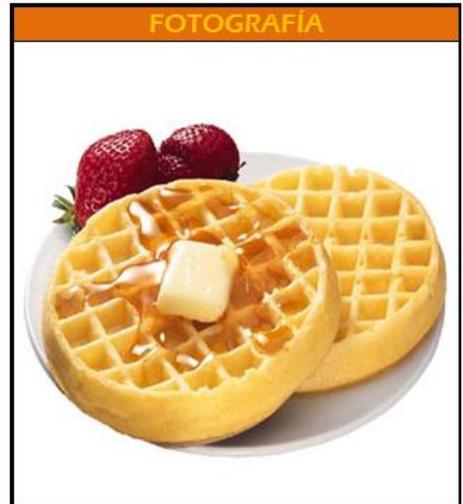
GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	waffles	FECHA:			
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	huevo	0,080	kg		
	Leche	0,050	lt		
	harina	0,100	kg		



MONTAJE

Montar los waffles en un plato trinche de 19 cm. como se muestra en la imagen

ELABORACIÓN	
1	Mezclar todos los ingredientes.
2	Agregar a la wafflera un cucharon de la mezcla anterior.
3	dejar cocinar.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

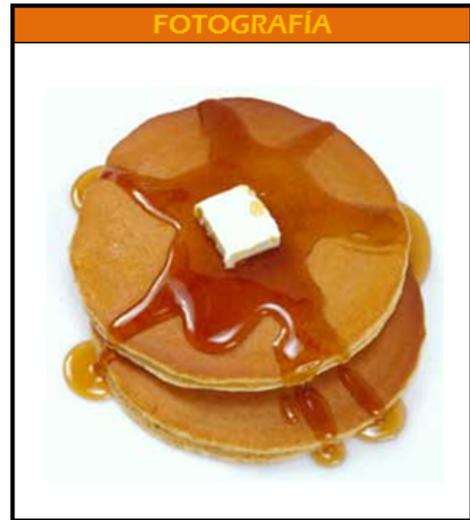
GUARNICIONES

No tiene.

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO		Porciones:	1,000	Personas
Nombre:	hot cakes		FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	huevo	0,080	kg	
	Leche	0,050	lt	
	harina	0,100	kg	



MONTAJE

Montar en plato trinche de 19 cm. como se muestra en la imagen.

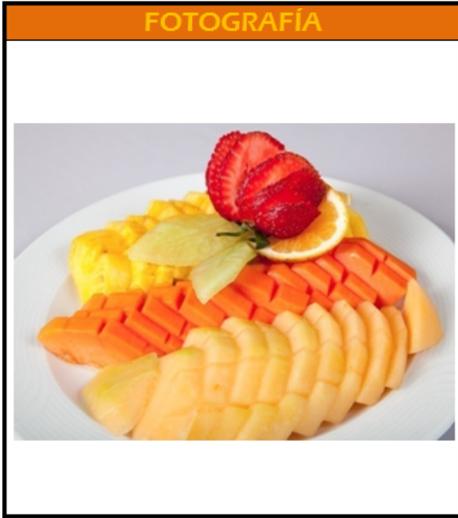
ELABORACIÓN	
1	Mezclar todos los ingredientes.
2	En un sartén con mantequilla derretida agregar un cucharón de la mezcla anterior.
3	dejar cocinar.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO		Porciones:	1,000	Personas
Nombre:	Ensalada de frutas			FECHA:
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Papaya	0,030	kg	
	Piña	0,030	kg	
	Melón	0,030	kg	
	Sandía	0,030	kg	



MONTAJE

Montar en plato trinche de 19 cm., una línea de cada una de las frutas partidas en pedazos delgados, como se muestra en la imagen.

ELABORACIÓN	
1	Partir todas las frutas en trozos pequeños y delgados.
2	Montar en el plato.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

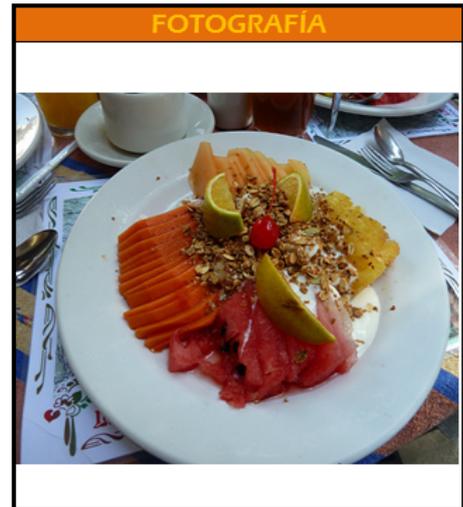
GUARNICIONES

no tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Ensalada de frutas con granola/yogur			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Papaya	0.030	kg		
	Piña	0.030	kg		
	Melón	0.030	kg		
	Sandía	0.030	kg		
	yogurt	0.030	kg		
	granola	0.010	kg		



MONTAJE

Montar en plato trinché de 19 cm., una línea de cada una de las frutas partidas en pedazos delgados, como se muestra en la imagen, agregar el yogurt y al final la granola

ELABORACIÓN	
1	Partir todas las frutas en trozos pequeños y delgados.
2	Montar en el plato.
3	Agregar el yogurt y espolvorear la granola.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

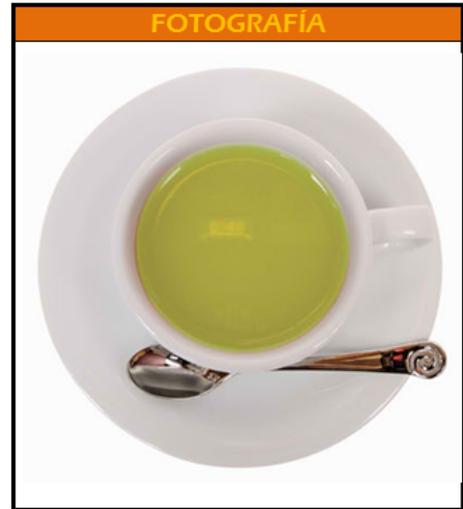
GUARNICIONES

yogurt y granola

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO	Porciones:	1,000	Personas		
Nombre:	Tè de limón			FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place		
	Agua	0,250	lt		
	Tè de limón	0,001	sobre		



MONTAJE

Servir en una taza, plato cafetero y una cucharita.

ELABORACIÓN	
1	Servir agua caliente en la taza.
2	Agregar el sobre de tè.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

no tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Té de hierbabuena		FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Agua	0.250	lt	
	Té de hierbabuena	0.001	sobre	



MONTAJE

Servir en una taza, plato cafetero y una cucharita.

ELABORACIÓN	
1	Servir agua caliente en la taza.
2	Agregar el sobre de tè.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

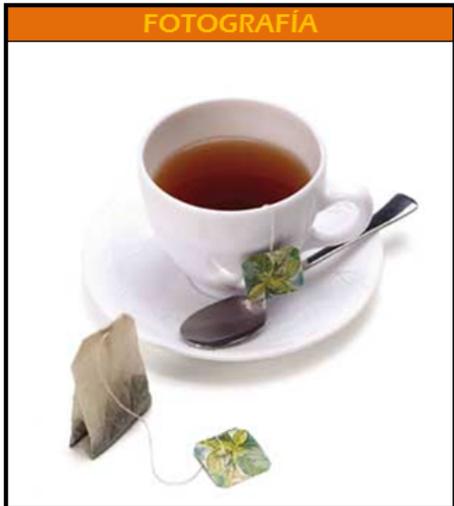
GUARNICIONES

no tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:		Té negro		FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Agua	0,250	lt		
	Té de negro	0,001	sobre		



MONTAJE

Servir en una taza, plato cafetero y una cucharita.

ELABORACIÓN	
1	Servir agua caliente en la taza.
2	Agregar el sobre de tè.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

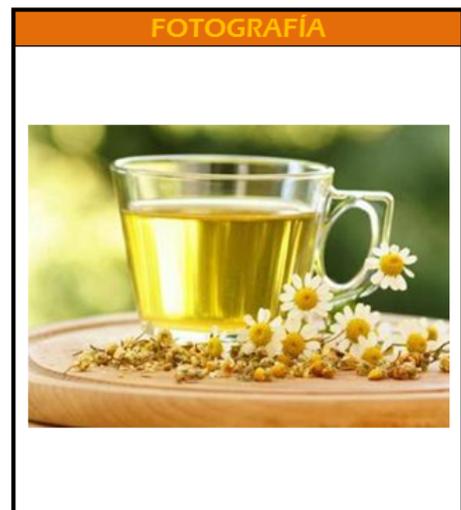
GUARNICIONES

no tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Té de manzanilla		FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Agua	0,250	lt	
	Té de manzanilla	0,001	sobre	



MONTAJE

Servir en una taza, plato cafetero y una cucharita.

ELABORACIÓN	
1	Servir agua caliente en la taza.
2	Agregar el sobre de tè.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

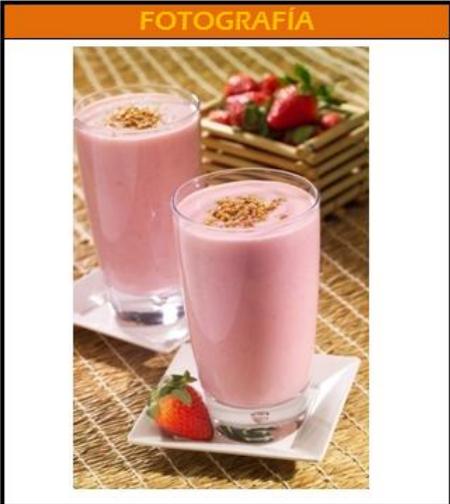
GUARNICIONES

no tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	licuados	FECHA:			
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	leche	0,150	lt		
	Fruta	0,050	kg		
	Azúcar	0,015	kg		



ELABORACIÓN

1	Licuar la fruta con la leche y agregar azúcar.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	





Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre	malteadas			FECHA:	
Código		Cantidad		Unidad	
	leche	0,180		lt	
	helado	0,180		kg	



MONTAJE

Servir en copa chocomilera

ELABORACIÓN	
1	Licuar el helado con la leche
2	Servir.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

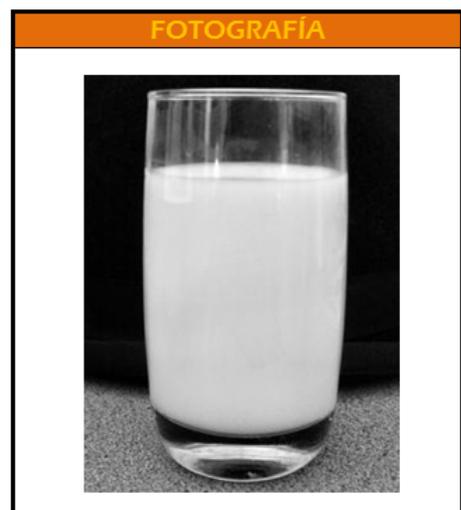
GUARNICIONES

no tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	vaso de leche			FECHA:
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	leche	0,240	lt	



MONTAJE
servir en vaso high ball.

ELABORACIÓN	
1	Servir la leche en un vaso.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES
no tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	capuccino			FECHA:	
Código		Cantidad		Unidad	
	leche	0,100	lt		
	leche evaporada	0,080	lt		
	Café	0,060	lt		



MONTAJE

Servir en copa capuchinera, como se muestra en la imagen.

ELABORACIÓN	
1	Servir la leche evaporada.
2	Lentamente servir la leche y espumarla
3	Agregar el café lentamente para que no se revuelva.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

no tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO		Porciones:	1,000	Personas
Nombre:	café descafeinado		FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	agua	0.240	lt	
	café descafeinado	0.010	kg	



MONTAJE

Servir en una taza, plato cafetero y una cucharita.

ELABORACIÓN	
1	Hervir el agua y agregar el café.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

no tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO		Porciones:	1,000	Personas
Nombre:	café americano			FECHA:
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	agua	0,240	lt	
	café americano	0,010	kg	



MONTAJE

Servir en una taza, plato cafetero y una cucharita.

ELABORACIÓN	
1	Hervir el agua y agregar el café.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

no tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	jugo de naranja			FECHA:
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	naranja	1,000	kg	



MONTAJE

Servir en copa chocomilera

ELABORACIÓN	
1	Exprimir las naranjas
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

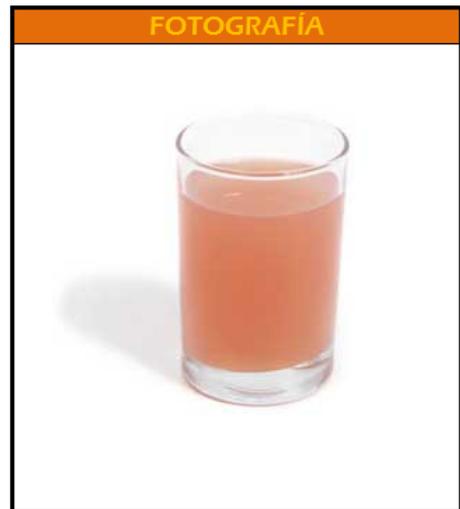
GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	jugo de toronja			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	toronja	0,800	kg		



MONTAJE

Servir en copa chocomilera

ELABORACIÓN	
1	Exprimir las toronjas.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO		Porciones:	1,000	Personas	
Nombre	jugo de verde		FECHA:		
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place		
toronja	0.500	kg			
Piña	0.050	kg			
Apio	0.005	kg			
Perejil	0.005	kg			



MONTAJE

Servir en copa chocomilera

ELABORACIÓN	
1	Exprimir la toronja.
2	Licuar la piña, el apio y el perejil con el jugo de toronja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

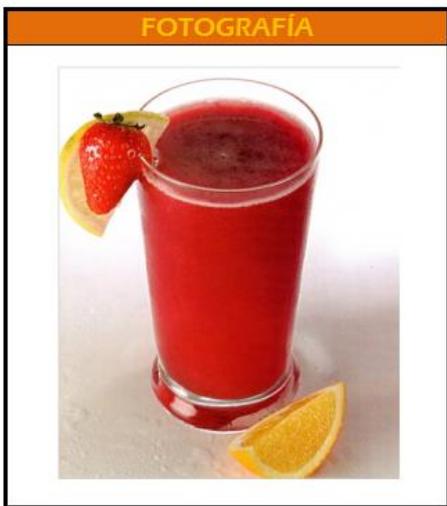
GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO		Porciones:	1,000	Personas
Nombre:	rosa cítrica		FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Fresa	0.050	kg	
	naranja	0.500	kg	



MONTAJE

Servir en copa chocomilera

ELABORACIÓN	
1	Exprimir las naranjas.
2	Licuar la fresa con el jugo de naranja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

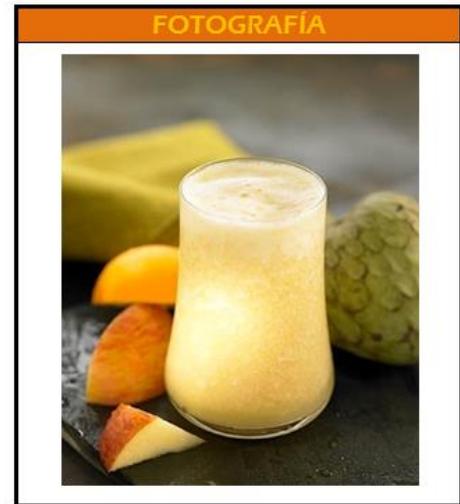
GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Manzana citrica		FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
Piña	0,100	kg		
naranja	0,500	kg		
Limón	0,015	kg		
Manzana	0,030	kg		



MONTAJE

Servir en copa chocomilera

ELABORACIÓN	
1	Exprimir la naranja y el limón
2	Licuar la piña y la manzana con el jugo de limón y naranja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

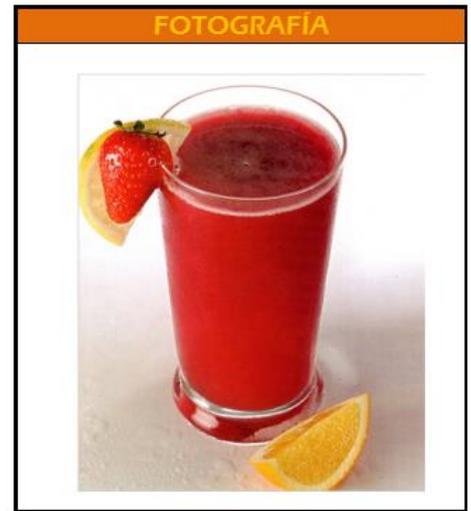
GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO		Porciones:	1,000	Personas
Nombre:	antioxidante			FECHA:
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place
	Piña	0.100	kg	
	naranja	0.500	kg	
	Fresa	0.015	kg	



MONTAJE

Servir en copa chocomilera

ELABORACIÓN	
1	Exprimir las naranjas
2	Licuar la piña y la fresa con el jugo de naranja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

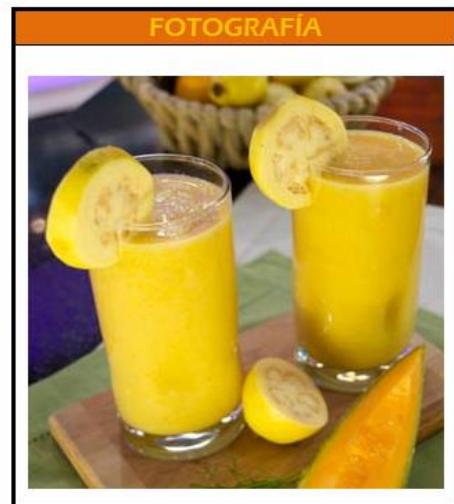
GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:				
TIPO	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:	Antigripal		FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Piña	0.100	kg	
	naranja	0.500	kg	
	Guayaba	0.050	kg	



MONTAJE

Servir en copa chocomilera

ELABORACIÓN	
1	Exprimir las naranjas
2	Licuar la piña y la guayaba con el jugo de naranja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES



Nombre:					
TIPO	Porciones:	1,000	Personas		
Nombre:	Vitalidad			FECHA:	
Código		Cantidad	Unidad	Mise en Place	
	Fresa	0,050	kg		
	naranja	0,500	kg		
	Apio	0,005	kg		



MONTAJE

Servir en copa chocomilera

ELABORACIÓN	
1	Exprimir las naranjas
2	Licuar las fresas y el apio con el jugo de naranja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

GUARNICIONES

No tiene

NOTAS ADICIONALES

ÁREA DE SERVICIO

REGLAMENTO

- Tratar a los clientes con respeto y amabilidad.
- Limpiar la cafetera al cierre del restaurant.
- Dejar ordenado el área de meseros.
- Tener las mesas limpias.
- No traer uñas largas ni pintadas.
- Para las mujeres en caso de usar aretes tienen que ser pequeños.
- En caso de mujeres traer el cabello recogido.
- No fumar durante las horas de trabajo.
- No introducir ningún tipo de drogas, armas ni bebidas alcohólicas.
- No comer dentro del área de comer, solo en su hora y área de comida.
- No hacer diferencias entre los clientes.
- No olvidar que el cliente siempre tiene la razón.
- La propina será repartida de manera uniforme entre todos los meseros.

EQUIPO Y UTENSILIOS

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| ➤ Estación de servicio. | ➤ Tazas |
| ➤ Comandera. | ➤ Platos cafeteros |
| ➤ Rack para charolas. | ➤ Platos mantequilleros |
| ➤ Maquina de hielo. | ➤ Canastos de pan |
| ➤ Maquina de café | ➤ Azucareros |
| ➤ Cafeteras. | ➤ Servilletas de tela |
| ➤ Cubiertos | ➤ Computadora táctil |

DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE PUESTOS

CAPITÁN DE MESEROS

Empresa: La Casa del desayuno	Puesto: Capitán de meseros
Objetivo del puesto:	
Lograr el servicio y la atención del cliente teniendo esto como primera responsabilidad.	
Funciones y Responsabilidades:	
Organizar y preparar todo para el servicio, supervisar el desempeño del personal en el servicio, requisiciones de insumos del área de servicio, tener el control del personal y asignarles su área de trabajo, estar pendiente de la atención al cliente.	
Autonomía:	
Agilidad, Responsabilidad, Eficacia, Sociable, Servicial, Personalidad, Discreción	
Perfil:	Habilidades:
Ser mayor de edad. -Experiencia mínima de 3 años. -Buena presentación. -Sexo Masculino. -Trabajo en equipo.	-Buena memoria -Percepción -Amabilidad -Cordialidad -Facilidad de palabra
Observaciones:	

MESERO

Empresa: La Casa del desayuno	Puesto: Mesero
Objetivo del puesto:	
Brindar un excelente servicio a los clientes.	
Funciones y Responsabilidades:	
Tomar la orden de los comensales, montar mesas, cantar las comandas en cocina, recomendar platillos, trapear cubierto y cristalería, llevar la orden al cliente, retirar platos sucios.	
Autonomía:	
Agilidad, Responsabilidad, Eficacia, Sociable, Servicial, Discreción.	
Perfil:	Habilidades:
<ul style="list-style-type: none"> -Ser mayor de edad. -Experiencia mínima de un año. -Buena presentación. -Sexo Masculino. -Trabajo en equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> -Buena memoria -Percepción -Amabilidad -Cordialidad -Facilidad de palabra
Nivel Académico: Mínimo Secundaria	
Observaciones:	

UNIFORMES



Fig. No. Pantalón para mesero



Fig. No. Camisa para meseros con un bordado del logotipo del restaurante



Fig. No. Mandil para meseros

TÉCNICAS

- Trapear el cubierto y cristalería con agua clorada y con una servilleta de tela.
- Montar plato de ensalada en la mesa.
- Montar cuchillo y cuchara cafetera del lado derecho.
- El cuchillo debe estar con la parte de la sierra boca abajo apuntando a la izquierda.
- Llevar todos los platillos y bebidas en charolas.
- Los azucareros deben tener 5 sobres de azúcar estándar, 5 coffe matte y 5 splenda.
- Tener en una cafetera agua caliente para té.
- Poner en la comanda el número de mesa, el nombre de mesero, hora, fecha.
- El capitán de meseros debe recibir a los comensales diciendo la leyenda “¡Buenos días, bienvenidos! ¿Cuántas personas son?” ofrecerles las mesas disponibles, acompañarlos hasta la mesa, llevarles la carta y el mesero asignado en esa área los atenderá.
- Después de tomar la orden al cliente, el platillo no debe tardar más de 15 min, en el caso de ser bebidas no debe tardar más de 5 min.
- La cuenta debe llevarse de inmediato al ser pedida por el cliente, y debe ser retirada a los 5 min. De que el cliente la pidió.

ÁREA ADMINISTRATIVA

REGLAMENTO

- El corte de caja será al cierre del restaurante.
- Todos los días pasar el reporte de ventas al gerente.
- No aceptar cheques.
- Checar que lo que esté en el sistema, sea lo que está en la comanda.
- En caso de hacer falta dinero en caja se le cobrará a la cajera responsable.
- Portar el uniforme completo y en excelentes condiciones.

EQUIPO Y UTENSILIOS

- Computadora.
- Caja para guardar el dinero.
- Lapicero
- Sello del restaurante.
- Facturas
- Escritorio
- Papelería.

DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE PUESTOS

GERENTE

Empresa: La Casa del Desayuno	Puesto: Gerente
Objetivo del puesto:	
Maximizar la utilidad productiva del restaurante.	
Funciones y Responsabilidades:	
<ul style="list-style-type: none"> -Realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de los diferentes departamentos. - Planear y desarrollar metas a corto y largo plazo junto con objetivos anuales y entregar proyecciones de dichas metas para la aprobación de los gerentes corporativos. 	
Autonomía:	
Autodisciplina, responsabilidad, coraje, perseverancia, honestidad, emprendedor, justicia, liderazgo y compromiso.	
Perfil:	Habilidades:
<ul style="list-style-type: none"> -Poseer espíritu emprendedor. -Motivación y dirección del personal. -Espíritu competitivo. -Capacidad crítica y auto correctivo. -Integridad ética y moral. -Gestión del cambio y desarrollo de la organización. -Ser mayor de 30 años. -Experiencia mínima de 5 años en el área administrativos y operativos. -Sexo Indistinto. 	<ul style="list-style-type: none"> -Interpersonales -Comunicativas -Negociación -Cognitivas
Nivel Académico: Licenciatura en administración de empresas turísticas, Gastronomía o Administración.	
Observaciones:	

CAJERA

Empresa: La Casa del desayuno	Puesto: Cajera
Objetivo del puesto:	
Tener control de las ventas e ingresos del restaurante.	
Funciones y Responsabilidades:	
Manejo de efectivo, Facturación, Cobro, Captura de datos.	
Autonomía:	
Amabilidad, honestidad, responsabilidad, Agilidad.	
Perfil:	Habilidades:
-Sexo femenino. - Conocimiento del manejo de corte de caja. -Experiencia mínima de 1 año. -De 22 a 35 años.	-Facilidad de palabra -Trabajo bajo presión.
Nivel Académico: Mínimo bachillerato en comercio o secretariado.	
Observaciones:	

UNIFORMES



Imagen No. 36. Uniforme de la Cajera



Imagen No. 37 Uniforme del Gerente

TÉCNICAS

- El corte de caja debe estar compuesto por efectivo, comandas, bauchers, facturas, vales de promoción y el ticket de cierre.
- La facturación no debe tardar más de 5 min.
- La cajera será encargada de controlar la música, manteniendo un volumen en el numero 20.

5. ANEXOS

5.1 Costeos

5.1.1 Recetas Costeadas



La Casa del Desayuno

Receta Costeada

TIPO						
	Porciones:	1,000	Personas: 10			
Nombre:	Salsa verde		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Tomate	1,000	kg	x	\$9.00	\$9.00
	Cebolla	0.050	lt		\$8.00	\$0.40
	Ajo	0.010	kg		\$60.00	\$0.60
	Sal	0.005	kg		\$4.90	\$0.02
	Aceite	0.015	lt		\$67.36	\$1.01



ELABORACIÓN	
1	Cocer los tomates junto con el ajo, cebolla.
2	Licuar todo junto con la sal.
3	Sofreir en poco de aceite y dejar hasta hervir.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$11.03
\$0.10	\$12.14
% costo	\$32.00
Costo Total	\$37.93
Costo por porción	\$37.93
iva (16 %)	\$44.00

Precio de Venta	\$44.00
-----------------	---------

VoBo.



TIPO						
		Porciones:	1,000	Personas: 10		
Nombre:		Salsa roja		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Jitomame	1,000	kg	x	\$10,00	\$10,00
	Cebolla	0,050	lt		\$8,00	\$0,40
	Ajo	0,010			\$60,00	\$0,60
	Sal	0,005			\$4,90	\$0,02
	Aceite	0,015			\$67,36	\$1,01



ELABORACIÓN	
1	Cocer los jitomates junto con la cebolla y el ajo.
2	Licuar todos los ingredientes y agregar sal.
3	sofreir en un poco de aceite.
4	Dejar en el fuego hasta que rompa en hervor.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$12,03
\$0,10	\$13,24
% costo	\$32,00
Costo Total	\$41,37
Costo por porción	\$41,37
iva (16 %)	\$47,99
Precio de Venta	\$47,99

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	10	
Nombre:	Arroz blanco			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Arroz	1,000	kg	x	\$10,00	\$10,00
	Mantequilla	0,050	kg		\$61,00	\$3,05
	Cebolla	0,100	kg		\$9,00	\$0,90
	Chicharos	0,150	kg		\$28,00	\$4,20
	Zanahoria	0,050	kg		\$6,00	\$0,30
	Sal	0,005	kg		\$5,00	\$0,03

ELABORACIÓN	
1	Lavar el arroz y dejarlo escurrir.
2	Sofreir un pedazo de cebolla con mantequilla
3	Agregar el arroz mover hasta que cambie su color.
4	Agregar agua y la verdura.
5	Agregar sal.
6	Dejar en el fuego hasta que se cocine.
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$18,48
\$0,10	\$20,32
% costo	\$32,00
Costo Total	\$63,51
Costo por porción	\$63,51
iva (16 %)	\$73,67
Precio de Venta	\$73,67
redondeo	\$74,00

VoBo.



TIPO						
		Porciones:	1,000	Personas: 1		
Nombre: papa hash brown				FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	papa	0,150	kg	x	\$11,00	\$1,65
	cebolla	0,010	kg		\$27,00	\$0,27
	sal	0,001	kg		\$5,00	\$0,01
	pimienta	0,001	kg		\$50,00	\$0,05
	tocino	0,010	kg	picado	\$80,00	\$0,80



ELABORACIÓN	
1	Rallar la papa y medio cocerla.
2	En la plancha dorar el tocino.
3	Agregar cebolla en brunoise y la papa.
4	Sazonar con sal y pimienta.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$2,78
\$0,10	\$3,05
% costo	\$32,00
Costo Total	\$9,54
Costo por porción	\$9,54
iva (16 %)	\$11,07
Precio de Venta	\$11,07

VoBo.



TIPO						
	Porciones:	1,000	Personas: 10			
Nombre: totopos			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place		
	Tortilla	1,000	kg	x	\$10.00	\$10.00
	Aceite	0.050	lt		\$27.00	\$1.35

ELABORACIÓN	
1	Cortar las tortillas en trozos
2	Freirlas en el aceite caliente.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$11,35
\$0,10	\$12,49
% costo	\$32,00
Costo Total	\$39,02
Costo por porción	\$39,02
iva (16 %)	\$45,26
Precio de Venta	\$45,26

VoBo.



TIPO	Porciones: 1,000		Personas: 10			
Nombre:	Frijoles refritos		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place		
	Frijoles	1,000	kg	x	\$12.72	\$12.72
	Agua	2,000	lt	brunoise	\$1.10	\$2.20
	Cebolla	0,050	kg	brunoise	\$9.00	\$0.45
	Ajo	0,010	kg	brunoise	\$80.00	\$0.80
	Sal	0,050	kg	x	\$4.90	\$0.25
	Manteca	0,200	kg	x	\$19.00	\$3.80

ELABORACIÓN	
1	Cocer los frijoles en agua con sal, ajo, y cebolla.
2	Ya que esten cocidos freir con manteca y machucar.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$20.22
\$0.10	\$22.24
% costo	\$32.00
Costo Total	\$69.49
Costo por porción	\$69.49
iva (16 %)	\$80.61
Precio de Venta	\$80.61

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Omelette de la casa			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Huevo	0.160	kg		\$18,00	\$2,88
	Champiñones	0.010	kg		\$50,00	\$0,50
	Espinacas	0.010	kg		\$8,00	\$0,08
	sal	0.001	kg		\$4,90	\$0,00
	aceite	0.015	ml		\$67,36	\$0,07
	Queso tipo gouda	0.020	kg		\$67,00	\$1,01
	tocino o salchicha	0.010	kg		\$80,00	\$0,80
	papa hash brown	0.150	kg		\$13,20	\$1,98

ELABORACIÓN	
1	Saltear champiñones y espinacas.
2	Batir los huevos con un poco de sal y agregar queso tipo gouda,
3	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos
4	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3 partes, dando la forma de taco.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$7,32
\$0,10	\$8,05
% costo	27,00
Costo Total	\$29,81
Costo por porción	\$29,81
iva (16 %)	\$34,58
Precio de Venta	\$34,58

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Omelette vegetariano			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Huevo	0,160	kg		\$ 18,00	\$2,88
	Champiñones	0,010	kg		\$50,00	\$0,50
	Cebolla	0,010	kg		\$9,00	\$0,09
	Pimientos	0,010	kg		\$32,00	\$0,32
	sal	0,001	kg		\$4,90	\$0,00
	aceite	0,015	ml		\$67,36	\$1,01
	Queso tipo gouda	0,020	kg		\$67,00	\$1,34
	Tocino o salchicha	0,010	kg		\$80,00	\$0,80
	papa hash brown	0,150	kg		\$13,20	\$1,98

ELABORACIÓN	
1	Saltear cebolla, champiñones y pimientos.
2	Batir los huevos con un poco de sal y agregar queso tipo gouda,
3	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos
4	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3 partes, dando la forma de taco.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$8,93
\$0,10	\$9,82
% costo	\$27,00
Costo Total	\$36,36
Costo por porción	\$36,36
iva (16%)	\$42,18
Precio de Venta	\$42,18

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Omelette Español			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Huevo	0,160	kg		\$18,00	\$2,88
	Sal	0,001	kg		\$4,90	\$0,00
	aceite	0,015	kg		\$67,36	\$1,01
	Queso tipo gouda	0,020	kg		\$67,00	\$1,34
	Jamón	0,020	kg		\$46,75	\$0,94
	Aceituna negra	0,010	kg		\$60,08	\$0,60
	tocino o salchicha	0,010	kg		\$80,00	\$0,80
	papa hash brown	0,150	kg		\$13,20	\$1,98

ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con un poco de sal, agregar queso tipo gouda,
2	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos
3	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$9,55
	\$0,10
	\$10,51
% costo	\$27,00
Costo Total	\$38,91
Costo por porción	\$38,91
iva (16 %)	\$45,14
Precio de Venta	\$45,14

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Omelette Tradicional		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Huevo	0.160	kg		\$ 18,00	\$2,88
	Sal	0.001	kg		\$4,90	\$0,00
	aceite	0.015	kg		\$67,36	\$1,01
	Queso tipo gouda	0.020	kg		\$67,00	\$1,34
	Jamón	0.020	kg		\$37,00	\$0,74
	Salchicha o tocino	0.010	kg		\$80,00	\$0,80
	papa hash brown	0.15	kg		\$13,20	\$1,98

ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con un poco de sal, agregar queso tipo gouda y
2	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos
3	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$8,76
\$0.10	\$9,63
% costo	\$27,00
Costo Total	\$35,67
Costo por porción	\$35,67
iva (16 %)	\$41,38
Precio de Venta	\$41,38

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Omelette Americano			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Huevo	0,160	kg		\$18,00	\$2,88
	Sal	0,001	kg		\$4,90	\$0,00
	aceite	0,015	kg		\$67,36	\$1,01
	Queso tipo gouda	0,020	kg		\$67,00	\$1,34
	Tocino	0,020	kg		\$80,00	\$1,60
	Salchicha	0,010	kg		\$32,23	\$0,32
	Tocino o salchicha	0,010	kg		\$80,00	\$0,80
	papa hash brown	0,150	kg		\$13,20	\$1,98

ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con un poco de sal, agregar queso tipo gouda y
2	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos
3	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$9,94
	\$0,10
	\$10,93
% costo	\$27,00
Costo Total	\$40,49
Costo por porción	\$40,49
iva (16 %)	\$46,96
Precio de Venta	\$46,96

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Omelette Toluqueño			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Huevo	0,160	kg		\$18,00	\$2,88
	Sal	0,001	kg		\$4,90	\$0,00
	aceite	0,015	kg		\$67,36	\$1,01
	Queso tipo gouda	0,020	kg		\$67,00	\$1,34
	Chorizo	0,020	kg		\$52,40	\$1,05
	Tocino o salchicha	0,010	kg		\$80,00	\$0,80
	papa hash brown	0,150	kg		\$13,20	\$1,98

ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con un poco de sal, agregar queso tipo gouda y
2	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos
3	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$9,06
	\$0,10
	\$9,97
% costo	\$27,00
Costo Total	\$36,92
Costo por porción	\$36,92
iva (16 %)	\$42,83

Precio de Venta	\$42,83
-----------------	---------

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Omelette mexicano			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Huevo	0,160	kg		\$18,00	\$2,88
	Jitomate	0,010	kg		\$15,00	\$0,15
	Cebolla	0,010	kg		\$9,00	\$0,09
	Chile serrano	0,050	kg		\$24,00	\$1,20
	sal	0,001	kg		\$4,90	\$0,00
	aceite	0,015	ml		\$67,36	\$1,01
	Queso tipo gouda	0,020	kg		\$67,00	\$1,34
	tocino o salchicha	0,010	kg		\$80,00	\$0,80
	papa hash brown	0,150	kg		\$13,20	\$1,98

ELABORACIÓN	
1	Saltear cebolla, jitomate y chile serrano.
2	Batir los huevos con un poco de sal y agregar queso tipo gouda y
3	Rociar un poco de aceite en la plancha y poner los huevos
4	ya que se cosa un poco el huevo doblar la tortilla de huevo en 3 partes, dando la forma de taco.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$9,46
\$0,10	\$10,40
% costo	\$27,00
Costo Total	\$38,52
Costo por porción	\$38,52
iva (16 %)	\$44,69
Precio de Venta	\$44,69

VoBo.



TIPO						
		Porciones:	1,000	Personas: 1		
Nombre:		Huevos al albañil		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Huevo	0,160	kg		\$18,00	\$2,88
	Salsa verde	0,100	ml		\$11,03	\$1,10
	Sal	0,001	kg		\$4,90	\$0,00
	Aceite	0,015	lt		\$67,36	\$1,01
	Frijoles	0,100	kg		\$20,22	\$2,02
	Totopos	0,005	kg	sub-receta	\$11,35	\$0,06
	queso fresco	0,005	kg		\$70,00	\$0,35



ELABORACIÓN	
1	Rociar aceite en la plancha y hacer los huevos estrellados con una
2	Sevir los huevos en el plato y bañarlos con salsa verde.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$7,43
	\$0,10
	\$8,17
% costo	\$27,00
Costo Total	\$30,26
Costo por porción	\$30,26
iva (16 %)	\$35,10
Precio de Venta	\$35,10
VoBo.	



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Huevos rancheros			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Huevo	0.160	kg		\$18.00	\$2.88
	Salsa roja	0.100	ml		\$12.03	\$1.20
	Sal	0.001	kg		\$4.90	\$0.00
	Aceite	0.015	lt		\$67.36	\$1.01
	Frijoles	0.100	kg		\$20.22	\$2.02
	Totopos	0.005	kg	x	\$11.35	\$0.06
	queso fresco	0.005	kg		\$70.00	\$0.35



ELABORACIÓN	
1	Rociar aceite en la plancha y hacer los huevos estrellados con una
2	Sevir los huevos en el plato y bañarlos con salsa roja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$7.53
\$0,10	\$8,28
% costo	\$27,00
Costo Total	\$30,67
Costo por porción	\$30,67
iva (16 %)	\$35,57

Precio de Venta \$35.57

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas: 1		
Nombre:	Huevos revueltos al gusto			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Huevo	0.160	kg		\$18,00	\$2,88
	jamón, tocino o chorizo	0.005	ml		\$80,00	\$0,40
	Sal	0.001	kg		\$4,90	\$0,00
	Aceite	0.015	lt		\$67,36	\$1,01
	Frijoles	0.100	kg		\$20,22	\$2,02
	Totopos	0.005	kg	x	\$11,35	\$0,06
	queso fresco	0.005	kg		\$70,00	\$0,35



ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con sal.
2	Rociar aceite en la plancha y hechar los huevos.
3	Agregar el tocino, chorizo o jamón, al huevo revuelto.
4	revolver y dejar hasta que se cosa el huevo.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$6,72
\$0,10	\$7,40
% costo	\$27,00
Costo Total	\$27,39
Costo por porción	\$27,39
iva (16 %)	\$31,78

Precio de Venta	<input type="text" value="\$31,78"/>
-----------------	--------------------------------------

VoBo.



TIPO						
	Porciones:	1,000	Personas: 1			
Nombre: Huevos divorciados			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Huevo	0.160	kg	x	\$18.00	\$2.88
	Salsa verde	0.050	ml		\$11.03	\$0.55
	Salsa roja	0.050	ml		\$12.03	\$0.60
	Frijoles	0.100	kg		\$20.22	\$2.02
	Totopos	0.005	kg	x	\$11.35	\$0.06
	Aceite	0.015	ml	x	\$67.36	\$1.01
	Sal	0.001	kg		\$4.90	\$0.00
	queso fresco	0.005	kg		\$70.00	\$0.35



ELABORACIÓN	
1	Rociar aceite en la plancha y hacer los huevos estrellados con una
2	Dorar una tortilla
3	Servir un huevo sobre la tortilla y bañarlo con salsa roja
4	Bañar el otro huevo con salsa verde.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$7.48
\$0.10	\$8.22
% costo	\$27.00
Costo Total	\$30.46
Costo por porción	\$30.46
iva (16 %)	\$35.34
Precio de Venta	<input type="text" value="\$35.34"/>

VoBo.



TIPO						
TIPO		Porciones:	1,000	Personas: 1		
Nombre:	Huevos a la mexicana			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Huevo	0,160	kg	x	\$18,00	\$2,88
	Jitomate	0,010	kg	brunoise	\$15,00	\$0,15
	Cebolla	0,010	kg	brunoise	\$9,00	\$0,09
	Chile serrano	0,005	kg	brunoise	\$24,00	\$0,12
	sal	0,001	kg	x	\$4,90	\$0,00
	aceite	0,015	ml	x	\$67,36	\$1,01
	Frijoles	0,100	kg		\$20,22	\$2,02
	queso fresco	0,005	kg		\$70,00	\$0,35
	totopos	0,005	kg		\$11,35	\$0,06



ELABORACIÓN	
1	Batir los huevos con sal.
2	Rociar aceite en la plancha y hechar los huevos.
3	Saltear el jitomate, cebolla y el chile serrano.
4	Agregar al huevo revuelto.
5	revolver y dejar hasta que se cosa el huevo.
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$6,68
	\$0,10
	\$7,35
% costo	\$27,00
Costo Total	\$27,23
Costo por porción	\$27,23
iva (16 %)	\$31,59
Precio de Venta	\$31,59

VoBo.



Receta Costeada						
TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Aporreadillo			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Huevo	0,080	kg		\$18,00	\$1,44
	Jitomate	0,050	kg		\$15,00	\$0,75
	Cebolla	0,010	kg		\$9,00	\$0,09
	Chile serrano	0,002	kg		\$24,00	\$0,05
	sal	0,001	kg		\$4,90	\$0,00
	aceite	0,030	ml		\$67,36	\$2,02
	Frijoles	0,040	kg		\$20,22	\$0,81
	queso fresco	0,005	kg		\$70,00	\$0,35
	totopos	0,005	kg		\$11,35	\$0,06
	Cecina	0,080	kg		\$160,00	\$12,80
	Ajo	0,002	kg		\$80,00	\$0,16
	Arroz blanco	0,050	kg		\$18,48	\$0,92

ELABORACIÓN	
1	Desmenuzar la carne seca y dorar.
2	Sofreir cebolla y agregar la carne dorada
3	Licuar jitomate, cebolla, ajo, chile serrano.
4	Sofreir la salsa en aceite.
5	Batir huevo y agregarlo a la carne dorada con la cebolla.
6	Agregar la salsa y dejar hervir.
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$19,45
\$0,10	\$21,40
% costo	\$33,00
Costo Total	\$64,84
Costo por porción	\$64,84
iva (16 %)	\$75,22
Precio de Venta	\$75,22

VoBo.



Receta Costeada						
TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Rajas poblanas		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	chile poblano	0.080	kg		\$20.00	\$1.60
	Frijoles	0.050	kg		\$20.22	\$1.01
	Cebolla	0.010	kg		\$9.00	\$0.09
	crema	0.020	lt		\$30.00	\$0.60
	sal	0.001	kg		\$4.90	\$0.00
	aceite	0.030	ml		\$67.36	\$2.02
	pimienta	0.001	kg		\$50.00	\$0.05
	queso fresco	0.005	kg		\$70.00	\$0.35
	totopos	0.005	kg		\$11.35	\$0.06
	Arroz blanco	0.050	kg		\$18.48	\$0.92
	Ajo	0.002	kg		\$80.00	\$0.16

ELABORACIÓN	
1	Quitar la piel a los chiles poblanos.
2	Sofreír ajo, cebolla y los chiles en rajas.
3	Agregar la crema, revolver y apagar el fuego.
4	Rectificar sazón.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$6.87
\$0.10	\$7.55
% costo	\$25.00
Costo Total	\$30.22
Costo por porción	\$30.22
iva (16 %)	\$35.05
Precio de Venta	\$35.05

VoBo.



TIPO						
	Porciones:	1,000	Personas: 1			
Nombre:			FECHA:			
Chicharron en salsa roja						
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	chicharron	0,120	kg		\$20,00	\$2,40
	Frijoles	0,050	kg		\$20,22	\$1,01
	Cebolla	0,010	kg		\$9,00	\$0,09
	Salsa roja	0,050	ml		\$12,03	\$0,60
	sal	0,001	kg		\$4,90	\$0,00
	aceite	0,030	ml		\$67,36	\$2,02
	pimienta	0,001	kg		\$50,00	\$0,05
	queso fresco	0,005	kg		\$70,00	\$0,35
	totopos	0,005	kg		\$11,35	\$0,06
	Arroz blanco	0,050	kg		\$18,48	\$0,92
	Chile serrano	0,002	kg		\$24,00	\$0,05

ELABORACIÓN	
1	Licuar la salsa roja con chile serrano
2	Remojar el chicharrón en agua caliente por 1 min.
3	Escurrir el chicarrón y agregarlo a la salsa.
4	Dejar hervir y rectificar sazón.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$7,56
\$0,10	\$8,31
% costo	\$25,00
Costo Total	\$33,25
Costo por porción	\$33,25
iva (16 %)	\$38,57

Precio de Venta \$38,57

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Tinga de pollo			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Pollo	0.080	kg		\$32.00	\$2.56
	Frijoles	0.050	kg		\$20.22	\$1.01
	Cebolla	0.010	kg		\$9.00	\$0.09
	Salsa roja	0.050	ml		\$12.03	\$0.60
	sal	0.001	kg		\$4.90	\$0.00
	aceite	0.030	ml		\$67.36	\$2.02
	pimienta	0.001	kg		\$50.00	\$0.05
	queso fresco	0.005	kg		\$70.00	\$0.35
	totopos	0.005	kg		\$11.35	\$0.06
	Arroz blanco	0.050	kg		\$18.48	\$0.92
	chile chipotle	0.002	kg		\$24.00	\$0.05

ELABORACIÓN	
1	Cocer el pollo y ya cocido desmenuzarlo.
2	Sofreir el pollo junto con la cebolla.
3	Licuar la salsa roja con chipotle.
4	Agregar la salsa de chipotle al pollo.
5	Sazonar con sal y pimienta.
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$7.72
\$0.10	\$8.49
% costo	\$25.00
Costo Total	\$33.95
Costo por porción	\$33.95
iva (16 %)	\$39.39
Precio de Venta	\$39.39

VoBo.



TIPO						
Porciones:	1,000		Personas: 1			
Nombre:			FECHA:			
Chilaquiles						
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Totopos	0,180	kg		\$11,35	\$2,04
	Salsa roja	0,100	lt		\$12,03	\$1,20
	crema	0,200	lt		\$30,00	\$6,00
	queso	0,010	kg		\$70,00	\$0,70



ELABORACIÓN	
1	Bañar los totopos con la salsa roja o verde
2	Rociar crema y queso.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$9,95
\$0,10	\$10,94
% costo	\$32,00
Costo Total	\$34,19
Costo por porción	\$34,19
iva (16 %)	\$39,66
Precio de Venta	\$39,66

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Enchiladas			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Tortilla	0,120	kg		\$10,00	\$1,20
	Chile huajillo	0,010	kg		\$55,00	\$0,55
	Sal	0,001	lt		\$30,00	\$0,03
	Ajo	0,010	kg		\$70,00	\$0,70
	Aceite	0,020	lt		\$67,36	\$1,35
	Vinagre blanco	0,003	lt		\$21,68	\$0,07
	Oregano	0,001	kg		\$60,00	\$0,06
	Queso fresco	0,025	kg		\$70,00	\$1,75
	Cebolla	0,030	kg		\$9,00	\$0,27
	Lechuga	0,020	kg		\$7,00	\$0,14
	Jitomate	0,005	kg		\$15,00	\$0,08
	Adobera	0,030	kg		\$70,00	\$2,10

ELABORACIÓN	
1	Lavar y desvenar los chiles guajillos y cocerlos en agua.
2	Ya cocidos licuarlos con sal, ajo, cebolla, vinagre y orégano.
3	Pasar la tortilla por la mezcla del chile guajillo
4	Freir las tortillas con chile en aceite y rellenarlas con queso y cebolla.
5	Enrollarlas y servir en el plato.
6	Acompañar con lechuga, rodajas de cebolla, jitomate y salsa roja.
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$8,29
\$0,10	\$9,12
% costo	\$25,00
Costo Total	\$36,46
Costo por porción	\$36,46
iva (16 %)	\$42,30
Precio de Venta	\$42,30

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Tacos dorados de pollo			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Tortilla	0,120	kg		\$10,00	\$1,20
	Pollo	0,050	kg		\$32,00	\$1,60
	Aceite	0,020	lt		\$67,36	\$1,35
	Queso fresco	0,025	kg		\$70,00	\$1,75
	Cebolla	0,030	kg		\$9,00	\$0,27
	Lechuga	0,020	kg		\$7,00	\$0,14
	Jitomate	0,005	kg		\$15,00	\$0,08
	Adobera	0,030	kg		\$70,00	\$2,10

ELABORACIÓN	
1	Rellenar las tortillas con pollo.
2	Enrollar y freir en aceite caliente.
3	Servir en el plato los tacos dorados con lechuga, cebolla, jitomate y adobera asada.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$8,48
\$0,10	\$9,33
% costo	\$25,00
Costo Total	\$37,32
Costo por porción	\$37,32
iva (16 %)	\$43,29
Precio de Venta	\$43,29

VoBo.



TIPO						
TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Burritos de tinga			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Tortilla de harina p/burrito	0,050	kg		\$20,00	\$1,00
	Tinga	0,200	kg		\$35,00	\$7,00
	Frijoles	0,100	kg		\$20,22	\$2,02
	Queso fresco	0,025	kg		\$70,00	\$1,75
	Cebolla	0,030	kg		\$9,00	\$0,27
	Lechuga	0,020	kg		\$7,00	\$0,14
	Jitomate	0,005	kg		\$15,00	\$0,08



ELABORACIÓN	
1	Untar frijoles en la tortilla de harina
2	Rellenar con la tinga y envolver.
3	Servir en el plato y poner encima un poco de lechuga, cebolla y jitomate.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$12,26
	\$0,10
	\$13,48
% costo	\$32,00
Costo Total	\$42,13
Costo por porción	\$42,13
iva (16%)	\$48,87
Precio de Venta	\$48,87

VoBo.



TIPO						
	Porciones:	1,000	Personas: 1			
Nombre: Enfrioladas al gratin				FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Tortilla	0,120	kg		\$10,00	\$1,20
	Queso tipo gouda	0,050	kg		\$67,00	\$3,35
	Frijoles	0,100	kg		\$20,22	\$2,02
	Queso fresco	0,025	kg		\$70,00	\$1,75
	Cebolla	0,030	kg		\$9,00	\$0,27
	Lechuga	0,020	kg		\$7,00	\$0,14
	Jitomate	0,005	kg		\$15,00	\$0,08



ELABORACIÓN	
1	Licuar los frijoles.
2	Pasar la tortilla por los frijoles licuados.
3	Rellenar la tortilla con queso fresco.
4	Servir en el plato agregando más frijoles.
5	Poner queso gouda arriba para gratinar.
6	Meter a la salamdra hasta que el queso este gratinado.
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$8,81
	\$0,10
	\$9,69
% costo	\$28,00
Costo Total	\$34,60
Costo por porción	\$34,60
iva (16 %)	\$40,13
Precio de Venta	\$40,13

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas: 1		
Nombre:	Molletes			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Bolillo	0,100	kg		\$25,00	\$2,50
	Queso tipo gouda	0,050	kg		\$67,00	\$3,35
	Frijoles	0,100	kg		\$20,22	\$2,02



ELABORACIÓN	
1	Partir el bolillo en 2 partes
2	En cada mitad embarrar frijoles
3	Agregar el queso.
4	Poner en la salamandra hasta que el queso este gratinado.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$7,87
\$0,10	\$8,66
% costo	\$33,00
Costo Total	\$26,24
Costo por porción	\$26,24
iva (16 %)	\$30,44
Precio de Venta	\$30,44

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas: 1		
Nombre:	pan francés			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	huevo	0,080	kg		\$13,50	\$1,08
	Leche	0,020	lt		\$12,50	\$0,25
	pan	0,081	kg		\$18,00	\$1,46
	azucar	0,020	kg		\$12,00	\$0,24
	canela	0,005	kg		\$170,00	\$0,85

ELABORACIÓN	
1	Partir el pan a la mitad.
2	Batir el huevo.
3	Pasar el pan por el huevo y después por la leche.
4	Poner en la plancha hasta que se cosa el huevo.
5	Mezclar azúcar con canela y pasar el huevo por ésta mezcla.
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$3,88
\$0,10	\$4,27
% costo	\$20,00
Costo Total	\$21,33
Costo por porción	\$21,33
iva (16 %)	\$24,74

Precio de Venta \$24,74

VoBo.



TIPO						
		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre: waffles				FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	huevo	0,080	kg		\$13,50	\$1,08
	Leche	0,050	lt		\$12,50	\$0,63
	harina	0,100	kg		\$18,00	\$1,80



ELABORACIÓN	
1	Mezclar todos los ingredientes.
2	Agregar a la wafflera un cucharón de la mezcla anterior.
3	dejar cocinar.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$3,51
\$0,10	\$3,86
% costo	\$20,00
Costo Total	\$19,28
Costo por porción	\$19,28
iva (16 %)	\$22,36
Precio de Venta	<input type="text" value="\$22,36"/>
VoBo.	
<input type="text"/>	



TIPO							
		Porciones:	1,000	Personas: 1			
Nombre:				FECHA:			
hot cakes							
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	huevo	0,080	kg		\$13,50	\$1,08	
	Leche	0,050	lt		\$12,50	\$0,63	
	harina	0,100	kg		\$18,00	\$1,80	

ELABORACIÓN	
1	Mezclar todos los ingredientes.
2	En un sartén con mantequilla derretida agregar un cucharón de la mezcla anterior.
3	dejar cocinar.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$3,51
	\$0,10
	\$3,86
% costo	\$20,00
Costo Total	\$19,28
Costo por porción	\$19,28
iva (16 %)	\$22,36
Precio de Venta	\$22,36

VoBo.



Receta Costeada						
TIPO		Porciones:	1,000	Personas: 1		
Nombre:		Ensalada de frutas		FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Papaya	0,030	kg		\$14,00	\$0,42
	Piña	0,030	kg		\$12,00	\$0,36
	Melón	0,030	kg		\$14,00	\$0,42
	Sandía	0,030	kg		\$4,50	\$0,14



ELABORACIÓN	
1	Partir todas las frutas en trozos pequeños y delgados.
2	Montar en el plato.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$1,34
	\$0,10
% costo	\$8,00
Costo Total	\$18,36
Costo por porción	\$18,36
iva (16 %)	\$21,29

Precio de Venta \$21,29

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Ensalada de frutas con granola/yogur			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Papaya	0,030	kg		\$14,00	\$0,42
	Piña	0,030	kg		\$12,00	\$0,36
	Melón	0,030	kg		\$14,00	\$0,42
	Sandía	0,030	kg		\$4,50	\$0,14
	yogurt	0,030	kg		\$21,00	\$0,63
	granola	0,010	kg		\$40,00	\$0,40

ELABORACIÓN	
1	Partir todas las frutas en trozos pequeños y delgados.
2	Montar en el plato.
3	Agregar el yogurt y espolvorear la granola.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$2,37
\$0,10	\$2,60
% costo	\$11,00
Costo Total	\$23,65
Costo por porción	\$23,65
iva (16 %)	\$27,43
Precio de Venta	\$27,43
	VoBo.



TIPO						
	Porciones:	1,000	Personas: 1			
Nombre: Té de limón			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Agua	0,250	lt		\$1,10	\$0,28
	Té de limón	0,001	sobre		\$477,00	\$0,48



ELABORACIÓN	
1	Servir agua caliente en la taza.
2	Agregar el sobre de tè.

Sub-total	\$0,75
	\$0,10
	\$0,83
% costo	\$6,00
Costo Total	\$13,79
Costo por porción	\$13,79
iva (15 %)	\$15,85

Precio de Venta	\$15,85
-----------------	---------

VoBo.



Receta Costeada						
TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Té de hierbabuena			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Agua	0,250	lt		\$1,10	\$0,28
	Te de hierbabuena	0,001	sobre		\$457,40	\$0,46

ELABORACIÓN	
1	Servir agua caliente en la taza.
2	Agregar el sobre de tè.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$0,73
	\$0,10
% costo	\$6,00
Costo Total	\$13,43
Costo por porción	\$13,43
iva (15 %)	\$15,44
Precio de Venta	\$15,44

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas: 1		
Nombre:	Té negro		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Agua	0,250	lt		\$1,10	\$0,28
	Té de negro	0,001	sobre		\$1.500,00	\$1,50

ELABORACIÓN	
1	Servir agua caliente en la taza.
2	Agregar el sobre de tè.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$1,78
\$0,10	\$1,95
% costo	\$15,00
Costo Total	\$13,02
Costo por porción	\$13,02
iva (15 %)	\$14,97
Precio de Venta	\$14,97

VoBo.



TIPO						
Porciones:	1,000		Personas: 1			
Nombre:	Tè de manzanilla		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Agua	0,250	lt		\$1,10	\$0,28
	Tè de manzanilla	0,001	sobre		\$450,00	\$0,45



ELABORACIÓN	
1	Servir agua caliente en la taza.
2	Agregar el sobre de tè.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$0,73
\$0,10	\$0,80
% costo	6
Costo Total	\$13,29
Costo por porción	\$13,29
iva (15 %)	\$15,29
Precio de Venta	\$15,29

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1		
Nombre:	licuados			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo	
	leche	0,150	lt		\$12,00	\$1,80	
	Fruta	0,050	kg		\$30,00	\$1,50	

ELABORACIÓN	
1	Licuar la fruta con la leche y agregar azúcar.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$3,30
\$0,10	\$3,63
% costo	\$27,00
Costo Total	\$20,00
Costo por porción	\$20,00
iva (15 %)	\$23,00
Precio de Venta	\$23,00

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	malteadas			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	leche	0,180	lt		\$12,50	\$2,25
	helado	0,180	kg		\$18,00	\$3,24

ELABORACIÓN	
1	Licuar el helado con la leche
2	Servir.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$5.49
\$0,10	\$6,04
% costo	\$15,00
Costo Total	\$40,26
Costo por porción	\$40,26
iva (15 %)	\$46,30
Precio de Venta	\$46,30

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	vaso de leche		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	leche	0,240	lt		\$12,00	\$2,88

ELABORACIÓN	
1	Servir la leche en un vaso.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$2,88
\$0,10	\$3,17
% costo	\$30,00
Costo Total	\$10,56
Costo por porción	\$10,56
iva (15%)	\$12,14
Precio de Venta	\$12,14

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas: 1		
Nombre:	capuccino			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	leche	0,100	lt		\$12,00	\$1,20
	leche evaporada	0,080	lt		\$28,92	\$2,31
	Café	0,060	lt		\$5,06	\$0,30



ELABORACIÓN	
1	Servir la leche evaporada.
2	Lentamente servir la leche y espumarla
3	Agregar el café lentamente para que no se revuelva.
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$3,82
\$0,10	\$4,20
% costo	\$15,00
Costo Total	\$27,99
Costo por porción	\$27,99
iva (15 %)	\$32,19

Precio de Venta	\$32,19
-----------------	---------

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	café descafeinado			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	agua	0,240	lt		\$1,10	\$0,26
	café descafeinado	0,010	kg		\$109,37	\$1,09

ELABORACIÓN	
1	Hervir el agua y agregar el café.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$1,36
\$0,10	\$1,49
% costo	\$15,00
Costo Total	\$9,96
Costo por porción	\$9,96
iva (15 %)	\$11,45
Precio de Venta	\$11,45

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	café americano		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	agua	0,240	lt		\$1,10	\$0,26
	café americano	0,010	kg		\$90,00	\$0,90

ELABORACIÓN	
1	Hervir el agua y agregar el café.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$1,16
\$0,10	\$1,28
% costo	\$15,00
Costo Total	\$8,54
Costo por porción	\$8,54
iva (15 %)	\$9,82
Precio de Venta	\$9,82
VoBo.	



TIPO						
	Porciones:	1,000	Personas: 1			
Nombre: jugo de naranja			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	naranja	1,000	kg		\$2,50	\$2,50
						\$0,00



ELABORACIÓN	
1	Exprimir las naranjas
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$2,50
\$0,10	\$2,75
% costo	\$32,00
Costo Total	\$8,59
Costo por porción	\$8,59
iva (15 %)	\$9,88
Precio de Venta	<input type="text" value="\$9,88"/>

VoBo.
<input type="text"/>



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	jugo de toronja		FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	toronja	0,800	kg		\$2,50	\$2,00

ELABORACIÓN	
1	Exprimir las toronjas.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$2,00
\$0,10	\$2,20
% costo	\$25,00
Costo Total	\$8,80
Costo por porción	\$8,80
iva (15 %)	\$10,12
Precio de Venta	\$10,12

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Manzana citrica			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	
	Piña	0,100	kg		\$7,00	\$0,70
	naranja	0,500	kg		\$2,50	\$1,25
	Limón	0,015	kg		\$10,00	\$0,15
	Manzana	0,030	kg		\$17,00	\$0,51

ELABORACIÓN	
1	Exprimir la naranja y el limón
2	Licuar la piña y la manzana con el jugo de limón y naranja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$2,61
\$0,10	\$2,87
% costo	\$27,00
Costo Total	\$10,63
Costo por porción	\$10,63
iva (15 %)	\$12,23
Precio de Venta	\$12,23

VoBo.



Receta Costeada						
TIPO		Porciones:	1,000	Personas:	1	
Nombre:	Antioxidante			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Piña	0,100	kg		\$30,00	\$3,00
	naranja	0,500	kg		\$2,50	\$1,25
	Fresa	0,015	kg		\$30,00	\$0,45



ELABORACIÓN	
1	Exprimir las naranjas
2	Licuar la piña y la fresa con el jugo de naranja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$4,70
\$0,10	\$5,17
% costo	\$32,00
Costo Total	\$16,16
Costo por porción	\$16,16
iva (15 %)	\$18,58
Precio de Venta	\$18,58

VoBo.



TIPO						
	Porciones:	1,000	Personas: 1			
Nombre: Antigripal			FECHA:			
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Piña	0,100	kg		\$7,00	\$0,70
	naranja	0,500	kg		\$2,50	\$1,25
	Guayaba	0,050	kg		\$12,00	\$0,60



ELABORACIÓN	
1	Exprimir las naranjas
2	Licuar la piña y la guayaba con el jugo de naranja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$2,55
\$0,10	\$2,81
% costo	\$27,00
Costo Total	\$10,39
Costo por porción	\$10,39
iva (15 %)	\$11,95
Precio de Venta	\$11,95

VoBo.



TIPO		Porciones:	1,000	Personas: 1		
Nombre:	Vitalidad			FECHA:		
Código	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en Place	Precio Unitario	Costo
	Fresa	0,050	kg		\$30,00	\$1,50
	naranja	0,500	kg		\$2,50	\$1,25
	Apio	0,005	kg		\$7,00	\$0,04



ELABORACIÓN	
1	Exprimir las naranjas
2	Licuar las fresas y el apio con el jugo de naranja.
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Sub-total	\$2,79
\$0,10	\$3,06
% costo	\$27,00
Costo Total	\$11,35
Costo por porción	\$11,35
iva (15 %)	\$13,05
Precio de Venta	\$13,05

VoBo.

5.1.2 Mobiliario y equipo

5.1.2.1 Mobiliario y equipo de restaurante

Costo Mobiliario y equipo						
Equipo de cocción						
No.	Artículo	Descripción	Imagen	Cantidad	Costo unitario	TOTAL
1	tazas	taza de cerámica marca santa anita		160	\$21,00	\$ 3.360,00
2	plato cafetero	plato de cafetero embrocable de cerámica marca santa anita 15 cm.		160	\$21,00	\$ 3.360,00
3	plato para fruta y ensaladas	plato trinche institucional 19 cm premier		240	\$50,00	\$ 12.000,00
4	plato trinche	plato trinche institucional 26 cm premier		240	\$60,00	\$ 14.400,00
5	plato mantequillero	plato mantequillero de cerámica blanco		160	\$21,00	\$ 3.360,00
6	cubiertos	juego de cubiertos de acero inoxidable de 24 piezas (6 cuchillos, 6 tenedores, 6 cucharas y 6 cucharas cafetereas)		40	\$265,00	\$ 10.600,00
7	azucareros	azucarero de cerámica blanca		20	\$60,00	\$ 1.200,00
8	cremera	cremera de cerámica blanca		10	\$70,00	\$ 700,00

9	vaso high ball	vaso high ball 12 oz de cristal con fondo grueso para jugos combinados		160	\$13,00	\$ 2.080,00
10	copa chocomilera	copa para jugos		100	\$35,00	\$ 3.500,00
11	copa chabela	copa de cristal chabela para licuados		100	\$35,00	\$ 3.500,00
12	cabrilla	cabrilla o tijeras de aluminio estriado con cintas de nylon		6	\$300,00	\$ 1.800,00
13	caja para cubiertos	caja de plástico grueso para cubiertos		2	\$350,00	\$ 700,00
14	charola	charola de fibra de vidrio con antiderrapante concab		6	\$428,00	\$ 2.568,00
15	jarra de cristal	jarra de cristal tipo orinoco marca crisa		8	\$78,00	\$ 624,00
16	saleros	saleros y pimenteros de cristal marca crisa		34	\$12,00	\$ 408,00

17	palas para hielo	palas de policarbonato		3	\$30,00	\$ 90,00
18	jarras cafetereas	utilizadas para el servicio del café		10	\$200,00	\$ 2.000,00
19	servilletas	servilletas de tela de 40x40 en color naranja y amarillo		320	\$160,00	\$ 51.200,00
20	mantel	mantel artesanal de algodón en color amarillo con franjas naranjas y mantels naranjas con franjas amarillas		66	\$30,00	\$ 1.980,00
21	mesas	hechas de madera con estilo rustico		22	\$1.000,00	\$ 22.000,00
22	sillas	hechas de madera con cojines en color amarillo y naranja		80	\$250,00	\$ 20.000,00
23	capuchinera	capuchinera de cristal marca crisa.		40	\$39,00	\$ 1.560,00

24	macetas	Macetas rusticas de cerámica.		6	\$300,00	\$ 1.800,00
25	Cuadros	cuadros decorativos rústicos, con marcos de madera y pinturas de diferentes diseños.		10	\$200,00	\$ 2.000,00
TOTAL					\$4.028,00	\$ 166.790,00

5.1.2.2 Mobiliario y equipo Cocina

Costo Mobiliario y equipo

Equipo de cocción						
No.	Artículo	Descripción	Imagen	Cantidad	Costo unitario	TOTAL
1	Anaqueles	acero inoxidable, postes en angulo de acero inoxidable, cal. 16,		3	\$4.350,72	\$ 13.052,16
2	Mesa de trabajo	mesa de trabajo tipo pared en acero inoxidable cal. 18 y 20 con entrepaño. MTPE-190-E		1	\$6.991,70	\$ 6.991,70
3	Mesa de trabajo	Mesa de trabajo tipo isla con repisa al centro y regatones niveladores.		1	\$7.631,30	\$ 7.631,30
4	Capuchinera	Cafetera para hacer café expresso y capuchinos		1	\$2.600,00	\$ 2.600,00
5	Cafetera	Cafetera industrial con capacidad de 100 tazas		2	\$2.399,00	\$ 4.798,00
6	Fregadero	Fregadero con triple tarja en acero inoxidable.		1	\$12.184,90	\$ 12.184,90
7	Estufa	Estufa comercial Multiple, con 4 quemadores abiertos tipo jumbo, asador, plancha, freidor, gratinador, horno,		1	\$20.267,40	\$ 20.267,40
8	parrilla	parrilla industrial con 2 quemadores.		2	\$7.000,00	\$ 14.000,00

9	Campana	Campana de acero inoxidable		1	\$4.000,00	\$ 4.000,00
10	Comandera	comandera de acero inoxidable		2	\$950,00	\$ 1.900,00
11	Estación de meseros	estación de meseros fija de acero inoxidable, con divisiones y una tarja.		1	\$7.000,00	\$ 7.000,00
12	Estante para colgar ollas, sartenes y casuelas	Estante colgable de acero inoxidable de 1.50 mts, con 12 ganchos.		1	\$2.000,00	\$ 2.000,00
13	repisa	Repisa de acero inoxidable		2	\$1.500,00	\$ 3.000,00
14	barra fria	mesa refrigerada de acero inoxidable de preparación de productos frescos		1	\$28.946,00	\$ 28.946,00
15	Maquina de hielo			1	\$60.000,00	\$ 60.000,00
16	exprimidor de cítricos	exprimidor de cítricos en acero inoxidable		1	\$5.780,00	\$ 5.780,00

17	bascula	bascula electronica de 40 kg.		1	\$1.500,00	\$ 1.500,00
18	waflera	waflera de acero inoxidable y materiales plásticos de alta resistencia, para waffles de 17,5 cm.		1	\$1.800,00	\$ 1.800,00
19	rebanadora	rebanadora en aluminio para carnes frias		1	\$5.250,00	\$ 5.250,00
20	licuadora	licuadora con cuchillas para triturar y pulverizar, panel de control manual, vaso de vidrio de 1,25 litros		6	\$990,00	\$ 5.940,00
21	licuadora industrial	licuadora industrial de acero inoxidable para uso rudo, con capacidad de 12 lts.		1	\$8.940,00	\$ 8.940,00
22	Congelador	Congelador torrey de 9 pies color blanco con acabado texturizado y tapa de fibra de vidrio		1	\$7.000,00	\$ 7.000,00
23	camara de refrigeración	camara de refrigeracion de 3x3x2,40 con controlador digital con termómetro y termostato y puerta de acceso		1	\$80.000,00	\$ 80.000,00
24	Sartenes	paquete con 9 sartenes de acero inoxidable con las siguientes medidas 14, 18, 20, 24, 26, 28, 34, 36, 40 cm. De diametro		4	\$2.300,00	\$ 9.200,00

25	ollas	ollas de acero inoxidable		3	\$1.100,00	\$ 3.300,00
26	coludos	ollas cónicas en acero inoxidable		10	\$432,00	\$ 4.320,00
27	cucharas	cuchara de acero inoxidable		10	\$33,00	\$ 330,00
28	pinzas	pinzas de aluminio		5	\$30,00	\$ 150,00
29	cucharones	cucharones de hacer inoxidable		10	\$70,00	\$ 700,00
30	cuchillos chef	cuchillo con laminilla de acero inoxidable y con mango antiderrapante.		7	\$212,00	\$ 1.484,00
31	batidor globo	batidor de acero inoxidable		3	\$40,00	\$ 120,00
32	espatulas	espatulas de acero inoxidable, con manijas de plástico resistentes al calor		4	\$17,00	\$ 68,00

33	rallador	rallador de aluminio		2	\$40,00	\$ 80,00
34	contenedores	contenedor de acero inoxidable		6	\$250,00	\$ 1.500,00
35	inserto de acero	inserto de acero inoxidable		10	\$100,00	\$ 1.000,00
36	inserto	insertos de policarbonato		10	\$85,00	\$ 850,00
37	contenedores	contenedores de policarbonato		5	\$150,00	\$ 750,00
38	tabla	tabla de plástico grueso en color blanco, amarillo, verde, azul, rojo y café.		8	\$240,00	\$ 1.920,00
39	colador	colador media bola reforzado en acero inoxidable de 25 cm.		3	\$74,00	\$ 222,00
40	escurridor	escurridor de pastas y verduras de acero inoxidable		1	\$200,00	\$ 200,00

41	Bowls	bowls de acero inoxidable de 2,8 litros		10	\$90,00	\$ 900,00
42	Bowls	bowls de acero inoxidable de 3,8 litros		6	\$150,00	\$ 900,00
43	Bowls	bowls de acero inoxidable de 4,7 litros		6	\$200,00	\$ 1.200,00
44	Bowls	bowls de acero inoxidable de 7,6 litros		6	\$250,00	\$ 1.500,00
45	Bowls	bowls de acero inoxidable de 12,3 litros		6	\$350,00	\$ 2.100,00
46	porta cubiertos	canastillas cilindricas para cubiertos		2	\$250,00	\$ 500,00
47	canastilla para taza	canastilla para lavado de taza		3	\$200,00	\$ 600,00
48	canastilla para vasos	canastilla para lavado de vasos y copas		3	\$250,00	\$ 750,00

49	canastilla para cubierto	canastilla para lavado de cubierti		2	\$250,00	\$ 500,00
50	chaira	chaira estriada tramontina		1	\$130,00	\$ 130,00
					\$0,00	\$ -
	TOTAL				\$286.574,02	\$339.855,46

5.1.2.3 Equipo y artículos de limpieza

Costo Mobiliario y equipo

Equipo de cocción						
No.	Artículo	Descripción	Imagen	Cantidad	Costo unitario	TOTAL
1	botes de basura	basurero cilindrico de 80 lts. Con tapa plana, fabricado en polipropileno		2	\$686,00	\$ 1.372,00
2	señalamiento de piso mojado	señalamiento de plástico en color amarillo.		2	\$216,00	\$ 432,00
	Mop limpia pisos	mop limpia pisos de 150 cm. Con mechudo completo.		2	\$298,00	\$ 596,00
	cubeta	cubeta exprimidora de plastico de alta desidad.		1	\$785,00	\$ 785,00
	trapero	trapero pabilo, con palo de madera.		5	\$35,00	\$ 175,00
	cubeta	cubeta de plastico		3	\$12,00	\$ 36,00

5.1.2.4 Mobiliario y equipo de oficina

Costo Equipo de Computo					
Computadora	workstation HP Z200 Compacta		2	\$13.000,00	\$ 26.000,00
Impresora	Multifuncional HP Laser Jet		1	\$1.600,00	\$ 1.600,00
Impresora chica	impresora para tikets SRP-275 Bixolon		1	\$1.000,00	\$ 1.000,00
escritorio	escritorio secretarial tipo bala lateral con cajones		1	\$3.000,00	\$ 3.000,00
archivero	archivero metálico de 4 gavetas		1	\$2.700,00	\$ 2.700,00
sillón ejecutivo	silla de piel para oficina		1	\$1.380,00	\$ 1.380,00
silla para cajera	silla perquera básica para cajera en negro		1	\$ 1.100,00	\$ 1.100,00
cubiculo	modulo para cajera en madera rustica		1	\$2.000,00	\$ 5.600,00
TOTAL				\$25.780,00	\$42.380,00

5.1.2.5 Costeo Uniformes

Costo Mobiliario y equipo

Equipo de cocción						
No.	Artículo	Descripción	Imagen	Cantidad	Costo unitario	TOTAL
1	Filipina para chef	Filipina blanca, con bordes y botones en negro, manga 3/4, cuello mao, 70% algodón y 30% poliéster.		2	\$245,00	\$ 490,00
2	Pantalón para chef	Pantalón negro de gabardina para chef, resorte en cintura, cierre en bragueta, dos bolsas laterales frontales y una cartera trasera.		2	\$250,00	\$ 500,00
3	Mandil negro para chef	Tela gabardina de algodón, largo a la rodilla, bolsa frontal con 2 divisiones, cinta para ajustar de la espalda a la cintura.		8	\$95,00	\$ 760,00
4	Filipina para ayudantes de cocina	Filipina blanca, manga 3/4, cuello mao, 70% algodón y 30% poliéster.		4	\$186,00	\$ 744,00
5	Pantalón para ayudante de cocina	Pantalón de mascota, tela tergal 100% poliéster, con resorte en la cintura, con 2 bolsas laterales frontales.		4	\$170,00	\$ 680,00
6	Gorro para chef	65% poliéster, 35% algodón, no desechable, 25 cm de altura, lavable y almidón permanente		1	\$100,00	\$ 100,00
7	Cofia para ayudante de chef	Tela popelina 100% algodón, no desechable, lavable, con cintas traseras para ajustar.		4	\$25,00	\$ 100,00

8	Mandil para ayudante de chef	Mandil blanco, una sola vista, tela garbardina de algodón, sujetado a la cintura, largo a la espinilla, con una bolsa lateral, cintas para amarrar de la espalda a la cintura.		4	\$75,00	\$ 300,00
9	Pantalón para mesero	Pantalón negro, corte casual con 2 pinzas sueltas de cada lado, presillas y gancho metálico en cintura, cierre de latón, bolsas laterales sesgadas y 2 bolsas traseras.		6	\$200,00	\$ 1.200,00
10	Camisa para meseros	camisa casual blanca con pie de cuello color azul marino, bolsa de parche redonda y costura para pluma,		6	\$180,00	\$ 1.080,00
11	Uniforme para dama	pantalón, saco y chaleco en gris y blusa rayada en azul cielo con blanco.		2	\$1.200,00	\$ 2.400,00
12	Uniforme de gerente			2	\$2.000,00	\$ 4.000,00
13	Red	Red para cabello		100	\$1,00	\$100,00
14	calzado para steward	bota de hule en color negro.		1	\$300,00	\$300,00
15	uniforme de steward			2	\$1.000,00	\$2.000,00
						\$ -
						\$ -
	TOTAL				\$6.027,00	\$14.754,00

5.2 Formatos

5.2.1 Receta estándar



La Casa del Desayuno

Receta Estándar

Nombre:				
TIPO:	Porciones:	1,000	Personas	
Nombre:			FECHA:	
Código	Cantidad	Unidad	Mise en Place	

FOTOGRAFÍA

MONTAJE

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

GUARNICIONES

NOTAS ADICIONALES

5.2.2 Facturas



La Casa del Desayuno

FACTURA

No. 000000

Ana Karen Ramos Rodríguez

R.F.C. RARA-900714-MN5 CURP: RARA900714MMNMDN00
Jalisco #58 Col. Ramón Farías Tel. 01 (452) 528-50-34 C.P.60050 Uruapan, Mich.

Fecha:	R.F.C.
Nombre:	
Dirección:	
Ciudad:	CURP.

CANT.	DESCRIPCION	P. UNIT.	IMPORTE

IMPORTE TOTAL CON LETRA:	SUB-TOTAL	
	\$	
	I.V.A \$	
	TOTAL \$	

5.2.6 Contrato de trabajo

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR TIEMPO DETERMINADO

En la Ciudad de Uruapan, Michoacán, a los ____ días del mes de _____ de____, la que suscribe por Ana Karen Ramos Rodríguez con domicilio en Paseo Lázaro Cárdenas # Col. Huertas del Cupatitzio de esta ciudad, a quien se llamará "P A T R O N"; y Por la otra _____ de nacionalidad _____ de _____ años de edad, de sexo _____ de estado civil _____ y domicilio en _____ de esta ciudad, a quien se denominará " T R A B A J A D O R " por nuestros propios derechos hacemos constar que hemos convenido en celebrar un Contrato Individual de Trabajo, mismo que sujetamos al tenor de las siguientes:

C L A U S U L A S

PRIMERA.- El patrón quien tiene cubierta la planta de trabajadores necesarios para el desarrollo de sus labores normales de operación y que necesita contratar al Trabajador para que lleve a cabo las labores extraordinarias consistentes en _____ que el personal de planta no puede realizar, con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 35 y 37 de la Ley Federal de Trabajo.

SEGUNDA.- La duración del presente contrato será por tiempo determinado, del día ____ del mes de _____ de _____ hasta el día ____ del mes de _____ de _____, siendo la causa de la temporalidad la que se indica en la cláusula anterior, declarando el trabajador, bajo protesta de decir verdad que tiene la capacidad, aptitudes y conocimientos necesarios para desempeñar la actividad que requiere el puesto que va a ocupar, descrito en la cláusula tercera. En consecuencia la relación de trabajo podrá rescindirse sin responsabilidad para el Patrón si en su concepto dentro de los primeros treinta días de vigencia de este contrato, el Trabajador no tiene la capacidad y conocimiento con que se ostenta.

TERCERA.- El trabajador manifiesta que conoce la naturaleza temporal del Contrato que celebra y se obliga a prestar sus servicios personales temporalmente y con la mayor intensidad y la mejor calidad como: _____ y _____

labores afines en el lugar o lugares que el Patrón indique, obligándose y aceptando el trabajo en el lugar en que se le asigne.

CUARTA.- La duración de la jornada de trabajo será de _____ hora a la semana de ____ a _____ y repartidas en un horario de _____diariamente, el cual podrá ser modificado de acuerdo a las necesidades del o durante su trabajo, para comprobar que no padece alguna incapacidad o enfermedad profesional, contagiosa o incurable.

QUINTA.- El patrón se obliga a capacitar o adiestrar al Trabajador de acuerdo a los Planes y Programas que existan o se establezcan referentes a trabajos de planta; y el Trabajador por su parte se obliga a cumplir con los programas, cursos, seminarios, sesiones de grupo y actividades que formen parte de los mismos; y a presentar los exámenes de evaluación de conocimientos y de aptitudes que le sean requeridas, así como a atender las indicaciones de las personas que impartan la Capacitación o Adiestramiento.

SEXTA.- El Trabajador se obliga a acatar las medidas de seguridad e higiene establecidas por la ley, la Comisión de Seguridad e higiene y el Patrón, en la inteligencia de que si no cumple con esta cláusula, el Patrón le podrá rescindir su Contrato de Trabajo sin ninguna responsabilidad, de acuerdo a la Ley Federal del Trabajo.

SEPTIMA.- El Patrón reconoce una antigüedad al Trabajador a partir del día_____ del mes de _____ de _____.

OCTAVA.- El Patrón reconoce como incapacidad sólo en el caso de ser autorizadas por parte del Seguro Social (IMSS)

Leído que fue por las partes este documento, y una vez enteradas de su contenido, obligaciones y alcances, lo firman de conformidad.

EL PATRON

EL TRABAJADOR

5.2.7 Contrato con proveedores

CONTRATO DE COMPRA - VENTA DE PRODUCTOS Y/O SERVICIOS

Conste por el presente documento, el Contrato de Compra Venta que celebran de una parte LA CASA DEL DESAYUNO señalando domicilio para efectos del presente contrato en,debidamente representada por ANA KAREN RAMOS RODRIGUEZ, a quien se le denomina “El Comprador”; y, de la otra parte, (NOMBRE DE LA EMPRESA) debidamente representada por....., señalando domicilio para efectos del presente contrato en (((DIRECCIÓN DE LA EMPRESA))), debidamente representada por el señor (((NOMBRE DEL REPRESENTANTE))), a quien se le denomina “El Vendedor”, en los términos y condiciones siguientes:

C L A U S U L A S

PRIMERA.- Teniendo en consideración las actividades que cada una de las partes realiza, éstas dejan constancia por el presente documento, que consienten en celebrar un Contrato de Compra Venta, mediante el cual, “El Comprador” se compromete a pagar la mercancía enviada una vez recibida en el lugar designado por ambas partes. “El Vendedor” se compromete a enviar la mercancía al lugar determinado por ambas partes en el plazo indicado por “El Comprador”.

SEGUNDA.- “El Vendedor” se compromete a transportar y entregar la mercancía en el lugar y plazo determinado, previo acuerdo y en las condiciones requeridas por “El Comprador”.

TERCERA.- “El Comprador” deberá otorgar a “El Vendedor” una Carta de Crédito a fin de garantizar el compromiso de pago en plazo acordado. Dicha Carta de Crédito tendrá un plazo de validez por 30 días y el pago tendrá que ser por medio de cheque o transferencia bancaria cuando pase de \$2,000.00 o en efectivo cuando no rebase los \$2,000.00

CUARTA.- “El vendedor” deberá entregar la mercancía los días lunes en el horario de 07:00 – 10:00 a.m. en el establecimiento denominado “LA CASA DEL DESAYUNO” ubicado en _____.

Leído que fue por las partes este documento, y una vez enteradas de su contenido, obligaciones y alcances, lo firman de conformidad.

EL VENDEDOR

EL COMPRADOR

5.2.8 Carta



HUEVOS

- A la mexicana
(Jitomate, cebolla, chile serrano).....\$32.00
- Divorciados..... \$36.00
(Bañados en salsa roja y salsa verde)
- Rancheros.....\$36.00
(Bañados con salsa Roja)³⁶
- Al albaniil.....\$36.00
(Bañados en salsa verde)
- Revelhos al gusto.....\$32.00
(Jamón, Tocino o Chorizo)
- *2 huevos servidos con frijoles, queso fresco y totopos.



OMELETTES

- Tradicional.....\$42.00
(Con jamón)
- Mexicano.....\$45.00
(Jitomate, cebolla, chile serrano)
- Vegetariano.....\$43.00
(champiñones, cebolla, pimientos)
- De la Casa.....\$35.00
(Espinacas y champiñones)
- Toluqueño.....\$43.00
(Chorizo)
- Español.....\$46.00
(Jamón y aceituna negra)
- Americano.....\$47.00
(Tocino)
- *2 huevos con queso tipo gouda, acompañados de papa hash Brown,
Tocino o selchicha



DE LA CASA

- Aporreadillo.....\$76.00
(Carnes secas revueltas con huevo y salsa roja, acompañado de arroz blanco y frijoles con totopos y queso fresco)
- Rajitas Poblanas.....\$35.00
(Rajitas de chile poblano con crema y granos de elote, acompañado de arroz blanco y frijoles con totopos y queso fresco)
- Chicharrón en salsa roja.....\$39.00
acompañado de arroz blanco y frijoles con totopos y queso fresco
- Tinga de pollo.....\$40.00
(Carne de pollo deshebrada en salsa roja, acompañado de arroz blanco y frijoles con totopos y queso fresco)
- Chilaquiles.....\$40.00
(Tortilla frita bañada con salsa roja o verde, acompañados de queso y crema)
- Enchiladas verdes o rojas.....\$43.00
- Tacos dorados de pollo.....\$44.00
- Burritos de Tinga.....\$49.00
- Enfrijoladas al gratin.....\$41.00
- Molletes tradicionales.....\$31.00
- ## DULCE
- Hot Cakes.....\$23.00
- Pan Francés.....\$25.00
- Waffles.....\$23.00
- Ensalada de frutas de la estación.....\$22.00
- Ensalada de frutas con yogurth y granola.....\$28.00



BEBIDAS

Café.....\$12.00
(Americano o Descafeinado)

Capuchino.....\$33.00

Té.....\$16.00
(Manzanilla, Hierbabuena, Limón,
Negro)

Vaso de leche.....\$13.00

Malteada.....\$16.00
(Fresa, Vainilla o Chocolate)

Licuada.....\$23.00
(Fruta licuada con leche y azúcar: platano,
fresa, manzana o guayaba)



Jugos.....\$10.00
(Naranja, toronja)

Jugos Combinados

Verde: piña, toronja o naranja, apio y perejil.....\$11.00

Rosa cítrica: fresa, naranja y toronja.....\$13.00

Manzana cítrica: manzana, limón , naranja y piña.....\$13.00

Antioxidante: piña, fresa y naranja.....\$19.00

Antigripal: guayaba, piña y
naranja.....\$12.00

Vitalidad: fresa, apio y
naranja.....\$13.00



5.2.9 Encuesta aplicada para el estudio de mercado

Estudio de Mercado de Restaurante de Desayunos

1. ¿Qué tan frecuente desayunas en un restaurante?
a) Una vez al mes b) 2 veces al mes c) Una vez a la semana d) Nunca
2. ¿Qué prefieres desayunar?
a) Fruta y/o cereal b) Guisados
b) c) Huevos al gusto/ omelettes d) Licuados
3. ¿Crees que sea una buena ubicación el paseo Lázaro Cárdenas para establecer un restaurante?
a) Si b) No
4. ¿Qué estilo prefieres para un restaurante de desayunos?
a) Rústico b) Moderno
5. ¿Qué horario prefieres para desayunar?
a) 7 a 10 b) 10 a 12
6. ¿Qué tipo de menú prefieres?
a) A la Carta b) Tipo Buffet
7. ¿Cuánto gastas en un desayuno?
a) 50 a 60 b) 70 a 80 c) 90 o más

5.2.10 Lista de Insumos

Carne s	Frutas	Verduras	Lácteos	Embutido s	Abarrotes	Complemento s
Cecina	Manzana	Jitomate	Huevo	Jamón	Aceituna negra	Tortilla de maíz
Pollo	Guayaba	Cebolla	Leche	Chorizo	Granos de elote	Tortilla de harina
	Naranja	Chile serrano	Queso Gouda	Salchicha	Chile chipotle	Granola
	Toronja	Ajo	Queso amarillo	Salami	Mayonesa	Azúcar
	Zanahori a	Tomate	Crema	Tocino	Cátsup	Sal
	Limón	Champiñones	Yogurt natural		Miel de abeja y maple	Pimienta
	Piña	Pimiento verde	Mantequill a		Splenda	Frijoles
	Fresa	Espinacas			Café americano y descafeinado	
	Plátano	Papa			Te de manzanilla. Hierbabuena , limón y negro	
		Chile poblano			Polvo sabor fresa, vainilla y chocolate	
		Apio			Leche evaporada	
		Perejil			Coffee matte	

5.2.11 Costo Potencial

COSTO POTENCIAL ALIMENTOS Y BEBIDAS

Mes _____
Elaboró _____

Producto	Cant	Precio con iva	Precio sin iva	Venta	VENTA %	Costo Unitario	Costo Total	% Costo
				Total				
HUEVOS								
A la mexicana	90	\$32,00	\$27,23	\$2.880,00	31,79	\$7,35	\$661,72	27%
Divorciados	26	\$36,00	\$30,46	\$936,00	10,33	\$8,22	\$213,84	27%
Rancheros	63	\$36,00	\$30,67	\$2.268,00	25,03	\$8,28	\$521,62	27%
Albañil	16	\$36,00	\$30,26	\$576,00	6,36	\$8,17	\$130,72	27%
Al gusto	75	\$32,00	\$27,39	\$2.400,00	26,49	\$7,40	\$554,73	27%
TOTALES				\$9.060,00	100,00	\$39,42	\$2.082,64	
OMELETTES								
Tradicional	39	\$42,00	\$35,67	\$1.638,00	21,94	\$9,63	\$375,60	27%
Mexicano	37	\$45,00	\$38,52	\$1.665,00	22,30	\$10,40	\$384,83	27%
Vegetariano	18	\$43,00	\$36,36	\$774,00	10,37	\$9,82	\$176,72	27%
De la casa	13	\$35,00	\$29,81	\$455,00	6,10	\$8,05	\$104,64	27%
Toluqueño	15	\$43,00	\$36,92	\$645,00	8,64	\$9,97	\$149,54	27%
Español	15	\$46,00	\$38,91	\$690,00	9,24	\$10,51	\$157,59	27%
Americano	34	\$47,00	\$40,49	\$1.598,00	21,41	\$10,93	\$371,67	27%
TOTALES				\$7.465,00	100,00	\$69,31	\$1.720,59	
PLATOS PRINCIPALES								
Aporreadillo	84	\$76,00	\$64,84	\$6.384,00	28,27	\$21,40	\$1.797,48	33%
Rajas poblanas	39	\$35,00	\$30,22	\$1.365,00	6,05	\$7,55	\$294,61	25%
Chicharron	75	\$39,00	\$33,25	\$2.925,00	12,95	\$8,31	\$623,45	25%
Tinga de pollo	41	\$40,00	\$33,95	\$1.640,00	7,26	\$8,49	\$348,03	25%
Chilaquiles	104	\$40,00	\$34,19	\$4.160,00	18,42	\$10,94	\$1.137,82	32%
Burrito	15	\$49,00	\$42,13	\$735,00	3,26	\$13,48	\$202,24	32%
Enchiladas	52	\$43,00	\$36,46	\$2.236,00	9,90	\$9,12	\$474,03	25%
Enfrijoladas	13	\$41,00	\$34,60	\$533,00	2,36	\$9,69	\$125,94	28%
Molletes	30	\$31,00	\$26,24	\$930,00	4,12	\$8,66	\$259,78	33%
Tacos dorados	38	\$44,00	\$37,32	\$1.672,00	7,40	\$9,33	\$354,56	25%
TOTALES				\$22.580,00	100,00	\$106,97	\$5.617,94	
DULCE								
Hot Cakes	11	\$23,00	\$19,28	\$253,00	9,38	\$3,86	\$42,41	20%
Pan Francés	11	\$25,00	\$21,33	\$275,00	10,20	\$4,27	\$46,92	20%
Waffles	13	\$23,00	\$19,28	\$299,00	11,09	\$3,86	\$50,12	20%
Ensalada de frutas	29	\$22,00	\$18,36	\$638,00	23,66	\$1,47	\$42,59	8%
Ensalada de frutas con yogurth y granola	44	\$28,00	\$23,65	\$1.232,00	45,68	\$2,60	\$114,47	11%
TOTALES				\$2.697,00	100,00	\$16,05	\$296,51	
BEBIDAS								
Café	430	\$12,00	\$9,96	\$5.160,00	21,14	\$1,49	\$642,19	15%
Capuchino	263	\$33,00	\$27,99	\$8.679,00	35,55	\$4,20	\$1.104,32	15%
Té	134	\$16,00	\$13,02	\$2.144,00	8,78	\$1,95	\$261,64	6%
Leche	81	\$13,00	\$10,56	\$1.053,00	4,31	\$3,17	\$256,61	30%
Malteada	51	\$16,00	\$40,26	\$816,00	3,34	\$6,04	\$307,99	15%
Licudados	194	\$23,00	\$20,00	\$4.462,00	18,28	\$3,63	\$704,22	27%
Jugo	210	\$10,00	\$8,59	\$2.100,00	8,60	\$2,75	\$577,50	32%
TOTALES				\$24.414,00	\$100,00	\$23,23	\$3.854,46	
JUGOS COMBINADOS								
Verde	97	\$11,00	\$9,54	\$1.067,00	48,59	\$1,91	\$185,12	20%
Rosa Cítrica	18	\$13,00	\$11,20	\$234,00	10,66	\$3,03	\$54,45	27%
Manzana cítrica	18	\$13,00	\$10,63	\$234,00	10,66	\$2,87	\$51,68	27%
Antioxidante	15	\$19,00	\$16,16	\$285,00	12,98	\$5,17	\$77,55	32%
Antigripal	14	\$12,00	\$10,39	\$168,00	7,65	\$2,81	\$39,27	27%
Vitalidad	16	\$13,00	\$11,35	\$208,00	9,47	\$3,06	\$49,02	27%
TOTALES				\$2.196,00	\$100,00	\$18,84	\$457,09	

AGRADECIMIENTOS

Primeramente le agradezco a Dios ya que él siempre esta y estuvo conmigo en los momentos más felices y difíciles de mí vida, él es la persona que me guía en mi camino y al cual me encomiendo día a día, ya que él es el que ha permitido seguir adelante.

Por otra parte le quiero agradecer profundamente y con todo mi corazón a la persona más importante en mi vida que es mi mamá la Sra. Ana María Rodríguez Ordaz a la cuál le debo todo lo que soy hasta ahora. Ella es la persona que junto con Dios han guiado mi camino y han formado de mi la persona que soy, dándome los valores y las herramientas necesarias para seguir mi camino en esta vida de lucha continua para ser mejor cada día.

Gracias mamá por dejarme terminar mi carrera, por apoyarme en todas mis decisiones, por confiar en mí y ayudarme a salir adelante.

También quiero agradecer de manera especial a todas aquellas personas que me ayudaron transmitiéndome sus conocimientos y dedicándome un poco de su tiempo, gracias a mis maestros, a mi directora de la carrera de gastronomía la Lic. Gabriela Rivera, a mi asesora la LAET. Ireri Tzitziki Jacobo Villaseñor, a mi primo el C.P. Alberto Odilón Rodríguez y su esposa Mitzi Malvaez y al hotel Holiday Inn Uruapan.