



# 5. Kitchen Recipes - COMBINED

## 5.A. Re-inventory of Dish to Components

**December 2.019**

# 5. Kitchen Recipes - COMBINED

## 5.A. Re-inventory of Dish to Components



Menú Principal / Recetas Cocina - Combinados

Usuario: admin

Deconstruir Plato

0602 - SALMON SUPREMA

1110003 - SALMON FRESCO

Depto. 30

Unids. 250

☐ ☐

Artículo	Cantidad
1110003 - SALMON FRESCO	12

100

Deconstruir Plato

< 1 >

It is usually very common that there are a series of DISHES in all the RESTAURANTS (93% FROZEN, 5% SAUCES), which are already prepared or semi-prepared, IN THIS CASE A PROBLEM IS PLANNED FOR US: if we carry out a physical inventory, how are we going to inventory a product that is a compound of products? Well, this section solves the problem. Firstly, we must carry out the Readjustment of the Physical Inventory, without taking into account these products and then carry out this section.

Do the following: ADD TO THE COMPONENTS OF THE DISH THAT WE INDICATE BY THE NUMBER OF UNITS, IN THE DEPARTMENT THAT IN THE SAME WAY WE INDICATE, MAKE A LESS LOSS/ADJUSTMENT

# 5. Kitchen Recipes - COMBINED

## 5.A. Re-inventory of Dish to Components



Editar Plato

Código: 0602

Descripción: SALMON SUPREMA

General

Especial

Componentes

Elaboración

Alérgenos

Código	Descripción	Unids.	Tipo de unidades	P.U.C.
0180107	JV GUISANTES F. 400GR	0.2000	400 GR	0.58
0700002	CAYENA-CLAVOS-CILANDRO	0.1300	1	1.07
0900006	LECHE BRICK 1LT HOSTELERI	0.2500	1	0.54
1030022	NUEZ MOSCADA T 1 Kg	0.0300	700GR.	15.63
1030027	PIMIENTA NEGRA MDA/TRIT.	0.0600	1K	10.58
1030050	SAL FINA PQ. 1 Kg	0.0600	1K	0.34
1040001	ACEITE OLIVA VIRGEN LITRO	0.3000	1L	3.71
1070051	ZUMO NARANJA BUFF. LITRO	0.2500	LITRO	
1110003	SALMON FRESCO	0.2500	1	
1130015	HIERBA BUENA	0.0600	1.	
1130017	PUERROS/NABOS	0.1000	1.	
1130041	AJOS PELADOS	0.0500	KILO	

i: insertar / m: editar / d, sup: borrar

Coste

PVP

Ratio

5.82 € 14.50 € 40.14%

Q

Por Depto.-Familia-Artículo

Por Depto.-Fecha

Por Familia-Artículo-Fecha

Por Fecha-Familia-Artículo

Consumo/Precio Vta. Teórico

Fecha

14/06/2016 14/06/2016

Depto.

Desde Hasta

Familia

Desde Hasta

Artículo

Desde Hasta

☒ List. detallado

☒ Consumos

☒ Pérdidas

☒ Ventas

☒ Reajuste

Menú Principal / Control Almacén/Económico / Diario de Salidas

Usuario: admin

Fecha	Familia	Artículo	Descripción	Tipo	Depto.	Nombre Depto.	Unids.	Pr./Un.	Total
14/06/2016	002	1110003	SALMON FRESCO	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-3.75	0.00	-0.00
14/06/2016	004	1130015	HIERBA BUENA	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-0.90	0.98	-0.88
14/06/2016	004	1130017	PUERROS/NABOS	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-1.50	0.87	-1.31
14/06/2016	004	1130041	AJOS PELADOS	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-0.75	4.29	-3.22
14/06/2016	006	1040001	ACEITE OLIVA VIRGEN LITRO	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-4.50	3.71	-16.70
14/06/2016	007	0700002	CAYENA-CLAVOS-CILANDRO	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-1.95	1.07	-2.09
14/06/2016	007	1030022	NUEZ MOSCADA T 1 Kg	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-0.45	15.62	-7.03
14/06/2016	007	1030027	PIMIENTA NEGRA MDA/TRIT.	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-0.90	10.58	-9.52
14/06/2016	007	1030050	SAL FINA PQ. 1 Kg	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-0.60	0.00	-0.60
14/06/2016	018	0180107	JV GUISANTES F. 400GR	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-3.00	0.58	-1.74
14/06/2016	107	0900006	LECHE BRICK 1LT HOSTELERI	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-3.75	0.54	-2.03
14/06/2016	107	1070051	ZUMO NARANJA BUFF LITRO	V	20	RESTAURANTE OASIS/COCINA	-3.75	3.26	-12.23
			Total RESTAURANTE OASIS/COCINA				-25.20		-56.75
			Total Listado				-25.20		-56.75

100

< 1 >

It makes us a less consumm according to the recipes we have designed