

# Испытание №2 NETWORKING в стиле «Бутерброд»



СКИ РУК

# Команда «Аудит»



# Підготовка к приготуванню бутербродов



# Наш творческий процесс



МЫ ПРИГОТОВИМ

САМЦА ВИУШЦА БУТЕРБРОД



# Наша

# КОМАНДА



# Наше творение



# Фуршет в самом разгаре







# Технологическая карта на бутерброд «Солнечные гавайи»

№ п/п	Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса готового продукта, г
1	Ветчина	21	20	20
2	Ананас консервированный	18	15	15
3	Сыр	15,4	15	15
4	Зелень петрушки	2,7	2	2
5	Листья салата	2,5	2	2
6	Хлеб пшеничный	20	20	20
7	Выход на 1 порцию			74

# Технологическая карта на бутерброд «Канapé»

№ п/п	Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто,г	Масса нетто или п/ф,г	Масса готового продукта,г
1	Сыр	20,3	20	20
2	Виноград	15,5	15	15
3	Ананас консервированный	19,5	15	15
4	Хлеб пшеничный	10	8	8
5	Выход на 1 порцию			58(2 штуки на порцию)





**Выручка-2050 руб.**  
**Себестоимость-1270**  
**Прибыль-780**  
**Рентабельность**  
**продаж-40%**

# Спасибо за внимание!

