Project Restaurant Take-Over



Opdracht 6: Kostprijs calculatie

**Opdrachtomschrijving**

Dit is de ideale werkvolgorde:

1. receptuur schrijven.
2. assortiment bepalen.
3. kostprijsberekening maken.
4. **Receptuur schrijven**

* Ga uit van het recept van Opdracht 5 (ga uit van een gerecht voor 4 personen)
* Schrijf in hele eenheden; kilo, liter, bos,stuks.
* Mespuntjes, snufjes, handjes en eetlepels zijn verboden! Deze zijn namelijk niet zwart-wit te meten.
* Vermeld welke materialen er gebruikt dienen te worden.
* De werkwijze is kort en bondig geschreven, heldere stappen.
* Geef bij kritieke punten handige tips.

**Bedenk dat iedereen die kan lezen jouw receptuur moet kunnen uitvoeren!**

1. **Assortiment bepalen**

Belangrijke punten bij het schrijven van een overzichtelijke assortimentlijst:

* + Gebruik hele eenheden als kilo, liter, bos, stuks.
  + Vermeld in de lijst de prijzen alleen per kilo, liter, bos of blik.
  + Rangschik de producten op productgroep.
  + Vermeld de tarieven op waarheid, geen fictieve prijzen!
  + Gebruik dus de prijzen van jouw dichtstbijzijnde supermarkt.
  + De supermarkt hanteert prijzen met BTW. In de assortimentlijst moet de BTW van de prijzen afgehaald zijn!
  + Formule hiervoor is; prijs : 1,06 = prijs zonder BTW

1. **Kostprijsberekening maken**

Belangrijke punten bij het schrijven van een kostprijsberekening:

* + Ingrediënten staan netjes onder elkaar gerangschikt.
  + Juiste eenheden staan duidelijk vermeld.
  + Gebruik hele eenheden als kilo, liter, bos, stuks.
  + Correcte vermelding van hoeveelheid;
  + 1 kilo = 1.000 gram
  + 200 gram = 0,200 kilo
  + 10 gram = 0,010 kilo
  + 3 gram = 0,003 kilo
  + Voor het uitrekenen van de totale kosten, kosten per persoon, verkoopprijs en verkoopprijs inclusief BTW gebruik je de formules die in het schema staan vermeld.

# Receptuur

Vul op deze plaats naam gerecht …….

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten:**  Ctrl Tab is een stapje vooruit  Bijvoorbeeld  0,250 kilo zout | **Materialen:** |
| **Werkwijze:** | **Kritieke punten:** |

# Aantal personen: 4 Assortiment

**Assortimentlijst**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Product** | **Eenheid** | **Prijs/eenheid zonder BTW** | **Leverancier** |
| Zout | Kilo | 0,36 | Spar |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Aantal personen: 4**

# Kostprijsberekening

Hoe vul ik het schema in?

* Ingrediënten = zet hier alle grondstoffen onder elkaar die je nodig hebt om je gerecht te maken.
* Eenheid = in welke eenheid is het product verkrijgbaar; kilo, liter, bos, blik.
* Hoeveelheid = hoeveel heb je van het product nodig in jouw recept.
* Prijs/eenheid = hoeveel betaal je voor één kilo, liter, bos of blik.
* Kostprijs = Hoeveelheid x Prijs/eenheid.

Voorbeeld: 1 kilo zout kost € 0,36. Je hebt 250 gram nodig.

Hoeveelheid x Prijs/eenheid = Kostprijs

0,250 x 0,36 = € 0,09

Nb. voor water hoef je geen bedrag in te vullen!

**Aantal personen: 4**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ingrediënten** | **Eenheid** | **Hoeveelheid** | **Prijs/eenheid** | **Kostprijs** |
| Zout | Kilo | 0,250 | 0,36 | 0,09 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| = Totaalprijs van alle ingrediënten. | Totaal Kosten | | |  |
| = Totaal kosten gedeeld door 4. |  | Kosten per Persoon | |  |
| = Kosten per persoon x 3,3. | Advies verkoopprijs (z. BTW) | | |  |
| = Adv. Kostprijs x 1,06. | **Verkoopprijs met BTW** | | |  |

# Beoordelingscriteria

1. **Receptuur schrijven**

Belangrijke punten bij het schrijven van een correcte receptuur zijn:

* + Juiste hoeveelheden staan duidelijk vermeld.
  + Juiste eenheden staan erachter. Gebruik hele eenheden als kilo, liter, bos, blik.
  + Geef duidelijk aan welk ingrediënt je nodig hebt in het recept.
  + Vermeld de benodigde materialen.
  + Schrijf de werkwijze in korte en heldere stappen. Gebruik korte zinnen.
  + Schrijf bij kritieke punten welke tips je mee wilt geven.

**Bedenk dat iedereen die kan lezen jouw receptuur moet kunnen uitvoeren!**

1. **Assortiment bepalen**

Belangrijke punten bij het schrijven van een overzichtelijke assortimentlijst:

* + Juiste eenheden staan duidelijk vermeld.
  + Gebruik hele eenheden als kilo, liter, bos, blik.
  + Rangschik de producten op productgroep.
  + Vermeld de tarieven op waarheid, geen fictieve prijzen!

1. **Kostprijsberekening maken**

Belangrijke punten bij het schrijven van een kostprijsberekening:

* + Ingrediënten staan netjes onder elkaar gerangschikt.
  + Juiste eenheden staan duidelijk vermeld.
  + Gebruik hele eenheden als Kilo, Liter, bos, blik.
  + Correcte vermelding van hoeveelheid;
  + 1 kilo = 1.000 gram
  + 200 gram = 0,200 kilo
  + 10 gram = 0,010 kilo
  + 3 gram = 0,003 kilo
  + Alle berekeningen zijn juist uitgevoerd.
  + Alle prijzen zijn afgerond tot twee cijfers achter de komma.

# Opmerkingen van de leerling

Hier kun je bijvoorbeeld opschrijven wat je van de opdracht vond.