



Ficha Técnica de Pratos

Mosaico Planilhas · Comece aqui

Como abrir

Abra o arquivo **ficha-tecnica-de-pratos.xlsx** no Excel (2010 ou mais novo), no Google Planilhas (Arquivo > Importar > Fazer upload) ou no LibreOffice. A primeira aba, **Comece aqui**, repete este guia.

Você só digita nas células **amarelas**. As brancas calculam sozinhas. A planilha já vem com exemplos para você ver funcionando: apague as linhas de exemplo (só as amarelas) e comece com os seus dados.

Passo a passo

1. Em Configurações, defina o CMV alvo (ex.: 32%) e as categorias do cardápio.
2. Em Ingredientes, cadastre cada insumo com a unidade e o preço pago por unidade.
3. Em Fichas, liste os ingredientes de cada prato e a quantidade usada na receita.
4. Em Pratos, informe o rendimento (porções) e o preço de venda; custo, CMV e margem aparecem sozinhos.
5. No Painel, veja quais pratos estão acima do CMV alvo e ajuste preço ou receita.

O que tem em cada aba

Painel	CMV médio, pratos acima do alvo, mais lucrativos e gráficos por categoria.
Ingredientes	Insumos com unidade e preço por unidade.
Fichas	Ingredientes e quantidades de cada prato.
Pratos	Rendimento, preço de venda, custo por porção, CMV e margem.
Configurações	CMV alvo, categorias e unidades.

O que você ganha

- Custo por porção de cada prato calculado a partir dos ingredientes
- CMV (%) e margem por prato, com alerta dos que estão acima do alvo

- Preço de venda sugerido para bater o CMV que você definiu
- Ranking dos pratos mais lucrativos
- Atualizou o preço de um ingrediente? Todas as fichas recalculam

Dicas

- No Painel, escolha o mês e o ano no topo: todos os cartões e gráficos mudam juntos.
- Para ajustar listas (categorias, formas de pagamento, nomes), use a aba Configurações: os menus das outras abas se atualizam.
- Faça uma cópia de segurança uma vez por mês (Arquivo > Salvar como).

Dúvidas: WhatsApp (61) 98268-7190 · Mosaico Apps Tecnologia Ltda · CNPJ 69.588.947/0001-61. Uso pessoal ou na sua empresa; não é permitido revender o arquivo.