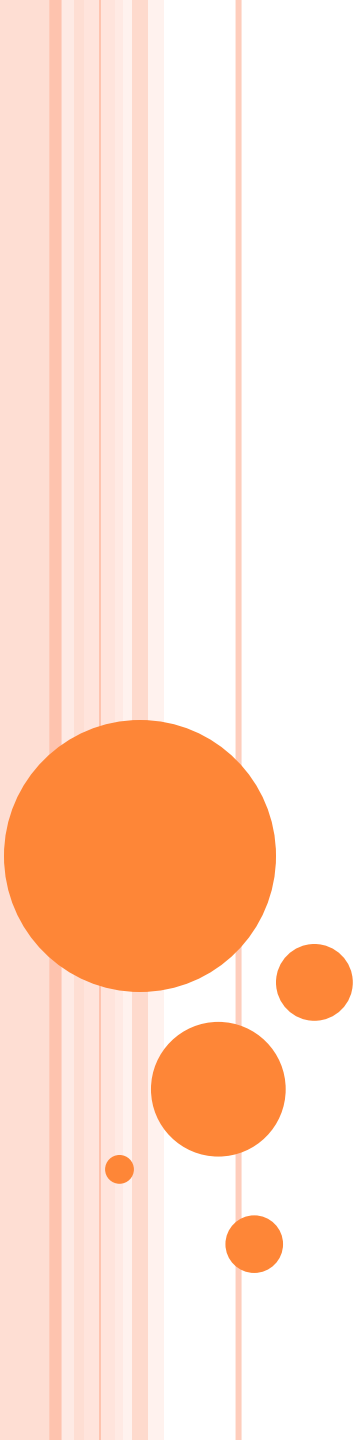




DZGwG

ĆWICZENIA DO TEMATU:

**CZYNNIKI KSZTAŁTUJĄCE WIELKOŚĆ
SPRZEDAŻY W ZAKŁADZIE
GASTRONOMICZNYM.
MARŻA I CENA GASTRONOMICZNA.**

Izabela Żero

ĆWICZENIE 1:

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej porcji żurku staropolskiego przyjmując, że koszt jej wytworzenia to 7,50 zł, a marża to 40 %.



ĆWICZENIE 2.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej porcji zrazów wołowych z ogórkiem i słoniną przyjmując, że koszt wytworzenia to 30,00 zł, a marża to 30%.



ĆWICZENIE 3.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 kg pasztecików z grzybami, jeżeli cena surowców wykorzystanych do ich produkcji wyniosła 29,00zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 50%?



ĆWICZENIE 4.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto 1 porcji 250 ml soku pomarańczowego wiedząc, że cena zakupu 1 litra napoju wyniosła 8,00zł, wysokość marży gastronomicznej wynosi 200%, a stawka podatku VAT 23%.



ĆWICZENIE 5.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz cenę gastronomiczną brutto polędwicy po angielsku.

Polędwica po angielsku	Wartość
Koszt surowców	22,00zł
Marża gastronomiczna	23,00zł
Stawka podatku VAT 8%	3,60zł
Cena gastronomiczna brutto	

