**Distanční výuka 3.B**

**Zadání č. 5**

1. Sestavit čtyřchodové menu dle gastronomických pravidel (zatím bez nápojů)

 **Téma:** **Valentýnské menu**

**Cena menu: 1.050,- Kč/osoba (prodejní cena s DPH)**

**Počet osob: 6**

**FC: 40 %**

1. Vytvořit finanční kalkulaci dle zadaných parametrů
* vypočtěte prodejní cenu menu pro 6 osob
* vypočtěte nákupní cenu bez DPH, ze které budete vycházet při sestavování menu

 (nezapomeňte na přepočtový vzoreček FC)

1. Vytvořit normovací a kalkulační list na 10 a 6 porcí (viz přiložená tabulka)

 (opět použijte ceník Makro)

**Kozí sýr svatého Maura**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Surovina** | **hmotnost v g** | **cena v Kč bez DPH** |
| **10 porcí** | **6 porcí** | **za jednotku kg** **( ks,l)** | **10 porcí** | **6 porcí** |
| **Kozí sýr v popelu** | 750 | 450 | 511,9 | 383,93 | 230,36 |
| **Červená řepa** |  |  |  |  |  |
| **Polní salát mix** |  |  |  |  |  |
| **Olivový olej E. Virgin** |  |  |  |  |  |
| **Koriandr čerstvý** |  |  |  |  |  |
| **Aceto Balsamico C.** |  |  |  |  |  |
| **Sůl** |  |  |  |  |  |
| **Černý pepř celý** |  |  |  |  |  |
| **Citróny** |  |  |  |  |  |
| **Žitný chléb** |  |  |  |  |  |
| **Créme Fraiche** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Nákupní cena celkem** |  375,44 |