

Proyecto de grado

“Prácticas empresariales, establecimiento Pan Cook”

Maryory Astrid Campo Chate

Corporación universitaria unicomfauca

Facultad de humanidades, ciencias, artes y de la educación.

Tecnología en gestión gastronómica

Prácticas empresariales

Popayán

Proyecto de grado

“Prácticas empresariales, establecimiento Pan Cook”

Maryory Astrid campo chate

Dc. Juan Camilo Ramos Velasco

Corporación universitaria unicomfauca

Facultad de humanidades, ciencias, artes y de la educación.

Tecnología en gestión gastronómica

Prácticas empresariales

Popayán

## Tabla de contenido

	Pag
1. Introducción.....	4
2 Marco teórico .....	5
3 Justificación .....	6
4 Identificación del problema .....	7
5 Objetivo general .....	8
6 Metodología .....	9
7 Cronograma de actividades .....	10
8 Análisis .....	11
9 Conclusiones .....	13
10 Bibliografía.....	14

## Introducción

El presente proyecto que se realizó se basa fundamentalmente en la proyección de alguna problemática en el establecimiento donde se llevó a cabo las prácticas empresariales, en este caso se trata del establecimiento llamado Pan Cook ubicado en el pueblito patojo el cual se caracteriza por ofrecer “comidas rápidas” pero a diferencia del resto, este establecimiento ofrece comida diferente con un toque gourmet, su fuerte es el pan cook siendo este un tipo de pan francés en forma de recipiente y se rellena con pollo o carne. El objetivo a resolver es costear la carta de platos que se ofrecen con el fin de brindar una base al establecimiento donde se observe el valor neto de cada plato y cuál es la respectiva ganancia que se obtiene al vender alguno de estos; de la mano al costeo entra la guía de recetas de cada preparación, para así facilitar el trabajo del nuevo personal que ingrese en un futuro a laborar en el establecimiento.

## Marco teórico

Pan Cook o también llamado *BREAD BOWL* es un tipo de pan en forma de vasija que cumple el papel de un recipiente comestible donde su corteza es crujiente y su interior que es la miga es tierna, miga que posteriormente será extraída para llevar a cabo la función del pan Cook. Se tiende a rellenar con guisos de carnes, sopas o cremas. La tapa cumple un papel fundamental ya que esta parte del pan es crujiente y se suele utilizar como utensilio para comer o acompañar el relleno. Se cree que sus indicios se remonta en Estados Unidos como en Inglaterra, donde las recetas del mismo no siguen una regla específica; el pan Cook se puede rellenar de cualquier forma y comer con cualquier utensilio desde la misma tapa del pan, cuchara o tenedor. (Espiga, J. 2016, 15 septiembre).

La fecha en la que se celebra el día mundial del pan Cook es el 16 de octubre, se celebra como tendencia mundial gastronómica

## Justificación

La importancia del proyecto es brindar una solución a la problemática identificada en el establecimiento, en el tiempo que se llevó a cabo las practicas ya que este no cuenta con un documento donde se analice el valor de cada plato o cual es la ganancia por cada preparación, cabe resaltar que el propietario es un cocinero empírico y él afirmó que su enseñanza la adquirió gracias a su señora madre y a la vida, desde hace 8 años empezó esta trayectoria del restaurante y cada receta con sus ingredientes son de su propia autoría, razón por la cual no cuenta con el costeo de cada plato; el propietario tiene presente que en su restaurante no tiene perdidas pero tampoco sabe cuáles son sus verdaderas ganancias por plato.

## Identificación del problema

Pan cook es un establecimiento que brindó la oportunidad a los estudiantes de la corporación universitaria unicomfacauca de llevar a cabo sus prácticas empresariales tanto así que a lo largo de los años ha recibido a unos cuantos pasantes. Cuando entra una nueva persona en el área de cocina debe haber otra para darle indicaciones e instrucciones, por lo tanto la persona nueva alrededor de 15 días o un mes tendrá que estar preguntando sobre cada receta ya que no cuentan con una guía de las preparaciones o si bien cuando el propietario desea saber cual es el valor neto de alguna preparación, saber cuál es el plato estrella o cual cuenta con mayor ganancia o viceversa, con este documento se facilitará tanto al personal administrativo como al personal de trabajo (operativo)

## Objetivo general

- El objetivo del proyecto fue realizar una guía del costeo de cada plato que se ofrece en el establecimiento llamado *Pan Cook*, donde el propietario o cualquier personal administrativo logre conocer el valor de cada preparación y la ganancia por cada plato. Si en algún momento el propietario desea cambiar el valor de venta a uno más alto o más bajo ya tendrá una guía de cuanto será su ganancia en un futuro

## Metodología

Para llevar a cabo la solución a la problemática del establecimiento se costeo cada plato con ayuda de un documento en Excel y se tuvo a la mano las facturas reales de compra de materia prima diaria, obteniendo valores y cifras reales. Esto se puede observar en la siguiente tabla, donde los valores representan el valor neto de cada preparación, su respectivo valor de venta y el valor en pesos de la ganancia por cada plato. Cabe recalcar que dentro del costeo están presentes los costos fijos del establecimiento tales como arriendo, mano de obra, agua, internet, energía etc. (ver tabla 1)

(Tabla 1)

Plato	Valor neto	Precio de venta	Ganancia
puntas*4	\$ 2.433	\$ 6.000	\$ 3.567
carantantas	\$ 2.142	\$ 6.000	\$ 3.858
pancitos	\$ 1.666	\$ 3.500	\$ 1.834
pan cook pollo	\$ 5.281	\$ 13.000	\$ 7.719
pan cook carne	\$ 5.057	\$ 13.000	\$ 7.943
pan cook mixto	\$ 5.129	\$ 14.000	\$ 8.871
pan cook mediterraneo	\$ 4.693	\$ 14.500	\$ 9.807
pan cook vegetraiano	\$ 4.671	\$ 14.500	\$ 9.829
pan cook atún	\$ 8.120	\$ 13.000	\$ 4.880
pan cook pollo, maiz tocineta	\$ 6.278	\$ 14.500	\$ 8.222
sandwich pollo	\$ 3.236	\$ 12.000	\$ 8.764
sandwich carne	\$ 3.060	\$ 12.000	\$ 8.940
sandwich mixto	\$ 3.980	\$ 13.000	\$ 9.020
sandwich pollo tocineta	\$ 3.596	\$ 13.000	\$ 9.404
crep pollo	\$ 3.777	\$ 12.000	\$ 8.223
crep carne	\$ 3.238	\$ 12.000	\$ 8.762
crep mixto	\$ 3.522	\$ 13.000	\$ 9.478
crep pollo tocineta	\$ 3.109	\$ 13.000	\$ 9.891
crep dulce	\$ 2.752	\$ 10.000	\$ 7.248
hamburguesa pollo	\$ 4.870	\$ 10.000	\$ 5.130

hamburguesa carne	\$	4.409	\$	10.000	\$	5.591
hamburguesa mixta	\$	4.614	\$	11.000	\$	6.386
hamburguesa haw	\$	4.895	\$	11.000	\$	6.105
hamburguesa circus	\$	3.745	\$	8.000	\$	4.255
lasagna pollo	\$	6.055	\$	17.000	\$	10.945
lasagna carne	\$	5.540	\$	17.000	\$	11.460
lasagna mixta	\$	5.635	\$	18.500	\$	12.865
lasagna veg	\$	4.919	\$	18.500	\$	13.581
pizza haw	\$	3.706	\$	13.000	\$	9.294
pizza pollo	\$	4.556	\$	13.000	\$	8.444
pizza carne	\$	4.455	\$	13.000	\$	8.545
pizza mixta	\$	4.299	\$	14.500	\$	10.201
pizza veg	\$	3.324	\$	14.500	\$	11.176
pizza ptt	\$	5.636	\$	14.500	\$	8.864
pizza pollo maiz , tocineta	\$	5.411	\$	14.500	\$	9.089

### Cronograma de actividades

#	ACTIVIDAD	AÑO: "Digitar el añ											
		"Digitar el mes 1"				"Digitar el mes 2"				"Digitar el mes 3"			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	crear un documento de excel para facilitar el costeo	septiembre				octubre				noviembre			
2	conocer las facturas reales del establecimiento y así iniciar el costeo.												
3	pesar con ayuda de una gremera los ingredientes que se utilizan diariamente en la realización de los platos en el establecimiento												
4	conocer los costos fijos reales del establecimiento tales como: mano de obra, arriendo, agua, energía, internet ETC.]												
5	en el documento de excel se realizó el costeo de cada plato que contiene la carta												
6	con el costeo se conocieron los valores netos y la ganancia aparente de cada plato												

(fuente: maryory campo.2021)

## Análisis

Como se registra en la tabla anterior los valores de cada plato varían independientemente de que sea entrada o no, la tabla que se muestra a continuación indica los 5 platos con mayor ganancia de la carta del establecimiento (ver tabla 2)

(tabla 2)

plato	valor neto	precio de venta	ganancia
lasagna veg	\$ 4.919	\$ 18.500	\$ 13.581
lasag mix	\$ 5.635	\$ 18.500	\$ 12.865
lasagna pollo	\$ 6.055	\$ 17.000	\$ 10.945
pizza mixta	\$ 4.299	\$ 14.500	\$ 10.201
pan cook medt	\$ 4.693	\$ 14.500	\$ 9.807

En la tabla anterior se contemplan los 5 platos con más ganancia, Por consiguiente, se evidencia la lasagna vegetariana donde su valor neto es de 4.919\$ y su ganancia respetiva es de 13.581\$ donde esta vendría liderando los platos con mayor ganancia.

En la tercer celda se observa que la lasagna mixta al igual que las anteriores tiene una cifra de ganancias alta y equivale en pesos a 12.865\$, el siguiente plato es la lasagna de pollo con una ganancia de 10.945\$, en el cuarto plato se observa la pizza mixta ya que su valor neto es de 2.636\$ y la ganancia correspondiente es de 11.864, en realidad es una ganancia muy bien equilibrada, por ultimo pero no menos importante se encuentra el pan cook mediterráneo con una ganancia de 9.807\$, en la tabla #1 es evidente que los pan cooks son rentables pero en este caso se tomaron los 5 platos con mayor ganancia entre toda la carta.

La manera con que se llevó a cabo la tabla fue la siguiente:

- 1) Se costea cada ingrediente mediante la formula (precio de compra/ gramos o mililitros) para así saber cual es el valor por gramos o mililitro, por ejemplo una libra de azúcar cuesta  $1.400\$/500\text{gr} = 2.8\%$  el gramo de azúcar.
- 2) Se realiza la sumatoria de todos los productos por gramos, mililitros o unidades para adquirir el valor neto de cada plato y se realiza la sumatoria para conocer el total del valor neto. Dentro del costeo entran los costos fijos y se les adicionan a los platos.
- 3) El precio de venta se toma de la carta; ya establecido por el propietario y se le resta el valor neto para obtener la cifra de ganancia por cada plato

## Conclusiones

- Tal y como se logró observar la mayoría de los platos establecidos en el restaurante por el propietario son realmente rentables unos más que otros, pero ambos en un buen rango de ganancias
- Tras el análisis se deduce que el plato con mayor ganancia es la lasagna vegetariana con un valor de rentabilidad de 13.581\$
- Gracias a todos los datos anteriores se logra interpretar que el valor neto de cada preparación es simultáneamente sucinto al valor de venta al público, razón por la cual las ganancias son elevadas.

## Bibliografía

- Espiga, J. (2016, 15 septiembre). *Pan Cook: cuando el recipiente en el que se sirve la comida es igual de comestible que la propia comida*. Tapas.  
<https://www.tapasmagazine.es/pan-cook-cuando-recipiente-se-sirve-la-comida-igual-comestible-la-comida/>
- *DÍA MUNDIAL DEL PAN: PAN COOK, TENDENCIA GASTRONÓMICA*. (2016, 16 octubre). Columna Zero. <http://columnazero.com/dia-mundial-del-pan-pan-cook-tendencia-gastronomica/>

-