

# Ficha técnica dá trabalho, mas ajuda a evitar prejuízos

12 de dezembro de 2007 11:42 · 17 Comments · Alison

Por: Carla Gomes

Tathyana Siolari, do El Kabong, conta que, após reformulação das fichas técnicas, houve uma queda em 40% no prejuízo mensal do restaurante. A percepção de cheiros, cores e sabores de um chef ou cozinheiro é fundamental para a criação gastronômica e para o bom fluxo dos pratos numa cozinha de bar ou restaurante. Mas para garantir que os pratos saiam sempre do mesmo jeito e acompanhar os custos e lucros em cada um, as casas não devem abrir mão das fichas técnicas.



Muito mais do que uma simples receita, elas trazem detalhes sobre as características de cada ingrediente, o peso a ser utilizado, o modo de preparo, informações financeiras, entre outras informações.

Embora a maior parte dos restaurantes não adote fichas técnicas detalhadas, é enorme o impacto que a adoção dessa ferramenta pode trazer para toda a administração de um estabelecimento. No mexicano El Kabong, que reformulou suas fichas técnicas há quatro anos, houve uma queda em 40% no prejuízo mensal. “Também diminuíram as críticas de variações existentes no mesmo prato”, diz Tathyana Siolari, supervisora de cozinhas da rede.

É fácil entender porque muitos chefs ainda torcem o nariz ao falar da ficha técnica. “Para detalhar apenas um componente de um prato qualquer levo, em média, uma hora e meia. Imagine um menu completo!”, conta Valter Roza, chef-consultor e colunista da seção Ficha Técnica, em *Gastronomia & Negócios*. “É um trabalho árduo, mas extremamente necessário para a gestão de seu negócio”, diz.

Vítimas da desinformação e falta de profissionalização, poucos restaurantes se dão ao trabalho de elaborar fichas de seus pratos. “Já prestei muita consultoria para restaurantes cujos donos não faziam idéia do que era e sua importância. Por isso vemos tantas casas fechando em tão pouco tempo”, reforça Carmem Guarize, consultora do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo (Sinhores).

## Como fazer

Não existe somente um modelo de ficha a ser usado. Alessandro Nicola, professor do curso de Gastronomia do Senac, explica que a composição da ficha técnica deve se adequar conforme a necessidade e o perfil de cada restaurantes e de suas divisões internas. “Muita informação pode confundir a cabeça dos cozinheiros e ser realmente desnecessária dentro de uma cozinha”, diz Nicola.

Segundo os consultores, o modelo mais usado é o da ficha única, na qual constam medidas e custos de cada ingrediente, modo de preparo, rendimento e custo final do prato. Esse modelo já ajuda a trazer mais

controle ao estoque e uma padronização razoável dos pratos. No entanto, é possível ir além na busca de agilidade na cozinha e clareza na contabilidade.

“Quem está cozinhando não precisa saber o custo de cada porção de determinado ingrediente, assim como quem administra as contas não precisa saber quantos minutos a carne deve ficar no forno”, exemplifica Nicola.

Para ele, o ideal seria usar três tipos diferentes de ficha dentro do estabelecimento: receita, custos e produtos. Na cozinha ficaria somente a ficha de receitas, dinamizando a compreensão dos funcionários e garantindo a manutenção das características dos pratos. Para os administradores da casa, uma ficha de custos, que deverá apresentar todos os gastos de acordo com as quantidades exatas de cada ingrediente. Deve ser calculado o peso bruto e líquido de cada um deles: é esse conjunto que trará exatidão nos cálculos de lucratividade do prato.

A ficha de produtos é a mais difícil de ser adotada. Ela deve trazer características a serem consideradas na compra dos ingredientes, como cor e consistência, por exemplo, para que a perda seja mínima. “É difícil exigir uma padronização tão grande, por exemplo, de verduras e legumes”, diz Roza.

Mas a segmentação traz resultado. Foi o que comprovou Tathyana ao reestruturar as fichas técnicas no El Kabong, que antes tinha apenas as de receitas. Além das três fichas, ela ainda elaborou outras duas: uma somente para montagem dos pratos, com fotos, e uma ficha técnica mensal para ingredientes difíceis de se mensurar com precisão no dia-a-dia, como sal, pimenta e gordura. “Foi uma alternativa para não ficarmos presos a medidas diárias tão pequenas, mas que também não poderiam ser ignoradas nas contas no final do mês”, diz.

Vale a pena investir em softwares que dinamizam a funcionalidade da ficha técnica. Com as fichas registradas no sistema, ele dá baixa nos ingredientes e custos exatos a cada prato que saia da cozinha, permitindo um controle instantâneo do fluxo do restaurante. Assim, é possível prever com mais precisão quando é necessário comprar um produto e em que quantidade.

“Demoramos quase um ano para colocar todo o esquema das fichas técnicas em ordem. Por isso sempre indico que a façam antes de abrir o restaurante. O prejuízo será menor, em todos os sentidos”, afirma Tathyana.

Confira as dicas para elaborar uma ficha técnica

- Evite usar xícaras como medidas. Padronize as quantidades em quilos, litros, colheres e unidades
- Coloque os ingredientes na ordem em que eles entrarão na receita
- Primeiro coloque o nome, depois a quantidade do ingrediente
- No modo de preparo, opte por frases curtas, objetivas e numeradas
- Pense na ficha técnica antes mesmo de abrir o estabelecimento.

<http://gestaoderestaurantes.com.br/blog/index.php/2007/12/12/ficha-tecnica-da-trabalho-mas-ajuda-a-evitar-prejuizos/>