

Presentación de propuesta: implementación de línea de coctelería tradicional

Brayan Steven Ordoñez Adarmes

Corporación Universitaria ComfacaUCA UnicomfacaUCA

Facultad De Humanidades Ciencias Sociales Y De La Educación

Tecnología En Gestión Gastronómica

Practica Empresarial

Popayán/Cauca

2022

Presentación de propuesta: implementación de línea de coctelería tradicional

Brayan Steven Ordoñez Adarmes

Juan Camilo Ramos

Corporación Universitaria ComfacaUCA UnicomfacaUCA

Facultad De Humanidades Ciencias Sociales Y De La Educación

Tecnología En Gestión Gastronómica

Practica Empresarial

Popayán/Cauca

2022

Contenido

| | |
|---|----|
| Tabla de ilustraciones..... | 4 |
| Introducción..... | 5 |
| Planteamiento del Problema | 6 |
| Justificación Y Desarrollo De La Propuesta..... | 7 |
| Metodología..... | 11 |
| Análisis De Las Encuestas De Aceptación De La Línea De Coctelería Del Establecimiento..... | 21 |
| Objetivo general..... | 28 |
| Objetivos específicos | 28 |
| Conclusiones..... | 29 |
| Bibliografía | 30 |

Tabla de ilustraciones

| | |
|---|----|
| Ilustración 2 evidencia fotográfica coctel n°2 | 8 |
| Ilustración 3 evidencia fotográfica coctel n°3 | 9 |
| Ilustración 4 evidencia fotográfica licores usados para la creación de los cocteles | 11 |
| Ilustración 5 tabla de costeo de coctel de autor | 13 |
| Ilustración 6 tabla de costeo de coctel de autor 2 | 14 |
| Ilustración 7 tabla de costeo de coctel de autor 3 | 15 |
| Ilustración 8 tabla de costeo de coctel de autor 4 | 16 |
| Ilustración 9 tabla de costeo de coctel tradicional | 17 |
| Ilustración 10 tabla de costeo de coctel tradicional | 18 |
| Ilustración 11 tabla de costeo de coctel tradicional | 19 |
| Ilustración 12 menú de cocteles de autor | 26 |
| Ilustración 13 menú de cocteles tradicionales | 27 |

Introducción

Mediante el presente trabajo se dará a conocer una propuesta de implementación de una línea de coctelería como trabajo final para las prácticas empresariales, las cuales se llevarán a cabo dentro del establecimiento "L'incanto by Pizzabrosa", donde el servicio ofrecido allí se encuentra enfocado a la gastronomía italiana, por lo tanto, la labor ejercida allí hasta el día de hoy, han demostrado una fuerte necesidad de implementación de una línea de coctelería, para mayor satisfacción hacia el cliente.

Siguiendo el orden de ideas, se da por realizada una propuesta de implementación de cocteles de temática italiana, tomando en cuenta la capacidad con la que cuenta la cocina actualmente y con la cantidad de insumos que requerirá hacer dichos cocteles, los cuales se modificaran para que sea beneficioso para el establecimiento.

Por ende, se sugiere esta implementación por sugerencias de los clientes que habitualmente prefieren algo distinto a lo que ya se ofrece en el menú, que actualmente cuenta con 3 cocteles, los cuales no son muy llamativos ni consumidos por los clientes y lo que se busca en esta nueva mejora es que sean más consumidos y que tengan mayor variedad de sabores para el cliente.

Finalmente se pretende realizar diferentes preparaciones expuestas a continuación en el desarrollo del trabajo final, por otro lado, se quiere realizar una carta aparte de la general para mayor fluidez, ya que por motivos de renovación de la carta actualmente se encuentra muy saturada.

Planteamiento del Problema

Siguiendo el orden de ideas para la presentación del trabajo final, y como se menciona anteriormente, se pretende crear una línea de coctelería máximo de 5 cocteles de origen italiano. Ya que el establecimiento no cuenta como tal con una barra de cocteles pero que se quiere más adelante implementarla, y la idea de comenzar con cocteles básicos y de fácil elaboración es un plus que le dará poco a poco al restaurante.

Los cocteles serán acoplados al restaurante, ya que dentro de la cocina hay productos básicos con los cuales se elaboran 3 cocteles que actualmente están en la carta, pero poco son pedidos, el que más está a la venta según sugerencias de los clientes es un mojito de hierbabuena, por lo tanto, se quiere seguir implementando más cocteles para que estos sean más consumidos y darle mayor venta al establecimiento en cuestión de bebidas.

Como se viene presentando nuevas sugerencias de parte de los clientes, a ras de estas, se busca solventar esta necesidad, y al mismo tiempo generar más ganancias al establecimiento como tal. Por otro lado, el restaurante en cuestión dentro de unos meses será trasladado a un nuevo lugar donde cuenta con mayor espacio, y por lo tanto presentara más ventas y se quiere tener un repertorio amplio de bebidas como lo son los cocteles.

Los cocteles a implementar tendrán como base licores que ya están presentes en el establecimiento, para no generarle un gasto mayor al mismo, y que se logre ver ganancias, estos serán: **vino tinto, vino rosado, tequila y ron blanco**, a base de estos licores se harán 4 cocteles de autor dándole así el plus para que sean más llamativos.

Otros cocteles que serán también implementados, pero que estos serán tradicionales son los siguientes: **margarita azul, ruso blanco y Cosmopolitan**, a parte se tiene los 3

cocteles que están en la carta actualmente los cuales son: **mojito, corona roja y tequila sunrise.**

Justificación Y Desarrollo De La Propuesta

Dando exclusividad a las ideas expuestas dentro de la introducción de este proyecto, la propuesta que argumenta firmemente la implementación de la línea de coctelería, es el hecho de realizar un ingreso extra para el establecimiento y principalmente dándole un plus a la zona de la barra, ya que anteriormente no se tenía este espacio (área de trabajo), entonces lo que se quiere es darle la mayor aprovechamiento posible para poder obtener un buen ingreso para sustento propio del restaurante, en este caso al hablar de bebidas, se quiere traer una línea coctelera que contara con 4 cocteles de autor que estarán aprueba durante un mes para apreciar la aceptación del cliente principalmente, y 6 cocteles que son tradicionales.

En ese caso se evidencia un aprovechamiento de los licores que ya se venían manejando. Como por ejemplo el vino tinto en este caso, solo se utiliza para las sangrías que se venden en el lugar, como también el ron blanco y el tequila que solo son utilizados para un solo coctel y que por lo general no lo solicitan mucho, ya que son muy pocos y no tiene variaciones a escoger.

Como también se utiliza los siropes de frutos rojos y verdes, los cuales solo son utilizados para las bebidas "sodas italianas" por lo tanto se quiere dar un máximo aprovechamiento a estos insumos para mayores ganancias, por ende, los cocteles fueron aceptados y dado un visto bueno por el equipo de trabajo y el administrador.

Preparación N°1

➤ Primer coctel "ron blanco"

- Hielo
- 1/2 oz de triple sec
- 2 oz de ron blanco
- 1 ½ onza de licor de lychees (jugo)
- 1 dash de limón
- Hierba buena para decoración

Preparación

En una coctelera ponemos el hielo, el triple sec, el ron blanco, el licor de lychees y el dash de limón agitamos hasta que este se enfríe y servimos directamente en el vaso, le ponemos los dos lychees y una rama de hierba buena, servimos.



Ilustración 1 evidencia fotográfica coctel n°1

➤ Segundo coctel "vino rosado"

- 7 onzas de vino rosado a elección
- 2 moras frescas
- 1 dash de sirope de frutos rojos
- 1 oz de ron blanco
- ½ oz de jugo de naranja
- Hielo
- Rodaja de naranja para decorar



Ilustración 2 evidencia fotográfica coctel n°2

Preparación

En una coctelera agregamos el hielo, el vino, el ron blanco, el sirope y el jugo de naranja y shaking unos 8 a 9 segundos o hasta que la coctelera se enfríe, en la copa colocamos las fresas cortadas por la mitad y servimos el coctel y decoramos con una rodaja de naranja.

➤ tercer coctel "ron rojo"

- 6 cerezas
- 2 onzas de ron blanco
- 1 onza de jugo de fresa
- 1 dash de limón recién exprimido
- 1 rodaja de limón para decorar



Ilustración 3 evidencia fotográfica coctel

Preparación

En un vaso corto, le colocamos hielo frappe hasta ^{nº3} la mitad, seguidamente le agregamos las 6 cerezas, el ron blanco, el jugo de fresa y el dash de jugo de limón, para terminar, le agregamos más hielo frappe hasta el borde y decoramos con una rodaja de limón y ya está listo para ser servido.

➤ **Cuarto coctel "frappe de vino tinto"**

- 2 onzas de vino tinto
- 1 onza de tequila o ron blanco
- Soda para alargar
- Casquitos de naranjas para decorar
- Dash de frutos rojos

Preparación

En la licuadora ponemos 6 cubos de hielo, el vino, el ron o tequila y licuamos hasta formar frappé y en un vaso corto o roquero colocamos el resultado anterior y decoramos con unos casquitos de naranjas y alargamos con soda y al final le agregamos el dash de frutos rojos y está listo para servir.

Metodología

Cabe aclarar que estos cocteles aún no están 100% definidos ya que hace falta la aceptación por parte del administrador del establecimiento y más importante la aceptación por parte de los clientes, que tan viable será implementar estos cocteles. Aparte de los 3 que ya están dentro de la carta, 3 más serán adiciones que serán tradicionales para mayor satisfacción del cliente.

Estos cocteles son elaborados limitándonos a los insumos que hay dentro de la cocina, como el establecimiento se trasladó hace poco a un nuevo lugar donde allí se presentara una barra para darle mayor auge a estos cocteles y mirar que tan viable sería dejarlos a la venta.



Ilustración 4 evidencia fotográfica licores usados para la creación de los cocteles

Una de las razones principales del porque dentro del establecimiento “L’incanto by Pizzabrosa”, no se contemplaban preparaciones gastronómicas de una elaboración mayor, era precisamente debido al tema del espacio con el que se cuenta tanto en cocina como en las áreas de almacenamiento y disposición de materias primas, ya que los espacios cuentan con una distribución realmente pequeña para hacerse a la ida de contar con nuevas y quizás más complejas preparaciones.

La segunda etapa de la metodología aplicada durante la propuesta de implementación de línea de coctelería, fue el Costeo de cada una de los cocteles que se pudieron observar a lo largo del presente documento. En este caso se realizó el Costeo de los insumos y la mano de obra requeridos para cada una de los cocteles, mediante la utilización de plantillas de recetas estándar que permiten generar un valor adecuado para su futura venta y ser ubicados en la nueva categoría de la carta final.

(las tablas de costeo de los cocteles)

***Costeo del primer coctel de la propuesta “Coure Bianco”.**

L'INCANTO BY PIZZABROSA

PLANTILLA - RECETA ESTANDAR

Fecha:

Nombre del plato:

Precio estimado: \$ 18.000,00

Precio al Público: \$ 18.000,00

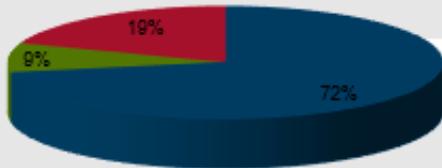
Costo Total (por plat 6496,5

Costo Marginal

Margen en pesos \$ 11.503,50

Margen (%) 177%

Distribución de Costo



| Ingredientes Primarios | | | |
|----------------------------|------------------|--------------------------|-----------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| hielo | 10 | \$ 10,00 | \$ 100,00 |
| 1/2 onza de triple sec | 15 | \$ 6,42 | \$ 96,30 |
| 2 oz de ron blanco | 60 | \$ 48,26 | \$ 2.895,60 |
| 2 onzas de licor de liches | 60 | \$ 25,00 | \$ 1.500,00 |
| ginger | 20 | \$ 2,53 | \$ 50,60 |
| 1 dabs de limon | 10 | \$ 4,00 | \$ 40,00 |
| TOTAL | | | \$ 4.683 |



| Ingredientes Secundarios y/o acompañantes | | | |
|---|------------------|--------------------------|------------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| hierba buena | 6 | \$ 84 | \$ 504,00 |
| lichees | 2 | \$ 25,00 | \$ 50,00 |
| TOTAL | | | \$ 554,00 |

| Costos fijos | | | |
|-------------------|----------------------|--------------------------|-----------------|
| Nombres | Cantidad (min. hora) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| MOD (Preparación) | 15 | 84 | \$ 1.260 |
| TOTAL | | | \$ 1.260 |

Alergias

Preparación:

En una coctelera ponemos el hielo, el triple sec, el ron blanco, el licor de lychees y el dash de limón agitamos hasta que este se enfríe y servimos directamente en el vaso, le ponemos los dos lychees y una rama de hierba buena, servimos.

Ilustración 5 tabla de costeo de coctel de autor

***Costeo del segundo coctel de la propuesta “Passione d’amore”.**

l'incanto by pizzabrosa

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha:

Nombre del plato:

Precio estimado: \$ 20.000,00

Precio al Público: \$ 20.000,00

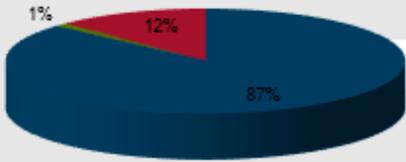
Costo Total (por plato): 10273,96

Costo Marginal

Margen en pesos: \$ 9.726,04

Margen (%): 95%

Distribución de Costo



| Ingredientes Primarios | | | |
|---------------------------|------------------|--------------------------|-------------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| 5 onzas de vino rosado | 150 | \$ 46,00 | \$ 6.900,00 |
| dahs de sirope de frutos | 10 | \$ 30,00 | \$ 300,00 |
| 1 oz de ron blanco | 30 | \$ 48,26 | \$ 1.447,80 |
| 1/2 onza de jugo de naran | 15 | \$ 7,40 | \$ 111,00 |
| ginger | 20 | \$ 2,54 | \$ 50,80 |
| hielo | 10 | \$ 10,00 | \$ 100,00 |
| TOTAL | | | \$ 8.909,6 |



| Ingredientes Secundarios y/o acompañantes | | | |
|---|------------------|--------------------------|------------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| rodaja de naranjan | 10 | \$ 7,40 | \$ 74,00 |
| moras frescas | 2 | \$ 15,18 | \$ 30,36 |
| TOTAL | | | \$ 104,36 |

| Costos fijos | | | |
|-------------------|------------------------|--------------------------|--------------------|
| Nombres | Cantidad (hrs, Kw, cc) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| MOD (Preparación) | 15 | \$ 84,00 | \$ 1.260,00 |
| TOTAL | | | \$ 1.260,00 |

Preparación:

En una coctelera agregamos el hielo, el vino, el ron blanco, el sirope y el jugo de naranja y shaking unos 8 a 9 segundos o hasta que la coctelera se enfríe, en la copa colocamos las fresas cortadas por la mitad y servimos el coctel y decoramos con una rodaja de naranja.

Alergias

Ilustración 6 tabla de costeo de coctel de autor 2

***Costeo del tercer coctel de la propuesta “Granizado De Verano”.**

LIN'CANTO BY PIZZABROSA

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha:

Nombre del plato:

Precio estimado: \$

Precio al Público: \$

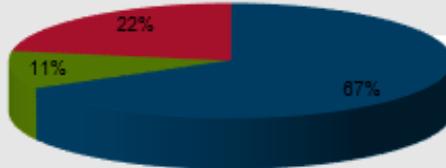
Costo Total (por plato) 5650

Costo Marginal

Margen en pesos \$ 6.350,00

Margen (%) 112%

Distribución de Costo



| Ingredientes Primarios | | | |
|-------------------------|------------------|--------------------------|--------------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| cerezas | 6 | \$ 32,50 | \$ 195,00 |
| 2 onzas de ron blanco | 60 | \$ 48,26 | \$ 2.895,60 |
| 1 onza de jugo de fresa | 30 | \$ 15,18 | \$ 455,40 |
| 1 dash de limon | 10 | \$ 4,00 | \$ 40,00 |
| hielo | 20 | \$ 10,00 | \$ 200,00 |
| TOTAL | | | \$ 3.786,00 |



| Ingredientes Secundarios y/o acompañantes | | | |
|---|------------------|--------------------------|------------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| rodaja de limon | 10 | \$ 10,00 | \$ 100,00 |
| hierba buena | 6 | \$ 84,00 | \$ 504,00 |
| TOTAL | | | \$ 604,00 |

| Costos fijos | | | |
|-------------------|------------------------|--------------------------|--------------------|
| Nombres | Cantidad (hrs, Kw, cc) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| MOD (Preparación) | 15 | 84,00 | \$ 1.260,00 |
| TOTAL | | | \$ 1.260,00 |

Alergias

Preparación:

En un vaso corto, le colocamos hielo frappe hasta la mitad, seguidamente le agregamos las 6 cerezas, el ron blanco, el jugo de fresa y el dash de jugo de limón, para terminar, le agregamos más hielo frappe hasta el borde y decoramos con una rodaja de limón y ya esta listo para ser servido.

Ilustración 7 tabla de costeo de coctel de autor 3

***Costeo del cuarto coctel de la propuesta “vino del sol”.**

L'INCANTO BY PIZZABROSA

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha:

Nombre del plato: vino del sol

Precio estimado: \$ 15.000,00

Iva (19%):

Imptoconsumo (8%):

Precio al Público: \$ 15.000,00

Costo Total (por plato): 4365,6

Costo Marginal:

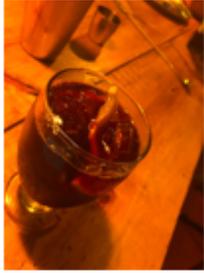
Margen en pesos: \$ 10.634,40

Margen (%): 244%

Distribución de Costo



| Ingredientes Primarios | | | |
|------------------------|------------------|--------------------------|--------------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| 2 onzas de vino tinto | 60 | \$ 18,40 | \$ 1.104,00 |
| 1 onza de tequila | 30 | \$ 30,00 | \$ 900,00 |
| soda para alargar | 10 | \$ 2,16 | \$ 21,60 |
| dash de frutos rojos | 10 | \$ 30,00 | \$ 300,00 |
| | | \$ - | |
| TOTAL | | | \$ 2.325,60 |



| Ingredientes Secundarios y/o acompañantes | | | |
|---|------------------|--------------------------|------------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| hierba buena | 6 | \$ 80,00 | \$ 480,00 |
| rodajas de naranjas | 1 | \$ 300,00 | \$ 300,00 |
| TOTAL | | | \$ 780,00 |

| Costos fijos | | | |
|-------------------|------------------------|--------------------------|--------------------|
| Nombres | Cantidad (hrs, Kw, cc) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| MOD (Preparación) | 15 | 84,00 | \$ 1.260,00 |
| TOTAL | | | \$ 1.260,00 |

Alergias

Preparado por: _____

Aprobado por: _____

Preparación:

En la licuadora ponemos 6 cubos de hielo, el vino, el ron o tequila y licuamos hasta formar frappé y en un baso corto o roquero colocamos el resultado anterior y decoramos con unos casquitos de naranjas y alargamos con soda y al final le agregamos el dash de frutos rojos y está listo para servir. esta bebida es opto por hacerse en tecnica sheking por preferencia del jefe de

Ilustración 8 tabla de costeo de coctel de autor 4

***Costeo del quinto coctel de la propuesta “margarita azul”.**

L'INCANTO BY PIZZABROSA

PLANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha:

Nombre del plato:

Precio estimado: \$ 15.000,00

Precio al Público: \$ 15.000,00

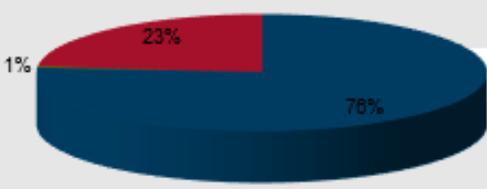
Costo Total (por plat 5414,8

Costo Marginal

Margen en pesos \$ 9.585,20

Margen (%) 177%

Distribución de Costo



| Ingredientes Primarios | | | |
|------------------------|------------------|--------------------------|--------------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| 2 onzas tequila | 60 | \$ 50,00 | \$ 3.000,00 |
| 1 onza curacao | 30 | \$ 26,00 | \$ 780,00 |
| 1 onza jugo de limon | 30 | \$ 5,00 | \$ 150,00 |
| 2 cuchd azucar | 20 | \$ 2,31 | \$ 46,20 |
| ginger | 20 | \$ 2,53 | \$ 50,60 |
| 4 cubos de hielo | 10 | \$ 10,00 | \$ 100,00 |
| TOTAL | | | \$ 4.126,80 |

Insertar foto del plato

| Ingredientes Secundarios y/o acompañantes | | | |
|---|------------------|--------------------------|-----------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| rodaja de limon | 5 | \$ 4,00 | \$ 20,00 |
| sal | 5 | \$ 1,60 | \$ 8,00 |
| TOTAL | | | \$ 28,00 |

Preparación:

en una coctelera agregamos, el tequila, el curacao, el zumo de limon y la azucar, por ultimo le agregamos los cubos de hielo y agitamos o sahking por 8 a 10 segundos o hasta que la coctelera se enfrie, en la copa la escarchamos con sal y le ponemos una rodaja de limon, vaciamos lo que tenemos en la cotelera con cuidado y si el cliente lo desea lo alargamos con ginger.

| Costos fijos | | | |
|-------------------|------------------------|--------------------------|-----------------|
| Nombres | Cantidad (hrs, Kw, cc) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| MOD (Preparación) | 15 | 84 | \$ 1.260 |
| TOTAL | | | \$ 1.260 |

Ilustración 9 tabla de costeo de coctel tradicional

***Costeo del sexto coctel de la propuesta “ruso blanco”.**

L'INCANTO BY PIZZABROSA

PLANTILLA - RECETA ESTANDAR

Fecha:

Nombre del plato: **ruso blanco**

Precio estimado: \$ 18.000,00

Iva (19%):

Imptoconsumo (8%):

Precio al Público: \$ 15.000,00

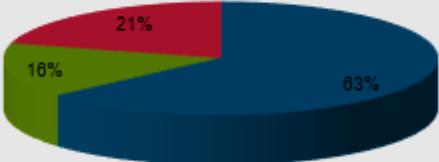
Costo Total (por plato): 6061,4

Costo Marginal:

Margen en pesos: \$ 8.938,60

Margen (%): **147%**

Distribución de Costo



| Ingredientes Primarios | | | |
|-------------------------|------------------|--------------------------|-------------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| 1 onza de vodka | 30 | \$ 64,00 | \$ 1.920 |
| 2 onzas de café | 60 | \$ 30,00 | \$ 1.800 |
| 1 cucharadita de azúcar | 8 | \$ 3,30 | \$ 26,4 |
| 4 cubos de hielo | 10 | \$ 10,00 | \$ 100 |
| TOTAL | | | \$ 3.846,4 |

Insertar foto del plato

| Ingredientes Secundarios y/o acompañantes | | | |
|---|------------------|--------------------------|---------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| crema montada | 10 | \$ 47 | \$ 470 |
| canela molida | 5 | \$ 97 | \$ 485 |
| TOTAL | | | \$ 955 |

| Costos fijos | | | |
|-------------------|----------------------|--------------------------|-----------------|
| Nombres | Cantidad (hrs, mint) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| MOD (Preparación) | 15 | 84 | \$ 1.260 |
| TOTAL | | | \$ 1.260 |

Preparación:

en una coctelera agregamos el vodka, el cafe, la azúcar y por ultimo el hielo, sheking hasta que la coctelera se enfrie y servimos, para terminar le ponemos la crema montada y decoramos con canela molida.

Ilustración 10 tabla de costeo de coctel tradicional

***Costeo del séptimo coctel de la propuesta “Cosmopolitan”.**

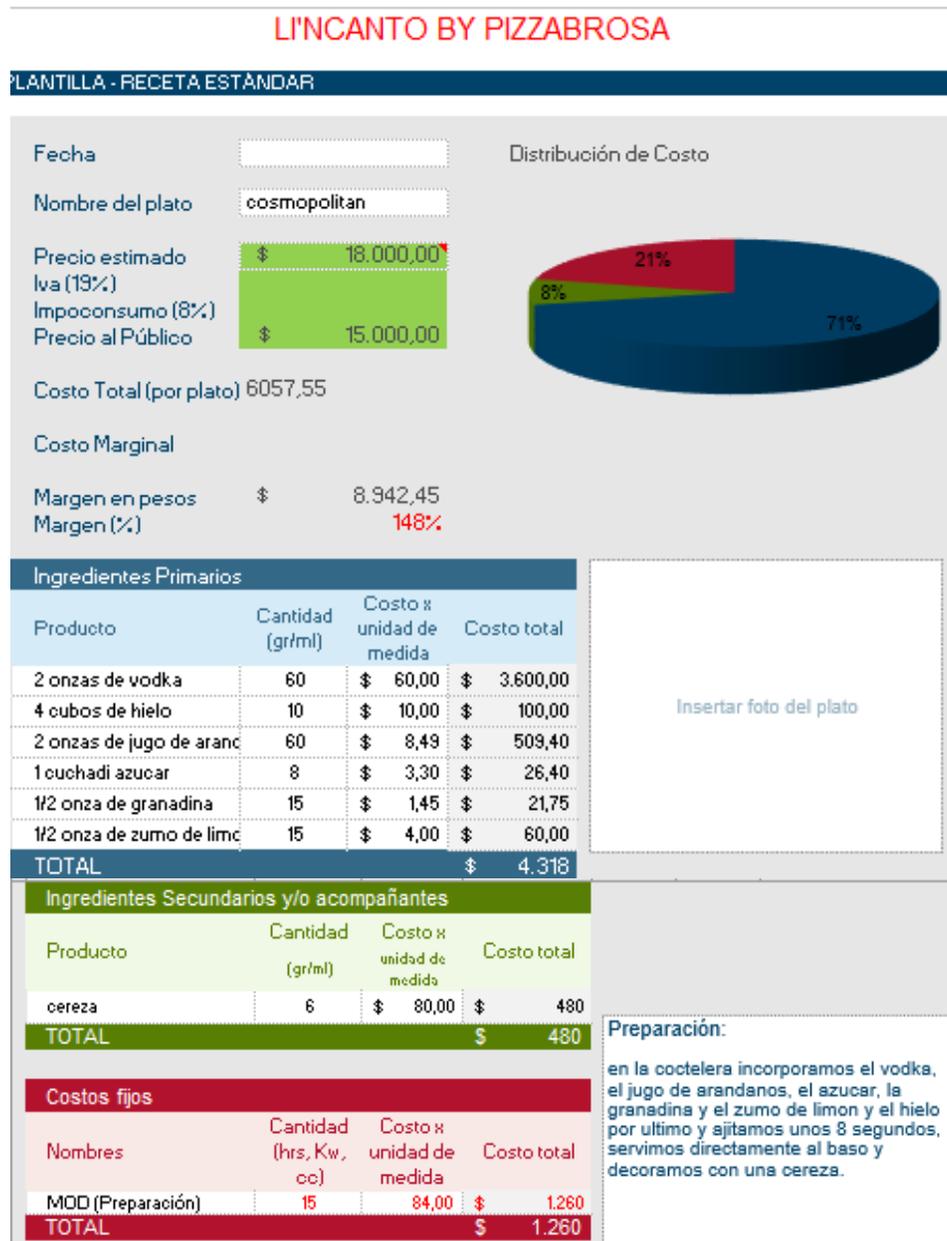


Ilustración 11 tabla de costeo de coctel tradicional

***Costeo del octavo coctel de la propuesta “mojito”.**

L'INCANTO BY PIZZABROSA

LANTILLA - RECETA ESTÁNDAR

Fecha:

Nombre del plato:

Precio estimado: \$ 18.000,00

Iva (19%): \$ 3.420,00

Imptoconsumo (8%): \$ 1.440,00

Precio al Público: \$ 12.000,00

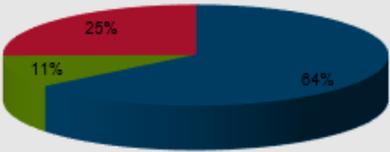
Costo Total (por plato): 5011,32

Costo Marginal:

Margen en pesos: \$ 6.988,68

Margen (%): 139%

Distribución de Costo



| Ingredientes Primarios | | | |
|---------------------------|------------------|--------------------------|-----------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| 2 onzas de ron blanco | 60 | \$ 48,00 | \$ 2.880,00 |
| 4 cubos de hielo | 10 | \$ 10,00 | \$ 100,00 |
| 2 onzas de ginger | 60 | \$ 2,53 | \$ 151,80 |
| 1 cucharadita de azúcar | 8 | \$ 3,30 | \$ 26,40 |
| 1/2 onza de zumo de limón | 15 | \$ 4,00 | \$ 60,00 |
| TOTAL | | | \$ 3.218 |

Insertar foto del plato

| Ingredientes Secundarios y/o acompañantes | | | |
|---|------------------|--------------------------|---------------|
| Producto | Cantidad (gr/ml) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| hierba buena | 6 | \$ 80,00 | \$ 480 |
| azúcar morena | 8 | \$ 3,64 | \$ 29 |
| limón rodaja | 6 | \$ 4,00 | \$ 24 |
| TOTAL | | | \$ 533 |

| Costos fijos | | | |
|-------------------|------------------------|--------------------------|-----------------|
| Nombres | Cantidad (hrs, Kw, cc) | Costo x unidad de medida | Costo total |
| MOD (Preparación) | 15 | \$ 84,00 | \$ 1.260 |
| TOTAL | | | \$ 1.260 |

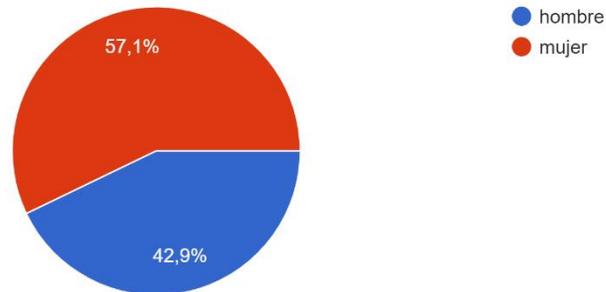
Preparación:
 en la coctelera incorporamos el vodka, el jugo de arándanos, el azúcar, la granadina y el zumo de limón y el hielo por último y ajustamos unos 8 segundos, servimos directamente al vaso y decoramos con una cereza.

Ilustración 12 costeo de coctel tradicional mojito

Análisis De Las Encuestas De Aceptación De La Línea De Coctelería Del Establecimiento.

1. Indiquenos genero

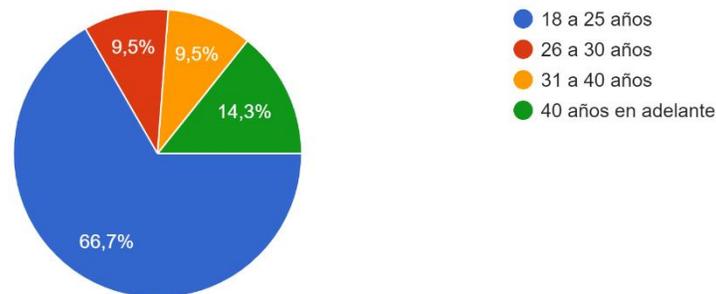
21 respuestas



En esta primera pregunta donde se pide que escoja el género, se evidencia que el mayor genero representante es el de las mujeres, por ende, se opta que los clientes más potenciales son mujeres.

2. Porfavor elige tu edad por medio de los siguientes rangos.

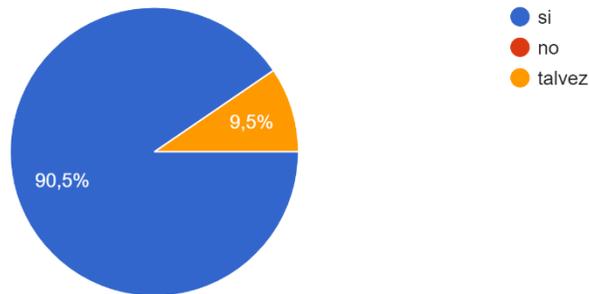
21 respuestas



como la segunda pregunta se tiene la opción del que el cliente indique su rango de edad, por lo cual se concluyo que los clientes mas potenciales son con el rango edad 18 a 25 años, lo cual se opta por concentrarse principalmente en este tipo de clientes.

3. Tomas bebidas alcoholicas o cocteles

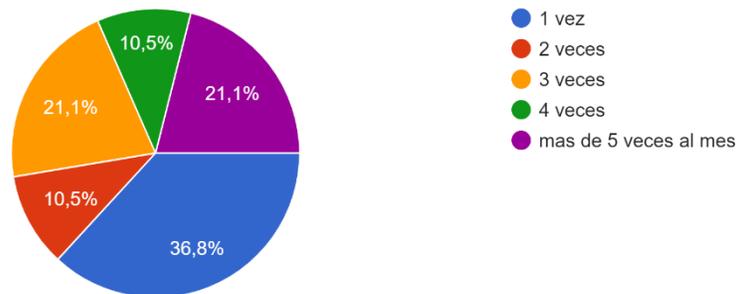
21 respuestas



La tercera pregunta, esta orientada en la opción en la cual se le pregunta al cliente si bebe bebidas alcohólicas o cocteles, lo cual se evidencia que los 21 encuestados solo 5 de ellos dijeron que talvez consumirían los productos del establecimiento.

4. Cuantas veces bebes coctles al mes.

19 respuestas

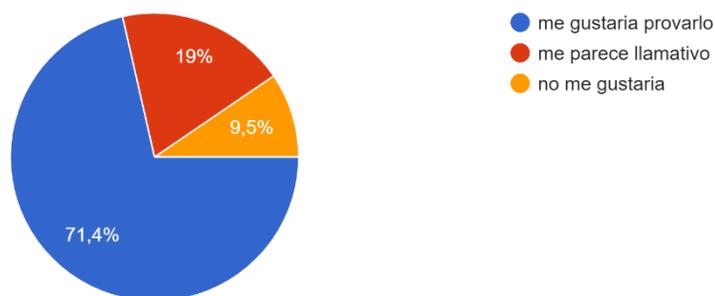


En la cuarta pregunta encontramos, la respuesta de los clientes donde se le pregunta mediante un rango de 5 niveles, cuantas veces bebe licores en el mes, como podemos evidenciar la que mas auge tuvo es la opción de 1 vez al mes, y la consiguiente es de mas de 5 veces al mes, esto nos arroja un dato muy importante ya que se puede evidenciar que,

si es viable optar por la línea de coctelería dentro del establecimiento, debido al alto respaldo de compras por los clientes.

5. Que te parece un coctel hecho a base de lychees (un fruto medio-acido que tiene textura de una uva)

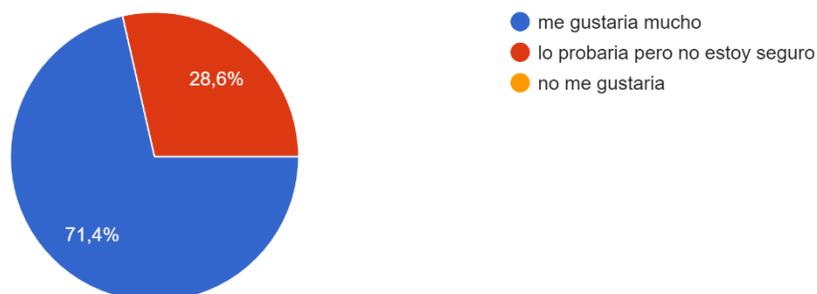
21 respuestas



La quinta pregunta va mas orientada a los cocteles que se van a implementar en el establecimiento en este caso se le pregunta al cliente, sobre un producto poco usual, para poder evidenciar que tan viable seria implementarlo, y como se puede observar a muchos de los clientes encuestados si les gustaría probar este producto dentro del establecimiento.

6. Probarias un coctel hecho a base de un vino rosado italiano, mecerado con frutos rojos.

21 respuestas

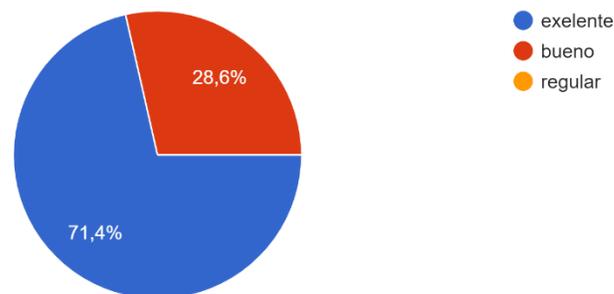


Siguiendo el mismo orden de ideas de la quinta pregunta, en esta se pregunta sobre otro coctel que se tendrá en el establecimiento, el cual es de mucha importancia ya que se

empleara un vino importado, y por lo que se observa en el resultado de la pregunta, el 71% de los encuestados les encantaría probar este producto lo cual se da una clara señal de que si, seria optimo emplear este tipo de cocteles en el establecimiento.

7. Que te parece que se implemente una linea de cocteleria en el restaurante L'incato by pizzabrosa.

21 respuestas



La séptima pregunta se oriento mas a una pregunta mas directa, como lo es con el establecimiento, se dio 3 rangos de aceptación donde excelente y bueno fueron los mas votados por los clientes, con esto se entiende como la viabilidad que tendrá el proyecto de la implementación de una línea de coctelería en el establecimiento.

Como ultima estancia se opto por una pregunta abierta donde varios clientes expresaban sus deseos acerca de las bebidas alcohólicas a ofrecer dentro del establecimiento, se analizo detalladamente estas respuestas, y se opto por determinar que bajo los estándares que se creó la línea de coctelería para el establecimiento si cubre las opiniones de los clientes, expresas en la pregunta abierta de la encuesta de aceptación.

Por ultimo se da una conclusión muy concisa y clara de que para el establecimiento la mejora de esta carta de coctelerías, le beneficiaria mucho al empresario ya que le generaría muchos más clientes y muchos mas ingresos, ya que no solo contestaron clientes fijos del establecimiento si no personas que no han ido pero que expresaron su intención de visitar el establecimiento solo por el hecho de la nueva implementación de los cocteles.

Por último, dentro del apartado de metodología. En este caso al estar la propuesta de implementación de la línea de coctelería dentro del establecimiento, se realizó el diseño de las nuevas páginas de la carta física y virtual del establecimiento donde se observan en este caso la presencia de las nuevas propuestas gastronómicas con su respectivo precio de venta al público complementando las opciones con las que ya se contaban dentro de la carta existente. Hablando en este caso del apartado de bebidas espirituosas.

COCTELERIA

cocteles de autor

cuore bianco

triple sec, ron blanco, licor de lichess, limon (rodaja y zumo) y hierba buena.

\$18.000

passione d'amore

vino rosado, sirope de frutos rojos, ron blanco, naranja (rodaja y zumo) hielo.

\$18.000

granizado de verano

cerezas, ron blanco, fresa (jugo y fresa) , jugo de limon y frappe de hielo.

\$15.000

vino del sol

vino tinto, tequila especial, frutos rojos (fresa y cereza), sirope de frutod rojos y soda o ginger.

\$15.000


L'INCANTO
by pizzabrosa
CAFÉ E RISTORANTE



Ilustración 13 menú de cocteles de autor

COCTELERIA

cocteles tradicionales

mare blú

tequila especial, curacao, limon (zumo y rodaja), azucar glass, sal escarchada, hielo y ginger

\$15.000

ruso blanco

vodka, cafe expres, azucar glass, crema chantilly, canela en polvo, hielo.

\$18.000

cosmopolitan

vodka, jugo de arandanos, azucar glass, sirope de frutos rojos, jugo de limon y hielo.

\$18.000

mojito

ron blanco, limon (zumo y rodaja) azucar morena escarchada, ginger, hierba buena y hielo.

\$12.000


L'INCANTO
— by pizzabrosa —
CAFÉ E RISTORANTE



Ilustración 14 menú de cocteles tradicionales

Objetivo general

Establecer una mejora mediante la realización de una carta o línea de cocteles llamativos a base de licores que ya están dentro del establecimiento.

Objetivos específicos

- Plantear una mejora para el establecimiento, por el cual se da un máximo aprovechamiento de los productos que hay.
- Crear nuevos cocteles que representen la calidad del establecimiento haciendo uso de los insumos disponibles.
- Se implementará una nueva carta que solo contenga los cocteles que se van a ofrecer del establecimiento.
- Introducir nuevos procesos de elaboración de productos para que las preparaciones lleguen a tiempo al cliente.

Conclusiones

- Dando una conclusión clara después de haber terminado el informe aquí expuesto, se puede detallar el conocimiento adquirido a lo largo de la tecnología en gestión gastronómica que ofrece la Corporación, donde se evidencia que todos los conocimientos adquiridos por las asignaturas vistas dentro del pensum de la tecnología son de gran ayuda para poder formar a nuevos profesionales.
- De igual manera se puede evidenciar que nuestra tecnología no es solo de preparación de alimentos, sino que también nos dotan de conocimientos como costeo de platos y administración de estos, como se puede observar en las tablas de costeo de este informe.

Bibliografía

(s.f.).

Berk, S. A. (2008). *Los Mejores Cocteles de Nueva York*. Popayan : Konemann.

Castellon, F. (2008). *El Gran Libro De Los Cocteles* . Popayan : DRAC.

JONES, D. (2018). *manual de cocteleria*. Popayan: 5 Tintas.