



Ficha Técnica- Controle de Custos

>> e-book

# Como elaborar fichas técnicas: passo a passo para segmento de alimentos e bebidas



## Introdução

A ficha técnica é um documento indispensável para qualquer estabelecimento do segmento de alimentos e bebidas. O segredo do sucesso é a forma de organização do controle dos custos dos produtos ofertados no cardápio.

Antes da internet, as receitas culinárias resumiam-se aos ingredientes. Não tinha quantidades, nem instruções de como fazer. A história era contada pela avó ou pela mãe, já que cozinhar era um trabalho para mulheres.

O prato também não tinha um nome específico, geralmente era conhecido como o 'bolo da Dona Adelaide', a 'carne de panela da tia Lóci', o 'assado da Vovó Celina', os 'bolinhos de batata da vó Teresinha' e assim por diante.

No decorrer dos anos, receitas que eram anotadas em um pedaço de papel começaram a ser organizadas em cadernos e, atualmente, é possível acessar ou imprimir qualquer tipo de receita pela internet.

Na história da culinária, podemos encontrar muitos acervos de memórias afetivas, e também saber como muitas receitas resistiram ao longo dos anos, e hoje, são aprimoradas e ressignificadas no segmento gastronômico.

Mas, para quem empreende no setor de alimentos e bebidas, somente receitas não bastam para garantir que o mesmo sabor ou qualidade de um prato ou de um drink sejam ofertados aos clientes. É preciso profissionalizar-se.

Por esse motivo, o Sebrae elaborou esse E-book, para que você possa, de maneira fácil e com linguagem simples, seguir um passo a passo para elaborar as fichas técnicas dos produtos que oferta no cardápio do seu estabelecimento.



# O que é uma ficha técnica?

Segundo Albuquerque (2021), a ficha técnica “é um instrumento gerencial de apoio operacional pelo qual se faz o levantamento dos custos, se ordenam as características e etapas de preparação e montagem de produtos”.

De forma resumida: uma forma de calcular preços e reduzir custos dos itens de alimentos e bebidas ofertados no cardápio.

## Por que é importante elaborar fichas técnicas?

A ficha técnica é a principal ferramenta para a padronização dos produtos, pois possibilita uma maior agilidade na rotina de preparação, maior controle do fluxo de mercadorias utilizadas, definição com exatidão dos ganhos com cada produto e controle de estoque.

## Benefícios da ficha técnica

- Saber a variação dos preços pagos por cada item;
- Estimar a quantidade de uso de cada ingrediente dentro de um período;
- Melhorar o controle de estoque;
- Evitar o desperdício;
- Ter melhor visão do relacionamento com o fornecedor;
- Dinamizar o trabalho da equipe.



Agora que já sabemos o que é uma ficha técnica e quais os benefícios que ela promove no seu estabelecimento, vamos conhecer um passo a passo bem simples para aprender a elaborar uma ficha técnica.

Importante destacar que o trabalho inicial necessita de tempo, disciplina e dedicação, mas depois da definição e implementação os resultados são muito positivos

**Vamos iniciar nossa caminhada?**

# Passo a passo de como elaborar a ficha técnica

## ➤ Primeiro passo - Criar uma equipe de trabalho para a elaboração da ficha técnica

Criar uma equipe de trabalho possibilita saber quem são os responsáveis pela elaboração da ficha técnica. Fundamental que a equipe seja composta pelo (a) gestor (a) do estabelecimento, pelas pessoas responsáveis pela compra dos ingredientes e pelas pessoas envolvidas na produção (cozinha). Juntar as pessoas envolvidas em todo o processo facilita e otimiza o trabalho, sem falar que as informações são seguras.

## ➤ Segundo passo – Definir qual item do cardápio será o piloto para a elaboração da ficha técnica

Primeiro, é preciso saber quais itens do seu cardápio necessitam de ficha técnica (qualquer item que seja composto por ingredientes, quantidade ou o modo de fazer, necessita de ficha técnica). Importante, nesse primeiro momento, escolher um ou dois itens do cardápio para aprender a elaborar a ficha técnica. Faça essa escolha em conjunto com a equipe de trabalho que foi criada. Anote todas as dificuldades.

## ➤ Terceiro passo – Criar um cronograma de trabalho

A correria do dia a dia e as atividades diárias acabam comprometendo a realização de outros trabalhos. Mas ter um cronograma bem definido em relação a prazos e pessoas responsáveis pela execução de cada tarefa favorece a produtividade, pois os membros da equipe saberão da importância do seu trabalho para entregar as tarefas e não atrapalhar na execução das próximas atividades que dependem. Isso aumenta o foco e reduz o risco de não realizar o que foi proposto.

## ➤ **Quarto passo – Organizar material e ferramentas para atender os itens solicitados na ficha técnica**

Nesse passo, é importante saber as informações necessárias que devem constar em uma ficha técnica. Para iniciar a elaboração da ficha técnica, você precisará de: lápis/caneta, papel ou computador, balança, relógio, termômetro, utensílios de dosagem e medidas, máquina de fotografia (celular) para registro do prato ou bebida.

Vamos apresentar o modelo proposto por Albuquerque (2021) sobre os itens que compõem a ficha técnica e um exemplo que pode ser adotado.

### **Itens que devem constar em uma ficha técnica:**

- Tempo total de preparação (pré-preparação e preparação);
- Temperatura;
- Fator de correção e índice de cocção;
- Rendimento e número de pratos (porções);
- Descrição detalhada do modo de preparo;
- Nome do prato e do estabelecimento;
- Data de confecção da ficha técnica;
- Lista de ingredientes por ordem de uso com seus respectivos preços por kg ou L;
- Tamanho das porções;
- Forma de distribuir e empratar;
- Utensílios e equipamentos a serem utilizados;
- Custo por porção;
- Fotografia do prato (na primeira parte da ficha, há um espaço para colocar a foto)

**Dica: Informações colocadas em planilhas Excel facilitam a inserção de todos os elementos necessários nas fichas técnicas, bem como realizar as alterações quando necessárias.**

## ➤ **Quinto passo – Definir como será a apresentação das fichas técnicas para a equipe**

A escolha das ferramentas, modelos ou meios para a elaboração da ficha técnica (ficha escrita, impressa do Word ou Excel, em tablet, celular etc.) será de acordo com a realidade do seu estabelecimento e da sua equipe.

O importante é que as fichas técnicas sejam de fácil acesso para toda a equipe, mas, principalmente, para quem está na produção. Lembre-se que a “mão na massa” dificulta, inclusive, a utilização das mãos para acessar alguma informação.

Segundo a chef cearense Mattu Macêdo, que fez carreira em cozinhas, salas de aula, estúdio de televisão, tocando confeitarias próprias e atendendo estabelecimentos como consultora do Sebrae, é importante deixar as fichas acessíveis para toda a equipe em suportes montados na parede.

*“O mais importante é a foto do prato. Depois disso, a ficha deve informar quais ingredientes entram, e em quais quantidades. Não se esqueça de expressar as unidades de valor de cada ingrediente, em quilos ou gramas. Em seguida, os utensílios necessários, o modo de preparo, em ordem cronológica, e o rendimento em número de serviços”*

Após a elaboração, faça um protótipo de como vai apresentar essa ficha técnica para a equipe.

**Clique no link abaixo e veja um modelo.**

<https://www.ajinomotofoodservice.com.br/seu-negocio/revista/3/materia/fichas-tecnicas>



## **A caminhada é constante**

Neste e-book, organizamos cinco passos para o início da caminhada, mas ela é constante, afinal, o seu estabelecimento, no decorrer do caminho, irá inovar e se transformar sempre que necessário para atender os seus clientes. O mais importante é saber que esses passos iniciais poderão ajudar a garantir a padronização e a qualidade dos produtos e conseqüentemente a fidelização do seu cliente.

A ficha técnica também é uma excelente ferramenta de gestão. Várias informações podem ser inseridas, de acordo com o perfil e características do cardápio do estabelecimento. Quanto mais completa, mais trará informações importantes que podem ajudar na gestão do estabelecimento.

Engaje-se nessa mudança. A sua postura de iniciar o processo é muito importante para a equipe. A disciplina e a constância são pontos importantes na implementação desse processo. Se precisar de ajuda, o Sebrae oferece consultorias técnicas de acordo com a sua necessidade.



# Referências Bibliográficas

ALBUQUERQUE, M.C. de F. Ficha Técnica: Como Calcular Preços e Reduzir Custos na Venda de Alimento. Projeto UFMT Popular, 2021. Disponível em: [https://setec.ufmt.br/ri/bitstream/1/96/1/Ficha\\_tecnica.pdf](https://setec.ufmt.br/ri/bitstream/1/96/1/Ficha_tecnica.pdf). Acesso em 09/10/2022.

MACÊDO, M. Dica De Cozinha: Fichas Técnicas. Revista Negócios e Sabores - Ed.3. Publicado em 16.10.2019. Disponível em: <https://www.ajinomotofoodservice.com.br/seu-negocio/revista/3/materia/fichas-tecnicas>. Acesso em 11/10/2022.

SEBRAETEC. Elaboração de Cardápio e/ou Fichas Técnicas para segmentos de Alimentação. Ficha Técnica – SEBRAETEC 4.0. Código da ficha técnica: 14062-7. Consultoria tecnológica. Abril/2022. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2022/05/Elaborac%CC%A7a%CC%83o-de-Carda%CC%81pio-e-ou-fichas-te%CC%81cnicas-para-segmentos-de-alimentac%CC%A7a%CC%83o-MMP14062-7.pdf>. Acesso em 08/10/2022

