

## **Análise do impacto do rendimento de pescado na receita bruta de um restaurante através da avaliação de fichas técnicas gerenciais**

*Priscila de Sousa<sup>1</sup>, Flávia Aline Andrade Calixto<sup>1,2</sup>*

*1 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro*

*2 Fundação Instituto de Pescado do Estado do Rio de Janeiro*

*prisciladesousa@hotmail.com*

**Sessão do trabalho:** Outros tópicos em análise de alimentos

### **Resumo:**

A mudança dos hábitos em alimentos mais saudáveis tem provocado aumento do consumo de pescado. Este cenário, em um restaurante da alta gastronomia, trouxe a necessidade de avaliar o rendimento das espécies comercializadas e, seus respectivos impactos, na receita bruta. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o impacto do pescado fresco na receita líquida e garantir sua viabilidade de comercialização como ingrediente principal de determinadas receitas. Para que a composição de uma receita tenha viabilidade de comercialização é necessário que seja avaliado o CMV (custo com mercadoria vendida) sendo o custo representado pelo valor de compra das matérias-primas que fazem parte da composição de determinado cardápio. Um CMV aceitável está entre 30-40% sendo, abaixo deste valor, considerado excelente. Assim, deve-se aplicar o valor de venda de forma que, o custo da ficha técnica gerencial, represente 30% ou menos do valor escolhido. Foram analisados rendimento de três espécies: pescada amarela, namorado e cherne. O pescado representa 89% do custo total de receita. Utilizando como base a análise de rendimento de kg recebido/porções de 200g produzidas foram observados os seguintes resultados: utilização de 0,789kg de cherne; 0,786kg de pescada amarela; e 0,656kg de namorado para a produção de postas de 200 g. O pescado recebido deve apresentar peso entre 10kg e 12kg para que as postas produzidas tenham viabilidade econômica. Os valores de comercialização das postas serão obtidos multiplicando-se o valor atual de kg do pescado pelo seu resultado de rendimento. Considerando os valores/kg R\$ 60,00, R\$ 49,90 e R\$ 55,00 para cherne, pescada amarela e namorado, logo os valores de custo/porção serão R\$47,34, R\$39,22 e R\$36,57, respectivamente. Essas avaliações são importantes para monitoramento do custo final do prato e

fica entendido que, não necessariamente, o peixe que apresenta o menor valor será aquele que irá fornecer o menor custo/porção.

**Palavra-chave: Custo de produção. Valor de produção. Padronização de produto.**