

La gestion des approvisionnements et du coût matières

Niveau : Baccalauréat Professionnel restauration

CONTEXTE et OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

ORGANISATION, INTENTIONS DU PROJET PÉDAGOGIQUE

Cette situation d'apprentissage s'appuie sur une réalité professionnelle : la restauration scolaire du collège Pierre Dubois de Laval (500 couverts pour une population d'enfants et de jeunes adolescents). Il s'agit d'appréhender le plus concrètement possible la gestion des approvisionnements, la mise à jour des stocks et la détermination de quelques indicateurs de gestion.

Le thème est introduit par une vidéo présentant la démarche du chef de cuisine en matière de gestion des approvisionnements et de gestion des stocks.

Cette situation d'apprentissage s'articule avec celles relatives au plan menu en sciences appliquées et la création de recettes en production culinaire.

CHOIX DU THÈME

Le Chef de cuisine, Monsieur GARANGER, a introduit une nouvelle recette dans le plan menu. A partir de la fiche technique de cette dernière, il s'agit d'une part d'approfondir les connaissances relatives à la gestion des approvisionnements et d'autre part de déterminer des indicateurs de gestion tels que le coût matière, le ratio matières et les écarts matières, mais aussi être en mesure de les analyser pour en tirer les mesures correctives si nécessaire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES RECHERCHES

Restauration Collective, Restauration Commerciale...

C1.1 Gérer les approvisionnements et les stocks

- 5.1.11 Les opérations d'achat et la gestion des stocks
- 5.1.14 Le contrôle des stocks.

C2.8 Apprécier les coûts élémentaires d'une prestation

5.1.16 Les coûts : calcul et analyse des écarts

Synthèse des contenus

A partir d'une situation concrète, il s'agit d'approfondir des compétences et des connaissances acquises en BEP :

- La détermination des quantités à commander, les notions de stocks minimum, de sécurité, d'alerte,
- La commande, la mise à jour des stocks en quantité et en valeur,
- la valorisation des fiches techniques et le calcul du coût matière.

Il s'agit également de découvrir quelques indicateurs de gestion et les analyser :

- le ratio matières,
- l'écart global matière et sa décomposition en écart sur quantité et écart sur prix.

PRÉ REQUIS

- L'appel d'offres, le choix du fournisseur, la commande, la livraison, la facture, la fiche de stock et sa valorisation, la fiche technique,...

Du fait de l'utilisation de l'outil informatique, cette situation d'apprentissage se prête également à la validation de compétences du B2i Lycée

La gestion des approvisionnements et du coût matières

Niveau : Baccalauréat Professionnel restauration

FICHE DE DÉROULEMENT PEDAGOGIQUE Page 1/4

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
<p>1. La détermination des quantités à commander</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rôle de la fiche technique qui permet de déterminer pour un plat donné les quantités de denrées à commander tout en respectant le budget alloué, - Importance de la mise à jour des stocks en temps réel avec utilisation des outils appropriés, - Nécessité de prévoir le nombre de couverts à servir pour éviter les erreurs d'approvisionnement (commandes trop importantes = pertes de produits et coût du stockage, commandes insuffisantes = rupture de stock) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appréhender une situation professionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distribue les 5 fiches travail à faire ▪ Présente et explicite les objectifs de formation (à l'aide d'un diaporama permettant de faire le lien entre les objectifs et les activités) ▪ Diffuse la vidéo Présentation du Collège Pierre Dubois de Laval 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prennent connaissance du travail à faire et du dossier ▪ Découvrent la situation du collège de Laval en visionnant la vidéo Présentation du Collège de Laval 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Salle équipée de micro-ordinateurs (scénario type : un appareil pour 2) et d'un vidéoprojecteur ▪ Logiciel de gestion paramétré ou tableur Un tableur OPENOFFICE est fourni sur le DVD que vous pouvez télécharger sur les PC, ▪ Tableur et fichiers stockés sur le DVD que vous pouvez télécharger sur réseau dans le répertoire élèves ou sur clé USB. ▪ Fiches de travail
<p>2. Les notions de stock minimum, de sécurité et d'alerte</p> <ul style="list-style-type: none"> -Stock minimum : stock nécessaire correspondant aux ventes réalisées avant la prochaine livraison (tient compte des délais de livraison), -Stock de sécurité : quantité supplémentaire de produits par rapport au stock minimum pour faire face à d'éventuels incidents ou retards de livraison, -Stock d'alerte : quantité restante à partir de laquelle l'entreprise déclenche une commande. Il correspond au moins au stock de sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier les principales étapes de la mise à jour des stocks ▪ Citer et définir les méthodes de valorisation des stocks, ▪ Déterminer les quantités à commander ▪ Définir les notions de stock minimum, de sécurité et d'alerte 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Répartit les élèves en deux groupes (GR1 et GR2) afin de prendre en compte la contrainte d'un micro-ordinateur pour deux élèves. (si cette contrainte existe) ▪ Pour activité 1 distribue Questionnaire élève 1 et diffuse vidéo « Achat et rotation des stocks en appertisés » ▪ Pour activité 2 installe les élèves sur leur PC avec tableur installé et commente fiche de travail 5/5 	<p>Activité 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ GR 1 prend connaissance de la vidéo « Achat et rotation des stocks en appertisés » et répond aux questions. Avec Questionnaire élève 1 <p>Activité 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ GR2 sur poste informatique imprime la fiche technique de la nouvelle garniture et consulte l'état des stocks afin de déterminer la nature de la commande à passer auprès des fournisseurs. Les élèves de ce groupe consultent également la consommation du 24/03/08 pour connaître la consommation de bouteilles d'eau et remplissent leur Questionnaire élève 2 aidé du document élève 1 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vidéo « Achat et rotation des stocks en appertisés » ▪ Questionnaire élève 1 ▪ Micro-ordinateurs, imprimantes ▪ Fichiers Tableur : « Gestion des approvisionnements » ▪ Feuille : « plan menu du 31 03 », feuille « Fond d'artichaut », feuille « Etat des stocks 25/03/08 », feuille « 24/03/08 » ▪ Doc élève 1 : Stocks ▪ Questionnaire élève 2
<p>3. La valorisation des stocks :</p> <p>Rappel des méthodes Premier entré, Premier sorti, Coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée ou en fin de période.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organise la rotation des deux groupes 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un d'entre eux, avec le micro du prof présente sa démarche pour rechercher les informations dans le fichier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ micro professeur et vidéoprojecteur

La gestion des approvisionnements et du coût matières

Niveau : Baccalauréat Professionnel restauration

FICHE DE DÉROULEMENT PEDAGOGIQUE Page 2/4

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
<p>4. Centrales d'achats, groupement de commandes.</p> <p>- La centrale d'achats met en concurrence plusieurs fournisseurs et choisit celui qui propose les meilleures conditions de vente, de délai,...mais aussi les meilleures garanties d'hygiène et de qualité.</p> <p>- Le groupement de commandes permet de mutualiser les procédures, de faire des économies d'achat et d'être en position de force avec les fournisseurs pour négocier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sélectionner les fournisseurs ▪ Passer une commande et mettre à jour les stocks en quantité et en valeur. ▪ Valoriser une fiche technique et calculer coût matière 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lance la vidéo « Volumes et politique d'achat » ▪ Procède à la mise en commun de l'activité 3 et sollicite oralement les élèves. 	<p>ACTIVITE 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Regardent la vidéo et répondent aux questions posées sur doc Questionnaire élève 3 ▪ Analysent le Questionnaire élève 4 « Groupement de commandes » et donnent les éléments de réponses sur ▪ Donnent les éléments de réponses 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vidéoprojecteur ▪ vidéo « Volumes et politique d'achat » ▪ Questionnaire élève 3 ▪ Questionnaire élève 4 « Groupement de commandes »
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sur les activités 4 et 5, organise le travail et reforme 2 groupes d'élèves dans la mesure où l'utilisation du micro-ordinateur est nécessaire. ▪ Organise la rotation des groupes 	<p>ACTIVITE 4 (4.1 et 4.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ GR1 réalise les travaux programmés pour l'activité 4 Question 4.1 et 4.2 	<p>• Questionnaire élève 5 « Fluctuation des prix » avec source d'information fournisseur</p> <p>• Document 2 : « Demande de tarif »</p> <p>• Questionnaire élève 6 : « Demande de tarif »</p>
		<p>Rotation des groupes au fur et à mesure que les postes se libèrent.</p>	<p>ACTIVITE 4.3 et ACTIVITE 5</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ GR2 réalise les travaux programmés pour l'activité 4.3 et activité 5 <p>Imprime les trois fiches de stock ainsi qu'une extraction de l'état des stocks afin de connaître le prix des denrées autres que les fonds d'artichaut, les carottes extra-fines et les petits pois (nécessaire au calcul du coût matière)</p>	<p>Fichiers Tableur : « Gestion des approvisionnements »</p> <p>Feuille : Mise à jour fiches de stock : suite à commande</p> <p>Feuille : Etat des stocks 25 03 08 » Feuille « fiche technique »</p> <p>Feuille « Mise à jour fiches de stock » : suite à production</p>
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procède à la mise en commun des activités 4 et 5 et sollicite oralement les élèves 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Donnent les éléments de réponse. A l'aide du micro professeur, certains sont sollicités pour la mise à jour des fiches de stock et le calcul du coût matières 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ micro professeur et vidéoprojecteur

La gestion des approvisionnements et du coût matières

Niveau : Baccalauréat Professionnel restauration

FICHE DE DÉROULEMENT PEDAGOGIQUE Page 3/4

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
<p>5. Les indicateurs de gestion. LE RATIO MATIERES : la majorité des restaurateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> perçoit le coût matières exclusivement par rapport aux coûts des fournisseurs, établit des calculs de coûts matières au lancement du plat mais ne réalise pas d'analyse ou de suivi au jour le jour. <p>La gestion du coût matières passe nécessairement par une procédure de contrôle nourriture et boissons.</p> <p>Le calcul du ratio matières est primordial dans la gestion d'un restaurant car il dépend de plusieurs facteurs ; l'approvisionnement (choix des produits, choix des fournisseurs, prévision des commandes, flexibilité dans les livraisons, réactivité par rapport aux fluctuations des cours, contrôle des stocks)</p> <p>La production (existence de fiches techniques, respect des fiches techniques, optimisation de la productivité)</p> <p>Les ressources humaines (sensibilisation du personnel au respect des fiches techniques : au besoin intéresser l'équipe au respect du ratio matières objectif)</p> <p>La gestion commerciale (prévision de la fréquentation, analyse de la structure des ventes, analyse des attentes de la clientèle, adéquation offre/demande)</p> <p>Ration matières = rapport entre les consommations matières HT sur une période donnée et le Chiffre d'affaires HT sur cette même période</p>	<ul style="list-style-type: none"> Calculer et analyser un ratio matières 	<ul style="list-style-type: none"> Organise le travail des élèves dans la mesure où une activité sur le micro-ordinateur est programmée pour le calcul du ratio coût matières Organise la rotation des élèves Procède à la mise en commun de l'activité 6 	<p>ACTIVITES 6 et 7</p> <ul style="list-style-type: none"> GR1 prend connaissance du document élève 3 et imprime la feuille de consommation de mars 2008 ainsi que la feuille de calcul ratio matières mars 2008 <p>La rotation se fait au fur et à mesure que les postes se libèrent.</p> <ul style="list-style-type: none"> GR2 démarre l'activité 7 en analysant le questionnaire 8 et en répondant aux questions 7.1 et 7.2 Fournissent les éléments de réponse, corrigent éventuellement leur production 	<ul style="list-style-type: none"> Document élève 3 « Gestion coût matières » Fichier tableur : Feuille « Ratio matières mars 2008 vierge » Feuille « Consommation journalière mars 2008 » Questionnaire élève 7 Questionnaire élève 8 micro professeur et vidéoprojecteur

La gestion des approvisionnements et du coût matières

Niveau : Baccalauréat Professionnel restauration

FICHE DE DEROULEMENT PEDAGOGIQUE Page 4/4

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
<p>5. Les indicateurs de gestion(suite)</p> <p>LES ECARTS matières : il s'agit de comparer d'une part les prévisions de consommations (ce que j'aurai du consommer) avec la réalité des consommations (ce que j'ai réellement consommé).</p> <p>La main courante et la comptabilité fournissent des données sur l'activité et les coûts. Il s'agit des réalisations (réel) qui sont comparées aux prévisions (prévu).</p> <p>La comparaison entre les coûts réels et les coûts constatés permet d'effectuer un contrôle budgétaire.</p> <p>L'écart global = Réel – Prévisionnel</p> <p>Cet écart global provient d'une différence constatée entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La consommation réelle et prévue : écart sur quantité = (Qté réelle – qté prévue) x prix prévu, • Les coûts réels et prévus : écart sur prix = (Prix réel – Prix prévu) x Qté réelle <p>A l'issue du calcul de l'écart global et de sa décomposition en écart sur quantité et écart sur prix, il convient de les analyser et d'adopter des mesures correctives.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborer la synthèse 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procède à la mise en commun 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deux élèves sont sollicités pour compléter sur le micro-professeur les feuilles « Ecart global matière » et « Analyse de l'écart » 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Micro-ordinateur professeur et vidéoprojecteur • Fichier tableur : Feuille « Ecart global matière » • Feuille : « Analyse de l'écart »
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procède à la mise en commun 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Procèdent à l'analyse des écarts sur quantité et sur prix ▪ Fournissent les éléments de réponse 	
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifie que les objectifs de formation ont été atteints en s'appuyant sur le diaporama de départ ▪ Demande aux élèves de rédiger la synthèse 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rédigent la synthèse des notions à retenir (soit pendant la séance ou dans le cadre du travail personnel) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fiche de travail à faire et ensemble du dossier

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Info technique enseignant

Info sur fichier Gestion des approvisionnements sous Excel mais avec Tableur Open Office fournis sur ce DVD

**Tableur 1**

En cliquant sur l'icône vous accédez aux feuilles de calcul élèves Ods au format Open Office

[Format Excel](#)

Sur ce DVD est fourni le fichier « Gestion des Approvisionnements » réalisé sous Excel mais aussi lisible grâce à un tableur Open Office que vous pouvez installer. Il comporte les feuilles de calcul suivantes :

- **Plan menu du 31 03 au 04 04 08** : Un plan menu sur une semaine de Dominique garanger, chef des cuisine au Collège de Laval
- **Fond artichaut** : il s'agit de la fiche technique de la garniture « Fond d'artichaut garni de jeunes carottes au miel d'abricot, cappuccino de petits pois »,
- **24/03/08** : feuille de consommation journalière du 24 mars 2008,
- **Etat des stocks 25/03/08** : inventaire des approvisionnements en magasin au 25 mars 2008,
- **FSTOCK FOND ARTICH, FSTOCK CAROT EXTR FINES, FSTOCK PETITS POIS** : fiches de stock des fonds d'artichaut 3/1, des carottes extra fines 5/1 et des petits pois 5/1.
- **Consommations journalières mars 2008** : feuille de consommation du mois de mars 2008 (nombre de convives, leur répartition et les coûts journaliers, mensuel et unitaires)
- **Ratio matières mars 2008** : Eléments à prendre en compte pour le calcul du ratio
- **ANNEXE 2 Ecart global** : tableau facilitant le calcul de l'écart
- **ANNEXE 3 : Analyse écart** : tableau facilitant le calcul de l'écart sur quantité et l'écart sur prix.

Tableur 2

En cliquant sur l'icône vous accédez aux feuilles de calcul corrigées



[Accès aux feuilles de calcul corrigées](#)

Selon la nature des activités élèves vous aurez besoin de telle ou telle fiche de calcul. Pour cela vous trouverez 2 bases : 1 base élève et 1 base corrigée enseignant.

Si vous avez Excel les fichiers vous seront immédiatement disponibles sur votre PC.

Si ce n'est pas le cas alors vous trouverez alors sur le DVD un tableur en Open Source que vous devez installer et qui vous permettra d'ouvrir ces fichiers.

La gestion des approvisionnements et du coût matières

Niveau : Baccalauréat Professionnel restauration

Fiche travail à faire et supports (1/5)

4 Fiches travail à distribuer aux élèves, accompagnées des différents supports papier. Elle constitue le fil conducteur de la séance

Activités	Supports
<p>A travers différents entretiens , Monsieur GARANGER, chef de cuisine, vous présente quelques aspects de son activité au collègue Pierre Dubois à Laval. Il évoque notamment sa démarche en matière de gestion des stocks.</p> <p>1. Après avoir regardé la vidéo « Achat et rotation des stocks en appertisés » :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Citer les principales caractéristiques de la démarche utilisée en matière de gestion des stocks, 1.2. Décrire la politique d'achat de Monsieur GARANGER notamment en ce qui concerne les produits appertisés, 1.3. Citer la méthode de valorisation des stocks utilisée par Monsieur GARANGER. Est-elle adaptée aux denrées alimentaires ? Justifier votre réponse. Indiquer une autre méthode et préciser le mode de calcul. 	<p>Vidéo : « Achat et rotation des stocks en appertisés »</p> <p>Questionnaire élève 1</p>
<p>2. Monsieur GARANGER a introduit une nouvelle recette dans le plan menus de la semaine du 31 mars au 04 avril 2008. Il s'agit d'une nouvelle garniture « Fond d'artichaut garni de jeunes carottes au miel d'abricot, cappuccino de petits pois ». La production programmée pour le mardi 01 avril est de 100 portions.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Les commandes passées précédemment ne prenaient pas en compte ce nouveau plat. Après avoir imprimé la fiche technique et consulté l'état des stocks, indiquer la nature de la commande à passer auprès des fournisseurs. 2.2 Monsieur GARANGER a précisé qu'il se faisait livrer régulièrement. Toutefois, la commande et la livraison de bouteilles d'eau sont hebdomadaires (en général le mardi). Pour ce produit, Monsieur GARANGER souhaite avoir une sécurité égale à une journée de consommation. Après avoir consulté la feuille de consommation journalière du 24 mars 2008 et à l'aide du document 1, déterminer : <ul style="list-style-type: none"> - Le stock minimum, le stock de sécurité et le stock d'alerte pour ces bouteilles d'eau. - Le stock au mardi 25 mars 2008 permet-il de couvrir les besoins ? Sinon, indiquer la quantité à commander à cette date. 	<p>Fichiers sur Tableur : « Gestion des approvisionnements » Feuille : Plan menu du 31 03 au 04 04 Feuille : Fiche technique Feuille « Etat des stocks 25 03 08 »</p> <p>Document élève 1 : « Informations sur les natures de stocks » Questionnaire élève 2 : « Commande et Gestion des stocks »</p>

La gestion des approvisionnements et du coût matières

Niveau : Baccalauréat Professionnel restauration

Fiche travail à faire et supports (2/5)

Activités	Supports
<p>3. Après avoir regardé la vidéo « Volumes et politique d'achat » :</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Préciser le volume d'achat annuel et sa répartition entre les différentes gammes de produits, 3.2. Indiquer le coût d'achat annuel de ces denrées et le coût matière autorisé pour chaque rationnaire, 3.3. Lors de l'entretien, Monsieur GARANGER utilise l'expression « Marché libre ». Définir cette expression, 3.4. Indiquer la nature des produits pour lesquels Monsieur GARANGER lance un appel d'offres, 3.5. Citer les éléments qui déterminent le choix des produits auprès des fournisseurs, 3.6. A l'avenir, la collectivité de rattachement du collège à savoir le conseil général de la Mayenne envisage un regroupement des achats. A l'aide du Questionnaire élève 4 , dégager les avantages et les inconvénients d'un tel projet (non encore validé par les élus). 	<p>Vidéo : « Volumes et politique d'achat »</p> <p>Questionnaire élève 3 : « Volumes et politique d'achat »</p> <p>Questionnaire élève 4, comprenant « extrait info sur Groupement de commandes »</p>
<p>4. Lors d'un entretien, Monsieur GARANGER précise qu'il « <i>fixe un prix à l'année. S'il y a des fluctuations, je vois ça avec mes fournisseurs</i> ».</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Après avoir pris connaissance du Questionnaire élève 5 , indiquer la conséquence de la hausse des prix agricoles, 4.2. Pour produire la nouvelle recette, Monsieur GARANGER a besoin de jeunes carottes très fines. Pour l'instant, seule la première gamme est référencée dans l'état des stocks. Il se renseigne auprès de son fournisseur PRODIREST, Questionnaire élève 6 . Compléter le ou les bons commandes, à la date du 27 mars, pour les denrées nécessaires à la nouvelle recette inscrite dans le plan menu de la semaine du 31 mars au 04 avril 2008. Le dernier bon portait le numéro 137. Ces bons sont transmis au gestionnaire de l'établissement pour signature. 4.3. Le 31 mars au matin, Monsieur GARANGER réceptionne les produits et transmet la facture (Document 2) au gestionnaire de l'établissement. Mettre à jour les fiches de stock correspondantes, sachant que le dernier bon d'entrée portait le numéro 3008. 	<p>Questionnaire élève 5 : « Fluctuation des prix » avec source d'information fournisseur</p> <p>Questionnaire élève 6 : « Demande de tarif et bon de commande »</p> <p>Document 2 : « facture fournisseur »</p> <p>Fichiers Tableur : « Gestion des approvisionnements » Feuille : Mise à jour fiches de stock : suite à commande</p>

La gestion des approvisionnements et du coût matières

Niveau : Baccaauréat Professionnel restauration

Fiche travail à faire et supports (3/5)

Activités	Supports
<p>5. Comme convenu, le 01 avril, Monsieur GARANGER et son équipe produise la nouvelle garniture « Fond d'artichaut garni de jeunes carottes au miel d'abricot, cappuccino de petits pois » pour 100 personnes.</p> <p>5.1. Mettre à jour les fiches de stock uniquement pour les trois produits précédents (numéro du dernier bon de sortie 2900),</p> <p>5.2. Valoriser la fiche technique afin de calculer le coût matière.</p>	<p>Fichier tableur : « Gestion des approvisionnements »</p> <p>Feuille « Mise à jour fiches de stock » : suite à production</p> <p>Feuille « Etat des stocks 25 03 08 »</p> <p>Feuille « fiche technique »</p>
<p>6. Après avoir pris connaissance du document 3, des feuilles de calcul présentes dans le fichier «Gestion des approvisionnements» :</p> <p>6.1. Rechercher les éléments constitutifs du ratio matières pour le mois de mars 2008 puis le calculer en complétant la feuille de calcul correspondante, sachant que le repas élève est facturé 3,49 € et le repas enseignant 4,28€</p> <p>6.2. Conclure.</p>	<p>Document élève 3 « Gestion coût matières »</p> <p>Fichier tableur : « Gestion des approvisionnements »</p> <p>Feuille « Ratio matières mars 2008 vierge »</p> <p>Feuille « Consommation journalière mars 2008 »</p> <p>Questionnaire élève 7</p>
<p>7. Le collège Pierre DUBOIS envisage l'acquisition d'un nouveau logiciel de gestion de la facturation de la restauration scolaire, dont un descriptif est fourni dans le document 8.</p> <p>7.1. Indiquer le module particulièrement utile pour faciliter le pilotage de la production,</p> <p>7.2. Préciser le rôle de la fonctionnalité du logiciel « Calcul des coûts matières et des écarts (volumes et coûts) » en vous aidant également des informations fournies sur le questionnaire 8, issues du blog des experts du journal « L'hôtellerie ».</p>	<p>Questionnaire élève 8</p>

La gestion des approvisionnements et du coût matières

Niveau : Baccalauréat Professionnel restauration

Fiche travail à faire et supports (4/5)

Activités	Supports
<p>7.3. Vu le succès remporté par la nouvelle garniture « Fond d'artichaut garni de jeunes carottes au miel d'abricot, cappuccino de petits pois » et d'une offre promotionnelle sur les fonds d'artichaut, Monsieur GARANGER décide de la produire à nouveau le mardi 13 mai 2008, mais cette fois ci pour 200 personnes.</p> <p>A la suite du repas, Monsieur GARANGER consulte les sorties d'économat relatives à la fabrication de la garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fond d'artichaut : 6 boîtes 3/1 pour un coût total de 71,91€, - Carottes extra fines : 6,5 boîtes 5/1 pour un coût total de 44,20€ . <p>7.3.1. Calculer sur la feuille « écart global », l'écart global matière pour les deux ingrédients principaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fond d'artichaut 3/1, - Carottes extra fines 5/1. <p>7.3.2. Décomposer sur la feuille « analyse écart » cet écart global pour les deux ingrédients en écart sur quantités et en écart sur prix.</p> <p>7.3.3. Préciser si ces écarts sont favorables ou défavorables ainsi que les causes de ces écarts.</p>	<p>Fichier tableur: « Gestion des approvisionnements »</p> <p>Feuille : « écart global matières »</p> <p>Questionnaire élève 9 Feuille : « Analyse de l'écart matière »</p> <p>Questionnaire élève 10</p>
<p>SYNTHÈSE :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Identifier les éléments à prendre en compte pour déterminer la quantité à commander. 2) Définir les notions de stock minimum, de stock de sécurité et de stock d'alerte. 3) Citer les raisons qui expliquent la nécessité d'avoir une gestion prévisionnelle des approvisionnements. 4) Préciser les raisons qui incitent la restauration collective ou commerciale à se tourner vers les centrales d'achats ou les groupements de commandes. 5) Citer et définir les différentes méthodes de valorisation des stocks. 6) Citer deux indicateurs de gestion et expliquer leur importance. <p>B2i : Identifier les compétences développées à travers ces activités qui intègrent l'utilisation de l'outil informatique,</p>	

La gestion des approvisionnements et du coût matières

Niveau : Baccalauréat Professionnel restauration

Fiche travail à faire et supports (5/5)

Nature des feuilles de calculs à votre disposition

- **Plan menu du 31 03 au 04 04 08** : Un plan menu sur une semaine de Dominique garanger, chef des cuisine au Collège Pierre Dubois de Laval
- **Fond artichaut** : Il s'agit de la fiche technique de la garniture « Fond d'artichaut garni de jeunes carottes au miel d'abricot, cappuccino de petits pois »
- **24/03/08** : Feuille de consommation journalière du 24 mars 2008
- **Etat des stocks 25/03/08** : Inventaire des approvisionnements en magasin au 25 mars 2008
- **FSTOCK FOND ARTICH, FSTOCK CAROT EXTR FINES, FSTOCK PETITS POIS** : Fiches de stock des fonds d'artichaut 3/1, des carottes extra fines 5/1 et des petits pois 5/1.
- **Consommations journalières mars 2008** : Feuille de consommation du mois de mars 2008 (nombre de convives, leur répartition et les coûts journaliers, mensuel et unitaires)
- **Ratio matières mars 2008** : Eléments à prendre en compte pour le calcul du ratio
- **ANNEXE 2 Ecart global** : Tableau facilitant le calcul de l'écart
- **ANNEXE 3 : Analyse écart** : Tableau facilitant le calcul de l'écart sur quantité et l'écart sur prix.

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Mise en situation vidéo : Présentation du Collège Pierre Dubois de Laval



[vidéo Présentation du Collège Pierre Dubois de Laval](#)
Durée 3 mn

La gestion des approvisionnement et du coût matières**Activité 1 avec mise en situation vidéo****Questionnaire élève 1 : « Achat et rotation des stocks en appertisés »**

Question 1.1 : Citer les principales caractéristiques de la démarche utilisée en matière de gestion des stocks,

Question 1.2 : Décrire la politique d'achat de Monsieur GARANGER notamment en ce qui concerne les produits appertisés,

Question 1.3 : Citer la méthode de valorisation des stocks utilisée par Monsieur GARANGER. Est-elle adaptée aux denrées alimentaires ? Justifier votre réponse. Indiquer une autre méthode et préciser le mode de calcul. ,

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Mise en situation vidéo : Achat et rotation des stocks en appertisés au collège Pierre Dubois de Laval



vidéo [Ã5WUhYhifchUh\]cb`XYg`gncWg`Yb`UddYfh\]gfgÄ](#)
Durée &'mn

La gestion des approvisionnement et du coût matières**Activité 1 avec vidéo****Réponses enseignant 1 : « Achat et rotation des stocks en appertisés »****Question 1.1 : Citer les principales caractéristiques de la démarche utilisée en matière de gestion des stocks,**

Lors de la réception des denrées, Monsieur GARANGER complète des bons d'entrée. Lors de la production de plats, il complète des bons de sorties. Ces documents sont transmis au gestionnaire pour une saisie et Monsieur GARANGER dispose d'un état des stocks. Cela lui permet de passer ses commandes, si nécessaire.

En complément de ce suivi informatisé, Monsieur GARANGER réalise régulièrement un inventaire physique des stocks.

Question 1.2 : Décrire la politique d'achat de Monsieur GARANGER notamment en ce qui concerne les produits appertisés,

Il s'agit de produits de marque car Monsieur GARANGER privilégie la qualité. Vu la taille du stock qui est relativement réduite, les prix des appertisés sont fixés à l'année. Néanmoins en cas de fluctuation des prix, Monsieur GARANGER reprend contact avec ses fournisseurs. Enfin, les livraisons sont régulières et le ratio de rotation des stocks des principaux produits est peu élevé.

Question 1.3 : Citer la méthode de valorisation des stocks utilisée par Monsieur GARANGER. Est-elle adaptée aux denrées alimentaires ? Justifier votre réponse. Indiquer une autre méthode et préciser le mode de calcul. ,

Il s'agit du premier entré, premier sorti (PEPS ou First in, First out). Cette méthode de valorisation des stocks est particulièrement adaptée aux denrées alimentaires du fait de la nécessité de respecter les DLUO et les DLC.

Néanmoins d'autres méthodes de valorisation des stocks existent telles que :

- Coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée qui est le rapport entre d'une part le montant du stock précédent + le montant de l'entrée et d'autre part la quantité du stock précédent + la quantité entrée,*
- Coût unitaire moyen pondéré en fin de période qui est le rapport entre d'une part le montant du stock initial + montant total des entrées sur la période et d'autre part la quantité du stock initial + les quantités entrées au cours de la période considérée.*

La gestion des approvisionnement et du coût matières



Pour activité 2 : Un plan menu

Collège P. Dubois Laval : semaine du 31 mars au 04 avril 2008

Accès menu sur
tableur 1 Elève

Plan menu du 31 03 au 04 04 08

Chef des Cuisines Laval : Dominique GARANGER

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
ENTREES	Melon Tomate au <u>thon</u> <u>Asperges</u> à la crème Saucisson sec/beurre Salade piémontaise	Pastèque Concombre à la crème <u>1 crudité</u> <u>Rillettes</u> sur toast <u>Maïs</u> en salade	Segments de pomélos Œufs durs mayonnaise Feuilletés fromage	Radis beurre Salade de tomates <u>Champignons</u> à la Grecque Accras de morue Taboulé oriental	Duo de crudités Céleri rémoulade Salade de <u>gésier</u> et lardons Pennes au poulet
PLAT PROTIDIQUE	Cuisse de pintade au cidre Émincé de porc moutarde Cœur de merlu tahitien	Escalope de veau milanaise Foie de veau persillé Cordon bleu sauce salsa	Pilon de poulet Bœuf au jus	Chipolatas Paupiette pêcheur homardine Tajine d'agneau raisin miel	Pavé de saumon Omelette Aumônière de dinde
GARNITURE	Purée <u>1 légume non féculent</u> <u>Brocolis</u> à l'étuvée <u>Poêlée champêtre</u>	Riz pilaf Pomme de terre vapeur <u>Fond artichaut</u> garni capuccino Haricots beurre	Semoule de couscous <u>Carottes</u> Vichy	Coquillettes au beurre Frites <u>2 légumes non féculent</u>	<u>Lentilles à la paysanne</u> Gratin Dauphinois <u>Ratatouille</u> <u>Champignons</u> maître d'hôtel
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature Camembert Flan vanille	Yaourt aux fruits Emmental Entremets caramel	Yaourt Liégeois	Yaourt vanille Roquefort Entremets pistache	Yaourt à boire fraise Saint Paulin Crème 2 chocolats
DESSERT	Pêche jaune Raisin blanc Fromage blanc aux fraises <u>Cocktail de fruits</u> Tarte normande	Melon Raisin noir Ile flottante <u>Compote de pommes</u> Moelleux au chocolat	Nectarine Pomme golden Crème brûlée et chocolat <u>1 fruit cuit</u> Éclair café ou vanille	Prune jaune Fondue au chocolat et fraises <u>1 dessert lacté</u> Gratin de pommes Riz au lait	Salade melon – pastèque Abricot Cône glacé Poire Belle Hélène Forêt noire

En rouge souligné : Produits utilisés pouvant être des appertisés

La gestion des approvisionnement et du coût matières



Pour activité 2 : Une fiche technique

« Fond d'artichaut garni de jeunes carottes au miel d'abricot, cappuccino de petits pois »

Accès fiche
technique sur
tableur 1 Elève

Fond d'artichaut garni de jeunes carottes au miel d'abricot, cappuccino de petits pois

		BON D'ECONOMAT POUR 100 PERSONNES						
		PRODUITS (par famille)	UNITE	QUANTITE				TOTAL
				Miel à l'abricot	Carottes	Fond d'artichaut	Cappuccino	
N°	Progression	BOF						
1	Préparer le miel à l'abricot	Beurre doux	Kg			0,200	0,20	
	Faire fondre le miel dans une casserole. Egoutter les oreillons d'abricot et verser la moitié dans le miel. Laisser infuser 15 mn et mixer très fin. Réserver au chaud.	Crème plants fin	L			2,00	2,00	
							0,00	
							0,00	
							0,00	
		Fruits et légumes						
2	Préparer les carottes	Ciboulette	Ette			3	3,00	
	Blanchir la poitrine fumée et sauter dans l'huile. Ajouter les carottes égouttées et faire revenir délicatement pendant 20 minutes.						0,00	
							0,00	
							0,00	
							0,00	
3	Garnir les fonds d'artichaut	Epicerie						
	Incorporer les 3/4 de miel à l'abricot aux carottes sautées et garnir les fonds d'artichaut. Placer en plaque gastro beumée. Mettre au four à 120 °C pendant 15 minutes.	Fond d'artichaut	3/1			3	3,00	
		Jeune carotte T fine	5/1		3		3,00	
		Petits pois	5/1			1	1,00	
		Huile d'arachide	L		0,20		0,20	
		Abricots oreillons	4/4	3			3,00	
		Miel	Kg	0,750			0,75	
4	Réaliser le cappuccino de petits pois	Sel fin	Kg		PM	PM	PM	
	Egoutter les petits pois en conservant le jus. Emulsionner 6 cl de jus et 800 g de petits pois.	Poivre blanc	Kg		PM	PM	PM	
	Monter la crème plants fin au batteur et incorporer à l'émulsion de petits pois. Assaisonner. Conserver au froid.	Coulis de tomate	4/4			1	1,00	
							0,00	
							0,00	
							0,00	
		Divers						
		Poitrine fumée	Kg		2,000		2,00	
5	Dresser la garniture						0,00	
	Présenter le fond d'artichaut garni d'une quenelle de cappuccino.						0,00	
	Décorer avec un oreillon, une lamelle d'abricot, la ciboulette et le coulis de tomate.						0,00	

La gestion des approvisionnement et du coût matières



Pour activité 2 :

Un extrait feuille de calcul « Etat des stocks 25 03 08 »

 Lien tableur 1
Elève

Etat des stocks 25 03 08

ACADEMIE
ETABLISSEMENT
25/03/08

NANTES
0530015D

COLLEGE PIERRE DUBOIS
71 RUE VICTOR BOISSEL
53000 LAVAL

INVENTAIRE DES APPROVISIONNEMENTS EN MAGASIN AU 25/03/2008

Code	Libellé article	Unité mesure	Dernier fournisseur	Stock	Dernier PU HT	TVA (%)	Mt TTC	Stock mini	Total entrées	Total sorties
10096	Abricots oreillons	4/4	PRODIREST	5,00	3,7500	5,50	19,7813	0,00	8,000	3,000
12076	Beurre (doux)	Kg	SPLO	2,00	4,6000	5,50	9,7060	0,00	95,000	95,000
12236	Ciboulette	Botte	AME HASLE	6,00	0,9100	5,50	5,7603	0,00	60,000	60,000
12169	Crème UHT (planta fin)	L	SPLO	15,00	2,9468	5,50	46,6331	0,00	275,000	263,000
10721	Fond d'artichaut	3/1	PRODIREST	1,00	13,9000	5,50	14,6645	0,00	10,000	9,000
10900	Huile tournesol	L	BLIN ETS	70,00	1,4852	5,50	109,6820	0,00	220,000	170,000
12390	Miel	Kg	PRODIREST	2,00	3,2800	5,50	6,9208	0,00	4,000	2,000
11080	Petits pois	5/1	PRODIREST	0,00	8,7500	5,50	0,0000	0,00	3,000	5,000
12254	Poitrine fumée	Kg	DLG	4,21	6,6000	5,50	29,3421	0,00	42,986	38,772
11331	Tomate (coulis)	4/4	PRODIREST	2,00	1,6500	5,50	3,4815	0,00	4,000	2,000

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 2 : Question 2.2

Document élève 1 : « Informations sur les natures de stocks »

Introduction

Fernand Point (1897-18955), restaurateur à la Pyramides, Vienne, aurait été parmi l'un des premiers à avoir un stock zéro dans son restaurant gastronomique afin de s'assurer que sa brigade ne travaille qu'avec des produits ultra frais.

Aujourd'hui cette pratique a fait des émules parmi les Chefs, certains se faisant livrer tous les jours, voire plusieurs fois par jour...

ANALYSE

Il ressort de l'enquête une corrélation entre le niveau de stock moyen et :

- La fréquentation : les établissements dont la fréquentation est inférieure à 25 couverts par jour disposent généralement de plus de 6 jours de stocks moyens alors que ceux dont la fréquentation dépassent les 50 couverts jours travaillent avec moins de 6 jours de stock moyen, pour les $\frac{3}{4}$ d'entre eux (dont 41% avec un stock moyen de 3 jours)
- Le ticket moyen : plus le ticket moyen est élevé, moins la durée de stockage est important.

La décomposition du stock global en produits frais et surgelés fait apparaître la situation suivante :

- Stock de produits frais
 - 6 % des restaurants non pas de stock
 - 54% des restaurants ont un stock correspondant à 3 jours d'activité au moins
 - 23 % ont un stock d'une semaine ou plus.
- Stock de produits surgelés
 - 33 % des restaurants non pas de stock
 - 58 % annoncent un stock compris entre 1 journée et 3 semaines
 - 3% estiment un stock compris entre 2 et 6 mois d'activité

Repères et réflexions

Sans aller jusqu'au stock zéro qui reste l'apanage des restaurateurs positionnés sur le segment luxe, il est recommandé de distinguer plusieurs niveaux de stock afin de se fixer des objectifs et de contrôler leurs évolutions. :

Stock minimum : stock nécessaire correspondant aux ventes réalisées avant la prochaine livraison (tient compte des délais de livraison).

Stock de sécurité : quantité supplémentaire de produits par rapport au stock minimum pour **fares face à d'éventuelles incidents ou retard de livraison.**

Stock d'alerte : quantité restante à partir de laquelle l'entreprise déclenche une commande. Le stock d'alerte correspond au minimum au stock de sécurité.

Stock tampon : stock nécessaire pour la bonne exploitation d'un point de vente.

Stock maximum : stock au-delà duquel les inconvénients du stockage l'emporte sur les avantages.

Au-delà des quantités nécessaires, il est important de s'intéresser aux coûts du stockage : loyer, ou dotations aux amortissements inhérents à l'occupation des locaux, intérêts des emprunts, agencement et entretien des locaux, masse salariale des magasiniers, augmentation du besoin de financement du cycle d'exploitation liée aux matières premières en stock.

Finalement, ne serait il pas plus judicieux de privilégier la surface de vente au détriment de la surface de stockage et tendre ainsi vers un stock proche de zéro?

Extrait « Pratiques actuelles de gestion en restauration commerciale indépendante »
Rungis Education

La gestion des approvisionnement et du coût matières**Pour activité 2 :****Questionnaire élève 2 : « Commande et Gestion des stocks »**

QUESTION 2.1 : Les commandes passées précédemment ne prenaient pas en compte ce nouveau plat. Après avoir imprimé la fiche technique et consulté l'état des stocks, indiquer la nature de la commande à passer auprès des fournisseurs.

QUESTION 2.2 : Monsieur GARANGER a précisé qu'il se faisait livrer régulièrement. Toutefois, la commande et la livraison de bouteilles d'eau sont hebdomadaires (en général le mardi). Pour ce produit, Monsieur GARANGER souhaite avoir une sécurité égale à une journée de consommation. Après avoir consulté la feuille de consommation journalière du 24 mars 2008 **et à l'aide du document 1**, déterminer : le stock minimum, le stock de sécurité et le stock d'alerte pour ces bouteilles d'eau. Le stock au mardi 25 mars 2008 permet-il de couvrir les besoins ? Sinon, indiquer la quantité à commander à cette date.

La gestion des approvisionnement et du coût matières**Pour activité 2 :****Réponses enseignant 2 : « Commande et Gestion des stocks »**

QUESTION 2.1 : Les commandes passées précédemment ne prenaient pas en compte ce nouveau plat. Après avoir imprimé la fiche technique et consulté l'état des stocks, indiquer la nature de la commande à passer auprès des fournisseurs.

- 2 boîtes 3/1 Fond d'artichaut,
- 3 boîtes 5/1 Jeune carottes T fines,
- 1 boîte 5/1 Petits pois

QUESTION 2.2 : Monsieur GARANGER a précisé qu'il se faisait livrer régulièrement. Toutefois, la commande et la livraison de bouteilles d'eau sont hebdomadaires (en général le mardi). Pour ce produit, Monsieur GARANGER souhaite avoir une sécurité égale à une journée de consommation. Après avoir consulté la feuille de consommation journalière du 24 mars 2008 et à l'aide du **document 1**, déterminer : le stock minimum, le stock de sécurité et le stock d'alerte pour ces bouteilles d'eau. Le stock au mardi 25 mars 2008 permet-il de couvrir les besoins ? Sinon, indiquer la quantité à commander à cette date.

Le stock minimum doit couvrir les délais de livraison, à savoir une semaine. D'après la feuille de consommation journalière du 24 mars 2008, les sorties de bouteilles d'eau sont de 36. La restauration scolaire assure les repas du lundi au vendredi soit 5 jours.

STOCK MINIMUM = $36 \times 5 = 180$ bouteilles,

Le stock de sécurité représente l'équivalent d'une journée de consommation :

STOCK DE SECURITE = 36 bouteilles.

Le stock d'alerte permettra de couvrir la quantité consommée pendant le délai de livraison et la quantité consommée liée aux aléas (sécurité).

STOCK D'ALERTE = $180 + 36 = 216$ bouteilles

Le mardi 25 mars 2008, la quantité en stock est de 96 bouteilles. La quantité à commander doit permettre de couvrir 5 jours de consommation et le stock de sécurité à savoir au total 216 bouteilles. La quantité à commander est de :

$216 - 96 = 120$ bouteilles.

La gestion des approvisionnement et du coût matières**Pour activité 3 avec vidéo****Questionnaire élève 3 : « Volumes et politique d'achat »**

Question 3.1 : Préciser le volume d'achat annuel et sa répartition entre les différentes gammes de produits ,

Question 3.2 : Indiquer le coût d'achat annuel de ces denrées et le coût matière autorisé pour chaque rationnaire,

Question 3.3 : Lors de l'entretien, Monsieur GARANGER utilise l'expression « Marché libre ». Définir cette expression ,

Question 3.4 : Indiquer la nature des produits pour lesquels Monsieur GARANGER lance un appel d'offres,

Question 3.5 : Citer les éléments qui déterminent le choix des produits auprès des fournisseurs,

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Mise en situation vidéo : Achat et rotation des stocks en appertisés au collège Pierre Dubois de Laval



[vidéo « Volumes et politique d'achat »](#)

La gestion des approvisionnement et du coût matières**Pour activité 3 avec vidéo****Réponses enseignant 3 « Volumes et politique d'achat »**

Question 3.1 : Préciser le volume d'achat annuel et sa répartition entre les différentes gammes de produits ,

Le volume d'achat représente environ 4,5 tonnes avec une répartition équitable entre le frais, l'appertisé et le surgelé.

Question 3.2 : Indiquer le coût d'achat annuel de ces denrées et le coût matière autorisé pour chaque rationnaire,

Le coût d'achat annuel est d'environ 100 000€ et le coût matière autorisé par assiette (pour un couvert) est de 2,09€.

Question 3.3 : Lors de l'entretien, Monsieur GARANGER utilise l'expression « Marché libre ». Définir cette expression ,

Monsieur GARANGER choisit ses fournisseurs et négocie directement avec eux sans passer par des intermédiaires.

Question 3.4 : Indiquer la nature des produits pour lesquels Monsieur GARANGER lance un appel d'offres,

Pour les produits qui sont dans le « TOP 10 » c'est-à-dire pour les produits les plus consommés, un appel d'offre est passé auprès de 3 fournisseurs.

Question 3.5 : Citer les éléments qui déterminent le choix des produits auprès des fournisseurs,

Monsieur GARANGER privilégie l'appertisé de marque pour éviter les mauvaises surprises. Il préfère en mettre moins dans l'assiette mais que ce soit effectivement consommé par les élèves plutôt que de jeter de la marchandise. Pour ses achats, il prend en compte les promotions mensuelles où ponctuelles (dites « flash »).

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 3 : Question 3.6
Questionnaire élève 4, avec « extrait info sur Groupement de commandes »

INFORMATION

Source : **Art. 8** du CMP 2006 <http://www.marche-public.fr/Marches-publics/Definitions/Entrees/Groupement-commandes.htm>

... Des groupements de commandes peuvent être constitués entre des entités énumérées à l'article 8 du Code des Marchés Publics 2006 qui regroupent différents **acheteurs publics**.

Les groupements de commande ont pour avantage de faciliter la mutualisation des procédures de **marchés** et de contribuer à la réalisation d'économies sur les achats.

Les groupements de commande font l'objet d'une convention constitutive est signée par leurs membres qui définit les modalités de fonctionnement du groupement. Cette convention désigne un des membres du groupement comme coordonnateur, chargé de procéder, dans le respect des règles prévues par le code des marchés publics, à l'organisation de l'ensemble des opérations de sélection d'un ou de plusieurs cocontractants.

Chaque membre du groupement s'engage, dans la convention, à signer avec le **cocontractant** retenu un marché à hauteur de ses besoins propres, tels qu'il les a préalablement déterminés.

L'article 8 du Code des Marchés Publics 2006 fixe les règles de constitution des membres de la commission d'appel d'offres du groupement qui est présidée par le représentant du coordonnateur.

La **personne responsable du marché** de chaque membre du groupement, pour ce qui la concerne, signe le marché et s'assure de sa bonne exécution.

QUESTION 3.6. A l'avenir, la collectivité de rattachement du collègue à savoir le conseil général de la Mayenne envisage un regroupement des achats. A l'aide du questionnaire élève 4, dégager les avantages et les inconvénients d'une tel projet (non encore validé par les élus).

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 3 : Question 3.6

Réponse enseignant 4, avec « extrait info sur Groupement de commandes »

INFORMATION

Source : **Art. 8** du CMP 2006 <http://www.marche-public.fr/Marches-publics/Definitions/Entrees/Groupement-commandes.htm>

... Des groupements de commandes peuvent être constitués entre des entités énumérées à l'article 8 du Code des Marchés Publics 2006 qui regroupent différents **acheteurs publics**.

Les groupements de commande ont pour avantage de faciliter la mutualisation des procédures de **marchés** et de contribuer à la réalisation d'économies sur les achats.

Les groupements de commande font l'objet d'une convention constitutive est signée par leurs membres qui définit les modalités de fonctionnement du groupement. Cette convention désigne un des membres du groupement comme coordonnateur, chargé de procéder, dans le respect des règles prévues par le code des marchés publics, à l'organisation de l'ensemble des opérations de sélection d'un ou de plusieurs cocontractants.

Chaque membre du groupement s'engage, dans la convention, à signer avec le **cocontractant** retenu un marché à hauteur de ses besoins propres, tels qu'il les a préalablement déterminés.

L'article 8 du Code des Marchés Publics 2006 fixe les règles de constitution des membres de la commission d'appel d'offres du groupement qui est présidée par le représentant du coordonnateur.

La **personne responsable du marché** de chaque membre du groupement, pour ce qui la concerne, signe le marché et s'assure de sa bonne exécution.

QUESTION 3.6. A l'avenir, la collectivité de rattachement du collègue à savoir le conseil général de la Mayenne envisage un regroupement des achats. A l'aide du questionnaire élève 4, dégager les avantages et les inconvénients d'une tel projet (non encore validé par les élus).

Avantages :

- *Mutualiser les procédures*
- *Economies d'achats*
- *Pouvoir de négociation plus important avec les fournisseurs.*

Inconvénients :

- *Cahier des charges plus contraint,*
- *Moins de liberté dans le choix des produits,*
- *Moins de créativité de la part des chefs de cuisine.*

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 4 : Question 4.1

Questionnaire élève 5 : « Fluctuation des prix » avec source d'information fournisseur

BONDUELLE

Société en Commandite par Actions au capital de 56 000 000 €.
Siège social : La Woestyne 59173 Renescure. 447 250 044 R.C.S. Hazebrouck.

SOURCES : BULLETIN DES ANNONCES LEGALES OBLIGATOIRES Bulletin n°32
Publications périodiques
Sociétés commerciales et industrielles (Comptes intermédiaires)

A. — Rapport d'activité sur les états financiers consolidés intermédiaires, semestre clos le 31 décembre 2007.

La croissance externe améliore fortement les résultats semestriels

	2006-2007	2007-2008	Variation	Variation comparable (1)
C.A.	603,4	756,1 +	25,3 %	+ 4 %
Résultat opérationnel courant	31,6	48,5	+ 53,6 %	+ 0 %
Marge opérationnelle	5,2 %	6,4 %	+ 120 pb	- 20 pb
Résultat net part du Groupe	17,6	19,8	+ 12 %	- 20,7 %

Chiffre d'affaires. — Le chiffre d'affaires consolidé du Groupe s'est élevé au premier semestre 2007/2008 à 756,1 M€, en hausse de 25,3 % par rapport au premier semestre de l'exercice précédent. A périmètre comparable, la croissance est de 4 %, soutenue par une activité très dynamique au deuxième trimestre. L'activité conserve progressé de 21,7 %, dont 4,4 % à périmètre comparable, le surgelé de 61,9 %, dont 4 % à périmètre comparable, et le frais de 3,4 %. L'activité en Union Européenne a été dynamique, affichant une croissance de 4,5 %. Hors Union Européenne, le chiffre d'affaires progresse de 201,2 %, grâce à l'intégration d'Aliments Carrière, dont l'acquisition a été finalisée début Juillet 2007. L'activité Hors Union Européenne représente désormais le quart des activités du Groupe.

Résultat opérationnel. — Le résultat opérationnel courant progresse très fortement à 48,5 M€ même si le Groupe poursuit sa stratégie d'investissements sur ses marques (augmentation de 5,8 M€ des dépenses de marketing) et dans son outil industriel (augmentation de 1,1 M€ des amortissements à périmètre constant). Résultat financier (voir notes 6 et 10 de l'annexe). — Le résultat financier se traduit par une charge de 17,4 M€, en augmentation de 8,4 M€ sur le premier semestre de l'année précédente.

Cette augmentation s'explique principalement par l'impact de l'acquisition et du financement de l'exploitation d'Aliments Carrière (+4,2 M€) et de l'application des règles IFRS d'évaluation à la juste valeur des instruments de couverture des risques financiers du Groupe (+ 5 M€). A périmètre constant, l'endettement moyen du Groupe est stable.

Résultat net. — Le résultat net part du Groupe s'établit à 19,8 M€, en hausse de 12 % par rapport au premier semestre de l'exercice 2006/2007.

Perspectives. — Le contexte mondial de hausse des prix agricoles génère une inflation forte sur les contrats de culture de légume.

Compte tenu de l'ampleur du phénomène, la compensation par des gains de productivité ne peut être que partielle et les hausses de tarifs commerciaux s'avèrent inévitables.

Le Groupe confirme ses prévisions de résultat pour l'exercice 2007/2008.

QUESTION 4.1. Après avoir pris connaissance de ce bulletin, indiquer la conséquence de la hausse des prix agricoles,

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 4 : Question 4.1

Réponse enseignant 5 : « Fluctuation des prix » avec source d'information fournisseur

BONDUELLE

Société en Commandite par Actions au capital de 56 000 000 €.
Siège social : La Woestyne 59173 Renescure. 447 250 044 R.C.S. Hazebrouck.

SOURCES : BULLETIN DES ANNONCES LEGALES OBLIGATOIRES Bulletin n°32
Publications périodiques
Sociétés commerciales et industrielles (Comptes intermédiaires)

A. — Rapport d'activité sur les états financiers consolidés intermédiaires, semestre clos le 31 décembre 2007.

La croissance externe améliore fortement les résultats semestriels

	2006-2007	2007-2008	Variation	Variation comparable (1)
C.A.	603,4	756,1 +	25,3 %	+ 4 %
Résultat opérationnel courant	31,6	48,5	+ 53,6 %	+ 0 %
Marge opérationnelle	5,2 %	6,4 %	+ 120 pb	- 20 pb
Résultat net part du Groupe	17,6	19,8	+ 12 %	- 20,7 %

Chiffre d'affaires. — Le chiffre d'affaires consolidé du Groupe s'est élevé au premier semestre 2007/2008 à 756,1 M€, en hausse de 25,3 % par rapport au premier semestre de l'exercice précédent. A périmètre comparable, la croissance est de 4 %, soutenue par une activité très dynamique au deuxième trimestre. L'activité conserve progressé de 21,7 %, dont 4,4 % à périmètre comparable, le surgelé de 61,9 %, dont 4 % à périmètre comparable, et le frais de 3,4 %. L'activité en Union Européenne a été dynamique, affichant une croissance de 4,5 %. Hors Union Européenne, le chiffre d'affaires progresse de 201,2 %, grâce à l'intégration d'Aliments Carrière, dont l'acquisition a été finalisée début Juillet 2007. L'activité Hors Union Européenne représente désormais le quart des activités du Groupe.

Résultat opérationnel. — Le résultat opérationnel courant progresse très fortement à 48,5 M€ même si le Groupe poursuit sa stratégie d'investissements sur ses marques (augmentation de 5,8 M€ des dépenses de marketing) et dans son outil industriel (augmentation de 1,1 M€ des amortissements à périmètre constant). Résultat financier (voir notes 6 et 10 de l'annexe). — Le résultat financier se traduit par une charge de 17,4 M€, en augmentation de 8,4 M€ sur le premier semestre de l'année précédente.

Cette augmentation s'explique principalement par l'impact de l'acquisition et du financement de l'exploitation d'Aliments Carrière (+4,2 M€) et de l'application des règles IFRS d'évaluation à la juste valeur des instruments de couverture des risques financiers du Groupe (+ 5 M€). A périmètre constant, l'endettement moyen du Groupe est stable.

Résultat net. — Le résultat net part du Groupe s'établit à 19,8 M€, en hausse de 12 % par rapport au premier semestre de l'exercice 2006/2007.

Perspectives. — Le contexte mondial de hausse des prix agricoles génère une inflation forte sur les contrats de culture de légume.

Compte tenu de l'ampleur du phénomène, la compensation par des gains de productivité ne peut être que partielle et les hausses de tarifs commerciaux s'avèrent inévitables.

Le Groupe confirme ses prévisions de résultat pour l'exercice 2007/2008.

QUESTION 4.1. Après avoir pris connaissance de ce bulletin, indiquer la conséquence de la hausse des prix agricoles,

Le rapport d'activités indique dans ses perspectives que la hausse des prix agricoles entraîne une augmentation des contrats de cultures de légumes et cette hausse ne pouvant être couverte par des gains de productivité se répercutera inévitablement sur les prix de vente.

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 4 : Question 4.3

Avec feuilles de calcul du tableau « Mise à jour fiches de stock » : suite à commande

Ressource tableau élève

ACADEMIE NANTES FSTOCK FOND ARTIC

ETABLISSEMENT NANTES 65300150 COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL

Article : 10721

Valorisation des stocks

DATE	N° MVT	OB	QTE	PU HT	TOTAL HT	QTE	PU HT	TOTAL HT	QTE	PU HT	TOTAL HT	
01/01/08		Stock initial			0,0000			0,0000	0		0,0000	
15/01/08	1800		8	7,8500	62,8000			0,0000	8	7,8500	62,8000	
11/01/08	2609		4	7,9500	31,8000			0,0000	4	7,9500	31,8000	
14/01/08	1834				0,0000	-2	7,8833	15,7667	10	7,8833	78,8333	
14/01/08	383				0,0000	-2	7,8833	15,7667	10	7,8833	78,8333	
01/03/08	2978				0,0000	2,5	7,8833	19,7083	7,5	7,8833	59,1250	
17/03/08	1859				0,0000	-2	7,8833	15,7667	5,5	7,8833	43,3583	
21/03/08	2890				0,0000	-3	7,8833	23,6500	2,5	7,8833	19,7083	
23/03/08	2897				0,0000	-2	7,8833	15,7667	0,5	7,8833	3,9417	
01/01/08					0,0000	-2	7,8833	15,7667	0,0000	3,5	8,4119	29,4417
07/03/08	1892		3	8,5000	25,5000			0,0000	3,5	8,4119	29,4417	
10/03/08	2022				0,0000	3,5	8,4119	29,4417	0	8,4119	0,0000	
					0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0	#DIV/0!	#DIV/0!	
					0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0	#DIV/0!	#DIV/0!	

ACADEMIE NANTES FSTOCK PETITS POIS

ETABLISSEMENT NANTES 65300150 COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL

Article : 12996

Valorisation des stocks

Unité : Boîte 5/1

C.U.M.P. Après chaque entrée

Ressource tableau corrigé pour enseignant

ACADEMIE NANTES FSTOCK FOND ARTIC

ETABLISSEMENT NANTES 65300150 COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL

Article : 10721

Valorisation des stocks

DATE	N° MVT	OB	QTE	PU HT	TOTAL HT	QTE	PU HT	TOTAL HT	QTE	PU HT	TOTAL HT	
01/01/08		Stock initial			0,0000			0,0000	0		0,0000	
15/01/08	1800		8	7,8500	62,8000			0,0000	8	7,8500	62,8000	
11/01/08	2609		4	7,9500	31,8000			0,0000	4	7,9500	31,8000	
14/01/08	1834				0,0000	-2	7,8833	15,7667	10	7,8833	78,8333	
14/01/08	383				0,0000	-2	7,8833	15,7667	10	7,8833	78,8333	
01/03/08	2978				0,0000	2,5	7,8833	19,7083	7,5	7,8833	59,1250	
17/03/08	1859				0,0000	-2	7,8833	15,7667	5,5	7,8833	43,3583	
21/03/08	2890				0,0000	-3	7,8833	23,6500	2,5	7,8833	19,7083	
23/03/08	2897				0,0000	-2	7,8833	15,7667	0,5	7,8833	3,9417	
01/01/08					0,0000	-2	7,8833	15,7667	0,0000	3,5	8,4119	29,4417
07/03/08	1892		3	8,5000	25,5000			0,0000	3,5	8,4119	29,4417	
10/03/08	2022				0,0000	3,5	8,4119	29,4417	0	8,4119	0,0000	
					0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0	#DIV/0!	#DIV/0!	
					0,0000	0,0000	0,0000	0,0000	0	#DIV/0!	#DIV/0!	

ACADEMIE NANTES FSTOCK PETITS POIS

ETABLISSEMENT NANTES 65300150 COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL

Article : 12996

Valorisation des stocks

Unité : Boîte 5/1

C.U.M.P. Après chaque entrée

 Cliquer sur l'image pour accéder à la ressource tableau 1 élève

 Cliquer sur l'image pour accéder à la ressource tableau 2 corrigé

QUESTION 4.3 Le 31 mars au matin, Monsieur GARANGER réceptionne les produits et transmet la facture (document 2) au gestionnaire de l'établissement. **Mettre à jour les fiches de stock correspondantes, sachant que le dernier bon d'entrée portait le numéro 3008.**

Pour cela les élèves utilisent le tableau « Gestion des approvisionnements »

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 4 : Question 4.2

Document élève 2 : « facture fournisseur »

Facture du fournisseur



Règlement à effectuer à l'ordre de SNP SAS

N° Client payeur	Facture	Date	Page
15178	53-611234	31/03/2008	1

Livreur : PRODIREST Pdl Locataire gérant
17, boulevard Louis Armand
53 940 ST BERTHEVIN

Téléphone : 0243591571
Télécopie : 0243490804
Factureur : SNP SAS 150 000
N° D'ACCISES : FR0011500E0053
SIRET : 43392733200002 A.P.E. 513W
RCS Créteil 433 927 332
Registre TVA FR07433927332
RIP 20041 01011 0933998T038 37 ROUEN

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
Exemplaire à conserver par le destinataire
Document commercial simplifié d'accompagnement
Pour le contrôle fiscal de soumis à accises en régime
de droit acquitté et en régime d'exonération de A(2).
SIGNATURE DU CLIENT

ORIGINAL

Code INT : 500010

N° Cde 530747 du 27/03/2008
Télévendeur : ATIAT Séverine
Au : 02 43 59 29 16
Délégué CHESNEAU Yann
Livreur GODREAU Guy

Livr : 02 43 53 03 12 / 15178
COLLEGE P. DUBOIS
RUE VICTOR BOISSEL
53000 LAVAL

Facturation : 02 43 53 03 12
COLLEGE P. DUBOIS
RUE VICTOR BOISSEL
53000 LAVAL

Code produit	Quantité	Désignation	IN	CT	NP	Prix unitaire HT	Montant HT	PU TTC
406422	2	3/1 FOND ARTICHOKE 20/30			1	14,10	28,20	14,878
210315	3	5/1 CAROTTES EXTRA FINES			1	6,66	19,98	7,028
014829	1	5/1 PT POIS FINE ETUVE			1	8,85	8,85	9,337

TVA acquittée sur les débits

Poids :
Transport :
Véhicule/Tournée n° :
N° minéralogique :
Délai de transport :
Désignation du parcours :
Moyen de transport :

SOUS-TOTAUX HT :

Epiene : 57,03

Non-alim :

Frais :

Surgelés :

Nature	Taux TVA	Montant HT	Montant TVA	Montant TTC
MARCH	5,50	57,03	3,14	60,17

** CR03 30 jours fin de mois

Votre règlement avant le 30 avril 2008

NET A PAYER

60,17 €

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 5 : Question 5.1

Avec feuilles de calcul du tableau « Mise à jour fiches de stock » : suite à production

Ressource tableau élève

ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150		FSTOCK FOND ARTICH	
Article : 10721		ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150	
Valorisation des stocks		COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL		FSTOCK CAROT EXTR FINES	
DATE	N° MVT	OB	DATE	N° MVT	OB
01/01/08		Stock	01/01/08		Stock
10/01/08	1800		10/01/08	1800	
15/01/08	2900		15/01/08	2900	
20/01/08	1834		20/01/08	1834	
14/02/08	2832		14/02/08	2832	
01/03/08	2978		01/03/08	2978	
17/03/08	1859		17/03/08	1859	
21/03/08	2890		21/03/08	2890	
23/03/08	2897		23/03/08	2897	

ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150		FSTOCK PETITS POIS	
Article : 12996		ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150	
Valorisation des stocks		COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL		FSTOCK PETITS POIS	
DATE	N° MVT	OB	DATE	N° MVT	OB
01/01/08		Stock	01/01/08		Stock

ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150		FSTOCK PETITS POIS		
Article : 12996		ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150		
Valorisation des stocks		COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL		FSTOCK PETITS POIS		
DATE	N° MVT	OBSERVATIONS	FOURNISSEUR	ENTREES	SORTIES	STOCK
				QTE	QTE	QTE
				PU HT	PU HT	PU HT
				TOTAL HT	TOTAL HT	TOTAL HT
01/01/08		Stock initial		0,0000	0,0000	0,0000
09/01/08	181		BUN ETS	8	7,8500	62,8000
11/01/08	269		PRODREST	4	7,9500	31,8000
14/01/08	383			0,0000	-2	7,8833
20/01/08	810			0,0000	-2,5	7,8833
28/01/08	982			0,0000	-2	7,8833
01/02/08	1136			0,0000	-3	7,8833
03/02/08	1134			0,0000	-2	7,8833
07/03/08	1892		PRODREST	3	8,5000	25,5000
10/03/08	2022			0,0000	3,5	8,4119
				0,0000	0,0000	0,0000
				0,0000	0,0000	0,0000

Ressource tableau corrigé pour enseignant

ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150		FSTOCK FOND ARTICH	
Article : 10721		ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150	
Valorisation des stocks		COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL		FSTOCK CAROT EXTR FINES	
DATE	N° MVT	OB	DATE	N° MVT	OB
01/01/08		Stock	01/01/08		Stock
10/01/08	1800		10/01/08	1800	
15/01/08	2900		15/01/08	2900	
20/01/08	1834		20/01/08	1834	
14/02/08	2832		14/02/08	2832	
01/03/08	2978		01/03/08	2978	
17/03/08	1859		17/03/08	1859	
21/03/08	2890		21/03/08	2890	
23/03/08	2897		23/03/08	2897	

ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150		FSTOCK PETITS POIS	
Article : 12996		ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150	
Valorisation des stocks		COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL		FSTOCK PETITS POIS	
DATE	N° MVT	OB	DATE	N° MVT	OB
01/01/08		Stock	01/01/08		Stock

ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150		FSTOCK PETITS POIS		
Article : 12996		ACADEMIE ETABLISSEMENT		NANTES 65300150		
Valorisation des stocks		COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL		FSTOCK PETITS POIS		
DATE	N° MVT	OBSERVATIONS	FOURNISSEUR	ENTREES	SORTIES	STOCK
				QTE	QTE	QTE
				PU HT	PU HT	PU HT
				TOTAL HT	TOTAL HT	TOTAL HT
01/01/08		Stock initial		0,0000	0,0000	0,0000
09/01/08	181		BUN ETS	8	7,8500	62,8000
11/01/08	269		PRODREST	4	7,9500	31,8000
14/01/08	383			0,0000	-2	7,8833
20/01/08	810			0,0000	-2,5	7,8833
28/01/08	982			0,0000	-2	7,8833
01/02/08	1136			0,0000	-3	7,8833
03/02/08	1134			0,0000	-2	7,8833
07/03/08	1892		PRODREST	3	8,5000	25,5000
10/03/08	2022			0,0000	3,5	8,4119
				0,0000	0,0000	0,0000
				0,0000	0,0000	0,0000



Cliquer sur l'image pour accéder à la ressource tableau 2 corrigé



Cliquer sur l'image pour accéder à la ressource tableau 1 élève

Comme convenu, le 01 avril, Monsieur GARANGER et son équipe produise la nouvelle garniture « Fond d'artichaut garni de jeunes carottes au miel d'abricot, cappuccino de petits pois » pour 100 personnes.

QUESTION 5.1 Mettre à jour les fiches de stock uniquement pour les trois produits précédents (numéro du dernier bon de sortie 2900),

Pour cela les élèves utilisent le tableau « Gestion des approvisionnements »

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 6 Question 6.1

Document élève 3 « Gestion coût matières »

ANALYSE

- Il est nécessaire de prendre en compte les factures non parvenues (FNP), en effet :
 1. Il se peut que des denrées aient été livrées à l'entreprise pendant le mois mais que l'entreprise n'ait pas encore reçue la facture. Il faut en tenir compte dans la consommation de la période puisque ces denrées ont été entrées en stock et peut être ont été consommées. Une procédure de classement des livraisons en attente de facturation permet d'identifier ces matières.
 2. A l'inverse, il faut retrancher les factures reçues et comptabilisées sur la période mais qui concerne des livraisons de la période précédente (sinon on prend le coût de ces denrées 2 fois)
 - Certaines matières sont consommées mais ne donnent pas lieu à facturation donc ne contribuent pas à la réalisation du Chiffre d'affaire, il s'agit :
 1. Des repas fournis au personnel
 2. Des prestations offertes

Il faut donc évaluer le coût matières de ces repas personnels et offerts afin de ne prendre en compte que les matières consommées ayant donné lieu à facturation (C.A.)
Exemple de tableau de calcul et suivi du ratio matière.

Achats	Nourriture	Boissons
+ Stock initial		
- stock final		
+ factures non parvenues mois		
- Factures non parvenues mois précédent		
- Total des matières consommées		
- Coût des offerts		
- Coût des repas du personnel		
= Matières consommées et payées par client (A)		
C.A. HT et SC (B)		
Ratio matières du mois (A/B)		
Ratio moyen		

REPERES ET REFLEXIONS

- On séparera les consommations nourritures et boissons ainsi que les CA respectifs.
- Ce calcul doit être réalisé au moins chaque mois

Donnée clé

$$\text{Ratio matières} = \frac{\text{Consommations matières premières}}{\text{CA hors taxe Servis compris}}$$

Extrait « Pratiques actuelles de gestion en restauration commerciale indépendante »
Rungis Education

Les bonnes pratiques pour maîtriser son ratio matières**Gestion des approvisionnements :**

- Choix de produits (gamme, type...)
- Choix des fournisseurs
- Préviation des commandes
- Flexibilité dans les livraisons
- réactivité par rapport aux fluctuations des cours
- Contrôles des stocks

Gestion de la production

- Existence de fiches techniques
- Respect des Fiches techniques
- Optimisation de La productivité

Gestion commerciale :

- Préviation de fréquentation
- Analyse de la structure des ventes
- Analyse des attentes de la clientèle
- Adéquation offre/demande

Gestion des Ressources humaines :

- Sensibilisation du personnel au respect des fiches techniques
- intéresser les équipe de cuisine au respect du ratio matières

RATIO MATIÈRES

La gestion des approvisionnement et du coût matières



Pour activité 6 : Questions 6.1 et 6.2

Questionnaire élève 7 et feuille de calcul du tableur « Ratio matières mars 2008 vierge »



Tableur 1 élève : Cliquer sur l'image pour accéder à la ressource tableur
« Consommations journalières mars 2008 » et « Ratio matières mars » 2008

Ratio matières MARS 2008

ACADEMIE
ETABLISSEMENT
25/03/08

NANTES
0530015D

COLLEGE PIERRE DUBOIS
71 RUE VICTOR BOISSEL
53000 LAVAL

RATIO MATIERES MARS 2008

Total des matières consommées	
- Coût des offerts	
- Coût des repas du personnel (Chef de cuisine, agents, surveillants)	
= matières consommées et payées par les familles et les enseignants (A)	
Chiffre d'affaires H.T.(B)	
RATIO MATIERES MARS 2008 (A/B * 100)	

Après avoir pris connaissance de ce document, des feuilles « Consommations journalières mars 2008 » et « Ratio matières mars 2008 » présentes dans le fichier « Gestion des approvisionnements ». **QUESTION 6.1 et conclusion** Rechercher les éléments constitutifs du ratio matières pour le mois de mars 2008 puis le calculer en complétant la feuille de calcul correspondante, sachant que le repas élève est facturé 3,49 € et le repas enseignant 4,28€,

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 6 : Questions 6.1 et 6.2

Réponse enseignant 7 et feuille de calcul du tableur « Ratio matières mars 2008 remplie »

 Tableau 2 professeur : Cliquer sur l'image pour accéder à la ressource tableur
« Consommations journalières mars 2008 » et « Ratio matières mars corrigés» 2008

ACADEMIE ETABLISSEMENT 25/03/08	NANTES 0530015D	COLLEGE PIERRE DUBOIS 71 RUE VICTOR BOISSEL 53000 LAVAL
RATIO MATIERES MARS 2008		
Total des matières consommées		24279,7723
- Coût des offerts		12,3600
- Coût des repas du personnel (Chef de cuisine, agents, surveillants)		704,5000
= matières consommées et payées par les familles et les enseignants (A)		23562,9123
Chiffre d'affaires H.T.(B)		35134,4100
RATIO MATIERES MARS 2008 (A/B * 100)		67,07%

Après avoir pris connaissance de ce document, des feuilles « Consommations journalières mars 2008 » et « Ratio matières mars 2008 » présentes dans le fichier « Gestion des approvisionnements », **QUESTION 6.1 et conclusion** Rechercher les éléments constitutifs du ratio matières pour le mois de mars 2008 puis le calculer en complétant la feuille de calcul correspondante, sachant que le repas élève est facturé 3,49 € et le repas enseignant 4,28€,

Dans la restauration commerciale indépendante, la valeur moyenne du ratio matières est de 30 à 35%. Pour le collège P. Dubois, le ratio matières est de 67%, ce qui peut paraître élevé par rapport à la moyenne de la restauration commerciale. Il est à noter cependant que le coefficient multiplicateur appliqué par le collège pour déterminer le prix de vente d'un repas n'est pas comparable avec la restauration commerciale. Ainsi, au collège, le coût de revient moyen d'un repas ne doit pas dépasser 2,09€ et le repas est facturé 3,49€ aux élèves (soit un coefficient multiplicateur de 1,67).

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 7 : Questions 7.1 et 7.2 Questionnaire élève 8 : Logiciel de gestion des stocks et Calcul des écarts

RESTSCO Suite est une solution technologique de nouvelle génération pour la gestion de la facturation de la restauration scolaire.

Les données relatives aux familles et aux services sont mémorisées dans une base de données commune. Son interactivité permet de mutualiser et de partager les données entre les services autorisés, et de communiquer avec les familles, offrant une image moderne de votre collectivité. Les échanges entre les familles et les professionnels sont fluidifiés, la réactivité dans les réponses apportées au public est optimisée.

Sa conception permet de faire progresser le progiciel pour l'adapter aux évolutions fonctionnelles et réglementaires futures.

Modules de l'application :

Module gestion de la restauration collective des établissements scolaires :

- la gestion des inscriptions et le suivi des élèves,
- la gestion de la cantine et des menus spéciaux,
- la gestion des activités périscolaires
- la facturation, le traitement de la collecte des fonds.....
- le pointage automatisé des élèves à la restauration scolaire

Module gestion des menus :

- Outil intelligent d'établissement et de planification des menus (équilibre alimentaire/fréquence/coût..)

Module gestion de production :

- la gestion des stocks produits (commande, réception, stocks,...)
- la gestion des coûts matières et des écarts (volumes et coûts),
- tableaux de bord économiques et statistiques.

Module gestion documentaire des procédures :

- administration des procédures, HACCP, bilans bactériologiques.

Avec un logiciel de gestion des stocks : qu'est-ce qu'il faut faire ?

IDENTIFIER DES MARCHANDISES

La création et la gestion des produits à l'achat, des unités d'achat, lieu de stockage vous permettra de pouvoir enregistrer vos livraisons, vos sorties, saisir un inventaire initial et un inventaire de fin de mois valorisé. Il vous permettra en outre de constater les premiers écarts de produits entre inventaire théorique et inventaire physique.

IDENTIFIER ET GÉRER LA CONSOMMATION

Il est nécessaire de créer des fiches techniques pour respecter les recettes de la carte mais aussi pour désosker les quantités de matières premières, les produits à la vente, le déstockage des ventes, la gestion des pertes, les offerts et les repas du personnel. Ces fiches techniques permettront de calculer votre consommation théorique et de produire des écarts de consommation par rapport à votre consommation réelle.

Ainsi, si votre ratio nourriture est de 31 % au lieu de 29 %, votre logiciel de gestion des stocks doit être capable d'identifier une surconsommation de matière, la nature de la surconsommation ou tout autre incident ainsi que les produits concernés par ces faits.

Votre logiciel permet de produire un ou plusieurs ratios théoriques que vous pourrez comparer aux ratios réels afin de déterminer vos écarts : entre le ratio théorique (ce que j'aurais dû consommer) et le ratio réel (ce que j'ai réellement consommé).

Ainsi, un logiciel de gestion des stocks permet de produire des écarts de consommation globaux ou par produits, identifie et valorise ces écarts en une démarque connue (les offerts, les remises, les pertes, les repas personnels) et en une démarque inconnue (les écarts que l'on n'a pas pu identifier) globalement et produit par produit, permettant ainsi de prendre les mesures adaptées à la correction de chacun de ses écarts.

Le logiciel de gestion des stocks permet de lancer un calcul d'indicateurs en cours de période afin d'anticiper les actions correctives et ne pas attendre la fin du mois pour constater un mauvais ratio. Enfin, votre logiciel doit vous permettre de connaître en temps réel le coût de revient des fiches techniques afin d'être certain de bien vendre, de proposer les bons produits aux bons prix et ainsi faire varier les cartes et les menus plus rapidement.

Pour finir, suivant les différents logiciels, on peut également trouver de nombreuses autres fonctionnalités comme : la gestion des inventaires, les volumes d'achats réalisés chez les fournisseurs, l'évolution des prix d'achats d'un produit, la contribution à la marge de chacun des produits pour aider à remodeler et optimiser la carte, une aide à la prévision de commande, des stocks d'alerte, des journaux d'achats, ventes, une interface vers la comptabilité etc.

QUESTION 7.1 Indiquer le module particulièrement utile pour faciliter le pilotage de la production

QUESTION 7.2 Préciser le rôle de la fonctionnalité du logiciel « Calcul des coûts matières et des écarts (volumes et coûts) » en vous aidant également du document ci joint, issu du blog des experts du journal « L'hôtellerie ».

La gestion des approvisionnement et du coût matières

Pour activité 7 : Questions 7.1 et 7.2

Réponses enseignant 8 : Logiciel de gestion des stocks et Calcul des écarts

RESTSCO Suite est une solution technologique de nouvelle génération pour la gestion de la facturation de la restauration scolaire.

Les données relatives aux familles et aux services sont mémorisées dans une base de données commune. Son interactivité permet de mutualiser et de partager les données entre les services autorisés, et de communiquer avec les familles, offrant une image moderne de votre collectivité. Les échanges entre les familles et les professionnels sont fluidifiés, la réactivité dans les réponses apportées au public est optimisée.

Sa conception permet de faire progresser le progiciel pour l'adapter aux évolutions fonctionnelles et réglementaires futures.

Modules de l'application :

Module gestion de la restauration collective des établissements scolaires :

- la gestion des inscriptions et le suivi des élèves,
- la gestion de la cantine et des menus spéciaux,
- la gestion des activités périscolaires
- la facturation, le traitement de la collecte des fonds.....
- le pointage automatisé des élèves à la restauration scolaire

Module gestion des menus :

- Outil intelligent d'établissement et de planification des menus (équilibre alimentaire/fréquence/coût..)

Module gestion de production :

- la gestion des stocks produits (commande, réception, stocks,...)
- la gestion des coûts matières et des écarts (volumes et coûts),
- tableaux de bord économiques et statistiques.

Module gestion documentaire des procédures :

- administration des procédures, HACCP, bilans bactériologiques.

Avec un logiciel de gestion des stocks : qu'est-ce qu'il faut faire ?

IDENTIFIER DES MARCHANDISES

La création et la gestion des produits à l'achat, des unités d'achat, lieu de stockage vous permettra de pouvoir enregistrer vos livraisons, vos sorties, saisir un inventaire initial et un inventaire de fin de mois valorisé. Il vous permettra en outre de constater les premiers écarts de produits entre inventaire théorique et inventaire physique.

IDENTIFIER ET GÉRER LA CONSOMMATION

Il est nécessaire de créer des fiches techniques pour respecter les recettes de la carte mais aussi pour désosker les quantités de matières premières, les produits à la vente, le déstockage des ventes, la gestion des pertes, les offerts et les repas du personnel. Ces fiches techniques permettront de calculer votre consommation théorique et de produire des écarts de consommation par rapport à votre consommation réelle.

Ainsi, si votre ratio nourriture est de 31 % au lieu de 29 %, votre logiciel de gestion des stocks doit être capable d'identifier une surconsommation de matière, la nature de la surconsommation ou tout autre incident ainsi que les produits concernés par ces faits.

Votre logiciel permet de produire un ou plusieurs ratios théoriques que vous pourrez comparer aux ratios réels afin de déterminer vos écarts : entre le ratio théorique (ce que j'aurais dû consommer) et le ratio réel (ce que j'ai réellement consommé).

Ainsi, un logiciel de gestion des stocks permet de produire des écarts de consommation globaux ou par produits, identifie et valorise ces écarts en une démarque connue (les offerts, les remises, les pertes, les repas personnels) et en une démarque inconnue (les écarts que l'on n'a pas pu identifier) globalement et produit par produit, permettant ainsi de prendre les mesures adaptées à la correction de chacun de ses écarts.

Le logiciel de gestion des stocks permet de lancer un calcul d'indicateurs en cours de période afin d'anticiper les actions correctives et ne pas attendre la fin du mois pour constater un mauvais ratio. Enfin, votre logiciel doit vous permettre de connaître en temps réel le coût de revient des fiches techniques afin d'être certain de bien vendre, de proposer les bons produits aux bons prix et ainsi faire varier les cartes et les menus plus rapidement.

Pour finir, suivant les différents logiciels, on peut également trouver de nombreuses autres fonctionnalités comme : la gestion des inventaires, les volumes d'achats réalisés chez les fournisseurs, l'évolution des prix d'achats d'un produit, la contribution à la marge de chacun des produits pour aider à remodeler et optimiser la carte, une aide à la prévision de commande, des stocks d'alerte, des journaux d'achats, ventes, une interface vers la comptabilité etc.

QUESTION 7.1 Indiquer le module particulièrement utile pour faciliter le pilotage de la production

Il s'agit du module gestion de production

QUESTION 7.2 Préciser le rôle de la fonctionnalité du logiciel « Calcul des coûts matières et des écarts (volumes et coûts) » en vous aidant également du document ci joint, issu du blog des experts du journal « L'hôtellerie ».

Avec cette fonctionnalité du logiciel, il sera possible de déterminer les écarts entre d'une part les prévisions de consommations (ce que j'aurais dû consommer) et la réalité des consommations (ce que j'ai réellement consommé)

Il sera également possible d'analyser ces écarts et de prendre ainsi les mesures adaptées à la correction de chacun de ses écarts.

La gestion des approvisionnement et du coût matières



Pour activité 7 : Question 7.3.1

Questionnaire élève 9 avec feuille de calcul du tableur : « écart global matières »

Cliquez sur l'image pour accéder à la ressource tableur 1 élève

Vu le succès remporté par la nouvelle garniture « Fond d'artichaut garni de jeunes carottes au miel d'abricot, cappuccino de petits pois » et d'une offre promotionnelle sur les fonds d'artichaut, Monsieur GARANGER décide de la produire à nouveau le mardi 13 mai 2008, mais cette fois-ci pour 200 personnes.

A la suite du repas, Monsieur GARANGER consulte les sorties d'économat relatives à la fabrication de la garniture :

Fond d'artichaut : 6 boîtes 3/1 pour un coût total de 71,91€, Carottes extra fines : 6,5 boîtes 5/1 pour un coût total de 44,20€.

QUESTION 7.3.1 Calculer avec la feuille de calcul « écart global matière », l'écart global matière pour les deux ingrédients principaux : Fond d'artichaut 3/1 et Carottes extra fines 5/1.

ANNEXE 2

ECART GLOBAL MATIERE

Repas du	13/05/08
Nombre de couverts	200

Eléments	Prévisions			Réalizations			Ecart global
	Qté prévue	Prix unitaire prévu	Coût total prévu	Qté réelle	Prix unitaire réel	Coût total réel	
Fond d'artichaut 3/1							
Carottes extra fines 5/1							
	TOTAL			TOTAL			

La gestion des approvisionnement et du coût matières



Pour activité 7 : Question 7.3.1

Réponse enseignant 9 avec feuille de calcul de tableur « écart global matières »



Cliquez sur l'image pour accéder à la ressource tableur 2 professeur

Vu le succès remporté par la nouvelle garniture « Fond d'artichaut garni de jeunes carottes au miel d'abricot, cappuccino de petits pois » et d'une offre promotionnelle sur les fonds d'artichaut, Monsieur GARANGER décide de la produire à nouveau le mardi 13 mai 2008, mais cette fois ci pour 200 personnes.

A la suite du repas, Monsieur GARANGER consulte les sorties d'économat relatives à la fabrication de la garniture :

QUESTION 7.3.1 Calculer avec la feuille de calcul « écart global matière », l'écart global matière pour les deux ingrédients principaux : Fond d'artichaut 3/1 et Carottes extra fines 5/1.

ANNEXE 2								
ECART GLOBAL MATIERE								
Repas du	13/05/08							
Nombre de couverts	200							
Eléments	Prévisions			Réalizations			Ecart global	
	Qté prévue	Prix unitaire prévu	Coût total prévu	Qté réelle	Prix unitaire réel	Coût total réel		
Fond d'artichaut 3/1	6,0000	14,0333	84,1998	6,0000	11,9850	71,9100	-12,2898	
Carottes extra fines 5/1	6,0000	6,6600	39,9600	6,5000	6,8000	44,2000	4,2400	
TOTAL			124,1598	TOTAL			116,1100	-8,0498

La gestion des approvisionnement et du coût matières



Pour activité 7 : Question 7.3.2 et 7.3.3

Questionnaire élève 10 avec feuille du tableur : « Analyse de l'écart matière »



Cliquer sur l'image pour accéder à la ressource tableur

QUESTION 7.3.2. Décomposer avec la feuille de calcul « Analyse de l'écart matière » cet écart global pour les deux ingrédients en écart sur quantités et en écart sur prix.

ANNEXE 3

ANALYSE DE L'ECART MATIERE

Repas du	13/05/08					
Nombre de couverts	200					

Eléments	Ecart sur quantité			Ecart sur prix		
	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu	Ecart sur quantité	Différence sur prix	Qté réelle	Ecart sur prix
Fond d'artichaut 3/1						
Carottes extra fines 5/1						
TOTAL					TOTAL	

QUESTION 7.3.3 Préciser si ces écarts sont favorables ou défavorables ainsi que les causes de ces écarts.

La gestion des approvisionnement et du coût matières



Pour activité 7 : Question 7.3.2 et 7.3.3

Réponse enseignant 10 et feuille du tableur : « Analyse de l'écart matière »



Cliquer sur l'image pour accéder à la ressource tableur corrigée

QUESTION 7.3.2. Décomposer avec la feuille de calcul « Analyse de l'écart matière » cet écart global pour les deux ingrédients en écart sur quantités et en écart sur prix.

ANNEXE 3						
ANALYSE DE L'ECART MATIERE						
Repas du	13/05/08					
Nombre de couverts	200					
Eléments	Ecart sur quantité			Ecart sur prix		
	Différence sur quantité	Prix unitaire prévu	Ecart sur quantité	Différence sur prix	Qté réelle	Ecart sur prix
Fond d'artichaut 3/1	0,0000	14,0333	0,0000	-2,0483	6,0000	-12,2808
Carottes extra fines 5/1	0,5000	6,6600	3,3300	0,1400	6,5000	0,9100
	TOTAL		3,3300	TOTAL		-11,3798

QUESTION 7.3.3 Préciser si ces écarts sont favorables ou défavorables ainsi que les causes de ces écarts.

On constate un écart favorable de 8,0498€ qui provient d'un écart sur quantité défavorable de 3,33€ et d'un écart sur prix favorable de 11,3798€. L'écart défavorable sur quantité provient d'une consommation plus importante de carottes (1/2 boîte) : la fiche technique n'a pas été respectée. Il y a nécessité de former le personnel sur l'utilisation de ce document,

L'écart favorable sur prix provient de deux éléments :

- *D'une part la non prise en compte de la promotion de 15% des boîtes de fond d'artichaut*
- *D'autre part la non actualisation du tarif des boîtes de carottes extra fines.*

Il y a donc nécessité d'utiliser des outils qui actualisent en temps réel les fiches techniques.