



Escandallo de plato · ficha técnica

Lo que cuesta el plato, lo que deja y dónde se te va el margen.

Plato: _____ N° de raciones: _____ Fecha: _____

Responsable: _____

INGREDIENTES DE LA RACIÓN

INGREDIENTE	CANTIDAD BRUTA	UNIDAD	MERMA %	CANTIDAD NETA	PRECIO COMPRA (€/KG O €/L)	COSTE RACIÓN (€)
Solomillo de cerdo	0,220	kg	12	0,194	8,90	1,96
Patata	0,250	kg	20	0,200	1,10	0,28

RESUMEN DEL PLATO

Coste total de ingredientes (€)	2,24
PVP con IVA / IGIC (€)	8,80
Tipo de IVA / IGIC aplicado (%)	10
Base imponible (€)	8,00
Food cost (%)	28,0
Margen bruto (€)	5,76
Margen bruto (%)	72,0

CÓMO SE RELLENA

- Cantidad neta = cantidad bruta × (1 – merma ÷ 100).
- Coste de la ración = cantidad bruta × precio de compra. Pagas el género entero, también la parte que tiras al limpiarlo.
- Base imponible = PVP con IVA ÷ (1 + IVA ÷ 100). El IVA no es tuyo: el food cost se calcula sobre la base, nunca sobre el PVP.
- Food cost (%) = coste total de ingredientes ÷ base imponible × 100. En hostelería se suele trabajar entre el 25 % y el 35 %.
- Margen bruto (€) = base imponible – coste total de ingredientes.
- Cuenta también el pan, las salsas y el envase de llevar: no salen en la receta, pero los pagas tú.

La fila sombreada es un ejemplo: bórrala y escribe la tuya.