ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO E/OU FICHAS TÉCNICAS

OBJETIVO

Atender pequenos negócios de alimentação na elaboração ou atualização do cardápio e na criação de fichas técnicas padronizadas, garantindo melhor gestão de custos, precificação correta e apresentação mais atrativa dos pratos.

VANTAGENS DA CONSULTORIA

- Modernização do atendimento com cardápio digital
- Facilidade de atualização de preço de itens
- Redução de custos com impressão de cardápios físicos.
- Experiência interativa para o cliente (acesso por QR Code)
- Destaque de pratos estratégicos e aumento do ticket médio
- Apoio personalizado para adaptar o cardápio ao perfil do público.

CONTEÚDO DA CONSULTORIA

- Diagnóstico do cardápio atual (quando existente).
- Definição ou atualização do mix de produtos.
- Estruturação do cardápio físico e/ou digital.
- Elaboração de fichas técnicas de pratos e bebidas.
- Orientações para precificação estratégica e controle de custos.

ENTREGAS PRINCIPAIS

- Novo cardápio ou atualização do existente.
- Fichas técnicas de receitas selecionadas.
- Planilha ou documento de apoio para cálculo de custos.
- Relatório com orientações de boas práticas de gestão de cardápio.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- A consultoria não inclui fotografia profissional dos pratos nem impressão de cardápios.
- O cliente deve fornecer informações sobre ingredientes, fornecedores e preços.
- A implementação de sistemas de gestão é responsabilidade do negócio.
- O resultado depende da aplicação contínua das fichas técnicas pela equipe.

Ficha técnica no DataSebrae:
https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2025/06/Elaboracao-de-Cardapio-e-ou-fichas-tecnicas-para-segmentos-de-alimentacao-MMP14062-9.pdf

Valor da hora de consultoria (referência Resolução 008/2024 Direx/Sebrae Pará)

Mínimo: R$7.900,00

Máximo: R$16.000,00

Regionais/Agências		Consultoria	SEBRAETEC	
			Mínimo (ticket médio)	Máximo (tabela Sebraetec)
Região 1	Sede e Agência Metropolitana	R$145,50	55 horas	100 horas
Região 2	Agências: Xingu Carajás I Tocantins Marajó I Marajó II Guamá Capim Caeté Baixo Amazonas	R$193,00	40 horas	82 horas
Região 3	Agências: Araguaia Carajás II Tapajós	R$212,00	37 horas	75 horas

Obs.: Quando a consultoria for remota, valor da hora será: R$117,00

O QUE *É FEITO* NA CONSULTORIA

- Análise e estruturação de cardápio.
- Criação de fichas técnicas padronizadas.
- Orientações de precificação e controle de custos.
- Entrega de materiais prontos para uso imediato.

O QUE *NÃO É FEITO* NA CONSULTORIA

- Sessão de fotos dos pratos.
- Impressão de cardápios físicos.
- Gestão contínua de custos ou estoque.
- Treinamento operacional completo da equipe de cozinha.

SUGESTÃO NA ABORDAGEM COMERCIAL

- **Mostre impacto direto:** "Um cardápio bem-feito não só agrada o cliente, mas também ajuda a vender os pratos mais rentáveis."
- **Enfatize controle financeiro:** "As fichas técnicas permitem calcular custos exatos e definir preços corretos, aumentando sua margem de lucro."
- **Foque na eficiência:** "Com processos padronizados, sua equipe trabalha melhor e com menos desperdício."
- **Reforce o custo-benefício:** "É uma solução de gestão e marketing gastronômico acessível, graças ao Sebraetec."
- **Conecte ao crescimento:** "Com cardápio estratégico, você atrai mais clientes, aumenta ticket médio e fideliza o consumidor."