

# Apostila 03: Gestão Financeira na Gastronomia

## **Introdução**

Esta apostila é dedicada aos pilares da gestão financeira em negócios gastronômicos. Compreender e aplicar conceitos como Ficha Técnica de Preparo (FTP), Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Margem de Contribuição e Ponto de Equilíbrio é fundamental para a sustentabilidade e lucratividade de restaurantes, bares e similares. Abordaremos cada um desses tópicos com detalhes práticos e teóricos, fornecendo as ferramentas necessárias para uma gestão eficiente.

# Índice

1. Ficha Técnica de Preparo (FTP): A Base do Controle .....	4
2. Custo da Mercadoria Vendida (CMV) .....	6
3. Margem de Contribuição .....	7
4. Ponto de Equilíbrio: O Limiar da Rentabilidade .....	8
Referências Bibliográficas .....	9

# 1. Ficha Técnica de Preparo (FTP): A Base do Controle

## O que é FTP?

A Ficha Técnica de Preparo (FTP), também conhecida como Ficha Técnica de Receita, é um documento padronizado que detalha todos os aspectos de uma preparação culinária. Ela vai além de uma simples receita, registrando informações cruciais para o controle de custos, padronização da qualidade, treinamento de equipe e gestão de estoque [1, 2].

## Componentes Essenciais

Uma FTP completa deve incluir os seguintes elementos [3, 4]:

- Nome da Preparação: Identificação clara do prato.
- Código/ID: Para facilitar a organização e busca no sistema.
- Rendimento: Quantidade final produzida (em porções, peso ou volume).
- Tamanho da Porção: Quantidade servida por cliente.
- Lista de Ingredientes: Todos os insumos necessários, com suas respectivas quantidades (em unidades de medida padronizadas, como gramas, ml, unidades).
- Unidade de Medida: Para cada ingrediente (ex: kg, g, L, ml, unidade).
- Custo Unitário do Ingrediente: Preço de compra por unidade de medida.
- Custo Total do Ingrediente: Custo unitário x quantidade utilizada.
- Modo de Preparo: Descrição detalhada e sequencial das etapas, incluindo técnicas, tempos e temperaturas.
- Equipamentos Necessários: Utensílios e máquinas específicas.
- Tempo de Preparo: Estimativa do tempo total para a produção.
- Informações Nutricionais (Opcional): Calorias, proteínas, carboidratos, etc.
- Foto do Prato (Opcional): Para padronização visual.
- Observações: Dicas, variações ou pontos de atenção.


## Importância e Benefícios

A FTP é uma ferramenta gerencial indispensável que oferece múltiplos benefícios [5, 6]:

- Controle de Custos: Permite calcular o Custo da Mercadoria Vendida (CMV) de cada prato com precisão, identificando oportunidades de otimização.
- Padronização da Qualidade: Garante que o prato seja preparado sempre da mesma forma, mantendo o sabor, a apresentação e a qualidade, independentemente de quem o prepare.
- Gestão de Estoque: Facilita o planejamento de compras e o controle de inventário, reduzindo desperdícios.
- Treinamento de Equipe: Serve como um guia claro para novos funcionários e para reciclagem dos mais experientes.
- Precificação Estratégica: Fornece dados concretos para definir o preço de venda, considerando custos e margem de lucro desejada.
- Redução de Desperdício: Ao padronizar quantidades, minimiza o excesso de produção e o descarte de ingredientes.

## Como Elaborar uma FTP

- 1 Padronize as Unidades de Medida: Converta todos os ingredientes para unidades de medida consistentes (ex: kg para gramas, litros para ml) [7].
- 2 Pese e Meça Tudo: Durante o preparo da receita, pese e meça cada ingrediente com precisão. Registre o peso bruto e o peso líquido (após limpeza, corte, etc.) [8].
- 3 Calcule o Fator de Correção (FC): Para ingredientes que sofrem perdas (cascas, aparas), o FC é a relação entre o peso bruto e o peso líquido.  $FC = \text{Peso Bruto} / \text{Peso Líquido}$  [9].
- 4 Determine o Índice de Cocção (IC): Para ingredientes que perdem ou ganham peso durante o cozimento, o IC é a relação entre o peso do alimento cozido e o peso do alimento cru.  $IC = \text{Peso Cozido} / \text{Peso Cru}$  [10].
- 5 Registre o Modo de Preparo Detalhado: Descreva cada etapa de forma clara e objetiva, como se estivesse ensinando alguém a fazer o prato pela primeira vez [11].
- 6 Calcule o Custo Total da Receita: Some o custo de todos os ingredientes utilizados.
- 7 Calcule o Custo por Porção: Divida o custo total da receita pelo número de porções que ela rende [12].

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO	
NOME DA PREPARAÇÃO:	
STROGONOFF DE FRANGO	
PROFISSIONAL:	
-----	

### INSUMOS

ITEM	UN	Peso Bruto	Peso Líquido	Fator Correção	Valor Unitário	Valor Total
FRANGO - FILÉ	KG	1,000	1,000	1,000	11,20	11,20
CEBOLA	KG	0,200	0,155	1,000	3,20	1,40
SAL REFINADO	KG	0,030	0,030	1,000	2,00	0,02
TOMATE	KG	0,225	0,198	1,250	2,29	0,31
ALHO	KG	0,025	0,020	1,000	20,99	2,81
COGUMELO CHAMPIGNON (FRESCO)	KG	0,340	0,340	1,000	43,00	20,00
CASTANHA	KG	0,150	0,150	1,000	30,00	4,50
LIMÃO	KG	0,288	0,200	1,000	8,99	2,41
PIMENTA BRANCA	KG	0,003	0,003	1,000	42,90	0,10
AÇAFRÃO	KG	0,003	0,003	1,000	14,00	0,40
AÇUCAR	KG	0,001	0,003	1,000	2,00	0,02
AZEITE	ML	0,001	0,001	1,000	15,00	0,05

TOTAL DOS INSUMOS | 43,22

Modo de Preparo:		
1. Limpe e corte o frango em cubos pequenos. 2. Refogue o alho e a cebola na margarina até dourar. Acrescente a carne e deixe refogar por 10 minutos. 3. Acrescente o molho de tomate, o açafrão e o sal. Cozinhe até a carne ficar macia. 4. Acrescente os cogumelos e o creme de castanha. Misture bem e desligue o fogo. Em geral este prato é servido com arroz e batata palha. Fica muito bom também com legumes no vapor, batata cozida ou com purês de batata, mandioca, inhame.		
Rendimento: 20 porções	Custo total: 43,2	Custo/porção R\$: 2,16

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO	

## **2. Custo da Mercadoria Vendida (CMV): Entendendo o Gasto Principal**

### **Definição de CMV**

O Custo da Mercadoria Vendida (CMV), na gastronomia, representa o custo direto dos ingredientes utilizados na produção dos pratos vendidos em um determinado período. É um dos indicadores financeiros mais importantes para restaurantes, pois impacta diretamente a margem de lucro e a saúde financeira do negócio [13, 14].

### **Cálculo do CMV**

Existem duas formas principais de calcular o CMV:

#### 1. Cálculo Periódico (para um período específico)

Esta fórmula é utilizada para calcular o CMV de um período (mês, semana, etc.) e é mais comum para a análise gerencial [15]:

$$\text{CMV} = \text{Estoque Inicial} + \text{Compras} - \text{Estoque Final}$$

- Estoque Inicial: Valor total dos ingredientes em estoque no início do período.
- Compras: Valor total das compras de ingredientes realizadas no período.
- Estoque Final: Valor total dos ingredientes em estoque no final do período.

#### 2. Cálculo por Ficha Técnica (para um prato específico)

Para calcular o CMV de um prato individual, utiliza-se a Ficha Técnica de Preparo. A soma dos custos de todos os ingredientes de uma porção do prato, considerando perdas e rendimentos, resulta no CMV por porção [16].

$$\text{CMV por Porção} = \text{Soma dos Custos dos Ingredientes por Porção}$$

### **Análise e Controle do CMV**

Um CMV alto pode indicar problemas na gestão de estoque, desperdício, preços de compra elevados ou precificação inadequada. O CMV ideal varia por tipo de negócio, mas geralmente fica entre 25% e 35% da receita bruta [17, 18].

Estratégias para controlar o CMV incluem:

- Negociação com Fornecedores: Buscar melhores preços e condições de pagamento.
- Controle de Estoque Rigoroso: Evitar perdas por validade, roubo ou deterioração.
- Padronização de Receitas (FTP): Garantir que as quantidades de ingredientes sejam sempre as mesmas.
- Treinamento da Equipe: Reduzir desperdício na manipulação e preparo.
- Engenharia de Cardápio: Identificar pratos com alto CMV e baixa lucratividade para ajustar ou remover [19].

# 3. Margem de Contribuição: A Chave para a Lucratividade

## O que é Margem de Contribuição?

A Margem de Contribuição é o valor que sobra da receita de vendas de um produto ou serviço após a dedução dos custos e despesas variáveis diretos. Esse valor é o que “contribui” para o pagamento dos custos e despesas fixas da empresa e, posteriormente, para a formação do lucro [20, 21].

É um indicador crucial para a tomada de decisões estratégicas, pois mostra a capacidade de cada produto de gerar recursos para cobrir os gastos fixos e gerar lucro [22].

## Cálculo da Margem de Contribuição

A Margem de Contribuição pode ser calculada por unidade ou total:

Margem de Contribuição Unitária

Margem de Contribuição Unitária = Preço de Venda Unitário - (Custo Variável Unitário + Despesa Variável Unitária)

- Preço de Venda Unitário: Preço pelo qual o prato é vendido.
- Custo Variável Unitário: CMV por porção.
- Despesa Variável Unitária: Despesas que variam com a venda (ex: comissão de vendas, taxas de cartão, impostos sobre vendas) por porção [23].

Margem de Contribuição Total

Margem de Contribuição Total = Receita Total de Vendas - (Custos Variáveis Totais + Despesas Variáveis Totais)

Importância na Tomada de Decisão

A análise da Margem de Contribuição permite [24, 25]:

- Identificar Produtos Lucrativos: Pratos com alta Margem de Contribuição são mais rentáveis e devem ser priorizados.
- Definir Preços de Venda: Ajuda a estabelecer preços que cubram os custos variáveis e contribuam para os fixos.
- Analisar Promoções e Descontos: Permite saber até que ponto um desconto pode ser oferecido sem comprometer a cobertura dos custos fixos.
- Decisões de Produção: Auxilia na decisão de quais produtos produzir ou eliminar do cardápio.
- Cálculo do Ponto de Equilíbrio: É um componente essencial para determinar o volume de vendas necessário para cobrir todos os custos.

## 4. Ponto de Equilíbrio: O Limiar da Rentabilidade

### Definição de Ponto de Equilíbrio

O Ponto de Equilíbrio (ou Break-Even Point) é o volume mínimo de vendas (em unidades ou em valor monetário) que uma empresa precisa atingir para cobrir todos os seus custos e despesas, sejam eles fixos ou variáveis. Nesse ponto, a empresa não tem lucro nem prejuízo; o resultado é zero [26, 27].

É uma ferramenta fundamental para o planejamento financeiro, pois indica o nível de atividade necessário para que o negócio se torne viável e comece a gerar lucro [28].

Cálculo do Ponto de Equilíbrio

O Ponto de Equilíbrio pode ser calculado em unidades ou em valor monetário:

Ponto de Equilíbrio em Unidades

Ponto de Equilíbrio (unidades) = Custos Fixos Totais / Margem de Contribuição Unitária

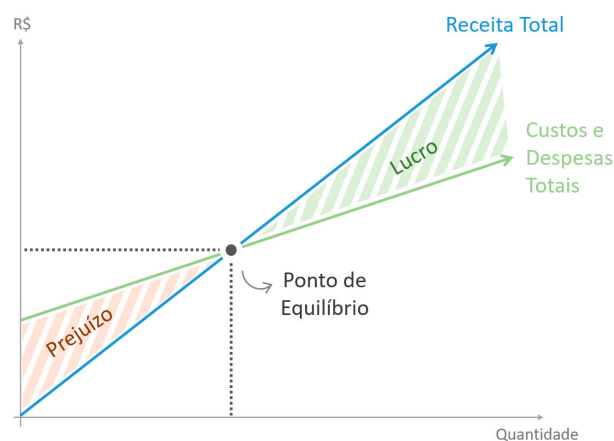
Ponto de Equilíbrio em Valor Monetário

Ponto de Equilíbrio (valor) = Custos Fixos Totais / Índice da Margem de Contribuição

Onde Índice da Margem de Contribuição = (Margem de Contribuição Total / Receita Total de Vendas) x 100 ou (Margem de Contribuição Unitária / Preço de Venda Unitário) x 100 [29].

Análise e Estratégias

- Meta de Vendas: O Ponto de Equilíbrio estabelece a meta mínima de vendas para evitar prejuízos. Qualquer venda acima desse ponto gera lucro [30].
- Viabilidade do Negócio: Ajuda a avaliar se o negócio é viável, considerando a capacidade de vendas e a estrutura de custos.
- Planejamento Estratégico: Permite simular cenários e tomar decisões sobre redução de custos fixos, aumento da Margem de Contribuição ou estratégias de vendas para alcançar a lucratividade desejada [31].
- Identificação de Riscos: Um Ponto de Equilíbrio muito alto pode indicar que o negócio é arriscado, exigindo um volume de vendas difícil de ser alcançado [32].



## Referências Bibliográficas

- [1] Eaichef. Cálculo CMV e Precificação na Gestão de Produção de Alimentos. Disponível em: <https://eaichef.com.br/funcionalidades/precificacao/>
- [2] Saipos. Ficha técnica de alimentos: o que é, como fazer e modelo. Disponível em: <https://saipos.com/gestao-financeira/ficha-tecnica-de-alimentos>
- [3] Sebrae. Ficha Técnica de Preparo. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/ficha-tecnica-de-preparo,b092b8a61b28d610VgnVCM1000004c00210aRCRD>
- [4] Blog Saipos. Ficha técnica de restaurante: como fazer e qual a importância. Disponível em: <https://saipos.com/gestao-financeira/ficha-tecnica-de-restaurante>
- [5] Konclui. (2025). Precificação de Menu de Restaurante: Guia Prático para Maximizar Lucros. Disponível em: <https://konclui.com/blog/precificacao-menu-restaurante/>
- [6] F360. (2024). Como fazer precificação em restaurantes? 5 exemplos + 7 dicas. Disponível em: <https://f360.com.br/blog/gestao/precificacao-em-restaurantes/>
- [7] Marcelo Politi. Ficha Técnica de Restaurante: Guia Completo para o Sucesso. Disponível em: <https://marcelopoliti.com.br/blog/ficha-tecnica/>
- [8] Senac. Ficha Técnica de Preparo. Disponível em: <https://www.ead.senac.br/cursos-livres/ficha-tecnica-de-preparo/>
- [9] Blog Saipos. Fator de correção de alimentos: o que é e como calcular. Disponível em: <https://saipos.com/gestao-financeira/fator-de-correcao-de-alimentos>
- [10] Blog Saipos. Índice de cocção: o que é e como calcular. Disponível em: <https://saipos.com/gestao-financeira/indice-de-coccao>
- [11] Blog Saipos. Ficha técnica de restaurante: como fazer e qual a importância. Disponível em: <https://saipos.com/gestao-financeira/ficha-tecnica-de-restaurante>
- [12] Marcelo Politi. Ficha Técnica de Restaurante: Guia Completo para o Sucesso. Disponível em: <https://marcelopoliti.com.br/blog/ficha-tecnica/>
- [13] Saipos. CMV de restaurante: o que é, como calcular e qual o ideal. Disponível em: <https://saipos.com/gestao-financeira/cmv-de-restaurante>
- [14] Marcelo Politi. CMV de Restaurante: Como Calcular e Controlar. Disponível em: <https://marcelopoliti.com.br/blog/cmv/cmv-de-restaurante/>
- [15] Sebrae. Como calcular o CMV (Custo da Mercadoria Vendida). Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/como-calcular-o-cmv-custo-da-mercadoria-vendida,b092b8a61b28d610VgnVCM1000004c00210aRCRD>
- [16] Eaichef. Cálculo CMV e Precificação na Gestão de Produção de Alimentos. Disponível em: <https://eaichef.com.br/funcionalidades/precificacao/>
- [17] Saipos. CMV de restaurante: o que é, como calcular e qual o ideal. Disponível em: <https://saipos.com/gestao-financeira/cmv-de-restaurante>
- [18] Marcelo Politi. CMV de Restaurante: Como Calcular e Controlar. Disponível em: <https://marcelopoliti.com.br/blog/cmv/cmv-de-restaurante/>

- [19] Konclui. (2025). Precificação de Menu de Restaurante: Guia Prático para Maximizar Lucros. Disponível em: <https://konclui.com/blog/precificacao-menu-restaurant/>
- [20] Sebrae. Margem de Contribuição: o que é e como calcular. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/margem-de-contribuicao-o-que-e-e-como-calcular,b092b8a61b28d610VgnVCM1000004c00210aRCRD>
- [21] Marcelo Politi. Margem de Contribuição: O que é e Como Calcular. Disponível em: <https://marcelopoliti.com.br/blog/margem-de-contribuicao/>
- [22] Saipos. Margem de contribuição: o que é, como calcular e qual a importância. Disponível em: <https://saipos.com/gestao-financeira/margem-de-contribuicao>
- [23] Konclui. (2025). Precificação de Menu de Restaurante: Guia Prático para Maximizar Lucros. Disponível em: <https://konclui.com/blog/precificacao-menu-restaurant/>
- [24] F360. (2024). Como fazer precificação em restaurantes? 5 exemplos + 7 dicas. Disponível em: <https://f360.com.br/blog/gestao/precificacao-em-restaurantes/>
- [25] Marcelo Politi. Margem de Contribuição: O que é e Como Calcular. Disponível em: <https://marcelopoliti.com.br/blog/margem-de-contribuicao/>
- [26] Sebrae. Ponto de Equilíbrio: o que é e como calcular. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/ponto-de-equilibrio-o-que-e-e-como-calcular,b092b8a61b28d610VgnVCM1000004c00210aRCRD>
- [27] Marcelo Politi. Ponto de Equilíbrio: O que é e Como Calcular. Disponível em: <https://marcelopoliti.com.br/blog/ponto-de-equilibrio/>
- [28] Saipos. Ponto de equilíbrio: o que é, como calcular e qual a importância. Disponível em: <https://saipos.com/gestao-financeira/ponto-de-equilibrio>
- [29] Konclui. (2025). Precificação de Menu de Restaurante: Guia Prático para Maximizar Lucros. Disponível em: <https://konclui.com/blog/precificacao-menu-restaurant/>
- [30] F360. (2024). Como fazer precificação em restaurantes? 5 exemplos + 7 dicas. Disponível em: <https://f360.com.br/blog/gestao/precificacao-em-restaurantes/>
- [31] Marcelo Politi. Ponto de Equilíbrio: O que é e Como Calcular. Disponível em: <https://marcelopoliti.com.br/blog/ponto-de-equilibrio/>
- [32] Saipos. Ponto de equilíbrio: o que é, como calcular e qual a importância. Disponível em: <https://saipos.com/gestao-financeira/ponto-de-equilibrio>