

Manual de Treinamento

Guia operacional para as equipes de cozinha, compras e gestão · versão 1.0

1. Objetivo do treinamento

Este manual capacita as equipes de cozinha, compras e gestão a operar o sistema Mise en Place no dia a dia: cadastrar insumos e fornecedores, montar fichas técnicas, emitir pedidos de compra, controlar o estoque e apontar a produção — com custo por porção e CMV calculados automaticamente.

2. Perfis de acesso e permissões

Perfil	O que pode fazer	Uso típico
Administrador	Acesso total, incluindo gestão de usuários e perfis.	Sócio, diretor, TI
Gerente	Cadastros, fichas, compras e estoque. Não gerencia usuários.	Chef executivo, gerente de F&B
Cozinheiro	Consulta fichas e estoque; registra produções do dia.	Equipe de produção

O primeiro usuário cadastrado recebe automaticamente o perfil Administrador. Os demais entram como Cozinheiro e devem ser promovidos na tela Equipe.

3. Primeiro acesso

- Abra o endereço do sistema e clique em **Acessar o sistema**.
- Crie sua conta com e-mail e senha, ou use **Entrar com Google**.
- No primeiro login o sistema abre o **Painel** com os indicadores do negócio.
- Peça ao administrador para ajustar seu perfil na tela **Equipe**, se necessário.

4. Roteiro por módulo

4.1 Fornecedores

- Cadastre nome, CNPJ, contato, telefone, e-mail e prazo de entrega em dias.
- O prazo de entrega orienta o ponto de pedido dos insumos comprados desse fornecedor.

4.2 Insumos

- Informe nome, categoria, unidade (kg, g, L, ml, un...), custo unitário e estoque mínimo.
- O **estoque atual** não é digitado: ele resulta dos movimentos de entrada, saída e ajuste.
- Insumos com saldo igual ou abaixo do mínimo aparecem em vermelho como alerta de ruptura.

4.3 Fichas técnicas

- Crie a ficha com nome, categoria, rendimento (quantas porções) e preço de venda.
- Adicione os insumos com quantidade e **percentual de perda** (limpeza, aparas, cocção).
- O sistema calcula custo total, custo por porção e CMV% em tempo real.
- Registre o modo de preparo para padronizar a execução na praça.

4.4 Compras

- Crie o pedido escolhendo o fornecedor e a data prevista de entrega.
- Adicione os itens; o custo unitário vem preenchido com o último custo do insumo e pode ser ajustado.
- Ao alterar o status para **Recebido**, o sistema lança automaticamente a entrada no estoque e atualiza o custo unitário do insumo.

4.5 Estoque

- Consulte o saldo por insumo, o valor total imobilizado e os itens abaixo do mínimo.
- Registre movimentos manuais: **entrada** (soma), **saída** (subtrai) e **ajuste** (define o saldo final do inventário).
- O histórico mostra data, insumo, tipo, origem (manual, compra ou produção) e quantidade.

4.6 Consumo e produção

- Selecione a ficha, informe a quantidade produzida e a data.
- O sistema baixa do estoque todos os insumos da ficha, já considerando o percentual de perda.
- O histórico apresenta custo consumido e receita potencial do período.

4.7 Painel

- Valor em estoque, CMV médio do cardápio, rupturas e produções recentes em uma única tela.

5. Conceitos de custo

Indicador	Como é calculado	Leitura
Custo do insumo na ficha	$\text{quantidade} \times (1 + \text{perda}\%) \times \text{custo unitário}$	Custo real, com perdas
Custo total da ficha	soma dos custos dos insumos	Custo da receita cheia
Custo por porção	$\text{custo total} \div \text{rendimento}$	Base do preço de venda
CMV%	$\text{custo por porção} \div \text{preço de venda} \times 100$	Meta usual: 28% a 35%
Valor em estoque	$\text{saldo} \times \text{custo unitário de cada insumo}$	Capital imobilizado

6. Rotina recomendada

Frequência	Rotina	Responsável
Diária	Apontar produções e conferir alertas de ruptura.	Cozinheiro
Diária	Receber pedidos e conferir notas contra o pedido.	Gerente
Semanal	Revisar custos de insumos e CMV das fichas.	Gerente / Chef
Mensal	Inventário físico e lançamento de ajustes.	Gerente
Trimestral	Revisar fichas, perdas e preços de venda.	Administrador

7. Boas práticas e erros comuns

- Use sempre a mesma unidade do insumo na ficha — misturar kg e g distorce o custo.
- Não digite o saldo em estoque diretamente: utilize o movimento de **ajuste**, que preserva a trilha de auditoria.
- Cadastre a perda real medida na cozinha; perdas subestimadas geram CMV artificialmente baixo.
- Só marque o pedido como recebido após conferência física — a ação gera entrada de estoque.
- Revise o preço de venda sempre que o custo de um insumo variar acima de 10%.

8. Suporte

Dúvidas operacionais devem ser encaminhadas ao administrador do sistema na operação. Incidentes técnicos seguem os canais e SLAs definidos na proposta comercial.