

MATERIAL DE APOIO AULA SOBRE PRECIFICAÇÃO NA CONFEITARIA

Realizada em 02/07/2021

1. Importância da precificação e porquê precificar

Tipos de precificação

- Alocação direta de custos
 - Alocação através do Índice de Marcação ou MARKUP
- Por exemplo 2,5 ; 3,8; 4,2; 1,9

2. Conceitos básicos

- Markup (Índice que engloba seu Faturamento, Custos fixos, variáveis e margem de Lucro)
- Ficha Técnica (Detalhamento dos ingredientes e etapas da sua receita)
- Despesas Fixas (Água, Luz, Telefone, Gasolina, Aluguel, Salário(Pró Labore)
- Despesas Variáveis (%) (Taxa de Cartão 2,5%, Taxa de Aplicativo 12%, NF 3%, Comissão 5%)
- Faturamento Bruto (Projetar 4 x mais da despesa fixa) (Quanto você efetuou de vendas no mês)

3. Cálculo da Precificação

DsF% = Despesas Fixas Sobre o seu Faturamento

SOMA Todos as Despesas Fixas e Divido pelo meu Faturamento

R\$1.520,00 = Despesas Fixas = DF

R\$3.850,00 = Faturamento = FAT

Fórmula DsF% = DF (dividido) FAT = Resultado x 100

$$R\$ 1.520,00 / R\$ 3.850,00 = 0,3948 * 100$$

DsF% = 39,48

DV% = Despesas Variáveis = % Percentual

SOMA Todos os percentuais % dos meus custos variáveis

Nosso Exemplo: 10%

ML = PORCENTAGEM DE LUCRO DESEJADO %

Nosso Exemplo: 15%

$$\text{MARKUP} = \frac{100}{100 - (\text{DsF}\% + \text{DV}\% + \text{ML})}$$

$$\text{MARKUP} = \frac{100}{100 - (39,48 + 10 + 15)}$$

$$100 - (64,48) = 35,52$$

$$\frac{100}{35,52} = 2,815$$

$$100 \text{ Dividido por } 35,52 = 2,815$$

ÍNDICE MARKUP = 2,815

4. COMO CHEGAR AO PREÇO DESEJADO DA MINHA RECEITA

Você irá precisar CALCULAR todos os insumos da sua receita, para isso utilizamos a Ficha técnica

CR = Custo da Receita

Calcular o Custo da Receita através da Ficha Técnica

(Considerando todos os ingredientes utilizados + etapas da receita)

PASSO 1 LEVANTAR INGREDIENTES

Todos os ingredientes estão conforme especificado na receita, porém quantidades, custos e marcas informadas são meramente ilustrativas

Preço Certo Confeitaria 1.0							
		Home	Financeiro	Receitas	Ingredientes + Insumos	Produção	
Ingredientes	Marca	Local Compra	Custo	Quantidade	Tipo Medida	Medida	
Amido	Yoki		R\$ 10,99	1	Kg	1000	
Bolacha Calypso	Nestlé		R\$ 5,39	130	Gramas	130	
Bolacha Maisena	Mabel		R\$ 4,89	300	Gramas	300	
Chantilly Batido	Gran Finale		R\$ 13,00	1	Litro	1000	
Chocolate ao leite	Genuine		R\$ 59,99	2,1	Kg	2100	
Creme de Leite	Piracanjuba		R\$ 2,59	200	Gramas	200	
Embalagem para delivery	Galvanotec		R\$ 1,25	1	Un	1	
Leite Condensado	Piracanjuba		R\$ 4,49	395	Gramas	395	
Leite Integral	Piracanjuba		R\$ 3,99	1	Litro	1000	
Margarina sem Sal	Delicia		R\$ 9,69	1	Kg	1000	

PASSO 2 LEVANTAR ETAPAS DE PRODUÇÃO

Preparo da Receita especificando quantidades de ingredientes para (uma) única receita, conforme os valores pagos em cada ingrediente você chega ao cálculo.

Na coluna quantidade está especificado em gramas ou ml conforme o modo de preparo
Somando todos os custos você chega ao valor da Receita Produzida de R\$ 28,87

Etapa de Produção				
Produto Pronto	Etapa	Ingredientes	Qtde	Custo
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Base	Bolacha Maisena Mabel -300-Gramas	200,00	R\$ 3,26
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Base	Margarina sem Sal Delicia -1-Kg	100,00	R\$ 0,97
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Mousse	Leite Condensado Piracanjuba -395-Gramas	395,00	R\$ 4,49
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Mousse	Creme de Leite Piracanjuba -200-Gramas	200,00	R\$ 2,59
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Mousse	Leite Integral Piracanjuba -1-Litro	240,00	R\$ 0,96
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Mousse	Amido Yoki -1-Kg	30,00	R\$ 0,33
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Mousse	Chantilly Batido Gran Finalle -1-Litro	250,00	R\$ 3,25
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Ganache	Chocolate ao leite Genuine -2,1-Kg	250,00	R\$ 7,14
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Ganache	Creme de Leite Piracanjuba -200-Gramas	150,00	R\$ 1,94
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Fianalização Bolacha	Bolacha Calypso Nestlé -130-Gramas	200,00	R\$ 8,29
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Embalagem Delivery	Embalagem para delivery Galvanotec -1-Un	20,00	R\$ 25,00
				R\$ -
				R\$ -

Preço desejado = (Custo Receita x Índice de Markup)

Custo da Produção da Receita

Índice de Markup 2,815 (nosso exemplo) X R\$ 2,91 (Custo da Unidade) Rendimento da Receita são 20 unidades.

PREÇO DESEJADO = **R\$8,20 Preço de Venda por unidade!**

Produto Final	Custo Unidade	R\$	2,91
Sobremesa no Pote Torta Holandesa	Preço Sugerido	R\$	8,20
RENDIMENTO DA RECEITA		20	
Etapas de Produção	Custo Final		
Base	R\$	4,23	
Mousse	R\$	11,62	
Ganache	R\$	9,08	
Fianalização Bolacha	R\$	8,29	
Embalagem Delivery	R\$	25,00	
	R\$	-	

INSCREVA-SE NA **ESCOLA VIVER DE CONFEITARIA DA ANA FORMIGA**, PARA TER ACESSO AO CURSO COMPLETO DE PRECIFICAÇÃO (5 Horas de curso) + PLANILHA COMPLETA, PARA FACILITAR O SEU DIA A DIA.

LINK DE INSCRIÇÃO: <https://bit.ly/3jys1Pz>