



RESTAURANTE MATEMÁTICO

6ºD

ESTUDIO DE MARKETING

¿Qué SE NECESITA PARA MONTAR UN RESTAURANTE?

- El concepto de comida es lo primero que se piensa
- Escribir un plan de negocios
- Escoger un buen local
- Crear un menú
- Crear y ejecutar marketing y promociones
- Registrar tu negocio

¿Como hacer un plan de restaurante?

- Para calcular las provisiones hay que tener en cuenta las mesas del local cuantos platos o comida se sacaran al día, si hay servicio de cafetería. Las horas que estará abierto...
- **¿Cuánto cuesta abrir un restaurante en España?**
- La inversión principal de un restaurante ronda como mínimo 1200 euros y máximo 4000 euros

¿Cómo se administra un restaurante y que se necesita para realizarlo?

- Escribir un plan de negocios claro
- Especializarte en un tipo de restaurante
- Crear tu propio menú
- Manejar tu personal
- **¿Que es un plan de negocios?**
- Describe el servicio que ofrecerá el restaurante, hacer análisis a los clientes que se dirige al negocio. Las estrategias y mercadotecnia se explican los medios más utilizados

¿Cuáles son los planes de empresa?

- Documento que explica escribe y analiza la economía la viabilidad técnica económica y financiera desarrolla todas la estrategias para cumplir el proyecto deseado.

PERFILES

- Perfil de chef.
- Nombre:José García
- Email:José2García@gmail.com
- Teléfono:661774853
- Curriculum:Lleva 2 años y medio trabajado como chef en el restaurante AchoPijo, y empezó a cocinar a los 9 años
-
- Perfil de camarero.
- Nombre:Juan Matías
- Email:Juan3Matías@gmail.com
- Teléfono:618294734
- Curriculum:Es muy extrovertido y es su segundo mes trabajado en el restaurante AchoPijo.

PERFILES

Perfil de cocinero.

Nombre:Pedro Rodríguez

Email:Pedro1Rodríguez@gmail.com

Teléfono:618365392

Curriculum:Empezó a participar en concursos de cocina a los 7 años y fue ganador de master chef junior

Perfil de gerente.

Nombre:Paula Fernandez

Email:Paula5Fernandez@gmail.com

Teléfono:618847261

Curriculum:Lleva 10 años manteniendo este restaurante y es muy graciosa.

PLATOS

Platos importantes

Platos

- * Entrantes – 4 - sus totales
- *1 plato – 4 – sus totales
- *2 plato – 4 – sus totales
- *postres – 4 - sus totales

Beneficios

- *beneficios
- *entrantes - 15 euros max /12 euros min
- *1 plato – todos -20 -25 euros
- *2 plato – 20 -25 euros
- *postres – todos

LO NECESARIO

Personal necesario

- Cocineros: Entre 1 y 5.
- Ayudante de cocina: Entre 2 y 3 .
- Camareros: Entre 2 y 3.
- Limpiadoras: 1.
- Animadores: 1

Utensilios

- Vajilla:
 - 100 platos
 - 100 vasos/ copas
 - 100 tenedores/ 100 cucharas/ 100 cuchillos
- Manteles: 50/ 60
- Sartenes: 10
- Ollas de distintos tamaños: 10
- Cuchillos de cocina (20), cucharones (10), cazos (10), tablas de cortar (5)...

Mobiliario

- Mesas:
 - 9 mesas de 2/ 4 personas
 - 2/3 mesas de 6 personas
- Sillas: 50
- Ordenador: 2
- Caja registradora/ datáfono.
- Teléfono restaurante.

Precio de utensilios

- Platos: 1 euro unidad. (e.u.)
- Vasos/ copas: 50 céntimos unidad. (cts. u)
- Tenedores/ cucharas/ cuchillos : 50 cts. u.
- Manteles: 10 e.u.
- Sartenes: 15 e.u.
- Ollas: 15 e.u.

Precio mobiliario

- Mesas: Entre 80 y 120 e.u.
- Sillas: 30 e.u.
- Ordenador: 600 e.u.
- Teléfono: 200 e.u.

Salarios mensuales

- Cocineros: 1300 euros
- Ayudante de cocina: 800 euros
- Camareros: 800 euros
- Limpiador: 600 euros
- Animador: 50 euros por sesión (según demanda)

Precio del local

- Localización: Plaza Julián Romea.
 - Alquiler: 5.000 euros mensuales
 - Compra: 400.000 euros

Gastos mensuales

- Dependiendo del consumo diario:
 - Agua
 - Electricidad
 - Gas
- Gastos fijos:
 - Impuestos municipales, basura...

PRECIO DE LOS UTENSILIOS

ESPATULAS

23Cm



Espatula tortillas
23cm gastro fresh
qd
1,95 €



ESPÁTULAS Y CUCHARONES



Pala freidora
nylon en carton
2,95 €



Cucharón espaguetis
1,95 €

6 x 30 cm

CUBIERTOS



Pack 3 tenedores
postre
1,45 €



Pac 4 cucharas
postre
1,45 €



9



Pac 3 tenedores
grandes
1,45 €



Cuchillo cocina
solingen 26 cm. **1,45 €**

Tenedor mango
m/marron
0,95 €



Cuchillo chuletero m/plastico
0,95 €



SARTENES



Asador ondulado apto
induccion 20x20 cm.

19,95 €



Lote de 2 sartenes
esmaltadas
9,95 €



Ø24,5 x 5 x 40 cm



X2

Sarten tapa cristal 24cm
11,95 €



30 cm

Paellera 30 cm. vitro/inducccion
14,95 €

TABLAS DE PICAR



cuesta
3,95 €

28x18CM

AFILADOR DE CUCHILLOS



Accesorio
afilador
cuchillos
2,50



CORTADORES



Cortave
rduras
roto
champ
29,95 €





Rallador
cortador
9,95 €



Maquina
perfect roll-
sushi
6,95 €



DECORACIONES

Set
degustacion
7 piezas
7,95 €



Plato para
quesos de
pizarra
30cm+ acc.
11,95 €



Se degustacion
pizarra
19,95 €



Frutero 3 pisos
pizarra 30cm.
12,95 €

LAS SUPER RECETAS



RECETAS



Tapas:

Marineras a la raíz cuadrada= 3,00 euros la unidad

Montaditos de suma y resta= 1,00 euros la unidad

Gazpacho circular=2,50 euros la unidad

1º plato:

Sopa de números= 4,00 euros la unidad

Solomillo al cuadrado: 14,50 euros la unidad

Macarrones divididos:3,50 euros la unidad

2º plato:

Chuletón al multiplicado x2= 17,00 euros dos unidades

Doradas millonarias: 15,00 euros la unidad

Pizza fraccionada x2= 12,50 euros dos unidades



Postres:

Cucurucho de helado al cubo= 3.00 euros la unidad

Bizcocho 3/4 = 3.50 euros la unidad.

Tarta 1kg= 2.50 euros la unidad

Bebidas:

Agua 1l= 2.00 euros una botella.

Refrescos= 1.00 euro una lata

Vinos centenarios de Jumilla, Bullas,

Burgos= 15.00 euros la botella

ENTRANTES



- Embutido circular



Marinera



- **INGREDIENTES:**

- 50 anchoas triangulares (15€ diarios)
- 2 Kg de mayonesa (24€ diarios)
- 1 Kg y medio de atún cilíndrico (6€ diarios)
- 50 rosquillas ovaladas (4€ diarios)
- 2 Kg de patata redonda (2,50€ diarios)
- 2 Kg de oliva redonda rellena de anchoa (6€ diarios)



- **ELABORACION:**

- Pones la rosquilla como base. A continuación mezclas la patata, la oliva rellena de anchoa, el atún y le pones encima la mayonesa. Seguidamente le pones encima una anchoa partida por la mitad y finalmente coges una Servilleta y te la comes con todas tus fuerzas y ¡mmm ! ¡ que rico !

- Ensaladilla rusa





- Sopa al minuto



Primer plato

- Paella



• Sopa de Marisco



Segundo plato



- Lasaña con queso Pitágoras



RECETA EMBUTIDO CIRCULAR

PREPARACION:

- Cortar el jamón en trozos, el salchichón y el chorizo.
- Colocar el jamón a los bordes del plato, seguido del chorizo y del salchichón.

MATEMATICAS

- Echare el aceite en el palto.
- Colocar las almendras en el centro.
- Finalmente echar la sal.

TENEDOR



INGREDIENTES: JAMÓN

CHORIZO EN CIRCULOS
SALCHICHÓN CIRCULAR
5 cl DE ACEITE
ALMENDRAS OVALADAS
SAL 100 GR

UTENSILIOS: CUCHILLOS,

Y PLATO

RECETA LASAÑA CON QUESO PITÁGORA



PREPARCIÓN:

- Cortamos las verduritas y las calentamos a 150°C.
- Añadimos aceite y pochamos las verduras.
- Picamos los pimientos.
- Añadimos todo y removemos a fuego medio.
- Añadimos atún.
- Removemos todo.
- Ponemos una capa de fritura, de pasta y de queso.
- Untamos 4 cucharas de queso de untar
- Untamos todo bien.
- Añadimos otra capa de queso, y se deja en el horno



INGREDIENTES:

Pasta (forma cuadrada), lata Cilíndrica atún, 1 calabacín ovalado, 1 cebolla semicircular, 1 ajo simétrico, 3 zanahorias paralelas, pimiento del piquillo adyacente, 1 lata de queso Pitágoras, 4 cucharadas de queso de untar.

RECETA HAMBURGUESA



- Preparacion

Primero ponemos la carne a la parilla durante 10 min. Una vez que este echa la colocamos en el pan. Proseguimos añadiendo el tomate y la lechuga. Luego añadimos la cebolla.

Ingredientes

2 Circulos de pan de hamburguesa , 1 cuarto de lechuga, 1 octavo de tomate, una hamburguesa al cubo, hamburguesa de ternera, 1 noveno de cebolla, un aloncha de queso al cuadrado, un sobre de salsa rosa y pi kecthup y mayonesa.



RECETA SOPA DE MARISCO



PREPARACION:

Limpian el puerro retirando la raiz las hojas verdes, trocear finamente y lavar muy bien. Lavar el apio, pelar el tallo pelando las hebras y trocearlo. Sofreiren una olla con de aceite a fuego medio y cuando empiece a tomar color, agregar el puerro, las anillas de calamar troceadas. Pelar y picar los tomates, añadir el sofrito anterior y dejar rehogar todo 8 minutos mas. Cubrir con el caldo y cocer otros diez minutos salgo . Agregar el arroz y continuar la accion durante 8 minutos. Sazonar con sal y regano, añadir los mejillones, las almejas, las gambas y langostinos, estos dos ultimos pelados y troceados. Y por ultimo dar un hervor.



Ingredientes

2400g de langostines 30 eur, 1800g de almejas cuadradas 12 eur, 18l de caldo con almejas 1,5 eur, 12 puerros 5 eur, 3 tomates 1,5 eur, 1800g de gambas a la pitagoras 10 eur, 1800g de circunferencias de calamar 18 eur



Restaurante

ACHOPIJO

GRAN APERTURA EN MURCIA ...

Restaurante acho-^{pi}jo

"Las mejores Tapicas Murcianas"



Venga a visitarnos ...

C/ De la Huerta, 1. MURCIA

RESERVAS:

Tel: 968 000 111

reservas@restauranteachopijo.mur

www.restauranteachopijo.mur

Síguenos en:



ESTRELLA, GRACIAS POR TU ATENCIÓN

