



SEMANA 11: 16/12/17

TEMAS: 32 Y 33. CÁLCULO DE PLANTILLA, MARIDAJE DE VINOS, COSTES EN RESTAURACIÓN Y FACTURAS

MATERIAL ELABORADO POR: Alba Guiomar González de la Aleja

EJERCICIO 1. Ratios y maridaje

El hotel "Madrid Britain", cuya categoría es de 3 estrellas, ofrece un menú degustación de 20 euros, compuesto por crema de carabineros, lomos de merluza con almejas y gambas, solomillo a la parrilla y tarta de grosellas.

Dicho hotel consta de 80 habitaciones. Teniendo en cuenta todos estos datos, calcula:

- Metros cuadrados que, como máximo, puede tener el comedor
- Mise en place de este servicio
- Posible maridaje de vinos
- Número máximo de comensales que podrían servirse al mismo tiempo (suponer que el espacio dedicado a cada cliente es máximo)
- El horario de comidas es de 13:00 a 17:00 y el tiempo medio de cada comida es de 40 minutos. Con estos datos, calcula el número máximo de clientes a los que se puede atender
- La ocupación del hotel es del 85% y sólo el 75% de los alojados consumen el menú degustación. Considerando que todas las habitaciones están ocupadas por 2 personas, calcula la tasa de ocupación de la silla.

EJERCICIO 2. Ratios y plantilla

El hotel "Sol de Málaga" tiene 4 estrellas y cuenta con 150 habitaciones. Indica:

- Tamaño del comedor si se desea que su superficie sea lo más grande posible
- Teniendo en cuenta una ocupación diaria del 90%, y que el servicio prestado es de carta, indicar la plantilla necesaria en comedor y cocina para que el servicio prestado sea lo mejor posible.
- Tamaño de office y bodega



EJERCICIO 3. Ratios y costes

Los datos del histórico de una empresa de restauración son los siguientes:

- Total ingresos de la temporada: 255582,80 euros
- Sueldos pagados al personal: 46004,9 euros
- Seguros sociales: 11526,32 euros
- Ingresos por venta de bebidas: 47,72%
- Ingresos por venta de comidas: 52,28%
- Nº de empleados: 12
- Nº cubiertos servidos: 5634
- Gastos de suministros varios: 13085,83
- Consumos de materias primas comidas: 32%
- Consumos de materias primas bebidas: 28%

Para confeccionar el presupuesto para la próxima temporada, se pide calcular:

- a) Ratios de coste de ventas de comidas y bebidas
- b) Ratio de producción por empleado
- c) Productividad del personal
- d) Coste de energía/combustible por cubierto
- e) Precio medio de venta por cubierto
- f) Porcentaje de beneficio neto obtenido
- g) Porcentaje del coste de ventas para el periodo

EJERCICIO 4. Costes

Con los siguientes datos relativos a 2 platos de una misma carta, analiza el porcentaje de venta de cada uno de ellos y su rentabilidad. Razona la respuesta:

PLATO	PVP	COSTE MATERIAS PRIMAS
Ensalada verde	8 euros	2,62 euros
Lubina a la espalda	16,50 euros	7,20 euros



EJERCICIO 5

Juan, el encargado del bar “A la vuelta de la esquina” ha sacado los datos relativos al mes de noviembre y ha concluido que:

- Las ventas han supuesto un total de 1840 euros
- Las compras de alimentos han ascendido a 730 euros
- Las facturas han tenido un valor de 418 euros
- La mano de obra 590 euros

¿Podrías ayudar a Juan a obtener el beneficio neto?

EJERCICIO 6

Se estima que los costes de personal de un restaurante para el año que viene sean de 6100 euros y los gastos generales en 4120. Calcula qué beneficio bruto será preciso obtener para que el beneficio neto sea de 1700 euros (A), teniendo en cuenta que las ventas alcanzarán los 21300 euros. Calcula también el porcentaje del beneficio bruto sobre las ventas (B), el coste de fabricación (C) y su porcentaje (D)

EJERCICIO 7

A continuación aparecen datos de 3 restaurantes distintos, calcula el beneficio bruto de cada uno y compara los datos:

RESTAURANTE	VENTAS	COSTE ALIMENTOS	MANO DE OBRA	GASTOS GENERALES	BENEFICIO NETO
A	3228	1040	788	583	?
B	?	12892	8315	7390	4312
C	3418	?	795	914	412

EJERCICIO 8

Claudia es la propietaria de un restaurante, ha decidido hacer inventario y calcular beneficios Los datos de los que dispone son los siguientes:

- Existencias iniciales por valor de 120 euros
- Compras realizadas: 420 euros al proveedor A y 182 euros al proveedor B



- Devoluciones: 35 euros
- Existencias finales: 115 euros
- Ingresos: 930 euros

Calcula:

- El coste de los alimentos consumidos
- Beneficio bruto (en valor y en porcentaje)
- Si Claudia esperaba que el beneficio bruto fuera del 52%, ¿En qué situación se encuentra y cuál es la desviación, si es que la hubiera?

EJERCICIO 9. Estudio del tiempo productivo

Dada la siguiente relación de tiempos observados para la preparación de un plato de tataki de atún, deduce:

- El tiempo medio necesario para la preparación del plato
- La concesión de fatiga
- Tiempo necesario tomando en cuenta la concesión personal y la limpieza del puesto.
- El tiempo total para la preparación de 100 raciones que tardan 1 hora y 15 minutos para servirse en el plato

Hoja de estudio de tiempos observados para los elementos del menú										
Descripción	Número de observaciones									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Atún	0,45	0,3	0,35	0,31	0,31	0,35	0,35	0,35	0,45	0,5



EJERCICIO 10. Facturas

Teniendo en cuenta la siguiente factura, obtén la base imponible y el precio a pagar al proveedor FYVE

Caso Práctico

ID	DESCRIPCION	PRECIO	CANTIDAD	UN	IMPORTE	IVA	REQ	T
Albarán: 16.481 / 01/03/2016								
1.629	VIEIRAS	14,00	10,00	kg	140,00	14,00	0,00	
1.635	GAMBON N2	14,00	10,00	kg	140,00	14,00	0,00	
1.593	ALMEJA	14,00	2,00	kg	28,00	2,80	0,00	
1.512	Merluza	19,80	13,70	kg	271,26	27,13	0,00	
1.572	Bacalao	8,80	25,20	kg	221,76	22,18	0,00	
1.529	Salmon	11,40	11,00	kg	125,40	12,54	0,00	
1.943	PALITOS DE MAR	8,00	1,00	kg	8,00	0,80	0,00	
1.532	Trucha	6,80	10,00	kg	68,00	6,80	0,00	
1.608	GAMBAS ARROCERAS	10,80	2,00	kg	21,60	2,16	0,00	
1.560	Chicharro	8,80	28,30	kg	249,04	24,90	0,00	
1.594	MEJILLON EXTRA	3,50	5,00	kg	17,50	1,75	0,00	
1.548	Atun	15,00	2,00	kg	30,00	3,00	0,00	
1.564	Pulpo	11,40	6,00	kg	68,40	6,84	0,00	
1.597	BERBERECHO	14,00	2,00	kg	28,00	2,80	0,00	
1.556	SARDINA	6,80	6,00	kg	40,80	4,08	0,00	
1.575	Corvinas	10,80	3,20	kg	34,56	3,46	0,00	

EJERCICIO 11

Caso Práctico

El restaurante “Manantiales” realizó un pedido el día 03 de diciembre a su proveedor “Connect alimentaria SA”, con CIF c04/1231231, C/ Esplendor nº18, teléfono 697 183 487 y cuyo responsable es Manuel González. El pedido, junto con su albarán, se han recibido correctamente y en él figura la siguiente información:

- 5 kg de manzanas a 2,10 euros/kg
- 7,5 kg de Cinta de lomo de cerdo a 6,20 euros/kg
- 7 kg de Entrecot a 12,25 euros/kg
- 5 litros de vino blanco a 6,95 euros/l

Según esos datos, confecciona la factura que el proveedor debe elaborar y enviar al restaurante, usando la tabla adjunta. Ten en cuenta que:



- La entrega se realizó en furgoneta refrigerada y el importe del transporte ya va incluido
- Rappel del 6%
- Pago en metálico del 20% a la entrega de la mercancía y el resto a 15 días por transferencia
- Nº pedido: 315/17, nº albarán: 387/17 y nº factura: 171899 con fecha de emisión 15 de diciembre

Datos proveedor		Nº Factura	
CIF			
Nombre		Fecha	
Dirección			
Teléfono			
Datos cliente		REFERENCIAS	
Restaurante Manantiales		Albarán	
C/ Mayor Nº18			
CIF B32/897867		Pedido	
Teléfono 91 657 05 35			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	IMPORTE
FORMA DE PAGO:		TOTAL BRUTO	
		DESCUENTO	
		BASE IMPONIBLE	
OBSERVACIONES:		IVA _____ 4% _____	
		IVA _____ 10% _____	
		IVA _____ 21% _____	
		TOTAL IVA INCLUIDO	



EJERCICIO 12

Caso Práctico

Expón los resultados que deben figurar en una factura con los siguientes datos:

- 3 kg de manzanas con un precio de 3 euros/kg
- 3 botellas de leche con un precio de 1,20 euros/botella
- 2 docenas de huevos con un precio de 1,10 euros/docena
- 3 kg de calamares con un precio de 4,5 euros/kg

El descuento comercial es del 8% y los datos a obtener son:

- a) Importe total bruto y cifra a descontar
- b) Base imponible
- c) Total factura con IVA incluido.

enseñanza
Preparadores
de oposiciones

Caso Práctico



ANEXOS PARA LA RESOLUCIÓN DE EJERCICIOS

OCUPACIÓN POR ÁREAS

SERVICIO DE COMIDAS	
SALA	
Servicio a la carta	1,2 a 1,5*
Servicio banquete	0,8 a 1*
Servicio buffet	1,5 a 2*
OFFICE	0,1*
BODEGA	0,04*
ESPACIO ENTRE MESAS	1,2 a 1,5 m
SERVICIO DE BEBIDAS	
OFFICE	10% total superficie
BARRA	15% total superficie
SALA	75% total superficie

* Ratios m2 por cubierto

SUPERFICIE SALÓN Y COMEDOR SEGÚN CATEGORÍA DEL ESTABLECIMIENTO

Categoría	m2 por unidad de alojamiento
5★	4
4★	3,2
3★	3
2★	2
1★	2

Las medidas expuestas en la tabla superior se corresponden con la superficie conjunta de salón y comedor. Ninguna puede ocupar menos del 25% del total



CÁLCULO DE PLANTILLA RESTAURANTE

COMEDOR	
Servicio de menú	1 camarero/20 pax
Servicio de carta	1 camarero y 1 ayudante/20 pax
Servicio lujo	1 camarero y 2 ayudantes/10-15 pax
COCINA	
Cocineros	1/50 pax
Ayudantes cocina	1 / 2 cocineros

Según organigrama, a esos puestos podría añadirse: Maître, 2º Maître, Sommelier, Jefe de Cocina y 2º Jefe de Cocina, si los hubiera.

RATIOS DE RESTAURACIÓN

$$\text{Tasa de ocupación de la silla por día} = \frac{\text{Nº de cubiertos servidos}}{\text{Nº de sillas}}$$

$$\text{Porcentaje coste de alimentación} = \frac{\text{Coste de materias primas}}{\text{Total ventas alimentación}} * 100$$

$$\text{Porcentaje coste de bebidas} = \frac{\text{Coste de bebidas vendidas}}{\text{Total ventas bebidas}} * 100$$

$$\text{Ingresos medios por cubierto} = \frac{\text{Ingresos de alimentación y bebidas}}{\text{Nº de cubiertos servidos}}$$

$$\text{Tasa capacidad restaurante} = \frac{\text{Duración media del periodo de comidas}}{\text{Duración media de una comida}}$$



MARIDAJES GENÉRICOS

TIPOS DE VINO	ELABORACIONES
Blancos jóvenes	Pescados y mariscos cocidos, patés y quesos de cabra
Finos y manzanillas	Quesos oveja curados, embutidos ibéricos, salazones, frituras de pescado, gazpachos
Blancos fermentados en barrica y crianzas	Ahumados, guisos, pescados azules, carnes blancas, aves de corral
Blancos dulces	Quesos curados, postres de frutas y cremas
Espumosos y cavas (secos)	Aperitivos, ensaladas no muy aliñadas, carnes blancas, aves asadas
Rosados y claretes	Arroces, pastas, menestras, carnes blancas, fiambres, quesos vaca
Tintos jóvenes	Ensaladas suaves, huevos, pescados fritos y en salsa, embutidos suaves, guisos (cocidos, legumbres...), carnes blancas y aves
Tintos medio cuerpo crianzas	Asados carnes, pescados azules en salsa, caza pluma, quesos curación media, empanadas
Tintos con cuerpo reservas	Carnes rojas, estofados, caza pelo y pluma, asados

FUENTE: Operaciones básicas y servicios en restaurante. García Ortiz, Francisco (2015)