

IMPLANTE FICHAS TÉCNICAS (SEGMENTO DE ALIMENTAÇÃO)

FICHA 14005-5 - ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS PARA O SEGMENTO DE ALIMENTAÇÃO

Descrição

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Realizar reunião de abertura junto ao cliente, para nivelamento do escopo do trabalho e validação do planejamento de execução dos serviços, composto de cronograma resumido com os principais eventos, agendas de reuniões e definição dos responsáveis pelo acompanhamento dos serviços por parte do cliente e da prestadora de serviço tecnológico.

ENTREGA ETAPA 01:

Documento contendo os responsáveis pelo acompanhamento dos serviços, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante.

ETAPA 02 | 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.
- c) Apresentação/ validação das fichas técnicas com o empresário.

ENTREGAS ETAPA 02:

- Fichas técnicas elaboradas;
- Declaração assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da entrega realizada pelo prestador de serviço tecnológico, sendo esclarecido ao cliente o conteúdo do material entregue.

Benefícios e resultados esperados

A ficha técnica é a principal ferramenta para a padronização dos produtos, pois possibilita uma maior agilidade na rotina de preparação dos produtos, maior controle do fluxo de mercadorias utilizadas, definição com mais exatidão dos ganhos com cada produto e controle de estoque.

- 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;
- Ter melhor visão do relacionamento com o fornecedor;
- Dinamizar o trabalho da equipe.