



**SFORMATINO DI
ANELLETTI ALLA
SICILIANA**

Food Cost

Costo materie prime

Ingredienti per 4 persone				
INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'	PREZZO	IMPORTO
Olio di semi di arachide	kg	0,6	2,23	1,34
melanzane viola	kg	0,5	1,92	0,96
anellini	kg	0,25	3,18	0,80
pangrattato	kg	0,5	1,54	0,77
burro	kg	0,16	5,60	0,90
sale grosso	kg	0,028	0,48	0,01
pomodorini vesuviani DOP	kg	0,6	9,00	5,40
carne macinata di vitello	kg	0,1	12,00	1,20
carne macinata di maiale	kg	0,1	7,25	0,73
scamorza di bufala	kg	0,1	19,09	1,91
cipolla bianca	kg	0,05	0,90	0,05
carota	kg	0,05	0,80	0,04
sedano	kg	0,05	1,40	0,07
olio evo Puglia	l	0,02	15,38	0,31
basilico	kg	0,01	1,00	0,01
sale fino	kg	0,028	0,48	0,01
pepe nero	kg	0,01	23,80	0,24
noce moscata	kg	0,01	34,00	0,34
TOTALE per 4 Persone				15,07

Costo manodopera

COSTO MOD			
retribuzione oraria	n. ore	n. persone	totale
€ 12,10	5	3	€ 181,50

COSTO MOI sala			
retribuzione oraria	n. ore	n. persone	totale
€ 12,10	6	19	€ 1.379,40

COSTO MOI accoglienza			
retribuzione oraria	n. ore	n. persone	totale
€ 12,10	8	28	€ 2.710,40

riparto costi comuni		
MOI	MOD	quota MOI
€ 4.089,80	€ 181,50	22,53

Configurazioni di costo

costo materie prime per 4 persone	15,07
costo materie prime per 1 persona	3,77
totale materie prime per 35 persone	131,87
costo MOD	181,50
COSTO PRIMO	313,37
Quota costi comuni (MOI)	22,53
COSTO COMPLESSIVO	335,90
Costo di una porzione	9,60

Alcune considerazioni sul procedimento di calcolo:

La percentuale di scarto delle materie prime utilizzate per la produzione del piatto, essendo minima, è stata ipotizzata pari a zero.

I costi indiretti considerati in relazione alla produzione del piatto sono quelli relativi alla manodopera impegnata nell'accoglienza e nel servizio di sala.

Non sono stati considerati i costi di commercializzazione trattandosi di evento inserito in un contesto scolastico e non aziendale.