

Ejercicio 5 – El menú

Consolidación fórmulas y formatos.

Elabora una hoja de cálculo lo más parecida a la siguiente:

RESTAURANTE LA COMIDILLA			
Entrantes			
Sardinas	1,50 €	1	
Longaniza	2,00 €		
Jamón	2,50 €		
Primeros			
Macarrones con tomate	2,50 €		
Judías verdes	2,25 €	1	
Arroz tres delicias	3,30 €		
Segundos			
Ternera a la plancha	3,00 €	1	
Lomo con tomate	3,10 €		
Bacalao con setas	3,25 €		
Postres			
Helado	1,75 €		
Fruta natural	0,75 €		
Flan con nata	1,50 €	1	
Suma			8,25 €
IVA	21,00%		1,73 €
Total			9,98 €

1. Diseña una fórmula que permita calcular el total del menú en función de lo que pidan los clientes.
2. Calcula lo que costará una comida compuesta por:
 - Entrantes: 1 ración de sardinas, 1 de longaniza y 2 de jamón.
 - Primeros: 3 de macarrones y 1 de judías.
 - Segundos: 4 de bacalao.
 - Postres: 1 helado, 2 frutas y 1 flan.
3. Cambia el nombre de la hoja de cálculo por “menú 1”.
4. Aprovechando este modelo crea otro similar en otra hoja de cálculo “menú 2”, cambia los platos del menú y los precios.
5. Guarda el ejercicio en tu carpeta de intranet con el nombre menu.xlsx