

FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA

- FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA

? **Podcast:** Escute para aprender

? **Vídeo:** Assista para entender

A **Ficha Técnica** é o coração da gestão para estabelecimentos de *Food Service* (restaurantes, bares) e indústrias. Ela serve para conectar o produto que você vende (ex: **Pizza**) aos ingredientes que você compra (ex: **Farinha, Queijo, Molho**).

Configurar isso corretamente automatiza o controle de estoque: ao vender uma pizza no caixa, o sistema dará baixa automaticamente nos gramas exatos de cada ingrediente.

Além disso, a ficha técnica fornece o **custo real** do seu produto, permitindo que o sistema sugira um preço de venda baseado na sua margem de lucro desejada, garantindo a saúde financeira do negócio.

?Pré-Requisitos

Para montar sua ficha técnica, você já deve ter realizado os seguintes cadastros:

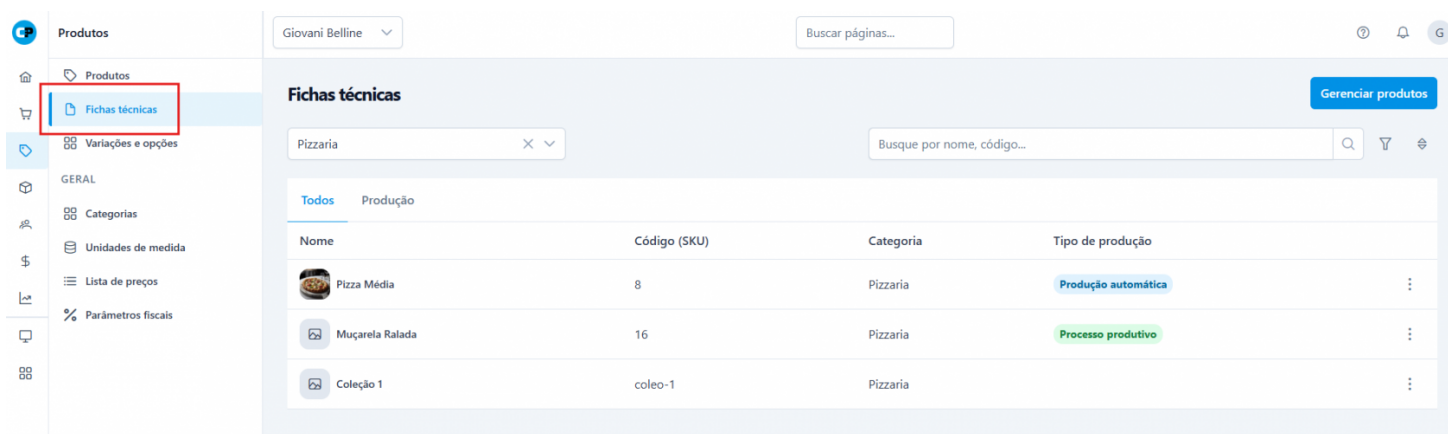
- **Cadastro dos Insumos:** As matérias-primas (**ingredientes**) devem estar cadastradas no sistema, preferencialmente com o Tipo de Produto definido como "Insumo".
- **Cadastro do Produto Final:** O item de venda (ex: **Hambúrguer**) deve estar cadastrado como Produto Simples.

- **Variações (se houver):** Se o produto tem sabores ou tamanhos (ex: Pizza P, M, G), as variações já devem ter sido criadas no cadastro do produto.

🔧 Passo a Passo

No ERP 2.0, a configuração da ficha técnica foi separada do cadastro básico do produto para deixar a tela mais limpa e organizada. Siga este fluxo:

1. Acesse a Área de Ficha Técnica Diferente do sistema antigo, você não configura a produção dentro da tela de cadastro do produto. No menu lateral esquerdo, localize a seção **Produtos** e clique na aba ou submenu **Ficha Técnica** (ou Gerenciar Ficha Técnica).



The screenshot displays the 'Fichas técnicas' (Technical Sheets) management interface. The left sidebar shows the 'Produtos' menu with 'Fichas técnicas' highlighted. The main area features a search bar and a table of technical sheets. The table has columns for 'Nome', 'Código (SKU)', 'Categoria', and 'Tipo de produção'. The data rows are as follows:

Nome	Código (SKU)	Categoria	Tipo de produção
Pizza Média	8	Pizzaria	Produção automática
Muçarela Ralada	16	Pizzaria	Processo produtivo
Coleção 1	coleo-1	Pizzaria	

2. Localize o Produto Final Na tela de gerenciamento de Ficha Técnica, busque pelo produto de venda que você deseja configurar (ex: "Pizza Média"). Clique no produto para iniciar a edição da composição.

Fichas técnicas Gerenciar produtos

Pizzaria Busque por nome, código...

Todos Produção

Nome	Código (SKU)	Categoria	Tipo de produção
Pizza Média	8	Pizzaria	Produção automática ⋮

Editar

3. Defina o Tipo de Produção Você deve selecionar como esse produto se comporta no estoque. As opções principais são:

- **Produção Automática:** Ideal para restaurantes. O estoque dos insumos é baixado automaticamente no momento da venda.
- **Processo Produtivo:** Para indústrias que produzem para estocar antes de vender (**exige ordem de produção**).

Ficha técnica Pizza Média

Tipo de produção ⊙

Processo produtivo Produção automática

Composição do produto Composição das variações

Configuração de Composição
Configure os insumos e variações de atributos para este produto

Sabor Pizza Média ^

Mussarela v

Mussarela

Calabresa v

Calabresa

Frango v

Frango Desfiado

4. Adicione os Insumos e Quantidades Comece a incluir os ingredientes que compõem o prato.

- Busque o insumo (**ex: "Mussarela"**).
- Defina a **quantidade bruta** utilizada (**ex: 0.200** para 200g, dependendo da unidade de medida do insumo).

O sistema irá calcular o custo desse ingrediente baseado na última compra.

Ficha técnica
Pizza Média

Tipo de produção ⓘ
Processo produtivo **Produção automática**

Composição do produto Composição das variações


Adicionar componentes Máximo de componentes a remover ⓘ

Pesquisar

Nenhum componente adicionado
Busque por componentes para adicioná-los

Custo de preço

Custo total	<input type="button" value="Redefinir"/>	Porcentagem	<input type="text" value="0"/> %	Preço sugerido	<input type="button" value="Aplicar preço"/>	Preço atual
R\$ 0,00				R\$ 0,00		R\$ 0,00



5. Vínculo com Variações (Sabores/Tamanhos) Se o seu produto tem variações (ex: [Pizza com sabores diferentes](#)), você não precisa criar uma ficha técnica para cada sabor do zero.

- Dentro da ferramenta, você pode especificar que o insumo "Calabresa" só é gasto quando a variação "Sabor Calabresa" for vendida.
- Utilize a seleção de grades/variações para mapear esses ingredientes específicos.

Processo produtivo **Produção automática**

Composição do produto **Composição das variações**

Configuração de Composição

Configure os insumos e variações de atributos para este produto

Sabor Pizza Média

Mussarela
Mussarela

Adicionar componentes

Pesquisar

Nome do componente	Opcional	Quantidade	Custo total
Mussarela	<input type="checkbox"/>	1,000	R\$ 0,00

Custo de preço

Custo total	Redefinir	Porcentagem	Preço sugerido	Aplicar preço	Preço atual
R\$ 0,00		0 %	R\$ 0,00		R\$ 50,00

Calabresa
Calabresa

Frango
Frango Desfiado

Sabor Pizza Média

Mussarela
Mussarela

Calabresa
Calabresa

Frango
Frango Desfiado

6. Análise de Custos e Preço Sugerido Após inserir todos os itens, o ERP 2.0 exibirá o custo total de produção. Com base nesse custo, você pode inserir sua margem de lucro desejada (**Markup**), e o sistema apresentará uma **Sugestão de Preço de Venda**.

Se concordar, você pode atualizar o preço do produto diretamente por ali.

Custo de preço

Custo total	Redefinir	Porcentagem	Preço sugerido	Aplicar preço	Preço atual
R\$ 10,00		50 %	R\$ 15,00		R\$ 0,00



7. Salvar Clique em **Salvar** para finalizar a estrutura. A partir de agora, as vendas desse item movimentarão o estoque dos insumos.

☐ Dúvidas Frequentes / Pontos de Atenção

1. Onde está o campo de "Desperdício"? No ERP 2.0, o campo de porcentagem de desperdício foi removido intencionalmente da tela de ficha técnica para simplificar o cadastro e por questões de reavaliação de relatórios. Foque no cadastro da quantidade bruta utilizada na receita para garantir o custo correto.

2. Opção de "Consumo Proporcional" sumiu? Se você trabalhava com pizzas de dois sabores e precisava da configuração de consumo proporcional (meio a meio), saiba que essa configuração específica de "consumo proporcional ou completo" foi reestruturada. Verifique as configurações de opções na produção automática ou ajuste a quantidade média na receita base.

3. Preciso cadastrar ficha técnica para produtos de revenda (ex: Lata de Refrigerante)? Não. Se você compra o item pronto e o vende exatamente como comprou, basta cadastrá-lo como **Produto Simples**. A Ficha Técnica é exclusiva para itens que sofrem transformação ou montagem (ex: Drinks, Pratos, Kits de Produção).