

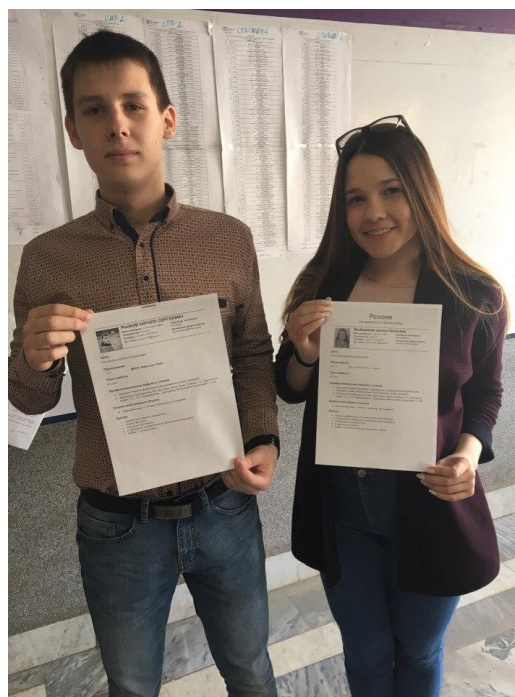
БУТЕРБРОД-NETWORKING



**Команда «Точка Отрыва»
г. Саранск**

Наша команда

*Ни шагу назад,
Ни шагу на месте,
«Точка отрыва», мы всегда вместе*



Подготовка к приготовлению бутербродов.



Ингредиенты для приготовления.



Процесс работы.



Результат работы.



Процесс продажи.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

■ *Технологическая карта №1*

Бутерброды «Яичные гнёзда»

- Яйца 5 - 6 шт.
- Белый хлеб 1 батон
- Сыр 100 г
- Масло слив. 100 г
- Молоко 200 г
- Зелень

Выход: 5 – 6 бутербродов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На бутерброд «Канопе»

№ п/п	Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса готового продукта, г
1	Сыр	20,3	20	20
2	Виноград	15,5	15	15
3	Ананас консервированный	19,5	15	15
4	Хлеб пшеничный	10	8	8
5	Выход на 1 порцию			58 (2 штуки на порцию)

Канопе

Абсолютно традиционное фуршетное блюдо, которое всегда пользуется спросом. Такой бутерброд оригинален, современен и служит прекрасным предложением для фуршетного стола. Его хочется съесть сразу, что собственно и происходит. Канопе вызывает аппетит и поэтому подается в качестве аперитива.

Калькуляция бутерброда «Канapé»

ПЕРЕДКОВЫЙ НОМЕР КАКУЛЯЦИИ, ДАТА УТВЕРЖДЕНИЯ			№ 1		
№ п/п	Продукты		НОРМА, кг.	Цена, Руб. Коп.	Сумма, Руб. Коп.
	Наименование	код			
1	2	3	4	5	6
1	Сыр		2,03	339,90	689,99
2	Ветчина		1,53	309,90	474,147
3	Ананас консервированный		2,6	300	780
4	Маслины		1,36	200	272
5	Хлеб пшеничный		1	60	60
6	Выход на 1 порцию				
Общая стоимость сырьевого набора на блюдо			X	X	2276,137
НАЦЕНКА 50%, Руб.Коп.			1138,068		
Цена продажи блюда, руб.коп.			3414,205/100 = 34,14		
ВЫХОД БЛЮДА			75 гр.		
Заведующий производством		подпись	Алышева		
Калькуляцию составил			Танеева А.И.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

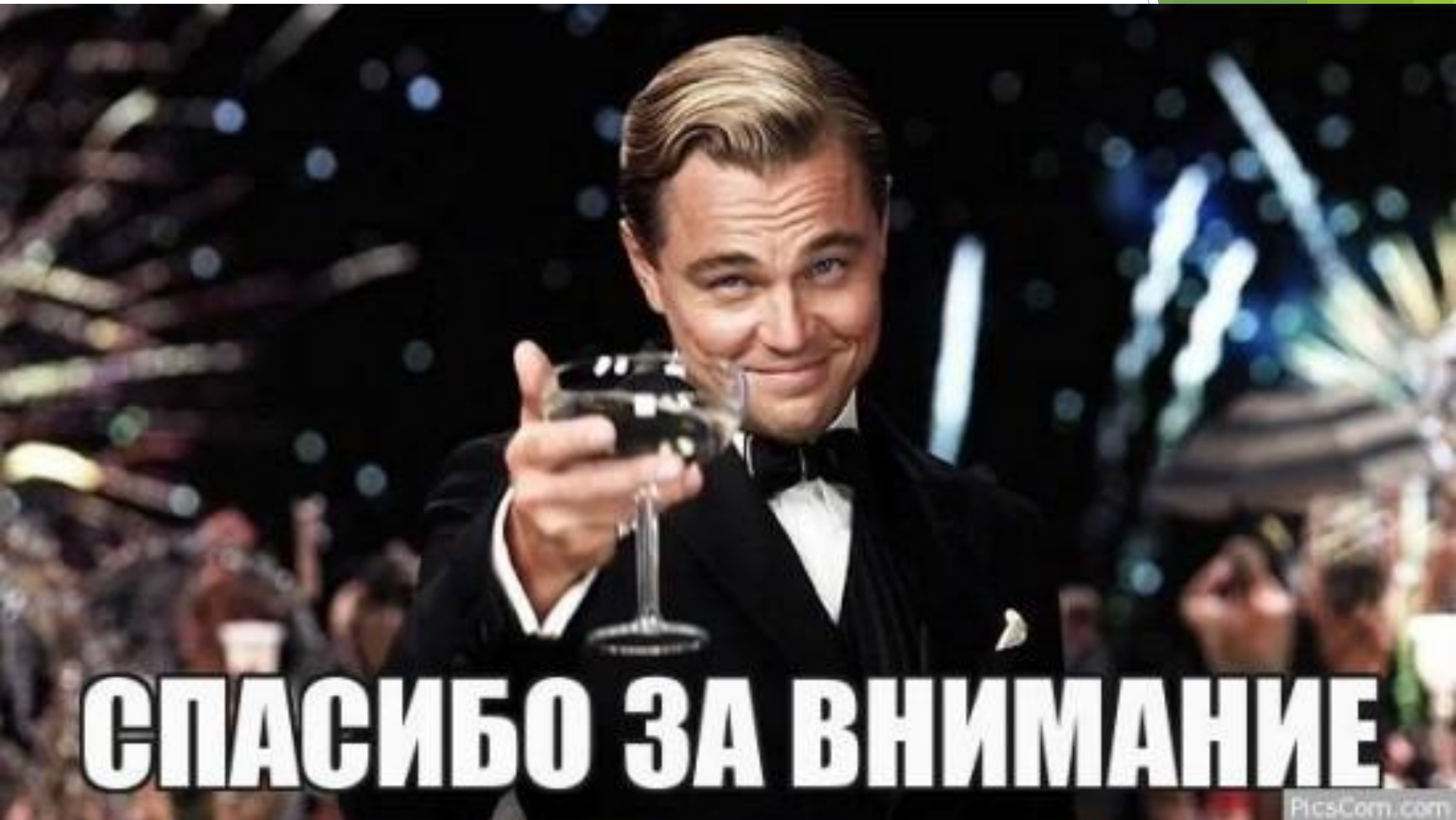
Калькуляция бутерброда «Каллы»

			№ 1		
№ Ц/П	Продукты		от «_» _____ г.		
	Наименование	код	КОЛ-ВО	ЦЕНА, РУБ. КОП.	СУММА, РУБ. КОП.
1	2	3	4	5	6
1	Сыр		2,03	339,90	689,99
2	Майонез		1	218,5	218,5
3	Зелень петрушки		0,67	200	134
4	Перец сладкий		0,66	239	157,74
5	Батон нарезной		2	80	160
6	Выход на 1 порцию				
Общая стоимость сырьевого набора на блюдо			X	X	1360,23
НАЦЕНКА 50%, РУБ.КОП.			680,12		
Цена продажи блюда, руб. коп.			2040,25/100 = 20.40		
ВЫХОД БЛЮДА			60гр		
Заведующий производством		ПОДПИСЬ	Алышева		
Калькуляцию составил			Танеева А.И.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Себестоимость: 1524 руб.

Выручка: 2348 руб.

Прибыль: 824руб.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ