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

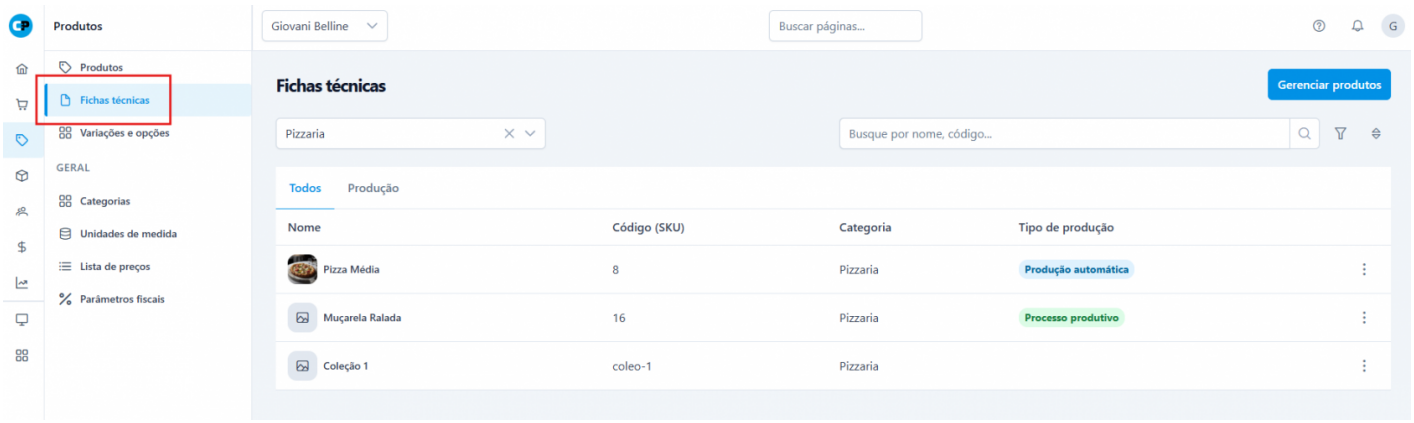
Para montar sua ficha técnica, você já deve ter realizado os seguintes cadastros:

- **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.

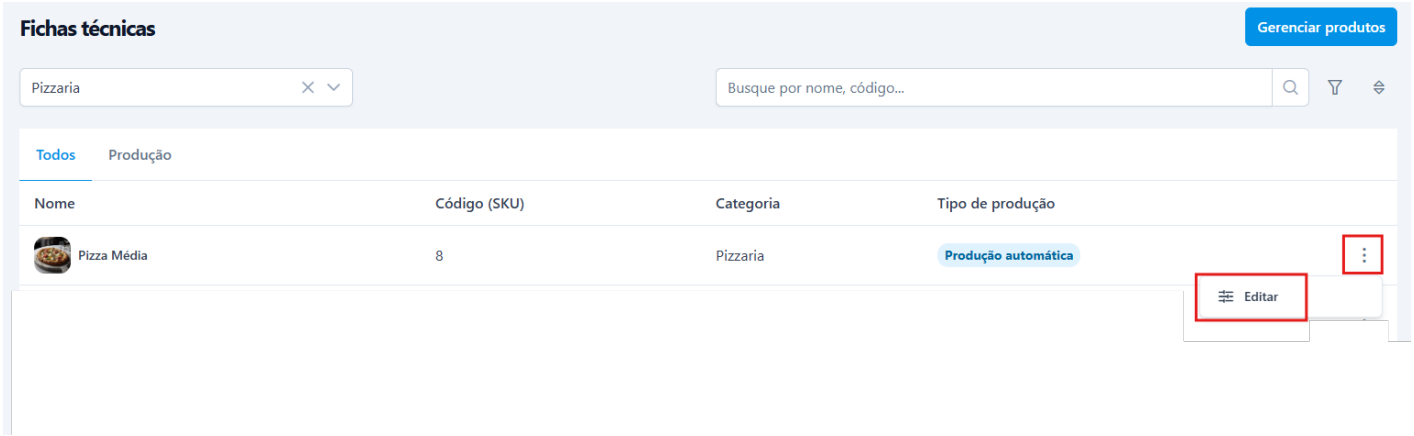
⚙Passo a Passo

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).

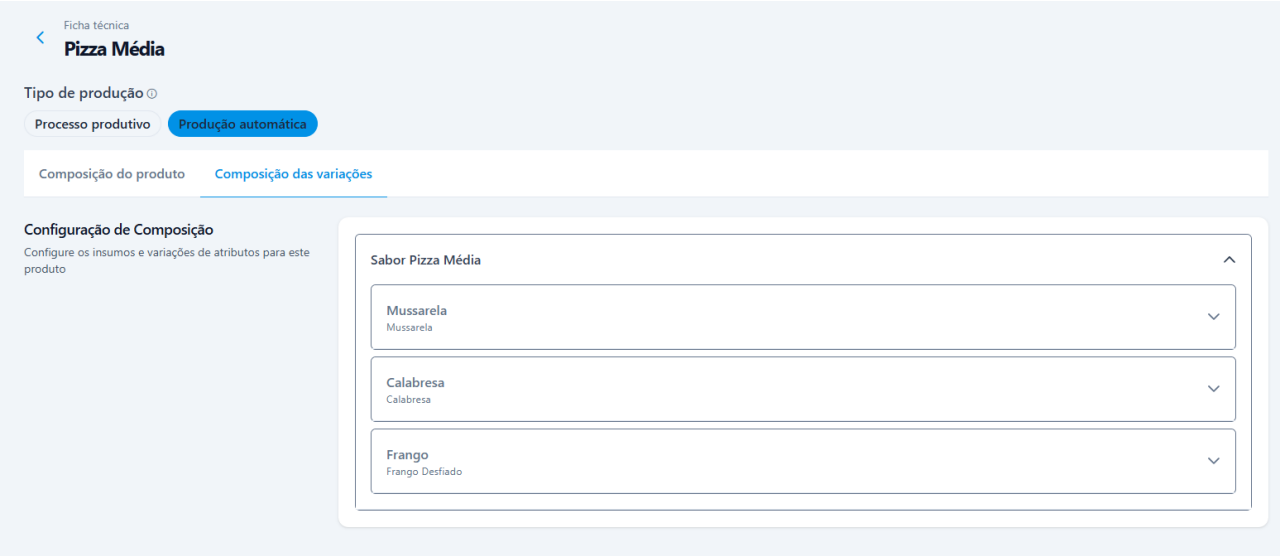


2. Localize o Produto Final Na tela de gerenciamento de Ficha Técnica, busque pelo produto de venda que você deseja configurar (ex: "Pizza Média"). Clique no produto para iniciar a edição da composição.



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

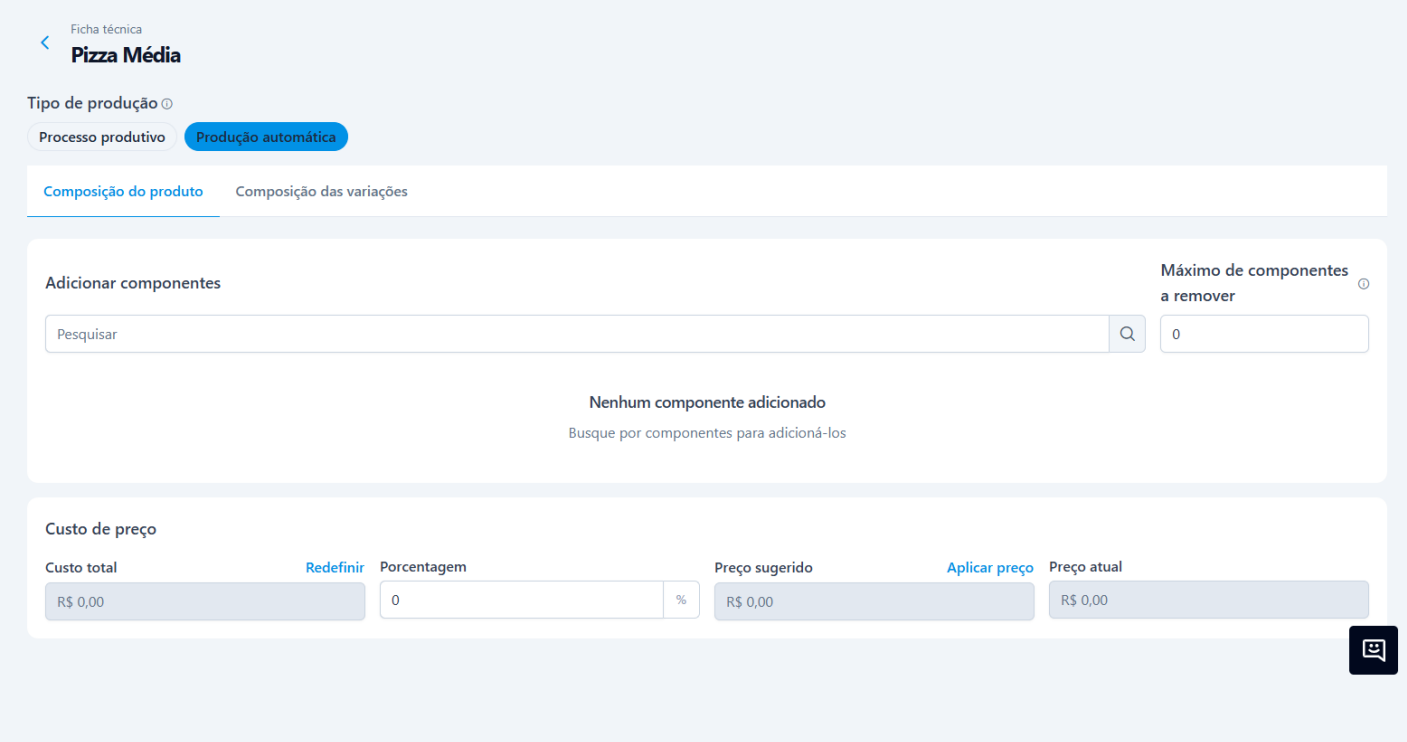
- **Produção Automática:** Ideal para restaurantes. O estoque dos insumos é baixado automaticamente no momento da venda.
- **Processo Produtivo:** Para indústrias que produzem para estocar antes de vender (exige ordem de produção).



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).

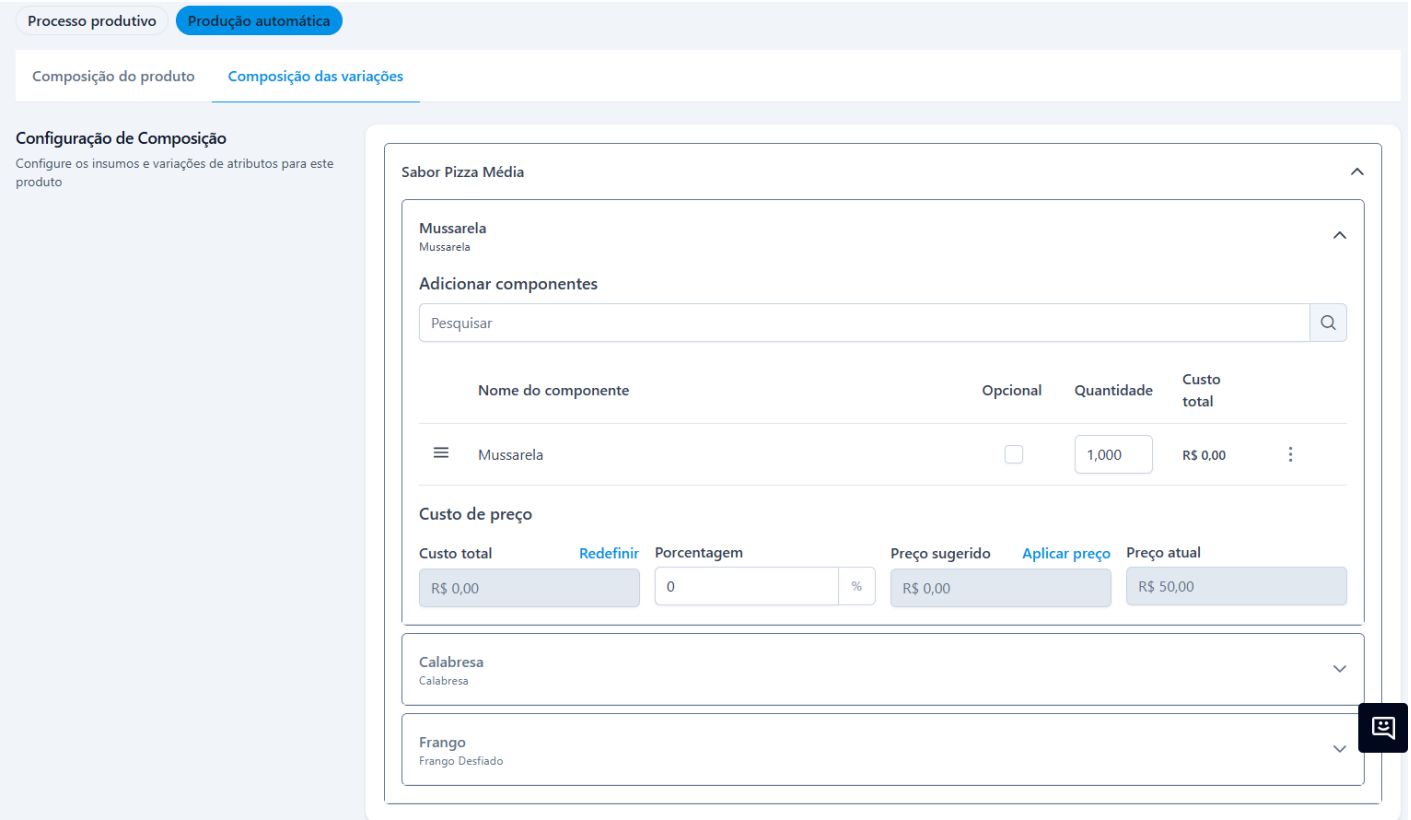
> O sistema irá calcular o custo desse ingrediente baseado na última compra.



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.





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.



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).

Revisão #7
Criado 2025-12-16 14:24:07 UTC por Giovani Belline
Atualizado: 2026-03-31 17:27:18 UTC por Giovani Belline