**Disciplina: HNT0206 - Técnica Dietética I**

**Exercício I – Lista de Compras**

Você é parte da equipe que elabora o cardápio, coordena as compras e administra financeiramente um bistrô de pequeno porte na Vila Madalena; o aclamado Fé!.

O Fé! tem um cardápio bem definido que garante uma média mensal de 80% de sua capacidade de ocupação (1250 pessoas/semana) e que vem fazendo sucesso nos últimos 2 anos.

O Cardápio Atual:

Entradas:

1. Salada Caesar (Alface, Queijo, Bacon) – 30% (compra para: 375 pratos)
2. Carpaccio (Filé Bonivo, Alcaparras, Pão) – 55% (compra para: 688 pratos)
3. Sopa de Cebola (Cebola, Queijo, Pão) – 15% (compra para: 188 pratos)

Principais:

1. Porqueta com Batatas (Barriga de Porco, Batata, Alho) – 30% (compra para: 375 pratos)
2. Filé Mignon no Dendê (Filé Bovino, Dendê, Cebola) – 30% (compra para: 375 pratos)
3. Risoto Parma (Arroz, Presunto Parma, Queijo) – 12% (compra para: 150 pratos)
4. Abobrinha Recheada (Abobrinha, Arroz, Carne Moída) – 8% (compra para: 100 pratos)
5. Hamburguer da Casa (Carne Moída, Pão, Queijo) – 10% (compra para: 125 pratos)
6. Frango com Purê de Abóbora (Peito de Frango, Leite, Abóbora) – 10% (compra para: 125 pratos)

Sobremesas:

1. Pudim de Leite (Leite, Ovos, Mel) – 50% (compra para: 625 pratos)
2. Frutas da Estação (Morango) – 20% (compra para: 250 pratos)
3. Bolo de Cenoura (Farinha, Açúcar, Cenoura) – 30% (compra para: 375 pratos)

O orçamento semanal atual: **R$30.160,00** (Veja o detalhamento na planilha de exemplo)

A equipe está notando uma diminuição sensível na ocupação do restaurante, e ao recalcular a frequência de ocupação, percebem que perderam mais de 30% dos clientes.

Um review de uma grande revista aponta que os restaurantes da região tem seguido a mesma tendência pois houve um grande aumento de adeptos de uma religião particular na área, sendo ela

Grupo 1 - Adventistas (Não consomem carnes exceto peixes) - Primavera

Grupo 2 - Muçulmanos (Não comem carne de porco nem ingerem álcool) -Verão

Grupo 3 - Judeus (Kosher) - Outono

Grupo 4 - Budistas (Veganos, não consomem cebolinha, cebola, alho e alho poró) – Inverno

Grupo 5 - Candomblé (Quizilas dos Orixás) - Primavera

Grupo 6 - Rastafaris (Crudívoros) - Verão

Após uma pesquisa a respeito das restrições alimentares desta religião, a equipe chegou a uma conclusão: O cardápio deve passar por alterações que atendam essa nova demanda, respeitando na mudança da lista de compras o orçamento atual com, no máximo, 5% de aumento (não exceder R$31.700,00).

A função da sua equipe é, além de realizar esse planejamento, explicar para os donos do restaurante o motivo da mudança do cardápio, a nova lista de compras e os novos gastos, além do novo menu que atenderá essa demanda.

**IMPORTANTE**:

**Construa a apresentação** (em .ppt ou outro formato) como se fosse apresentá-la aos donos do restaurante. É importante detalhar as particularidades alimentares e culturais das religiões listadas, além de informar mudança dos ingredientes e valores finais de orçamento.

Procure utilizar na reformulação do cardápio **produtos da época** sugerida para o seu grupo.

Ao reestruturar o menu, considere os **clientes atuais** que continuam frequentando o restaurante.

Planeje a **compra para 100% de frequência**.

Ao **incluir novos pratos**, uma vez que ainda não há projeção de preferência, utilize a seguinte fórmula:

**(Número total clientes na semana) – (Número total de pedidos projetados dos pratos mantidos no cardápio) / (Número de pratos incluídos por course)**

Exemplo: Se o novo cardápio manteve a porqueta com batatas e o filé no dendê, seu cálculo de compras será

1250 – ( 250 + 250 ) / 4 = 188 pratos para cada um dos 4 novos pratos sugeridos. (arredonde para cima)

Mãos à obra!