

Costos de Buffet

Factores a Considerar

- Categoría de establecimiento:
 - Elegante
 - Lukshory.
- Tipo de comensales o clientes:
 - Hombre, mujer.
 - Trabajo.
- Tiempo disponible en la comida:
 - Cuantas horas dura.
- Número de comensales:
 - Cambia la logística entre el número de personas.
 - Producción por lotes,
 - ◆ El último tiene que comer lo mismo con la misma calidad del primero.
- Edad de los comensales:
 - Checar la alimentación dependiendo la edad.
- Género, gustos y costumbres:
 - Dietas.
 - Veganismo.
 - Vegetarianos.
 - Kosher.
- Época, estación y temporada del año:
 - Menú apto para el lugar, clima y estacionalidad.
- Facilidad de robo:
 - Lo que la gente se va a llevar del banquete o restaurante.
- Ejercicio Corto:
 1. Chicharrón en Salsa Verde
 2. Pescado a la Veracruzana
 3. Puntas de Filete
 4. Pollo en Adobo
 5. Cochinita Pibil
 6. Espagueti Rojo
 7. Arroz Blanco
 8. Verduras al Vapor
 9. Frijoles Refritos
- Consideraciones de la Distribución del Buffet:

- Costo de los productos.
- Popularidad o aceptación del platillo.
- Combinación entre los platillos.
- Respuestas Ejercicio:
 1. Chicharrón en Salsa Verde (para turistas y mexicanos).
 2. Frijoles (1 taza-2.4 tazas cocidas, barato y rinde).
 3. Pollo en Adobo (es más barato).
 4. Arroz Blanco (1 taza-3 tazas cocidas, barato y rinde).
 5. Puntas de Filete (por que está en medio, lo que está en medio es lo que menos se va a servir).
 6. Verduras al Vapor (la edad de los comensales y costumbres).
 7. Pescado a la Veracruzana (costo alto).
 8. Tacos de Cochinita Pibil
 9. Espagueti Rojo
- Factores a tomar en cuenta para la distribución de un Buffet:
 - Mentalidad de "desquitar" - No es lo mismo lo que come que lo que pone en el plato.
 - Identificar los productos de menor a mayor costo.
 - Las barras siempre se montan de izquierda a derecha; aunque sea en herradura.
 - Para un evento chico se pone una barra por cada 30 personas.
 - Para un evento grande es una barra por cada 50 personas.
 - De lo primero y último que se sirven llenan el plato.
 - Lo que se coloca antes y después de un plato costoso hace que sea rentable.
 - Por lo menos se sirven 2 veces (media alta, alta mujeres solo una vez. Los hombres muchas).
 - Las alturas del servicio influyen de manera directa. (Abajo - CENTRO - Arriba).
 - Es importante al finalizar el servicio leer la basura. (Saber que si gusta y que no).
- ¿Cómo se calcula la cantidad de comida para cada platillo?
 1. ¿Cuánto come el cliente?
 - ◆ Casa = 250g
 - ◆ Restaurante/evento = 450g

- ◆ Buffet = 600g
- 2. ¿Que porcentaje se debe elaborar?
 - ◆ 600g
 - ◇ 70% salado.
 - ◇ 30% dulce.
 - ◆ 70%
 - ◇ 70% plato fuerte = 294g
 - ◇ 30% guarniciones = 126g
- 3. ¿Cuánto elaborar de cada platillo?
 - ◆ 70% (294g) Fuertes,
 - ◇ Chicharrón 30%
 - 88.2g
 - ◇ Puntas de Filete 20%
 - 58.8g
 - ◇ Tacos de Cochinita 20%
 - 58.8g
 - ◇ Pollo 15%
 - 44.1g
 - ◇ Pescado 15%
 - 44.1g
 - ◆ 30% 126g Guarniciones,
 - ◇ Arroz 30%
 - 37.8g
 - ◇ Frijoles 25%
 - 31.5g
 - ◇ Espagueti 25%
 - 31.5g
 - ◇ Verduras 20%
 - 25.2g
- 4. Calcular cantidad de comida, (multiplicar peso de porción de 1 persona por las personas que sean, ej. 200).
 - ◆ Fuertes, 1 porción = 294g, 200 = 58,800g
 - ◇ Chicharrón 30%
 - 17,640g
 - ◇ Puntas de Filete 20%
 - 11,760g
 - ◇ Tacos de Cochinita 20%

- 11,760g
- ◇ Pollo 15%
 - 8,820g
- ◇ Pescado 15%
 - 8,820g
- ◆ Guarniciones, 1 porción = 126g, 200 = 25,200g
 - ◇ Arroz 30%
 - 7,560g
 - ◇ Frijoles 25%
 - 6,300g
 - ◇ Espagueti 25%
 - 6,300g
 - ◇ Verduras 20%
 - 5,040g