

ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO E/OU FICHAS TÉCNICAS PARA SEGMENTOS DE ALIMENTAÇÃO

ÍNDICE

1. RESUMO	2
2. PALAVRAS-CHAVES	2
3. INFORMAÇÕES TÉCNICAS	2
4. BENEFÍCIOS E RESULTADOS ESPERADOS	2
5. PRÉ-DIAGNÓSTICO	2
6. SERVIÇO	3
7. ESTRUTURA E MATERIAIS NECESSÁRIOS	4
8. RESPONSABILIDADES DA EMPRESA DEMANDANTE.....	4
9. RESPONSABILIDADES DA PRESTADORA DE SERVIÇO.....	5
10. PERFIL DESEJADO DA PRESTADORA DE SERVIÇO	5
11. VEDAÇÕES	5
12. OBSERVAÇÕES.....	5
HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES	ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.

1. Resumo

Elaborar cardápios para cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais (hospitalares, escolares, comerciais), cozinhas institucionais, *delicatessens*, bares, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, pizzarias, fornecedoras de nutrição parenteral, quiosques, ambulantes, empresas de *catering*, padarias, panificadoras, rotisseries e congêneres.

2. Palavras-chaves

cardápio, fichas técnicas, alimentação, restaurantes, sobremesas, bebidas, porção, cozinha

3. Informações Técnicas

- **Tema:** Produção e qualidade
- **Subtema:** Mapeamento e melhoria de processos
- **Modalidade:** Presencial e/ou a distância
- **Público-alvo:** ME, MEI, EPP e Produtor Rural
- **Setor indicado:** Comércio e Serviços

4. Benefícios e resultados esperados

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

5. Pré-diagnóstico

1. Qual é a atividade ou área de atuação da empresa?
2. Qual é o porte da empresa (micro, pequena, etc.)?
3. A empresa possui cardápio definido?
4. Quais os produtos preparados e comercializados?
5. Quais os idiomas utilizados no cardápio da empresa?
6. Existem queixas frequentes, de clientes ou funcionários, relacionadas à demora na entrega dos pratos ou com relação à qualidade dos mesmos?
7. Qual a periodicidade de atualização do cardápio do estabelecimento?
8. Os clientes pedem bebidas ou pratos que não estão no cardápio?

9. Qual a frequência de bebidas ou pratos que não estão no cardápio?
10. Existe alguma pesquisa interna de satisfação do cliente?
11. A empresa tem conhecimento dos custos dos produtos, rendimento e tamanho das porções?
12. A empresa já tentou padronizar as porções a serem comercializadas?
13. Tem o domínio do passo a passo na preparação das porções?

6. Serviço

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Reunião para definições sobre:

- Nivelamento do escopo do trabalho;
- Planejamento de execução dos serviços;
- Cronograma;
- Responsáveis pelo serviço (ambas as partes).

ENTREGA 01: Documento assinado pela empresa demandante contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes.

ETAPA 02 | DESENVOLVIMENTO

Elaboração do cardápio

As atividades desta etapa serão aplicadas de acordo com as necessidades do serviço.

- a) Levantamento do perfil do consumidor e tendências de consumo através da realização de entrevistas com os consumidores
- b) Análise do perfil e estilo do restaurante
- c) Análise da concorrência local e cardápios oferecidos
- d) Comparação entre os tópicos 1, 2 e 3, e conseqüente planejamento do estilo e produtos do cardápio, buscando a inovação
- e) Elaboração do cardápio, contemplando a descrição dos principais insumos necessários para a produção de cada preparação;
- f) Harmonizar as preparações comercializadas (proteínas e guarnições) com o cardápio de sobremesas e bebidas;
- g) Apresentação para aprovação da empresa;
- h) Ajustes no cardápio;
- i) Apresentação final.

ENTREGA 02: Cardápio com o descritivo geral de cada prato e as preparações que o compõe.

Elaboração das fichas técnicas das preparações

- a) Acompanhamento do preparo de cada produto *in loco* para coleta das informações e registro fotográfico do produto final na forma como é apresentado ao cliente;
- b) Elaboração da ficha técnica por preparação, contendo as seguintes informações, quando aplicáveis:
 - Nome da preparação;
 - Ingredientes, peso bruto, unidade, fator de perda, peso líquido, tempo de preparo, tempo de cocção e peso total da preparação;
 - Valor unitário por ingrediente e valor total da preparação;
 - Rendimento / fator de correção;
 - Método de preparo;
 - Peso e valor da porção, considerando apenas os custos dos ingredientes, rendimento e embalagem (quando for o caso);
 - Registro fotográfico do produto.
 - Desenho técnico da peça e componentes (quando aplicável);
 - Relação de fornecedores (quando aplicável).
- c) Apresentação/ validação das fichas técnicas com o empresário.

Observação: Em caso de processo de certificação de produto as fichas devem atender aos requisitos dos órgãos regulamentadores.

ENTREGAS 03:

- Fichas técnicas elaboradas.
- Declaração assinada pela empresa demandante atestando o recebimento da(s) entrega(s), bem como ter sido devidamente orientada em relação a ela(s).

Observação: A empresa demandante poderá optar por contratar todas as etapas da ficha técnica ou, caso não necessite de toda a ficha, poderá escolher apenas as etapas 01 e 02 (desenvolvimento do cardápio) ou 01 e 03 (elaboração de fichas técnicas).

7. Estrutura e materiais necessários

—

8. Responsabilidades da empresa demandante

1. Aprovar a proposta do SEBRAE, valores e condições de pagamento;

2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço;
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita (s) técnica (s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado;
7. Adquirir a matéria-prima e os ingredientes que serão utilizados nos testes, caso necessário.

9. Responsabilidades da prestadora de serviço

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a empresa demandante;
4. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao SEBRAE;
5. Cumprir com as obrigações previstas no [Regulamento do SEBRAETEC](#).

10. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo técnico formado por Engenheiro de Alimentos, Nutricionista e/ou Graduado em Gastronomia com conhecimento e experiência em desenvolvimento de cardápio e elaboração de fichas técnicas ou engenheiro de produção, no caso de produtos industriais.

11. Vedações

1. A manutenção contínua do serviço não pode ser subsidiada pelo SEBRAETEC.

12. Observações

1. A empresa demandante poderá optar por contratar todas as etapas da ficha técnica ou poderá escolher o desenvolvimento do cardápio ou a elaboração das fichas técnicas;
2. Despesas adicionais com terceiros ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;

3. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	22/05/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Elabora%C3%A7%C3%A3o-dos-produtos-do-card%C3%A1pio-para-servi%C3%A7os-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-DP41003-1.pdf	
2	03/06/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/07/Elaboração-de-Cardápio-para-serviços-de-alimentação-DS24005-2.pdf	Carlos Henrique Blanco de Oliveira
3	15/10/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/03/Elaboração-de-Cardápio-para-serviços-de-alimentação-DS24005-3.pdf	Carlos Henrique Blanco de Oliveira
4	08/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Elaboração-de-Cardápio-para-serviços-de-alimentação-DS24005-4.pdf	Coordenação Sebraetec
5	07/05/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Elaboração-de-Cardápio-e-ou-fichas-técnicas-para-segmentos-de-alimentação-MMP14062-5.pdf	Carlos Blanco de Oliveira Frederico Lopes Cabaleiro Claudia Alves do Valle
6	01/01/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2022/04/Elaboração-de-Cardápio-e-ou-fichas-técnicas-para-segmentos-de-alimentação-MMP14062-6.pdf	Aline Aparecida Santos Pereira Arthur Guimaraes Carneiro Hulda Oliveira Giesbrecht Vanessa dos Santos Oliveira
7	29/04/2022	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2022/05/Elaboração-de-Cardápio-e-ou-fichas-técnicas-para	Coordenação Sebraetec

		segmentos-de-alimentação-MMP14062-7.pdf	
--	--	---	--