



UNIVERSIDADE
E D U A R D O
MONDLANE

Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane

**PROPOSTA DE IMPLEMENTAÇÃO DE FICHA TÉCNICA NO EXCEL
PARA O CONTROLO DOS CUSTOS DA MATÉRIA-PRIMA NA
COZINHA DO RESTAURANTE DO HOTEL MAPUTO**

Lazirido Samuel Lumbela

Inhambane, 21 de novembro de 2022.

Lazirido Samuel Lumbela

Proposta de implementação de ficha técnica no Excel para o controlo dos custos da matéria-prima na cozinha do restaurante do hotel Maputo

Projecto de Desenvolvimento apresentado à Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane (ESHTI), como um dos requisitos para a obtenção do grau de Licenciatura em Gestão Hoteleira.

Supervisor: Lic. Aldair mota

Inhambane, 21 de novembro de 2022.

Declaração

Declaro que este trabalho de fim do curso é resultado da minha investigação pessoal, que todas as fontes estão devidamente referenciadas, e que nunca foi apresentado para a obtenção de qualquer grau nesta Universidade, Escola ou em qualquer outra instituição.

Assinatura

(Lazirido Samuel Lumbela)

Data: ____/____/____

Lazirido Samuel Lumbela

Proposta de implementação de ficha técnica no Excel para o controlo dos custos da matéria-prima na cozinha do restaurante do hotel Maputo.

Projecto de Desenvolvimento avaliado como requisito parcial para obtenção do Grau de Licenciatura em Gestão Hoteleira pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane – ESHTI.

Inhambane, 09 / 09 / 2022

Rita Alves Avile

Grau e Nome Completo do Presidente

RS

Rúbrica

Car. Aldair da C. M. Mota

Grau e Nome Completo do Supervisor

ALM

Rúbrica

Roberto Jo'nia Duarte Costa

Grau e Nome Completo do Oponente

RS

Rúbrica

Dedicatória

Este trabalho de fim de curso é especialmente dedicado á memória do meu pai Samuel Lumbela, a minha mãe Elvira Macuácuca e aos meus tios que sempre acompanharam-me ao longo do percurso. Muito obrigado.

Agradecimentos

Agradeço à Deus pela vida e inteligência.

Pretendo agradecer ao meu supervisor Lic. Aldair Mota por ter aceitado a orientação deste trabalho, que se mostrou bastante dedicado ao meu projecto de desenvolvimento, estando sempre disponível e pela confiança que sempre depositava em mim, falando que iria conseguir.

Agradeço aos meus Pais Samuel Lumbela e Sansão Lumbela, aos meus tios Abel Lumbela, Amercílio Bazima, António Duvane, tia Lúcia Lumbela, a vovó Ema Macuacua e toda família Lumbela, Uamusse e Macuacua por todo o apoio e incentivo que sempre me prestaram durante a minha vida estudantil.

A minha namorada Marta Macamo, por todo o apoio, compreensão e carinho dado durante o desenvolvimento deste trabalho e incentivos para a conclusão.

Não posso esquecer-me dos meus grandes amigos: Alberto Matsinhe, Wilson dzimba, Gloria Medo, Sheron Hogueane, Aunesia Matusse, Graça Uamusse, Hortência Neves agradeço-vos pela amizade e companheirismo que temos um ao outro.

Agradeço a todos colegas da turma de Gestão Hoteleira 2017 pela contribuição nesta longa caminhada, de salientar que as vossas contribuições contribuíram para o sucesso deste projecto.

E um especial agradecimento para minha grande heroína que participou em todas etapas do meu currículo da vida, muito obrigado Mãe Elvira Filimone Macuaca pelo todo amor divino dado.

Em geral, agradeço a todas as pessoas que directa e indirectamente contribuíram para a conquista deste grau académico.

Muito obrigado

Kanimambo

Ikomo

Resumo

O presente projecto propõe implementação de ficha técnica no Excel para padronizar e controlar os custos da matéria-prima na cozinha do restaurante do Hotel Maputo. O restaurante fornece diversos pratos nacionais e internacionais e no acto da confecção não segue manual ou ferramenta que demonstra como o prato é preparado e também não faz menção dos custos da matéria-prima durante a produção. A cozinha dispõe de poucos documentos formais para o controlo dos produtos e utensílios, em certos momentos causa insuficiência de alguns ingredientes para a produção de certos pratos e isso acaba afectando a qualidade do prato, alterando sabor e a imagem final. O projecto foi elaborado com o propósito de criar-se ficha técnica numa planilha de Excel para padronizar e controlar os custos da matéria-prima, e garantir maior eficiência na produção. Para o alcance dos objectivos do presente trabalho aplicou-se técnicas de pesquisa bibliográfica que possibilitou a obtenção de informação relevante para o tema a partir de várias obras literárias publicadas contendo dados que sustentam a informação que foi obtida, e Entrevista que permitiu a obtenção de informação no publico envolvido, os quais responderam livremente usando linguagem própria e emitir opiniões. Espera-se que com a implementação do projecto que todos os cozinheiros do estabelecimento em estudo adquiram habilidade e técnicas para confeccionar tudo que o estabelecimento fornece baseando-se nos critérios proposto na Ficha técnica de modo padronizado.

Palavras-chave: cozinha, Ficha técnica, *Excel*, Matéria-prima.

Lista de abreviaturas, siglas e símbolos

Ms – Margem de segurança

PB – Peso Bruto

PL – Peso Líquido

Vi – Valor dos ingredientes

Pu – Preço Unitário

% - Percentagem

Cut – Custo unitário Total

UAN – Unidades de Alimentação e Nutrição

CRHM – Cozinha do Restaurante do Hotel Maputo

Lista de figuras

Ilustração 1:Localização Geográfica do Hotel Maputo	32
Ilustração 2: Ícones principais para a cessar o DropBox	36
Ilustração 3: Campo de acesso apos ao clicar no ícone do DropBox	36
Ilustração 4: Demonstração do campo de pedido de código para abrir o documento.	37
Ilustração 5: Demonstração do campo de pedido de código para modificar ou inserir novo conteúdo	37
Ilustração 6: Demonstração de caso haver tentativa sem digitar ou desbloquear a planilha.....	37
Ilustração 7:Apresentação da ficha técnica na planilha do Excel.....	53
Ilustração 9: Apresentação da parte gerencial da ficha técnica	55
Ilustração 10:Apresentação da parte de produção da ficha técnica	56
Ilustração 8: Tabela de Lista dos produtos	57

Lista de tabelas

Tabela 2:Cronograma das actividades	44
Tabela 3: Inventário físico	59
Tabela 4: ficha de controlo de estoque	60
Tabela 5: Ficha de Requisição Interna	61
Tabela 6: Ordem de compra	62
Tabela 7: Rol de praça	63
Tabela 8: lista de controlo dos Hospedes	64

Lista de Quadros

Quadro 1: Actividades desenvolvidas na cozinha	20
Quadro 2:Benefícios de fichas de controlo de Matéria-prima.....	39
Quadro 3:descrição de métodos e técnicas de formação	41
Quadro 4: Orçamento do projecto	45

Índice

<i>Declaração</i>	III
<i>Dedicatória</i>	V
<i>Agradecimentos</i>	VI
<i>Resumo</i>	VII
<i>Lista de abreviaturas, siglas e símbolos</i>	VIII
<i>Lista de figuras</i>	IX
1. INTRODUÇÃO	12
1.1. Enquadramento	12
1.2. Problematização	13
1.3. Justificativa	14
1.4. Objectivo	15
1.4.1. Geral.....	15
1.4.2. Especifico	15
1.5. Metodologia	15
2. REFERENCIAS TEÓRICAS	19
2.1. Conceitos básicos	19
a) Gestão.....	19
b) Cozinha	19
c) Matéria-prima.....	20
2.3. Gestão de requisições internas e os respectivos documentos	22
2.4. A Ficha Técnica	23
d) Itens que compõe ficha técnica	25
➤ Margem de segurança (Ms).....	28
➤ Valor do custo da receita (V_{c_r})	28
e) Importância do uso das fichas técnicas	29
2.5. Controle de desvio e desperdícios em cozinhas	30
3. DESENVOLVIMENTO DO PROJECTO	32
3.1. Apresentação do local do estudo	32
3.2. Estudo técnico do problema	33
3.3. Procedimentos/acções concretas para a resolução do problema	34
1. Identificação dos pratos oferecidos no menu do estabelecimento.....	40
2. Levantamento de dados	40

3.	Elaboração de ficha técnica na planilha do Excel	41
4.	Treinamento do pessoal.....	41
3.4.	Resultados esperados com implementação da ficha técnica no Excel avançado	42
➤	Padronização do serviço/produto	42
➤	Diminuição dos desperdícios	43
➤	Produção dentro do padrão.....	43
➤	Disponibilidade dos produtos no tempo certo.....	43
➤	Maior agilidade no processo de produção	43
➤	Gestão eficiente da matéria-prima.....	43
3.5.	Cronograma das actividades	43
3.6.	Orçamento	45
4.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	46
5.	APÊNDICES	49

1. INTRODUÇÃO

1.1. Enquadramento

O presente projecto do desenvolvimento é elaborado no âmbito do trabalho de culminação do curso de Licenciatura em Gestão Hoteleira, ministrada na Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane com enfoque na implementação de ficha técnica no Excel para o controlo dos custos da matéria-prima na cozinha do restaurante do hotel Maputo.

No âmbito da constatação de falta de ingredientes; falta de uma ficha de estoque, ficha de requisição com estrutura padronizada e cozinheiro com o conhecimento limitado para a confeção de pratos na cozinha do restaurante do hotel Maputo, elaborou-se este projecto de modo a melhorar-se as dificuldades encontradas na área em estudo, com o propósito de implementar-se Ficha Técnica na base do Excel com programadores avançado auxiliado por uma ficha de estoque e requisição com informação sequenciada de modo a resolver os problemas levantados. Santos e Souza (2016), A Ficha Técnica é um instrumento que serve de apoio para as unidades de alimentação e nutrição, no qual se fazem o levantamento dos custos dos pratos que são produzidos, o cálculo do valor nutricional, o modo de preparo da receita, dentre outras actividades, com o intuito da padronização de serviço.

De acordo com Teixeira *et al.* (2016), As fichas técnicas de preparo apresentaram informações referentes ao tempo total de preparo, quantidade *per capital*, fator de correção, fator de cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, o rendimento e o número de porções, tipos de equipamentos utilizados, e ainda foram descritas todas as etapas e o tempo de processamento, bem como a ordem e as quantidades dos gêneros.

De acordo com Santos e Souza (2016), Ficha Técnica tem como principal objectivo a padronização do cardápio dentro do estabelecimento, a fim de qualquer profissional que faça parte da brigada da cozinha possa executa-lo e que possa garantir os mesmos sabores, textura e cor para o cliente.

A ficha técnica a ser implementada na cozinha do restaurante do hotel Maputo apresentara os seguintes itens principais: Imagem do prato, Nome do prato, Ingredientes, peso líquido, peso bruto, tempo de preparo, quantidade dos produtos, unidades, categoria, porções, observações, responsável pela elaboração da receita, código de acesso, tipos de cortes, equipamentos

usados, modo de preparo, preço unitário, custo total, factor de correcção, data de elaboração, valor do custo da receita, margem de segurança (10%), nome do estabelecimento, número da ficha técnica, rendimento em quilos.

O trabalho encontra-se estruturado em cinco (5) partes, sendo que a primeira parte apresenta os elementos introdutórios da pesquisa, estando incluídos o enquadramento, problematização, objectivos (geral e específicos), justificativa e a metodologia utilizada; a segunda parte debruça sobre a fundamentação teórica, que apresenta definições dos conceitos básicos, e teorias básicas já publicadas nos livros, artigos científicos, monografias, etc.; a terceira parte corresponde ao desenvolvimento do projecto, onde faz-se a apresentação da área do estudo, estudo técnico do problema, procedimentos ou acções concretas para resolução do problema, resultados esperados e o orçamento necessário para a implementação do projecto; a quarta parte alberga o cronograma de actividades; a quinta e sexta parte são compostas por referências bibliográficas utilizadas durante a pesquisa, apêndices e anexos do projecto, respectivamente.

1.2.Problematização

A ficha técnica na base do Excel avançado facilita actividades da cozinha trazendo informações mais detalhadas para o preparo do prato, e com auxílio das fichas de requisição, compras fornece mais detalhes do que é preciso para o uso imediato e não imediato (conserváveis) evitando a redução da qualidade dos produtos pós serem estocado. O gestor do restaurante e chefe da cozinha terão mais acesso do todo programa de modo a conseguir monitorar todas actividades a serem exercida e acesso limitado para os cozinheiros.

Segundo de Figueiró e Albuquerque (2021) com a padronização de receitas controla-se a quantidade e a qualidade da produção da cozinha. Portanto, é um instrumento fundamental em qualquer cozinha de restaurante e quanto maior for o grau de precisão da mesma mais fácil tende a ficar a administração do negócio

A gestão da demanda no restaurante pressupõe uma série de estudos e considerações devido as características do próprio produto e a diferenciação da oferta dentro do mercado que condicionam o comportamento do consumidor na tomada das suas escolhas, criando um grande desafio para todo estabelecimento em particular no sector da cozinha.

O grande problema do sector da cozinha sobre o controlo da matéria-prima na cozinha do restaurante Maputo surge pela falta de um instrumento para auxiliar na gestão e controlo da

matéria-prima. Os produtos apodrecem e perdem a sua qualidade primária por ficarem muito tempo armazenados e o estabelecimento acaba tendo vários desperdícios na cozinha, e o outro grande facto que constitui um grande desafio no controlo da matéria-prima para o estabelecimento e a insuficiência dos produtos no momento da confecção do prato, a origem deste desafio é devido as compras excessivas dos produto que não são para o uso breve.

Assim, o presente projecto visa responder a seguinte questão:

Será que a ficha técnica no Excel avançado com auxílio da ficha de estoque e requisição após a sua implementação poderá proporcionar melhor gestão e controlo dos custos da matéria-prima na confecção do prato na cozinha do Restaurante do Hotel Maputo?

1.3.Justificativa

A cozinha é uma das áreas mais importantes para o sucesso e maior satisfação dos clientes num restaurante, por isso é importante implementar nova tecnologia para auxiliar na gestão e controlo de matéria-prima e isso garantirá maior flexibilidade no sector da cozinha.

A escolha do tema é devido a grande importância da ficha técnica de preparo na valorização dos produtos da cozinha, sua especificação dos ingredientes necessários para produção de um prato e uma grande ferramenta para gestão da cozinha. E no processo de gestão diminuirá a quantidade de lixo deitado, diminuído a poluição, e a sua implementação ajudará a cumprir com as políticas estipuladas para manter o ambiente saudável da poluição. A ficha técnica ajudara no controlo dos desperdícios em seguida o restaurante poderá ter menor quantidade de lixo.

O motivo para desenvolver-se este tema para o estudo, emergiu da constatação de sua importância na Gestão e controlo da matéria-prima nos estabelecimentos hoteleiros e de restaurações, ainda em razão das diferentes necessidades dos clientes, para a área de estudo, é de maior interesse visto que, a cidade de Maputo é a cidade capital do país e tem um fluxo considerável do turismo, o restaurante Maputo é um estabelecimento mais frequentado pelos turistas, contudo o controlo da matéria-prima e padronização do serviço pode garantir a qualidade no produto final, contribuindo significativamente para o crescimento do estabelecimento. A ficha técnica ajudará no desenvolvimento da indústria hoteleira na medida em que o estabelecimento fornecerá produtos de qualidade fazendo com que o hotel seja reconhecido ao nível internacional tornando a hotelaria uma referência no nosso país e aumentando mais ganha na economia moçambicano.

1.4.Objectivo

1.4.1. Geral

- Propor a implementação de ficha técnica no Excel para o controlo dos custos da matéria-prima na cozinha do restaurante do hotel Maputo.

1.4.2. Especifico

- Identificar os tipos de documentos de gestão e controlo usado na cozinha do Restaurante do Hotel Maputo;
- Avaliar o manejoamento dos instrumentos da gestão e controlo da matéria-prima na cozinha do restaurante do hotel Maputo;
- Criar ficha Técnica na base do Excel para garantir maior eficiência no controlo dos custos da matéria-prima na cozinha do Restaurante do hotel Maputo.

1.5.Metodologia

Segundo Gil (2003), metodologia é o elemento facilitador da produção de conhecimentos, capaz de auxiliar e entender os processos de buscas de respostas, ou seja, um meio para obtenção do conhecimento.

A metodologia corresponde a um conjunto de procedimentos a serem utilizados na obtenção do conhecimento. De acordo com o exposto acima, o presente projecto classifica-se por:

- Quanto à abordagem

Pesquisa qualitativa: visto que, emprega estudo do campo e estudo do caso. Esta abordagem enfatiza segundo Mcmillan (1996), uma visão fenomenológica, na qual a realidade está inerente à percepção dos indivíduos. Estudos derivados desta perspectiva são focados em significados e compreensão, tendo lugar em situações naturais.

- Quanto aos objectivos da pesquisa:

Pesquisa descritiva: Segundo Triviños (1987) Este tipo de pesquisa procura conhecer a realidade estudada, suas características e seus problemas. Pretende “descrever com exactidão os factos e fenómenos de determinada realidade” Triviños (1987).

- Quanto à natureza:

Pesquisa aplicada: Segundo Gil (1999), uma pesquisa aplicada é aquela que gera conhecimentos práticos para resolver problemas concretos, de forma prática.

- Quanto à escolha do objecto de estudo:

Estudo de caso: Segundo Triviños (1987), o estudo de caso é uma categoria de pesquisa cujo objecto é uma unidade que se analisa profundamente. Nesse sentido, Schramm (2001), complementa afirmando que essa estratégia tenta esclarecer uma decisão ou um conjunto de decisões: os motivos pelos quais foram tomadas, como foram implementados e com quais resultado.

No que se refere aos procedimentos metodológicos obedeceu-se as seguintes fases:

1ª Fase: Escolha do tema e definição dos objectivos

A escolha deste tema para o estudo, decorreu da constatação de sua importância na Gestão e controlo da matéria-prima nos estabelecimentos de restaurações e ainda, em razão das diferentes necessidades dos clientes, para a área de estudo, é de maior interesse visto que, a cidade de Maputo é a cidade capital do país e tem um fluxo considerável do turismo, a cozinha do restaurante Maputo esta num estabelecimento mais frequentado pelos turistas, contudo á necessidade da garantia do bom controlo da matéria-prima e padronização do serviço de modo a garantir qualidade no produto final isso pode contribuir significativamente para o crescimento do estabelecimento

2ª Fase: Pesquisa bibliográfica

Esta fase, consiste no levantamento de dados secundários obtidos mediante uma consulta feita em livros, monografias, dissertações, artigos científicos, jornais e revistas.

- **Revisão Bibliográfica:** segundo (Markoni e Lakatos (2003) esta fase abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, material cartográfico entre outros, baseou-se na consulta em obras que tratam sobre os custos, sistemas de custeios e hotelaria, para melhor compreensão do assunto a ser desenvolvido.
- **Pesquisa virtual:** esta técnica consistiu na consulta em artigos, monografias, teses e dissertações disponíveis nos *sites* da Internet que retractam sobre o tema do projecto.

- **Pesquisa documental:** Para Gil (2002) A pesquisa documental é aquela realizada a partir de materiais que não receberam ainda um tratamento analítico, e o seu desenvolvimento consiste na exploração de fontes documentais.

3ª Fase: Elaboração dos instrumentos de recolha de dados

Para o desenvolvimento do presente trabalho recorreu-se as seguintes técnicas de colecta de dados: Entrevista (Apêndice A e B).

Segundo Cerro e Bervian (2002), a entrevista é uma das principais técnicas de colectas de dados e pode ser definida como sendo uma conversa realizada face a face pelo pesquisador junto ao entrevistado.

4ª fase Análise e interpretação de dados colhidos

Análise e interpretação de dados são duas actividades distintas que acontecem após a recolha de dados. Na análise dos dados, Richardson *et al* (1989), afirmam que o pesquisador deve analisar a informação produzida, procurando estabelecer sua consistência interna e externa e seriedade no momento em que ocorrem os fatos, examinando opiniões sobre a capacidade, integridade e qualidade das informações produzidas.”

- a) **Análise (ou explicação):** segundo Trujillo, (1974:178) citado por Marconi e Lakartos (2003) é a tentativa de evidenciar as relações existentes entre o fenómeno estudado e outros factores. Essas relações podem ser "estabelecidas em função de suas propriedades relacionais de causa-efeito, produtor-produto, de correlações, de análise de conteúdo.
- b) **Interpretação:** segundo Marconi e Lakartos (2003).É a actividade intelectual que procura dar um significado mais amplo às respostas, vinculando-as a outros conhecimentos. Em geral, a interpretação significa a exposição do verdadeiro significado do material apresentado, em relação aos objectivos propostos e ao tema. Esclarece não só o significado do material, mas também faz ilações mais amplas dos dados discutidos.

Para uma melhor análise e interpretação de dados colectados fez-se uma análise de conteúdo com base nos métodos seguintes:

- c) **Método comparativo** - este método consistiu na comparação dos resultados obtidos da pesquisa do trabalho e os apurados no campo.

5ª fase Comunicação dos Resultados

Esta etapa será feita por escrito e através da defesa oral do Projecto de Desenvolvimento numa sessão previamente programada, mediante a constituição de um júri eleito pela direcção do curso. No entanto, a redacção do trabalho será feita através do *Software Microsoft Office Word 2010, Microsoft Office PowerPoint 2010* em referência com o Regulamento de Culminação do Curso em vigor na ESHTI.

2. REFERENCIAS TEÓRICAS

2.1. Conceitos básicos

a) Gestão

Segundo Reis (2020), A Gestão é definida como um processo estruturado de forma a possibilitar a produção de bens e serviços com o empenho dos membros da organização, o que significa que a gestão compreende um conjunto de operações que visam garantir a realização de um bom desempenho por parte dos recursos organizacionais, no intuito de serem atingidos os objetivos e as metas previamente delineados, de forma eficiente e eficaz, através das suas principais funções: planeamento, organização, direção e controlo.

Segundo Drucker (1994) citado por Santos e Souza (2016), Gestão é uma actividade complexa, envolvendo a combinação e a coordenação de recursos humanos, físicos e financeiros, para que se produzam bens ou serviços que sejam simultaneamente procurados e que possam ser oferecidos a um preço que possa ser pago, tornando ao mesmo tempo agradável e aceitável o ambiente de trabalho de todos os envolvidos. Existe gestão sempre que se executar continuamente um conjunto de actividades utilizando vários recursos e que, de forma sistematizada, se forem tomando decisões que tornam mais eficiente a execução dessas actividades.

b) Cozinha

De acordo com Poulain (2003), Collaço (2013) e Hegerty, (2009) Citado por Ferro (2017), Cozinha pode ser entendida como a produção, distribuição, preparo e consumo de um número determinado de alimentos, onde devemos levar em consideração a dinâmica de desenvolvimento cultural e adaptação espacial, seja local, regional ou nacional, representada através das regras, leis, ritos e práticas da comensalidade. Cozinha é o local onde se prepara a comida - num lar ou restaurante. A Brigada de uma cozinha é formada por um grupo de profissionais, sob comando de um chefe de cozinha, com o objectivo de preparar as iguarias a serem servidas.

Segundo Castelli (2003) “a cozinha forma um conjunto ordenado de equipamentos e instalações, perfeitamente integrados para a produção de refeições. A cozinha, como uma unidade de produção, exige um estudo detalhado das instalações, dos materiais, da disposição dos locais e dos métodos de trabalho. Uma cozinha bem planejada, com métodos apropriados, torna-se altamente produtiva”.

c) Matéria-prima

Segundo Gomes (2015) Matéria-prima é toda substância de origem animal, vegetal ou mineral, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento, precisa sofrer um tratamento e/ou transformação de natureza química, física ou biológica.

Adriano Padilha *et al* (2022), Matéria-prima é a substância com a qual se fabrica os mais variados bens. É um produto natural ou transformado usado como base no processo produtivo das indústrias.

2.2. Actividades desenvolvidas na cozinha e ciclo de produção de refeições

a) Actividades desenvolvidas

Segundo Morais (2014), A brigada da cozinha pode ser dividida em diversas categorias profissionais. Cada uma delas possuindo responsabilidades decorrentes do seu cargo:

Quadro 1: Actividades desenvolvidas na cozinha

Cargo	Actividades desempenhada
Chefe de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planear, dirigir e supervisionar o trabalho da brigada da cozinha; Ajudar na elaboração dos menus; ➤ Levantar o custo dos alimentos; ➤ Elaborar as fichas técnicas; ➤ Supervisionar os produtos em stock na cozinha; ➤ Solicitar mercadorias necessárias; ➤ Cuidar da higiene e segurança; ➤ Determinar a escala de serviço; ➤ Fazer a avaliação de pessoal; ➤ Delegar tarefas; Organizar inventários e controlos.
Cozinheira de 1 ^a	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Substituir o chefe, na sua ausência; ➤ Receber e controlar as mercadorias solicitadas; ➤ Delegar tarefas; ➤ Elaborar os pratos da ementa do dia; ➤ Cuidar da higiene nos locais de trabalho; ➤ Supervisionar as actividades na cozinha; ➤ Responsabilizar-se pelo serviço de buffet aos domingos.
Cozinheiro de 2 ^a	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confeccionar os pratos da ementa do dia; ➤ Trabalhar no serviço de rodízio e buffet;

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Substituir a primeira cozinheira na sua ausência; ➤ Cuidar da higiene nos locais de trabalho.
Cozinheiro de 3ª	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confeccionar os pratos da ementa do dia; ➤ Trabalhar no serviço de rodízio; ➤ Trabalhar no serviço de <i>buffet</i>; ➤ Cuidar da higiene nos locais de trabalho
Ajudantes de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fazer as <i>mise in place</i> de pequeno- almoço, almoço e jantar; ➤ Preparar legumes Preparar o pequeno- almoço Fazer pão
Copeira	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cuidar da higiene nos locais de trabalho
Estagiários	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Colaborar com o trabalho executado pelos ajudantes da cozinha

Fonte: autor (2022) baseado na obra de Morais (2014).

b) Ciclo de produção de refeições

Segundo Amaral (2018) A área física deve permitir um fluxo adequado dos alimentos desde o seu recebimento até a distribuição das refeições, passando por várias etapas dentro deste processo. Desta forma, a concepção de Unidade de Alimentação e Nutrição deve prever locais específicos para cada operação obedecendo, de forma geral, ao seguinte fluxo dentro do processo de produção de refeições:

- **Área de Recebimento** – local onde são recebidos todos os alimentos e materiais destinados à Unidade de Alimentação e Nutrição. As mercadorias são entregues mediante conferência quantitativa e qualitativa.
- **Área de Armazenamento** - local destinado à guarda de géneros alimentícios. Divide-se em: - estocagem à temperatura ambiente: género de maior conservação à temperatura ambiente; - estocagem refrigerada: géneros perecíveis que necessitam de refrigeração; - estocagem de material de limpeza: específica para produtos de limpeza.
- **Área para preparações prévias (ou pré-preparo)** – local onde são realizadas as operações preliminares. Pode ser dividida em: - pré-preparo de vegetais (limpeza, descasque e corte de hortifrutigranjeiros). - Pré-preparo de carnes (corte, tempero e preparo antecipado).
- **Área para preparo ou cocção** – local onde são realizados os cozimentos em larga escala e finalizadas a preparações destinadas à distribuição.

- **Área de espera para distribuição** – local onde as preparações já prontas são armazenadas até o momento da distribuição.
- **Área de distribuição** – local onde são servidas as refeições aos comensais.
- **Área de higienização** – local onde é realizada a limpeza de materiais e utensílios.
- **Área para depósito de resíduos** – local onde é armazenado o lixo seco e orgânico produzido pela Unidade de Alimentação e Nutrição.

c) **Importância da matéria-prima**

Segundo Verónica, é importante o cuidado para processar a matéria-prima que irá compor as preparações: as boas práticas de manipulação. Os produtos enlatados devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, alimentos atacados por infestação, fora do prazo de validade, antes do armazenamento. Esse cuidado será responsável pela conformidade e qualidade final da receita. Segue abaixo alguns itens importantes.

- Conhecer a matéria-prima, observar a procedência, rótulos, data de fabricação e validade.
- Características dos produtos, frescura e cheiro.
- Cuidado com o tempo e temperatura que a alimento ficará exposto.
- Cuidado para não ocorrer à contaminação cruzada.
- Tábuas para carnes, peixes, verduras e sobremesas para eliminar a contaminação cruzada e possíveis gostos de outros alimentos.
- Higienização dos produtos.

2.3.Gestão de requisições internas e os respectivos documentos

Segundo Carneiro e Reimer (2018). Com o desenvolvimento e a globalização, há uma constante busca de crescimento do setor industrial ou comercial. A administração das empresas há muito tempo vislumbrou a necessidade de implantar alternativas que viabilizassem o aumento da lucratividade ou a diminuição de gastos: assim, hoje, utilizam bastante as novas tecnologias a seu favor. Um exemplo é a implantação de sistemas eficazes que contribuem para as atividades de gestão de estoques. Na medida em que uma empresa mantém seu estoque controlado, tenderá a obter resultados satisfatórios nas compras realizadas, armazenamento das mercadorias e um melhor retorno do capital investido, bem como todo especto negativo da não contemplação deste item. Nenhuma empresa é igual à outra, mas todas devem adotar técnicas administrativas que possibilitem atingir suas metas.

A baixo serão enumerados alguns documentos para a gestão interna da cozinha:

Inventários - É um documento onde contém toda a contagem física de produtos, equipamentos e utensílios. É uma forma de controlar as entradas e saídas comparando com o stock inicial e também controlar as quebras e perdas. (vide anexo A)

Ficha de estoque - segundo scaff (2022) é um relatório que reúne todas as informações relacionadas ao fluxo de mercadorias do estoque da empresa. Normalmente, esses dados são organizados e dispostos em formato de planilha, facilitando o processo de identificação e armazenamento. (vide anexo B)

Requisição – segundo Moraes (2014), é um documento que permite a saída de mercadorias do economato para as outras secções do hotel. Todos os produtos e alguns materiais necessários à execução dos serviços de restaurante e bar são solicitados através de uma requisição interna. (vide anexo C).

Identificação de mercadorias – segundo TMS A identificação de mercadorias consiste na descrição do produto com todas as características, além do acréscimo de um código de barras único para que seja possível registá-lo em seu sistema de estoque e logístico.

2.4.A Ficha Técnica

Segundo Santos e Souza (2016), A Ficha Técnica é um instrumento que serve de apoio para as unidades de alimentação e nutrição, no qual se fazem o levantamento dos custos dos pratos que são produzidos, o cálculo do valor nutricional, o modo de preparo da receita, dentre outras actividades, com o intuito da padronização de serviço.

Segundo Menezes e Santana (2018), A Ficha Técnica é um instrumento da gerência de apoio operacional, onde se registaram custos, ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional das preparações, especificando, em um formato padrão, as características de produção de cada preparação, sendo necessária observação do modo de preparo das refeições no local avaliado.

Segundo Fonseca (2014) citado por Scheuer e Bento (2018) a ficha técnica possui as seguintes funções: registrar quantidades de matéria-prima utilizadas nas preparações, padronizar quantidades de matéria-prima nas preparações, padronizar a montagem e apresentação dos pratos, identificar os custos de produção, registrar os processos da produção, manter um histórico das preparações do restaurante, permitir a comparação das informações de consumo, facilitar as projeções de compras e especificações de mercadorias, controlar os

volumes de matéria-prima requisitados, comparar as informações de consumo com as informações de vendas

Segundo Pimentel (2010), A utilização da Ficha Técnica é tão importante que, mesmo não sendo aplicada no começo do restaurante, sendo aplicada anos depois ou apenas actualizações, ela consegue reduzir custos e diminuir prejuízos.

Principais objectivos, finalidade e vantagens da ficha técnica

a) Objectivos

Segundo Martinez (2008) citado por Santos e Souza (2016), Os objectivos da Ficha Técnica de Preparação são:

- Tornar a receita reproduzível;
- Economizar tempo em sua confecção;
- Controlar géneros alimentícios e mão-de-obra;
- Racionalizar as actividades da unidade produtora de refeições;
- Diminuir capital empatado em estoque;
- Reduzir custos;
- Elaborar cardápios, evitando a monotonia de preparações;
- Manter as qualidades organolépticas e sensoriais, mesmo sendo as refeições preparadas por pessoas diferentes;
- Garantir a qualidade do produto final.

b) Finalidade

Segundo Morais (2014), A ficha técnica de produção, que fica à disposição dos cozinheiros, tem por finalidade:

- Descrever todos os ingredientes que entram na composição do prato, com as quantidades bem definidas;
- Determinar a guarnição que acompanha o prato;
- Orientar sobre a maneira de preparar o prato;
- Manter a qualidade- padrão: controlar os custos.

c) Vantagens

Segundo Wosniaki a ficha técnica apresente seguintes as vantagens durante a sua aplicação na cozinha:

- Diminui perdas;
- Padroniza as quantidades e determina os produtos que irão compor a preparação;
- Dinamiza o trabalho dos tendentes;
- Todos conhecem, todos sabem explicar o que contem no prato;
- Facilita a preparação dos pratos;
- Fonte para retirar dúvidas;
- Permite o treinamento de novos cozinheiros;
- Serve referência para cálculo de preço de venda;
- Facilita alteração de valores;
- Facilita as compras do género;
- Garante ao cliente a qualidade nas refeições servidas; e,
- Ajuda no controle de desvios de estoque.

d) Itens que compõe ficha técnica

De modo a obter se melhor compressão dos principais componentes da ficha técnica a baixo será enumerada com suas respectivas definições:

- Nome do prato

Segundo Rosa *et al* (2020), Define qual preparação será feita.

Por exemplo: bolo de banana

- Categoria

Segundo Figueiro e Albuquerque (2021), Identificação relacionada com a classificação do prato.

Ex: entrada, prato principal, acompanhamento ou guarnição, sobremesa ou bebida.

- N° de Porção

Segundo Rosa *et al* (2020), É o Número estabelecido de porções em relação ao peso total da preparação pronta. Ex: a preparação pesa 1 Kg e serve 10 porções de 100 g cada.

- Ingredientes

Segundo Rosa *et al* (2020), são todos alimentos a serem utilizados durante a confecção do prato. Ex: farinha, banana, ovo, etc.

- Tempo de preparo

Segundo Rosa *et al* (2020), É o período de preparação de prato para ficar pronto. Ex: 60 minutos.

- Quantidade

Segundo *Infopedia*, dicionários porto editoria. São as Propriedades das coisas que de algum modo podem ser medidas. Exemplo: Tamanho, peso.

- Unidades

Segundo Figueiró e Albuquerque (2021), São as quantidades operacionais são transformadas para quilo (kg) ou litro (L) ou são colocadas somente como unidade.

- Peso bruto

Segundo Rosa *et al* (2020), É o peso do Alimento sem a retirada das partes não utilizadas. Ex: peso da batata com casca

- Peso líquido

Segundo Rosa *et al* (2020), Significa depois a higienização, retirada das partes não utilizadas. Ex: peso da batata sem casca.

- Factor de coerção

Segundo Rosa *et al* (2020), É determinado para conhecer o peso da preparação após de pronta e ser possível aumentar ou diminuir a quantidade de ingredientes para render mais ou menos a preparação.

Formula:

$$FC = PB/PL$$

Legenda:

FC - Factor de coerção

PB – Peso bruto

PL – Peso líquido

➤ Preço unitário

Segundo Rosa *et al* (2020), O preço do quilo (kg) ou litro (L) do ingrediente. Nesse caso, se a embalagem contiver menos de um kg ou de um L, deve-se transformar o peso das embalagens para um kg ou um L e, da mesma forma, também transformar o preço, usando-se regra de três.

Exemplo: o azeite vem em recipientes com 500 mL com o preço de R\$ 23,25.

➤ Custo unitário total

Segundo Rosa *et al* (2020), Resultado da multiplicação do preço unitário vezes a quantidade bruta.

Formula:

$$Cut = Pu * Q$$

Legenda:

Cut - Custo unitário total

Pu- Preço unitário

Q- quantidade bruta

➤ Valor total

Segundo Rosa *et al* (2020), É a quantidade em dinheiro que será utilizada para preparar a receita total.

Formula

$$V_i = \sum Cut$$

Legenda

V_i – valor total dos ingredientes

$\sum cut$ – somatório do custo unitário total

➤ Margem de segurança (Ms)

Para obter-se o valor da Margem de Segurança calcula-se os 10% do valor dos ingredientes, que será a multiplicação do 10% com o valor dos ingredientes.

Formula:

$$Ms = \sum Cut * 10\%$$

Legenda:

Ms –

$\sum cut$ – somatório do custo unitário total

➤ Valor do custo da receita (Vcr)

O valor do custo da receita é obtido através da soma de valor dos ingredientes adicionando com o valor da margem de segurança.

Formula:

$$Vcr = Ms + \sum Cut$$

Legenda:

Vcr – Valor do custo da receita

➤ *Mise-in-place*

Segundo De Figueiró e Albuquerque (2021), É a lista de itens de todos os utensílios e equipamentos que serão usados para executar a receita. Exemplo: panela, fogão, facas para legumes e carne, tábua para legumes, tábua para carne, colheres, espátulas, balança, recipientes para os ingredientes.

➤ Modo de preparo

Segundo Figueiró e Albuquerque (2021), É o modo de preparo conforme a receita, com verbos no infinitivo, enumerado, com redacção simples e directa, fácil de entender (ser objectivo).

➤ Observação

Segundo Rosa *et al* (2020), É o Espaço destinado para incluir informações relevantes durante o processo, ou alterações feitas.

➤ Rendimento

Segundo Rosa *et al* (2020), Será o peso final da preparação.

➤ Código

Segundo Rosa *et al* (2020), É o número/letra, letra, para identificar o prato.

➤ Responsável

Segundo Rosa *et al* (2020), É O nome da pessoa responsável pelo prato.

➤ Data

Segundo Figueiró e Albuquerque (2021), É a Data da criação do prato ou do ingresso do mesmo no cardápio, quando foram realizados os testes e as pesagens. Exemplo: 07\12\2015.

e) Importância do uso das fichas técnicas

Segundo Vasconcelos (2002), As fichas técnicas de preparo têm a possibilidade de ajudar a padronizar o valor energético da refeição, preservando suas propriedades organolépticas, sensorial e físicas, havendo em todas as preparações padronização, lembrando que cada ficha é preparada de um modo diferente, não é existente um padrão a ser seguido, além disso, as fichas técnicas dão informações de todo o preparo em caso de dúvidas por quem irá utilizá-la.

Proença (2010), A utilização de fichas técnicas é uma forma de padronização para as receitas feitas em unidades de alimentação e nutrição e tem como objectivo principal garantir a qualidade do serviço oferecido a população. Deve ser lembrado que alimentos podem sofrer modificações devido a factores físicos, químicos e biológicos e por isso, a qualidade na produção alimentícia nas UAN é por meio de técnicas que visam o controlo dos processos, tais como segurança, adequação, sensorial, equilíbrio, e principalmente as técnicas de manipulação são fundamentais. Além disso, são rigorosamente cuidadas as formas de armazenamento, pré-preparo e distribuição dos alimentos

De acordo com Borges *et al* (2010). Um bom gerenciamento de estoques ajuda na redução dos valores monetários envolvidos, de forma a mantê-los os mais baixos possíveis, mas

dentro dos níveis de segurança e dos volumes para o atendimento da demanda. Segundo Santos e Souza (2016), A ficha técnica é o principal instrumento que serve para elaborar cardápios na UAN, garantindo qualidade ao produto, pois além de trabalhar com análise dos perigos e pontos críticos de controlo, deve evitar a monotonia das preparações, mantendo as propriedades organolépticas e sensoriais, mesmo se a receita for executada por pessoas diferentes.

Segundo Morais (2014), A ficha técnica de produção serve para estabelecer o preço de venda no restaurante e também para ter o controlo da cozinha.

2.5. Controlo de desvio e desperdícios em cozinhas

Segundo Morais (2014), Para que haja um serviço com profissionalismo é necessário ter em conta, de que forma planear e fazer a organização do trabalho de forma eficaz e eficiente bem como ter um controlo rigoroso dos bens e/ou serviços que estão a disposição do cliente. Este procedimento, permite que seja tomada medidas correctivas, de forma a minorar os desvios existentes entre os resultados estimados e os resultados verificados, bem como recolher, organizar, tratar e apresentar a informação, permitindo a adopção de eventuais medidas correctivas para cada situação.

Segundo Amaral (2018) Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição o desperdício é sinónimo de falta de qualidade. Em relação ao desperdício de alimentos existem três factores predominantes na produção de refeições:

- **Factor de correcção:** é a perda em relação ao peso inicial ou peso bruto, representada pela remoção de partes não comestíveis do alimento. A avaliação do factor de correcção servirá para medir qualidade dos géneros adquiridos, eficiência e treinamento da mão-de-obra, qualidade dos utensílios e equipamentos utilizados. Fórmula para cálculo de Factor de correcção: $FC = PB/PL$
- **Avaliação de Sobras** – servirá para medir a eficiência do planeamento no que diz respeito ao número de refeições a serem servidas, per capital definido, falhas de treinamento em relação ao racionamento, utensílios de servir inadequados, preparações incompatíveis com o padrão do cliente ou com seus hábitos alimentares. Também servirá para avaliar a eficiência da produção de refeições com relação a aparência ou apresentação dos alimentos e preparações.

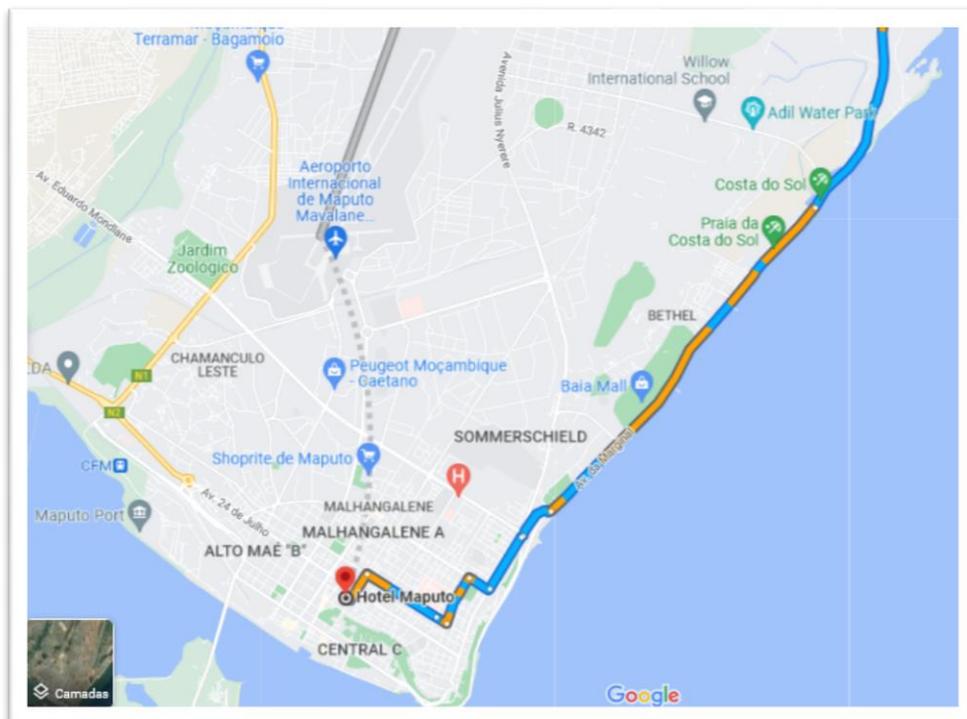
- **Avaliação de restos** – o resto deve ser avaliada não somente do ponto de vista económico, como também, da falta de integração com a clientela. Deve-se partir do princípio de que se os alimentos estiverem bem preparados e fizerem parte do hábito alimentar das pessoas, o resto deverá ser muito próximo de zero.
- **Reduzir os custos** ao máximo possível, na medida em que faz o reaproveitamento de produtos, reduzindo, assim, os desperdícios. Deste modo, quando há muitas sobras dos serviços, são bem conservadas e posteriormente servidas aos funcionários, mas no caso de algumas sobremesas, estas são vendidas nos pontos de venda.

3. DESENVOLVIMENTO DO PROJECTO

3.1. Apresentação do local do estudo

O hotel Maputo é um estabelecimento hoteleiro que se dedica ao fornecimento dos serviços de acomodação, aluguer de sala de eventos para seminários ou reuniões, serviços de entretenimento. E é um estabelecimento de categoria três (3) estrelas, encontra se localizado no centro da cidade de Maputo, avenida Ho Chi Min N 110. O restaurante do hotel Maputo encontra-se no primeiro andar na região norte do edifício e subdivide se em três (3) áreas: Sala, cozinha, Armazém. E a cozinha é composta por uma (1) copa, zonas de preparo dos alimentos, um armazém de produtos alimentares e louças, 4 congeladores, um (1) frigorífico, e quanto ao quadro pessoal e composto por dois (2) cozinheiros e um (1) chefe de cozinha.

Ilustração 1:Localização Geográfica do Hotel Maputo



Fonte: autor (2022) baseado no site:

<https://www.google.com/maps/dir/Inhambane/Hotel+Maputo,+Avenida+Ho+Chi+Min+N+110,+Maputo/@25.934966,32.5855917,13z/data=!4m13!4m12!1m5!1m1!1s0x1f21d00153d0c39:0x3c95b259a5b4c1f5!2m2!1d35.3826756!2d23.8662153!1m5!1m1!1s0x1ee69b04161e100f:0x42c6181557d60ab!2m2!1d32.5761825!2d-25.9691716?hl=pt-PT>

3.2. Estudo técnico do problema

Segundo Yázigi (2001), A informatização tornou-se uma necessidade até nos pequenos estabelecimentos, que dispendo de menos empregados, precisam de mais funcionalidades. Com toda a variedade de informações disponíveis para o desenvolvimento das empresas, não se descarta a possibilidade de se encontrar as que ainda tenham carência de informatização, com sistemas que facilitam as acções quotidianas.

Na base dos dados recolhido no momento da aplicação do questionário na cozinha do restaurante do hotel Maputo foram levantados os seguintes problemas:

- a) Uso de documentos de gestão não estruturados

A cozinha no âmbito da requisição e controlo dos produto faz o registos de todas operações que acontecem no sector numa folha A4, se uma sequência logica.

- b) Falta de ingredientes

Por possuir poucos documentos, o sector acaba enfrentado insuficiência ou falta de ingredientes para o preparo de certas refeições, quando isto acontece optam em procurar os produtos nos fornecedores próximos, retardando o tempo de preparo da refeição fazendo com que o cliente aguardasse mais tempo em caso de ser um tempero ou um ingrediente não principal optam em preparar o prato e sai sem a qualidade habitual. Segundo silva 2017 assim, A ficha técnica é viável para que seja evitado o desperdício, podendo se basear na quantidade de porções que cada receita terá.

- c) Cozinheiro com conhecimento limitado para preparação das refeições.

Devido a inexistência de um documento que ilustra passo a passo como são confeccionado as refeições, tem certos pratos que outros cozinheiros não conseguem preparar, e sempre deve esperar se o chefe da cozinha para fazer. A ficha técnica permitira com que os trabalhadores passem de um treinamento de modo com que todos possuam conhecimento de como são feitas todas as produções.

- d) Falta de Sistema vocacionado no controlo de custo da matéria-prima.

O sector não possui um programa computacional para o controlo dos custos da matéria-prima, e nem para o controlo das actividades, e também não tem o registro dos preço do mercado para melhor controlar as mudanças e aumento dos preços de mercado.

e) Actividades e serviço não padronizado.

Os cozinheiros durante a confeição não seguem o ciclo de produção devidamente (não fazem *mise-in-place*).

Como forma de resolver os problemas detectado na área de estudo surge a necessidade de implementar-se ficha técnica na base do Excel com auxiliou de ficha de stock e ficha de requisição sequenciada, e o programa será usado como o meio de padronizar as confeições e controlar os custos da matéria-prima com o auxiliou da ficha de stock, requisição e outros documentos da gestão interna do restaurante de modo a garantir se produto final com alta qualidade e contínua e melhor controlo dos produtos no restaurante do Hotel Maputo.

3.3. Procedimentos/acções concretas para a resolução do problema

O controlo de custo de matéria-prima dentro de uma unidade de venda que pretende alavancar suas vendas e crescer sem muitas perdas/desperdício é um factor muito importante. E um óptimo controlo de custo de matéria-prima poderá influenciar os responsáveis pela gestão de modo a monitorar a qualidade dos produtos durante a aquisição ate mesmo no momento da produção.

Muitos sectores de produção de comidas (restaurante, Lanchonetes, pizzeria) sofrem muitas perdas devido aos níveis altos de produção, a produção não padronizada, compra de novos produtos ou matéria-prima sem noção de quanto produzir para um determinado publico.

De modo a garantir a maior eficiência no âmbito das acções concretas para a resolução dos problemas é preciso ter noção de como o local (*Layout*) é, como as actividades são desempenhada, quais são os métodos da gestão utilizado pelo estabelecimento, e quais equipamento disponíveis ou usado pelo local para exercer suas actividades, e com os pontos referenciado poderá saber como proceder de modo a obter sucesso nas acções concretas do problema.

A pôs o levantamento e feio o estudo de dados da cozinha que foi adquirido através de um questionário desencadeou a necessidade de criar-se e implementar-se um programa informático, que ilustrara a quantidades e custos de matéria-prima, em seguinte serão apresentados as acções concretas que poderão garantir maior eficiência no controlo dos custos da matéria-prima.

3.3.1. Elaboração da ficha técnica na planilha do *Excel*

Durante o estudo feito na cozinha do restaurante do hotel Maputo, constatou-se vários problemas relacionado com o controlo dos produtos, o controlo do custo da matéria-prima, e para o melhorar-se foi feita busca das possíveis ferramentas, sistemas informatizados informatizadas, suas funcionalidades e respectivos custos para sua implementação, e o possíveis documento auxiliares para o melhor funcionamento do sistema.

Escolheu-se a implementação da ficha técnica como o meio de resolução dos problemas levantados na cozinha do restaurante do hotel Maputo por ser um recurso mais acessível para a sua implementação sem incorporar custos elevados para sua aquisição, instalação, formação do pessoal e manutenção do mesmo.

A ficha técnica no Excel não é uma ferramenta nova, mas esta possuirá um diferencial que será a encriptação de dados, seu controlo e manutenção a distancia, enquanto os outros existente e visto durante as pesquisas não possuem maior segurança na conservação de dados e manutenção. Esta ferramenta permitira o controlo de todos custos, quantidades envolvidos para a produção de e um determinado prato e caso haver um evento com um menu específico fornecera ao chefe da cozinha dados das quantidades dos produtos a serem comprados baseado no número de porções ou da quantidade do público (Vide no apêndice, C,D,E e F)

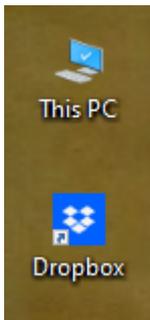
3.3.2. Instalação e acesso da planilha

A planilha do Excel será instalado na cozinha e o seu controlo será da responsabilidade dos integrantes da cozinha, por possuir dados importante como é o caso (de quantidade, custos) de matérias usado para a produção de prato, será útil para o chefe ou gestor do restaurante de modo a controlar, desvios, produtos com mais perdas e os produtos mais utilizado e requisitado pelo sector. O chefe da cozinha e o gestor do restaurante serão os únicos com o código para a alteração e para uma melhor gestão e controlo do sistema através de uma segunda ferramenta, denominada *DropBox*. O *DropBox* é uma ferramenta informática de baixo custo (*low-cost*) que visa guardar, aceder, partilhar e gerir documentos, imagens, ficheiros áudios, vídeos entre outros tantos ficheiros.

a) Acesso ao *DropBox*

O *DropBox* foi descarregado no *site* principal do aplicativo e depois da sua instalação aparece automaticamente no Desktop do Computador, para o seu acesso e preciso clicar no ícone do *My computer/This PC* ou na plataforma principal do Aplicativo.

Ilustração 2: Ícones principais para a cessar o DropBox

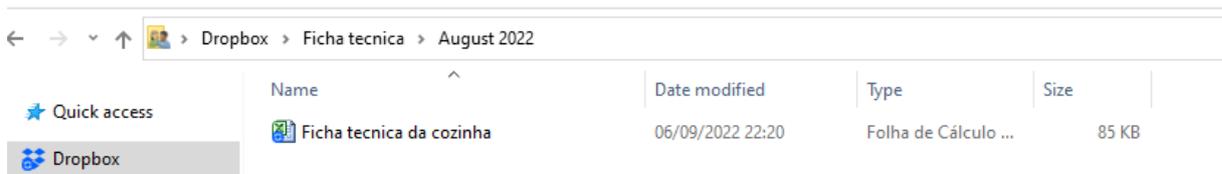


Fonte: Autor (2022).

b) Acesso da ficha Técnica no *DropBox*

Ao clicar nos ícones indicado acima será direccionado aos seguintes campos para o acesso da ficha técnica.

Ilustração 3: Campo de acesso apos ao clicar no ícone do DropBox



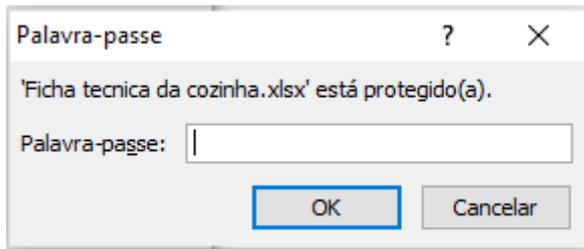
Fonte: Autor (2022).

3.3.3. Gestão de segurança

De modo a garantir maior confiabilidade, melhor controlo do sistema ira adoptar se um sistema de controlo na base código (Password), e usar-se-ia (2) dois tipos de códigos do acesso do usuário: uma para a abertura do documento e outra para editar ou registar qualquer informação.

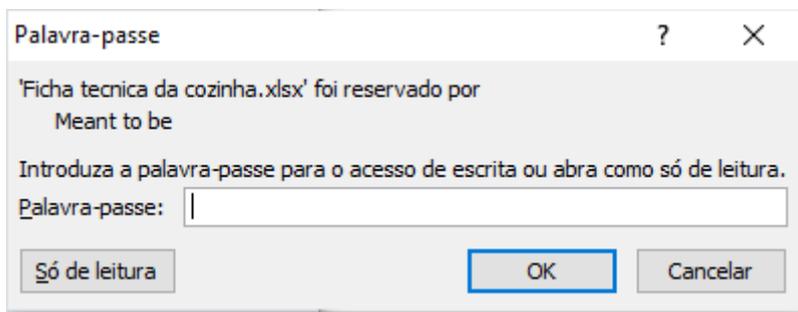
E os códigos de acesso só serão compartilhados com o chefe da cozinha e gestor do restaurante, de modo a evitar-se modificações, eliminação de informações precisas de mera importância sem necessidade e sem conhecer o responsável.

Ilustração 4: Demonstração do campo de pedido de código para abrir o documento.



Fonte: Autor (2022).

Ilustração 5: Demonstração do campo de pedido de código para modificar ou inserir novo conteúdo

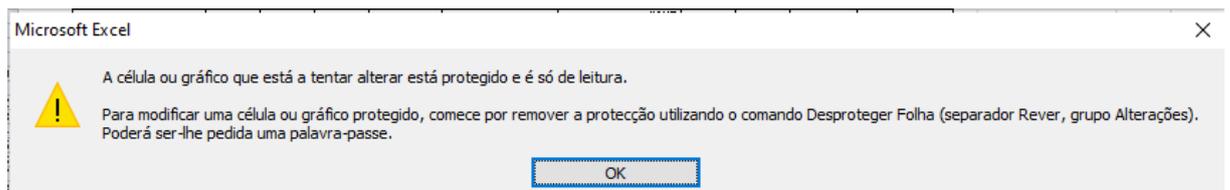


Fonte: Autor (2022).

Alguns pontos importante de segurança a ter-se em conta:

- Em casos de alguém apagar o ficheiro/ferramenta do computador (consciente ou inconscientemente) ou mesmo movê-lo para uma outra pasta qualquer, os mesmos estarão sob forma de uma cópia de segurança no site do *Dropbox* onde poderá ser restaurado a qualquer momento que se desejar.
- As células da planilha estarão bloqueadas para que não haja alteração dos nomes dos produtos, a sua estrutura ou mesmo apagar um produto da lista.

Ilustração 6: Demonstração de caso haver tentativa sem digitar ou desbloquear a planilha



Fonte: Autor (2022)

3.3.4. Documento auxiliares para a gestão da cozinha do restaurante do hotel Maputo

Segundo Júnior (2010), A utilização da ficha Técnica deve ser combinada com outras estratégias, pois sozinha ela não é capaz de fazer milagres e solucionar totalmente o problema. Para maior eficiência na manipulação da ficha técnica na base do Excel serão usados alguns documentos auxiliares da cozinha (Rol da Praça, Inventário periódico ou descrição do consumo real, Ficha de Stock, Ficha de requisição de mercadorias e Lista do controlo de hóspedes), esses documentos serão muito essenciais para saber quais produtos ou matéria disponível na cozinha, preço de aquisição dos produtos e quantidades dos produtos usado por dia.

- **Rol da Praça** – Destina-se a registar todas compras feitas por dinheiro, efectuadas durante o dia. Nele encontra-se registado a designação de géneros, quantidades, valores unitários, parcial, subtotal e total. (Vide Anexo E)
- **Inventário periódico ou descrição do consumo real** – De acordo com Fonseca (2004), inventário são bens de consumo a serem consumidos no processo de produção ou na prestação de serviços, ou seja, uma reserva de materiais para facilitar a produção ou satisfazer a procura pelos clientes. Os inventários incluem os custos do serviço 36 relativamente ao qual a entidade ainda não tenha reconhecido o respectivo lucro. O inventário periódico é uma ficha que vai permitir avaliar o desempenho do hotel em que pode apurar o consumo real das mercadorias calculando a diferença entre stocks iniciais e finais bem como o volume de compras num determinado período. (Vide Anexo A)
- **Ficha de Stock** – é um documento permanente que descreve toda a história das mercadorias como as movimentações de entrada e saída e os seus destinos e a evolução dos preços. (Vide Anexo B)
- **Ficha de requisição de mercadorias** – é um instrumento de autorização de débito dos valores correspondentes às mercadorias retiradas do armazém. Ela pode ser de requisição interna — pedido de fornecimento das secções ao economato e de requisição externa — quando o responsável encomenda um fornecedor, produtos inexistentes no estoque do requisitante, ou quando se chegar à quantidade considerada de reserva mínima. É um documento numerado, triplicado, assinado pelo responsável para requisitar ao total à secção fornecedora, os produtos que se necessitam. (Vide Anexo C)
- Lista do controlo de hóspedes é um documento que conte o nome do hóspede com seu respectivo número do quarto, tipo de reserva, *check-in e check-out*. O documento ira

auxiliar na determinação do quanto deverão produzir para o pequeno-almoço. (vide Anexo F)

Quadro 2: Benefícios de fichas de controlo de Matéria-prima

Fichas de Controlo	Benefícios
Ficha de requisição	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diminui o índice de desperdício e furtos, visto que os alimentos são entregues na quantidade solicitada, reduzindo o custo; ➤ Pode ser desenhada manualmente (folha A4) ou através de Software; ➤ Colocar os materiais a disposição do usuário na quantidade solicitada; ➤ Fornece dados para a avaliação do consumo.
Ficha de Stock	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Preparar os pedidos dos alimentos; ➤ Verificar exaustos no consumo e no gasto; ➤ Permitir rápida conferência do estoque e; ➤ Confeccionar inventário físico; ➤ Retém dados sobre cada produto, com características que o identifique; ➤ Importante para o bom funcionamento dos restantes sectores, pois para além de assegurar que os activos tangíveis possam gerar lucro, de forma a criar um sistema auto-suficiente, impede a necessidade de existir investimento extra para colmatar a perda de produtos.
Inventário periódico	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suprir as necessidades de materiais e serviços, planejá-las quantitativamente, satisfazê-las no momento certo, na qualidade correta e providenciar seu armazenamento; ➤ Permite avaliar o desempenho do hotel.
Rol de praça	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Procurar, dentro de uma negociação justa e honrada, os melhores preços para o hotel; ➤ Coordenar para que os materiais estejam a disposição do usuário no prazo.
Ordem de compra	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprar produtos, obedecendo os padrões de qualidade requeridos; ➤ Acompanhar e controlar o processo de compras, e dar maior credibilidade ao estabelecimento; ➤ Analisar o fornecedor.

Fonte: Elaborado pelo autor (2022) com base na obra de FONSECA (2004)

Critério obedecido para criação e elaboração da ficha técnica

Segundo (AKUTSU et al., 2005; BRAGA, 2017; FONSECA, 2014) citado por Scheuer e Bento (2018) Nos estabelecimentos de alimentação fora do lar, em uma sequência lógica, começa-se a mensurar os custos a partir da elaboração de fichas técnicas de produtos gastronômicos, as quais podem ser definidas como um documento que apresenta todas as informações relevantes de uma preparação do ponto de vista gerência e também operacional, ou seja, contém todas as especificações da preparação gastronômica, desde a mensuração dos custos até a ordem de preparo.

Segundo Rodrigues (2012), O investimento em *softwares* que utilizam a Ficha Técnica, dando baixa em ingredientes e fornecendo custos de cada produção dentro da cozinha, são formas de agilizar e deixar mais organizados todos esses documentos. Fora toda a tecnologia e detalhamento deste, a Ficha Técnica precisa ser simples e de fácil utilização para auxiliar na tomada de decisões e na orientação operacional.

1. Identificação dos pratos oferecidos no menu do estabelecimento

A elaboração de ficha técnica para trazer resultados claros e exactos é preciso saber-se o que o estabelecimento oferece para poder avançar nos outros pontos, e garantirá maior facilidade na identificação dos equipamentos e produtos.

2. Levantamento de dados

Neste ponto é onde ira se reunir todos os detalhes envolvidos para confecção do prato por exemplo:

- Os produtos/ingredientes para a produzir se os pratos com seus respectivos custos;
- Os utensílios necessários a serem usados para confeccionar-se o prato;
- Tipo de cortes a usar se para preparar os ingredientes;
- Saber quais os produtos a serem preparados, no caso de haver produtos a serem descongelados;
- Identificação e indicação do espaço propício para a preparação e conservação dos alimentos;

Em suma coloca-se a listagem dos produtos, com seus respectivos custos e quantidade, para ter facilidade em preencher a ficha técnica e para garantir se um produto de qualidade conhecer os métodos de conservação dos produtos.

3. Elaboração de ficha técnica na planilha do Excel

Segundo Scheuer e Bento (2018), A ficha técnica é um instrumento que disponibiliza informações tanto ao gestor quanto ao profissional que irá realizar a preparação descrita. Para tanto, essa ficha técnica pode integrar as informações pertinentes aos dois setores ou pode ter uma apresentação operacional e uma gerenciar resultando em duas fichas complementares.

Ao recolher os dados acima recorreu-se a um computador que será colocado no sector da cozinha onde todos terão acesso a todos os dados, e será instalado Excel com programadores avançados. A ficha técnica criada na planilha do Excel (Vide Apêndice C) trará os seguintes itens:

Imagem do prato, Nome do prato, Ingredientes, peso líquido, peso bruto, tempo de preparo, quantidade dos produtos, unidades, categoria, porções, observações, responsável pela elaboração da receita, código de acesso, tipos de cortes, equipamentos usados, modo de preparo, preço unitário, custo total, factor de correcção, data de elaboração, valor do custo da receita, margem de segurança (10%), nome do estabelecimento, número da ficha técnica, rendimento em quilos.

4. Treinamento do pessoal

Para manipulação eficiente da planilha todos os que trabalham na cozinha incluindo o gestor do restaurante serão colocados num treinamento que ira decorrer por um período de seis (6) dias de modo a garantir sucesso durante no seu uso. E a formação será feita pela pessoa que ira instalar o programa no computador, e a formação será feita ao decorrer das mudanças dos turnos e com duração máxima de 1hora.

a) Programa, descrição de métodos e técnicas de formação

Neste ponto apresentara-se os métodos de ensino a serem usados no plano de formação durante a implementação do PD na cozinha do hotel Maputo. E Com vista a melhor integrar a planilha de ficha técnica (a sua utilidade e funcionalidades) o pessoal directamente ligado à cozinha e o gestor do restaurante, apresenta-se de seguida um plano de formação que tem como principal objectivo a formação deste pessoal e para melhor utilizarem a planilha.

Quadro 3:descrição de métodos e técnicas de formação

Programa de formação				
Classificação	Actividades	Público-alvo	Duração	Responsável

Teoria	Introdução da ferramenta e suas utilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinheiro (2) • Chefe de cozinha (1) • Gestor do restaurante (1) 	1hora	Lazirdo
Teoria/prática	Registo e eliminação de novos produtos	1hora	Lazirdo
Teoria/prática	Explicar o uso dos documentos formais da gestão interna da cozinha	1hora	Lazirdo
Pratica	1º Exercício de consolidação	1hora	Lazirdo
Pratica	1º Exercício de consolidação	1hora	Lazirdo
Pratica	Exame de avaliação do desempenho	1hora	Lazirdo
Descrição de métodos e técnicas do plano de formação				
Métodos de ensino	<ul style="list-style-type: none"> • Expositivo; Demonstrativo; Activo; Interrogativo 			
Técnica de ensino	<ul style="list-style-type: none"> • Simulações; Exercícios práticos; Jogo de papéis/role-play. 			
Público-alvo	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinheiro (2); Chefe de cozinha (1); Gestor do restaurante (1) 			
Métodos de Avaliação (Qualitativa)	<ul style="list-style-type: none"> • Uso da planilha; Participação nas secções; Simulações 			

Fonte: Autor (2022)

3.4. Resultados esperados com implementação da ficha técnica no Excel avançado

De acordo com o problema verificado na cozinha do restaurante Maputo o presente projecto visa resolver ou fechar as lacunas observadas. Espera-se que o projecto consiga alcançar os seguintes resultados:

- Padronização do serviço/produto

A ficha técnica tem como objectivo principal padronização dos serviços/produtos após a sua implementação espera se de que todos sejam capazes de fornecer e produzir mesmos serviços e produtos sem deixar excepção de alguma refeição.

- Diminuição dos desperdícios

Devido a alta produção e com conformidade espera-se de que haja menos desperdícios durante e depois da confeição.

- Produção dentro do padrão

A ficha técnica trará ingredientes em unidades e quantidades exactas a serem usados para a produção de prato um número de pessoas definido.

- Disponibilidade dos produtos no tempo certo

Ao implementar-se a ficha técnica saberá-se o que é preciso para produção de um determinado e isso facultará na informação dos produtos a serem comprados e a controlar os ingredientes consoante aos pratos por oferecer no estabelecimento.

- Maior agilidade no processo de produção

Com toda informação e com todos modos de preparos os cozinheiros estarão capacitados em confeccionar tudo por um tempo padronizado (sempre mantendo a qualidade) e tornará o sector da cozinha mais rápido quanto ao desempenho das actividades.

- Gestão eficiente da matéria-prima

A planilha de Excel facultará aos cozinheiros a controlar a sua matéria-prima através do auxílio dos inventários da cozinha e outros documentos, inibirá o desvio e apodrecimento dos produtos.

3.5.Cronograma das actividades

Gil (2002) afirma que “como a pesquisa se desenvolve em várias etapas, é necessário fazer a previsão do tempo necessário para se passar de uma fase para outra. Como, também, determinadas fases são desenvolvidas simultaneamente, é necessário ter a indicação de quando isso ocorre”. Para a implementação do presente projecto propõe-se um período de 2 (dois) meses. O quadro abaixo ilustra a duração das actividades onde cada número representa um mês ou 30 (trinta) dias, subdividido em 4 (quatro semanas) cada.

Tabela 1:Cronograma das actividades

Ano 2022								
Meses	Novembro				Dezembro			
Semanas	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a
Actividades								
Apresentação da proposta no estabelecimento	■							
Análise e aprovação do projecto		■	■					
Estudo e melhoramento dos equipamentos para instalação do programa				■				
Instalação e configuração do programa					■			
Formação do pessoal					■			
Monitoria e Avaliação do Funcionamento do <i>software</i>						■	■	
Execução do projecto								■

Fonte: O Autor (2022).

3.6.Orçamento

Segundo Gil (2002) “Para se ter uma estimativa dos gastos com a pesquisa, convém que seja elaborado um orçamento. Para ser adequado, o orçamento deverá considerar os custos referentes a cada fase da pesquisa, segundo itens de despesa. Esses itens, por sua vez, podem ser agrupados em duas grandes categorias: Custos de pessoal e custos de material. ”

Quadro 4: Orçamento do projecto

Fornecedores	Descrição de material	Quantidade	Valores (MT)	
			Preço unitário (MT)	Custo unitário total (MT)
Computer Solutions, LDA	Computador	1 (um)	28.000,00	28.000,00
Nifavi Business LDA	Bloco de Notas	6 (Seis)	50,00	300,00
	Esferográficas	10 (Dez)	15,00	150,00
	Programa (ficha técnica no Excel e suas aplicações)	1 (um)	50.000,00	50.000,00
	Instalação dos aplicativos (word, e DropBox).		5.000,00	5.000,00
	Formador	1 (um)	7.500,00	7.500,00
Sub-total (MT)				85.950,00
Contingência (10%)				8.595,00
Total (MT)				94.545,00

Fonte: O Autor (2022).

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Adriano Padilha et al, Significados. Disponível em: <https://www.significados.com.br/sobre/> .com.br. acesso em: 25/07/2022.
2. AI QUINTAS, Manuel. (2006). *Organização e gestão hoteleira*, ed Oteltur, Lisboa.
3. AMARAL, Luciane Busato, *REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES Porto Alegre*. 2008
4. ANDRADE, Maria Margarida (2006). *Introdução a metodologia de trabalho científico*. 7ª Edição. Atlas;
5. ANDRADE, Nelson (2002). *Hotel Planejamento e Projeto*, 7a edição
6. BINDES, Rodrigo dos Santos, *GESTÃO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO, A TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO NO AUXÍLIO À GESTÃO DO GRUPO ALFA DE RESTAURANTE FACULDADE DE TECNOLOGIA E CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS*. 2012
7. BUENO, Paulo Henrique Toledo, *PANORAMA GERAL DAS PERDAS E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E SOLUÇÕES PARA O ACESSO À ALIMENTAÇÃO PATOS DE MINAS*. 2019
8. CAMARGO, Erika Barbosa. (2017). *fichas técnicas de preparação: uma ferramenta no sistema de qualidade em uan*. Brasília-DF.
9. CARNEIRO, Elisabete Silva e REIMER, Verena(2018). *Administração Aplicada à Gastronomia*
10. CERVO, Amado; BERVIAN, Pedro A .(2002). *Metodologia científica*. São Paulo: Prentice Hall.
11. DA ROSA,Marla Rafaela Farias; MENIK,Lucia Ines Andreote, DA SILVA Maritiele Naissinger. (2020). *Ficha técnica de preparo: informações e aplicações para estabelecimentos produtores de alimentos iii simpósio em saúde e alimentação da universidade federal da fronteira sul – campus Chapecó*.
12. DOS SANTOS, Jefferson Carvalho. FONTES, Kelly Virgínia Lima Curvelo e AMORIM,Vilma Leite Machado; DE SOUZA, Kátia Viana. (2016). *A prática interdisciplinar alimentado a Ciência: A importância da ficha técnica em uma unidade de alimentação e nutrição*.
13. Drucker, P.F. *Administracao: teoria, processo e pratica*: São paulo: Makron Book, 2ªed 1994.
14. FERRO, Rafael C.. Dimensões conceituais da gastronomia Conceptual dimensions of gastronomy. *Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*. São Paulo, Vol. 5 no 2.julho de 2017.
15. FIGUEIREDO, Maria Cristina de e ALBUQUERQUE. (2021). *FICHA TÉCNICA: Como Calcular Preços e Reduzir Custos na Venda de Alimentos*. Cuiabá-MT.
16. GILL, António Carlos (1999). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 5ª Edição. São Paulo. Atlas;
17. <https://blog.tagplus.com.br/o-que-e-ficha-de-controle-e-por-que-utiliza-la/> acesso em: 14/07/2022

18. <https://cozinhecomveronicatomechef.blogspot.com/2012/06/importancia-de-conhecer-materia-prima.html>. Acesso em: 25/1/2022 as 13h:48min
19. https://docs.ufpr.br/~monica.anjos/resumo_aula_07.pdf (ufpr.br). Acesso em: 25/01/2022 as 12h:40min
20. <https://smartplanilhas.com.br/planilha-gratuita/ficha-de-controle-de-estoque-em-excel/> acesso em: 14/07/2022
21. <https://www.tecnovia.com.br/identificacao-de-mercadorias/> acesso em: 14/07/2022
22. [https://www.trabalhosfeitos.com/ensaios/O excel e sua importância - 537 Palavras | Trabalhosfeitos](https://www.trabalhosfeitos.com/ensaios/O%20excel%20e%20sua%20importancia%20-%20537%20Palavras%20Trabalhosfeitos). Acesso em: 25/01/2022 as 13h:00
23. Infopedia, dicionários porto editoria <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/quantidade> acesso em: 04/02/2022.
24. LIMA, Jane M. (2021). *Tecnologia em Gastronomia Disciplina: História, Patrimônio e Gestão Organizacional Organograma da Cozinha Organização do Trabalho*
25. MARCONI, M. D., & LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: ATLAS S.A
26. MATA, A. (2003). *Front Office. Operação e Gestão*. Prefácio. Gestão Economia;
27. MENDES, Liliane Filipa Lopes (2013), “Análise da Gestão de Stocks: Caso de estudo do Grupo Visabeira” *Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra*. 3-5
28. MENEZES , Marcus Vinícius Ruas, *sistemas de informação e funcionalidades de softwares gerenciadores de bares e restaurantes centro universitário de Brasília faculdade de ciências sociais aplicadas*. 2007
29. MENEZES, Renato oliveira e SANTANA, Erika de Melo. (2018). *Elaboração de fichas técnicas das preparações oferecidas em serviços de alimentação e nutrição de hospital público de Salvador*.BA.
30. MORAIS, Patrícia Helena da Cruz, *RELATÓRIO DE ESTÁGIO PROFISSIONAL Gestão de Alimentos e Bebidas (F&B)*. 2014 UNIVERSIDADE DO MINDELO DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ECONÓMICAS E EMPRESARIAIS, LICENCIATURA EM GESTÃO HOTELEIRA E TURISMO. Mindelo,
31. PROENÇA, Rossana Pacheco Da Costa; BORJES, Lúcia Chaise; CAVALLI, Suzi Barletto (2010). *Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação*. Nutrição: Campinas.
32. REIS, Felipa Lopes dos. *Manual de Gestão das Organizações : Teoria e Prática*. 2ª Edição – Lisboa, 2020.
33. RICHARDSON, Roberto Jarryv(1999). *Pesquisa Social: métodos e técnicas*. 3ª Edição. São Paulo: Atlas;
34. SCHEUER, Patrícia Matos; BENTO Vanessa Ferreira (2018), *IMPLANTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS PARA APURAÇÃO DO PREÇO de Venda*.
35. SCOPEL, Manoella Vieira de Medeiros; TEIXEIRA , ANDRIELI Thaisa; CHICOSKI, Jéssica Aparecida Saggioratto; BIASUZ , Thaís; FATE , Elis Carolina. (2016).

Importância da Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo para o Planejamento e Produção de Refeições em um Restaurante Universitário do Sudoeste do Paraná-

36. TRIVINÕS, Augusto N. S. (1987). *Introdução à pesquisa em ciências sociais: A pesquisa qualitativa em educação*. São Paulo: Atlas.
37. VASCONCELLOS, Fernanda et al. (2002). *Menu - Como Montar um Cardápio Eficiente*. São Paulo: Rocca.

5. APÊNDICES

Apêndice A: Entrevista por Questionário (Para os cozinheiros)



UNIVERSIDADE
E D U A R D O

MONDLANE Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane

PROPOSTA DE IMPLEMENTAÇÃO DE FICHA TÉCNICA NO EXCEL PARA O CONTROLO DOS CUSTOS DA MATÉRIA-PRIMA NA COZINHA DO RESTAURANTE DO HOTEL MAPUTO.

O presente questionário foi organizado no âmbito na cadeira de trabalho do fim do curso de licenciatura em Gestão Hoteleira, ministrada na Universidade Eduardo Mondlane – Escola superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane (UEM–ESHTI) e tem como principal objectivo a colecta de dados para fins académicos. A sua colaboração é fundamental para o sucesso desta pesquisa. Desde já agradeço a fiabilidade dos dados por vós disponibilizados, respondendo todas as questões com sinceridade e sem omitir nenhum dado. É para colocar X na opção que esta de acordo com a sua resposta

Questões

1. Durante a sua experiencia de trabalho e da vida usou um computar para o desempenho das suas actividades?

Sim _____

Não _____

1.1. Se respondeu **sim**, será que possui algum domínio do *Excel*

Sim _____

Não _____

1.2. Se respondeu **não**, caso haver oportunidade de usar computador no seu sector de trabalho aceitaria apreender?

Sim _____

Não _____

2. Qual e o método que o estabelecimento usa para a confecção ou produção dos pratos

3. No sector da cozinha já abordaram acerca da ficha técnica da cozinha?

Sim_____

Não_____

4. Alguma vez já pegou ou usou uma ficha técnica da cozinha?

Sim_____

Não_____

5. Como seria o vosso desempenho com a instalação de um computador com programa de ficha técnica na base do Excel, possibilitando vos ver em tempo real todos os procedimentos para a produção de um prato?

Bom_____

Mau_____

Muito bom_____

Muito mau_____

6. Concorda com a instalação do computador com ficha técnica na base do Excel avançado?

Sim_____

Não_____

Apêndice B: Entrevista por questionário (Para gestor do restaurante e chefe de cozinha)



UNIVERSIDADE
E D U A R D O
MONDLANE

Escola Superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane

PROPOSTA DE IMPLEMENTAÇÃO DE FICHA TÉCNICA NO EXCEL PARA O CONTROLO DOS CUSTOS DA MATÉRIA-PRIMA NA COZINHA DO RESTAURANTE DO HOTEL MAPUTO.

O presente questionário foi organizado no âmbito na cadeira de trabalho do fim do curso de licenciatura em Gestão Hoteleira, ministrada na Universidade Eduardo Mondlane – Escola superior de Hotelaria e Turismo de Inhambane (UEM–ESHTI) e tem como principal objectivo a colecta de dados para fins académicos. A sua colaboração é fundamental para o sucesso desta pesquisa. Desde já agradeço a fiabilidade dos dados por vós disponibilizados, respondendo todas as questões com sinceridade e sem omitir nenhum dado. É para colocar X na opção que esta de acordo com a sua resposta

1. Qual é o método usado pela cozinha para o controlo da matéria-prima?

R/: _____

2. Será que existe um documento usando para auxiliar durante o preparo das refeições? E Qual é o critério usado pelos cozinheiros para o preparo das refeições?

R/: _____

3. Na sua óptica como responsável pelo controlo das actividades da cozinha acha necessário a implementação de ficha técnica na base do Excel avançado e justifica a sua resposta.

R/: _____

Apêndice (C): Apresentação da ficha técnica na planilha do Excel.

Ilustração 7: Apresentação da ficha técnica na planilha do Excel

Apêndice (D): Apresentação da parte gerencial da ficha técnica

Ilustração 8: Apresentação da parte gerencial da ficha técnica

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M				
1																	
2		Foto do prato	Código		 <p>Ficha técnica de preparo da cozinha do restaurante</p>												
3			Porções						Data		Responsável						
4			Nome do prato						Tempo de preparo		Nº de Atualização						
5			Categoria						Tempo de exposição		Rendimento(kg)						
6			Ingredientes	Unidade					QB	QL	FC	Preço unitario (MZM)	Preço total (MZM)	QBT	QLT	FCT	Preço total (MZM)
7				0							#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM
8				0							#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM
9				0							#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM
10			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
11			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
12			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
13			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
14			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
15			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
16			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
17			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
18			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
19			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
20			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
21			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
22			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
23			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
24			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
25			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
26			0			#DIV/0!	- MZM	- MZM	0	0	#DIV/0!	- MZM					
27			Valor dos Ingredientes por unidade (MZM)					- MZM	Valor dos Ingredientes (Total)			- MZM					
28			Margem de contribuição por unidade (10%)					- MZM	Margem de contribuição (Total) (10%)			- MZM					
29			Valor do custo da receita por unidade (MZM)					- MZM	Valor do custo da receita (Total) (MZM)			- MZM					
30																	

Fonte: O Autor 202

Apêndice (E): Apresentação da parte de produção de ficha técnica

Ilustração 9: Apresentação da parte de produção da ficha técnica

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	
30																						
31	Produção																					
32																						
33		Mise in place	Modo de preparo									Observação e Tipos de cortes										
34																						
35																						
36																						
37																						
38																						
39																						
40																						
41																						
42																						
43																						
44																						
45																						
46																						
47																						
48																						
49																						
50																						
51																						
52																						
53																						
54																						
55																						
56																						
57																						
58																						
59																						
60																						

Fonte: O Autor 2022

Apêndice (F): Tabela com lista de produtos

Tabela com lista de produtos é um documento que vai auxiliar no controlo das quantidades e custos dos produtos. E é composta por forma automática que estarão relacionado com outra planilha de ficha técnica.

Ilustração 10: Tabela de Lista dos produtos

4	Coluna1	Coluna2	Coluna6
5	Ingrediente	Unidades	Preço unitario (MZ)
6	Arroz	kg	93,00 MZM
7	Açúcar	kg	80,00 MZM
8	Amendoim	kg	155,00 MZM
9	Alho	kg	200,00 MZM
10	Azeite	L	839,00 MZM
11	Batatas	kg	57,00 MZM
12	Caldo	kg	90,00 MZM
13	Carne de vaca	kg	210,00 MZM
14	Cebola	kg	50,00 MZM
15	Cebola rocha	kg	70,00 MZM
16	Cenoura	kg	75,00 MZM
17	Coco ralado	kg	130,00 MZM
18	Paprica	kg	430,00 MZM
19	Peixe Garoupa	kg	379,00 MZM
20	Queijo	kg	1 100,00 MZM
21	Farinha de trigo	kg	60,00 MZM
22	Frango	kg	310,00 MZM
23	Leite	L	99,00 MZM
24	Macarrão	Unidades	37,00 MZM
25	Manteiga	kg	75,00 MZM
26	Moelas	kg	220,50 MZM
27	Óleo	L	150,00 MZM
28	Ovo	Unidades	10,00 MZM
29	Sal	kg	60,00 MZM
30	Salsa picada	kg	30,00 MZM
31	Tomate	kg	70,00 MZM
32	Vinagre	L	60,00 MZM
33	Arroz	kg	93,00 MZM
34	0	0	- MZM
35			

Fonte: Autor (2022)

7. Anexos

Anexo (B): ficha de controlo de estoque

Tabela 3: ficha de controlo de estoque

Data	Descrição: compra ou venda	Entradas			Saídas			Existências		
		Unid	Preço unit	Total	Unid	Preço unit	Total	Unid	Preço unit	Total

Fonte: O autor (2022) com base nas obras de Ai Quintas (2006), Andrade (2002) e Mendes (2013)

Anexo (C): Ficha de Requisição Interna

Tabela 4: Ficha de Requisição Interna

Ficha de Requisição Interna			Departamento _____	
			Requisição No. ____	
Quantidade	Unidade	Descriminação	Preço unit.	Total
Motivo da requisição: _____			Prazo de Entrega _____	
			Fornecedores Aconselhados:	
O chefe do Departamento: _____			O Director: _____	
Data: __ / __ / __			Data: __ / __ / __	

Fonte: O autor (2022) com base nas obras de Ai Quintas (2006), Andrade (2002) e Mendes (2013)

Anexo (D): Ordem de compra

Tabela 5: Ordem de compra

Pedido de compras			
Nº _____			
Fornecedor: _____			
Endereço: _____		Local _____	
Pessoa contratada: _____			
Descrição	Quantidade	Valores	
		Unitário	Total
Estabelecimento: _____			
Endereço: _____			
Prazo de entrega: _____		Prazo de pagamento: _____	
Assinatura			

Fonte: O autor (2022) com base nas obras de Ai Quintas (2006), Andrade (2002) e Mendes (2013)

Anexo (E): rol de praça

Tabela 6: Rol de praça

Nome: _____				
Morada _____ Local _____				
Data: _____ N° _____				
Descrição	Quantidade	Valores		
		Parcial	Subtotal	Total

Fonte: O autor (2022) com base nas obras de AI QUINTAS (2006), ANDRADE (2002) e MENDES (2013)

