



5. Recetas COCINA – COMBINADOS

5.A. Reinventario de Platos a Componentes

5.B. Traspaso Platos Departamentos Componentes.

5.C. Elaboración de Platos

Diciembre 2.019

5. Recetas COCINA – COMBINADOS



5.A. Reinventario de Platos a Componentes

Menú Principal / Recetas Cocina - Combinados Usuario: admin

Deconstruir Plato

0602 - SALMON SUPREMA Depto. 30

1110003 - SALMON FRESCO Unids. 250

Articulo Cantidad

1110003 - SALMON FRESCO 12

Deconstruir Plato

Suele ser muy habitual que existan en todos los RESTAURANTES una serie de PLATOS (93% CONGELADOS, 5% SALSAS), que están ya preparados o semi-preparados, EN ESTE CASO SE NOS PLANTEA UN PROBLEMA: si realizamos un inventario físico, ¿cómo vamos a inventariar un producto que es un compuesto de productos? Bien, este apartado nos resuelve el problema. En primer lugar se debe realizar el Reajuste del Inventario FISICO, sin tener en cuenta estos productos y a continuación realizar este apartado.

Realiza los siguiente: NOS SUMA A LOS COMPONENTES DEL PLATO QUE INDIQUEMOS POR EL NÚMERO DE UNIDADES, EN EL DEPARTAMENTO QUE DE IGUAL FORMA LE INDICAMOS, REALIZA UNA MENOS PERDIDA/REAJUSTE

5. Recetas COCINA – COMBINADOS



5.A. Reinventario de Platos a Componentes

Editar Plato

Código: 0602
Descripción: SALMON SUPREMA

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	0.0000	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	

Coste: 5.82 € PVP: 14.50 € Ratio: 40.14%

Menú Principal / Control Almacén/Economato / Diario de Salidas Usuario: admin

Fecha	Familia	Artículo	Descripción	Tipo	Depto.	Nombre Depto.	Unids.	Pz./Un.	Total
20 - RESTAURANTE OASIS/COCINA									
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

Nos efectúa un menos consumo según la recetas que hayamos diseñado

5. Recetas COCINA – COMBINADOS



5.B. Traspaso Platos Departamentos Componentes

5.B. Traspaso Platos Departamentos Componentes

Suele ser muy habitual que todos los RESTAURANTES a su vez posean una CAFETERÍA. Esta CAFETERÍA le pide PLATOS a la COCINA, pero la CAFETERÍA los vende como VARIOS. Pues bien, con este apartado, se consigue, que los COMPONENTES de UN PLATO se TRASPASEN de un ALMACÉN a OTRO (COCINA → CAFETERÍA), y a su vez se den por CONSUMOS en el ALMACEN DESTINO (CAFETERÍA)

Suele ser muy habitual que todos los RESTAURANTES a su vez posean una CAFETERÍA. Esta CAFETERÍA le pide PLATOS a la COCINA, pero la CAFETERÍA los vende como VARIOS. Pues bien, con este apartado, se consigue, que LOS COMPONENTES de UN PLATO se TRASPASEN de un ALMACÉN a OTRO (COCINA -> CAFETERÍA), y a su vez se den por CONSUMOS en el ALMACÉN DESTINO (CAFETERÍA).

Fecha	Depto	Depto	Plato	Descripción	Unidades	Componentes
20-06-2011	30	111	0214	ENSALADA DE SALAZONE	50.0000	04-0010
20-06-2011	30	111	0214	ENSALADA DE SALAZONE	50.0000	04-0012
20-06-2011	30	111	0214	ENSALADA DE SALAZONE	50.0000	04-0048
20-06-2011	30	111	0214	ENSALADA DE SALAZONE	50.0000	04-0063
20-06-2011	30	111	0214	ENSALADA DE SALAZONE	50.0000	04-0020
20-06-2011	30	111	0214	ENSALADA DE SALAZONE	50.0000	04-0009
20-06-2011	30	111	0214	ENSALADA DE SALAZONE	50.0000	04-0002
20-06-2011	30	111	0214	ENSALADA DE SALAZONE	50.0000	04-0027

Depto	Descripción
30	BAR/DASIS 3
21	BAR PANORAMA
32	PISCINA 22
23	PUB MOONLIGHT
25	SANQUETTES
30	SUPERMERCADO
31	FITNESS
32	LIVINERÍA

Plato	Descripción
3002	PLATO N. 27
3005	PLATO N. 51
0201	ENSALADA MIXTA
0202	SALPICHÓN ANDALUZ
0203	ENTREMÉS MILENO
0204	CROQUETAS
0209	PAN Y ENTRENAS
0210	ENSALADA DE LA CASA
0211	ENSALADA AL HORNO CON BACALAO
0212	COGOLLOS DE LECHUGA CON ANCHOA
0213	ENSALADA MILENO
0214	ENSALADA DE SALAZONES
0220	REVUELTO DE GAMBAS
0221	REVUELTO DE CHANGUITES
0222	ALMEJAS MINERA
0223	ALMEJAS AL AJILLO
0224	PASTEL DEL PESCADO

Fecha/Date: 20-06-2011
Dep: 30
Cod: 011
Unidades: 50.0000
COCINA

Seleccione el cuadro de texto Dep SALIDA de los ARTICULOS.

5. Recetas COCINA – COMBINADOS



5.C. Elaboración de Platos.

5.C. Elaboración de Platos.

En un determinado momento podemos elaborar unos platos para un Evento determinado con el consiguiente consumo de sus componentes.

El Plato que vayamos elaborar debe cumplir los siguientes requisitos, sin los cuales no se podrá pasar este proceso:

- Tener su Ficha Técnica (Componentes)
- Tener creado su equivalente de Artículo (valor en A. Compuesto)

Código: 1035
Descripción: CRISPY CHICKEN SLIDERS

General | **Especial** | Componentes | Elaboración | Alérgenos

Descuento Valorable
Pedible Pedible (Web)

Raciones: 4.0

A. compuesto: 022999 | CRISPY CHICKEN SLIDERS

Desc. corta

Código: 1035
Descripción: CRISPY CHICKEN SLIDERS

General	Especial	Componentes	Elaboración	Alérgenos
Código	Descripción	Unids.	Tipo de unidades	P.U.C.
0600114	ACEITE ANTONIO/CARBO/MUEL	0.5000	1/2 L.	1.09
0600124	HEINZ MAYONESA 220ML	0.1000	220ML	0.80
0700006	SAL GORDA COCINA	0.0000	1	0.64
1010121	HARINA 500 GRS.	0.1000	PAQUE.	0.39
1020022	LEVADURA	0.0500	PQTE	1.36
1110026	CALAMARES ANILLAS/POTAS	1.0000	1	7.76
1140004	LIMONES	0.0000	Kg	1.15

5. Recetas COCINA – COMBINADOS



5.C. Elaboración de Platos.

Procedimiento:

Solicita:

- el PLATO a elaborar,
- las unidades que hemos (o vamos a elaborar).
- el Departamento donde Entra y Salen los Componentes

Ejecuta

- Genera un movimiento de Entrada (compra con el mismo tratamiento o similar a Existencias Iniciales – para que no afecte a Contabilidad), de las unidades que hemos Elaborado en el código del Artículo Compuesto
- Genera los correspondientes movimientos de Consumos de los componentes afectados a dicho PLATO.