

FICHA TÉCNICA - CONCEITOS E APLICAÇÕES

Fábio Banderó

Muitas vezes quando frequentamos restaurantes e nos deparamos com aqueles pratos lindos e saborosos, não imaginamos o quanto de trabalho existe por traz, e um dos trabalhos mais importantes são as FTP (fichas técnicas de preparação), elas são instrumentos de avaliação, mensuração e controle dos pratos com vistas em dois pontos: (a) padronização dos pratos e (b) base para a elaboração dos custos dos pratos e, conseqüentemente, o preço de venda. O instrumento é fácil de utilizar, o mais difícil é preenchê-lo adequadamente, mantê-lo atualizado e empregá-lo, de fato. Neste tópico, vamos avaliar o rendimento de cada insumo utilizado na linha de produtos, analisar e controlar os custos dos diversos pratos, com o uso de fichas técnicas. O cálculo dos rendimentos dos produtos também é uma variável a ser considerada, pois seu desconhecimento afetará significativamente os cálculos do preço de venda.

Cálculo do rendimento e do custo Proprietários de restaurantes, gerentes de A&B, gerentes executivos e chefs, sabem da importância de se fazer um controle aprofundado dos custos dos seus pratos com

ferramenta de competitividade e lucratividade. Muitos autores descrevem que o uso das fichas técnicas é de grande e especial importância, pois auxiliam no momento de calcular, por exemplo, o custo correto de uma receita com base na utilização dos insumos. Essa ficha pode e deve ser utilizada desde um grande restaurante até mesmo para uma pequena fábrica de salgados.

As FTP's para o seguimento de restauração, ao lado da do pagamento especializado para o trabalho, representam um percentual grande dos custos operacionais para um negócio. Porém para que o se possa garantir a permanência do negócio, e para que possa haver um crescimento saudável, o uso desta ferramenta de gestão, passa a ser fundamental e indispensável.

Conforme já colocado acima, a Ficha Técnica tem o papel de determinar quais serão os procedimentos de elaboração, montagem e preparo dos pratos apresentados no menu, além de orientar no momento da elaboração dos valores de venda, assim estabelecendo o markup correto para o negócio.

Essa FPT é o documento mais importante dentro de um negócio voltado para o setor de alimentação, e pode ser elaborada como uma forma que se tenha padrão para as receitas. Quando um gestor elabora todas as fichas técnicas do seu menu, ele poderá incluir no estudo, a matéria prima utilizada, a quantidade necessária, e também quais são os custos envolvidos na elaboração da produção, como por exemplo: Guardanapos, Embalagens etc, e também poderá e discriminar o processo de elaboração do item – quais serão as etapas de preparação, montagem e



finalização dos pratos. Essa ficha técnica é, portanto, uma ferramenta de uso gerencial e também serve de apoio para a equipe operacional. Descrevemos como uma ferramenta gerencial porque, quando a elaboramos podemos fazer o levantamento de todos os custos necessários para a execução do menu proposto. Por outro lado, é também uma ferramenta operacional pois pode garantir que no momento da execução de uma receita todos os passos sejam seguidos, para que o produto saia como proposto no planejamento e com isso haja uma maior padronização. Um ponto de muita relevância é sempre que possível anexar imagens de cada prato finalizado na sua respectiva ficha técnica pois assim o manipulador pode sempre que necessário verificar se o que ele está entregando condiz com os propostos.

A ficha técnica proporcionar diversas vantagens para os negócios sendo algumas delas:

- Redução dos desperdícios na cozinha;
- Apresentação a brigada de salão pode ter acesso a todos os ingredientes e modo de preparo das receitas, e assim oferecer um melhor atendimento;

Promover a venda de pratos com melhor lucratividade;

- Permitir treinamentos frequentes, e também capacitar novos colaboradores;
- Simplificar o trabalho do setor de compras;
- Auxiliar no controle de possíveis desvios de mercadorias;
- Garantir ao cliente a qualidade e as quantidades propostas;
- Ser a base do cálculo na formação do valor de venda dos pratos.



Em complemento ao exposto acima, é por meio da criação das fichas técnicas e de mantê-las entre os documentos do negócio, pode-se manter um acervo das receitas ou pratos que já foram ofertadas no menu, ou mesmo de preparações bases para a diversificação de outras receitas, algumas delas como os molho mãe, fundos, e até mesmo o arroz branco que são constantemente utilizados na elaboração de outras receitas.

Para algumas preparações mais simples como, por exemplo a do molho de tomate – a partir da ficha técnica desse molho (em arquivo) esse item poderá ser a base para novas criações ou pratos, sem haver a necessidade de elencar seus insumos novamente, uma vez que eles já foram listados e o seu custo final foi previamente elaborado na sua própria ficha técnica.

