bcnsoft

CENTRO DE RECURSOS

DESCARGA GRATIS

La ficha técnica de cocina que ordena tu costo

Estandarizá cada plato para saber cuánto te cuesta de verdad, cocinarlo siempre igual y ponerle el precio justo. Incluye plantilla para imprimir.

bcnsoft.com.ar · 2026

CONTENIDO

1 Qué es una ficha técnica y para qué sirve

2 Qué campos lleva una ficha técnica

3 Cómo armar tu ficha técnica paso a paso

4 Ficha técnica en blanco para imprimir

5 Errores frecuentes (y cómo evitarlos)

Resumen ejecutivo. Una **ficha técnica de cocina** es la receta estandarizada de un plato: qué lleva, en qué cantidad exacta, cómo se prepara y cuánto cuesta cada porción. Es la base para calcular bien el food cost, poner precios con criterio y que el plato salga siempre igual, lo cocine quien lo cocine. Esta guía te muestra cómo armarla y te deja una plantilla lista para imprimir.

1 Qué es una ficha técnica y para qué sirve

La **ficha técnica de cocina** —también llamada receta estándar o escandallo— es la hoja donde queda documentado un plato: ingredientes, gramajes, procedimiento y costo. No es burocracia: es lo que separa una cocina que sabe cuánto gana de una que cocina de memoria.

Con fichas técnicas ganás tres cosas: un **costo real** por plato (y no una estimación), **consistencia** (el plato sale igual en cada turno y en cada sucursal) y una base firme para **fijar precios** sin quedarte corto ni espantar al cliente.

2 Qué campos lleva una ficha técnica

Nombre y rinde
El plato y cuántas porciones salen de la receta.

Ingredientes y gramaje
Cada insumo con su cantidad exacta, en gramos o ml.

Costo por ingrediente
Costo unitario × cantidad usada.

Costo total y por porción
La suma, dividida por el rinde.

Procedimiento
Los pasos para que salga igual siempre.

Precio y food cost %
El precio de venta y qué porcentaje representa el costo.

3 Cómo armar tu ficha técnica paso a paso

1. **Pesá los ingredientes reales** de una tanda del plato, no calcules "a ojo".
2. **Incluí la merma de limpieza:** si pelás o descartás, cargá la cantidad que realmente usás.
3. **Costeá cada ingrediente** con tu último precio de compra (costo unitario × cantidad).
4. **Sumá y dividí por el rinde** para obtener el costo por porción.
5. **Calculá el food cost %** (costo por porción ÷ precio de venta) y ajustá el precio si hace falta.

4 Ficha técnica en blanco para imprimir

Imprimí esta ficha y completá una por plato:

Plato: _____ **Rinde (porciones):** _____

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Costo unit.	Costo total

Costo total: _____ **Costo por porción:** _____

Precio de venta: _____ **Food cost %:** _____

5 Errores frecuentes (y cómo evitarlos)

Cargar el gramaje "a ojo"

Sin pesar, el costo es un invento. Pesá una tanda real una vez y quedará documentado.

Olvidar la merma de limpieza

Si comprás 1 kg y usás 700 g, tu costo real por porción es más alto. Cargá lo que se usa.

No actualizar los costos

Los precios de los insumos cambian. Una ficha con costos viejos te hace vender perdiendo.

Tener la ficha solo en la cabeza del cocinero

Si se va, se va la receta y el costo. Documentá para no depender de una persona.

LO QUE VEMOS EN SOPORTE

Una rotisería armó las fichas técnicas de sus 20 platos más vendidos y descubrió que dos de los "más pedidos" casi no dejaban margen: el gramaje real era mayor al que creían. Ajustaron porción y precio, y el mismo volumen de venta empezó a rendir. Todo salió de **pesar y documentar**.

Cargá la receta una vez y listo

En bcnsoft cargás la ficha como receta: calcula el food cost del plato y descuenta los insumos del stock cada vez que vendés. Soporte humano, sin bots ni tickets.
bcnsoft.com.ar · **Escribinos por WhatsApp: +54 9 11 2865-4468**