

Exercício 1

1) A Cozinha do Restaurante Saborearte verificou que na preparação de um prato de filé com fritas são consumidos, em média, 400 gramas de carne de primeira e 200 gramas de batatas especiais. Cada quilo de carne de primeira custa para a empresa R\$ 12,00 e rende cerca de 900 gramas de bifes para o prato. Cada quilo de batata custa R\$ 2,00 e apresenta uma perda no processamento igual a 20%. Além dos dois ingredientes mencionados, a empresa verificou que gasta cerca de R\$ 6,00 com outros itens.

- (a) Considerando os números apresentados, obtenha o custo médio do prato;
- (b) Sabendo que a empresa usa um multiplicador (ou taxa de marcação) igual a R\$ 2,50, qual o preço do prato?