



MODULO IT - ATTIVITÀ PREPARATORIE

COMPITO DI MATEMATICA

Dati gli ingredienti, il prezzo all'ingrosso per KG e la quantità, calcolare il costo totale delle materie prime di una ricetta in streaming, utilizzando la seguente tabella.

Materie prime / Ingredienti	Prezzo all'ingrosso per KG	Misura della quantità	Quantità	Costo unitario
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
	€ -			€ -
TOTALE				€ -

A titolo indicativo, il costo delle materie prime è pari al 38% dell'imponibile.

Utilizzando proposte e percentuali, calcolare il costo fisso (30% dell'imponibile), la manodopera del datore di lavoro (30% dell'imponibile) e l'IVA al 22%.

Infine, calcolare il prezzo di vendita totale della ricetta.

	%	€
MATERIE PRIME	38%	
COSTI FISSI <i>Ad esempio, affitto, elettricità, acqua, gas, dipendenti...</i>	30%	
DATORE DI LAVORO LAVORO LAVORO	32%	
IMPONIBILE		
IVA	22%	
PREZZO DI VENDITA TOTALE		