



Le contrôle des coûts et des recettes en restauration

Philippe CHAR
2008-2009

LE CONTRÔLE DES COÛTS ET DES RECETTES EN RESTAURATION

SOMMAIRE

PARTIE 1

PRESENTATION GENERALE DU CONTRÔLE DES COÛTS ET DES RECETTES EN RESTAURATION

1.Définition du contrôle des coûts et des recettes dans un établissement type gros porteur.....	p. 04
2.Les champs d'action du contrôle des coûts.....	p. 04
3.Organisation du contrôle des coûts.....	p. 05
4.Organisation de la structure du contrôle.....	p. 06

PARTIE 2

FICHES PRATIQUES

PRODUITS

- ☐ FICHE 1 : Comment classer et répertorier les produits nourriture et boissons en gestion informatique des stocks ? p. 11
- ☐ FICHE 2 : Comment classer et répertorier les fournisseurs ?p. 13
- ☐ FICHE 3 : Comment tester et choisir les différents produits ?p. 15

PRODUCTION

- ☐ FICHE 4 : Comment mettre en place des standards de production (fiche technique, doses, etc.) ?p. 17

APPROVISIONNEMENTS

- ☐ FICHE 5 : Comment gérer les approvisionnements externes nourriture et boisson et autres produits?.....p. 19
- ☐ FICHE 6 : Comment gérer l'approvisionnement des différents services par l'économat ?p. 25

CONTRÔLES

- ☐ FICHE 7 : Comment faire les inventaires ?p. 29
- ☐ FICHE 8 : Comment contrôler le bar ?p. 32
- ☐ FICHE 9 : Comment contrôler journallement la cave du jour ?.....p. 38
- ☐ FICHE 10 : Comment contrôler journallement la consommation en cuisine ?p. 42

ANALYSES

- ☐ FICHE 11 : Comment analyser l'activité des points de ventes ?p. 46
- ☐ FICHE 12 : Comment rédiger un rapport mensuel de restaurationp. 48

PARTIE 3

ANNEXES

.....	p. 77
-------	-------

PARTIE 1

PRESENTATION GENERALE DU CONTRÔLE DES COÛTS ET DES RECETTES

PARTIE 1

Présentation générale du contrôle des coûts et des recettes

1. DEFINITION DU CONTRÔLE DES CÔUTS ET DES RECETTES

Le contrôle des coûts et des recettes consiste à mettre en place et à faire appliquer toutes les procédures relatives à :

- l'utilisation des marchandises de type Boisson et Nourriture
- la maîtrise de leurs coûts
- l'analyse des recettes.

La dimension du contrôle des coûts ne se limite pas qu'au Contrôle Comptable (factures, bons de livraison, enregistrement des réquisitions/bons de sortie, inventaires, calcul des ratios de consommation marchandises, etc....) mais, au travers de procédures types, à la volonté de gérer le service Restauration (conception des fiches techniques, suivi des dosages, des portions, des coûts d'achat, du calcul des prix de vente, des recettes et des coûts de production, analyse globale et par points de vente, etc....).

L'objectif du contrôle des coûts est de mettre en place des garde-fous permettant d'assurer une maîtrise constante de la gestion de la Nourriture et de la Boisson.

2. CHAMPS D'ACTION DU CONTRÔLE DES CÔUTS

- Faire respecter les procédures d'achat, de réception, de stockage, de distribution, de transformation, de service et de facturation de la nourriture et de la boisson.
- Mettre en œuvre et contrôler les standards de production et de stockage.
- Établir les prix de vente dans le respect de la politique (coefficient, ratio, marge, objectif, prime cost).
- Contrôler des flux de marchandises nourriture et boissons.
- Procéder aux inventaires physiques.
- Suivre les inventaires permanents.
- Calculer, contrôler et analyser les coûts Nourriture et Boissons.

- Faire les ajustements et les opérations diverses de calcul de coûts en fin de période.
- Réaliser les tableaux de bords périodiques d'analyses des coûts et des recettes.
- Réaliser les rapports périodiques d'activités restauration.

3. ORGANISATION DU CONTRÔLE DES COÛTS

L'organisation du contrôle des coûts et des recettes au sein de l'entreprise peut suivre plusieurs modes organisationnels.

Plusieurs critères interviennent :

- L'importance de la structure.
- Le type de production.
- Le volume d'affaires.
- Le degré d'informatisation.
- La stratégie de la direction.
- Le degré d'exigence en terme d'analyses.
- Les besoins spécifiques.
- Le degré d'implication des collaborateurs, etc.

Si la volonté constante est de maîtriser les flux de marchandises et l'apport de recettes, la réalité du terrain nous ramène à des notions plus pragmatiques.

Gérer les stocks en inventaire permanent informatique est plus aisé pour un Fast Food ou d'un restaurant spécialisé dans un produit (Viande, poisson, etc.) que pour un restaurant traditionnel qui propose des plats différents chaque jour, et qui, suivant les produits du marché et les produits restants en stock, fait varier journallement la composition des plats et par voie de conséquence les fiches techniques liées à la facturation et au déstockage.

Il s'agira donc de définir les moyens, les besoins et le degré d'exigence en terme de maîtrise des coûts.

Une implication quotidienne des acteurs des différents services concernés par la maîtrise des stocks, la gestion des coûts et la gestion des recettes, sera toujours plus efficace que le plus soigné des rapports nourriture-boisson produit une fois la bataille livrée.

Cette réalité implique une évolution dans l'organisation du contrôle des coûts et des recettes développée dans le paragraphe suivant.

4. ORGANISATION DE LA STRUCTURE CONTRÔLE RESTAURATION

Certaines structures préfèrent supprimer le poste de Contrôleur de Restauration en partageant sa fonction entre les différents services.

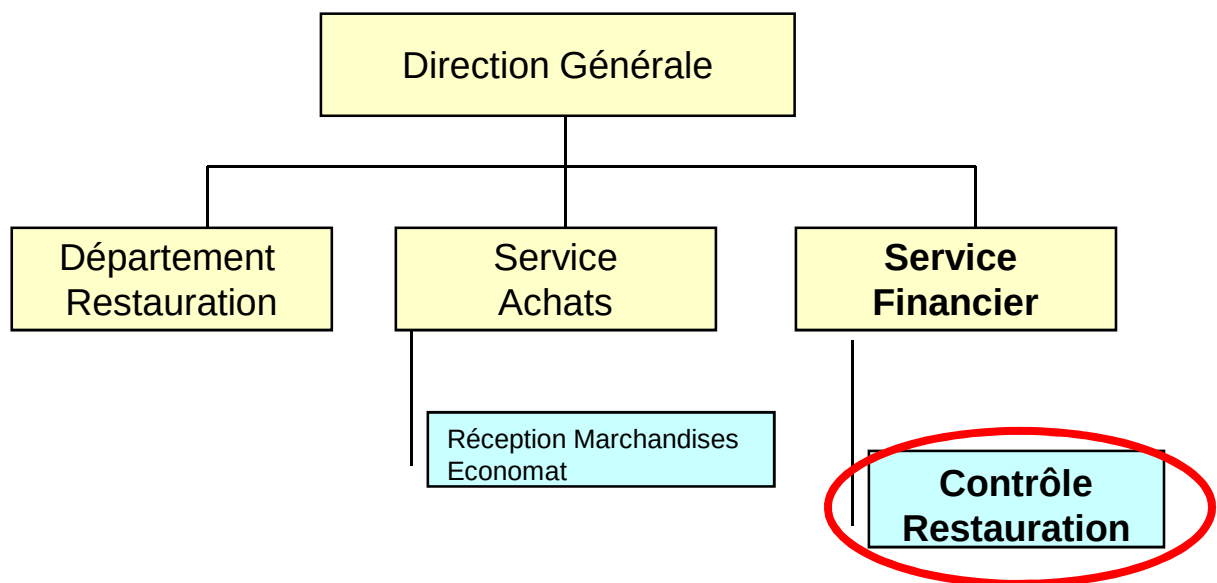
Pour les structures importantes (comprenant un minimum de 5 à 6 unités de restauration au sein d'un même établissement), on peut donc distinguer deux tendances :

- **Structure avec service contrôle Nourriture et Boisson**
- **Structure sans service contrôle Nourriture et Boisson**

Nous nous focaliserons, dans la suite de notre étude, sur des procédures de contrôle que chacun pourra adapter à son entreprise et à ses besoins.

En ce qui concerne le volet analytique des coûts et recettes, chacun doit définir ses besoins suivant les critères évoqués précédemment.

4.1 STRUCTURE CLASSIQUE AVEC SERVICE DE CONTRÔLE RESTAURATION AUTONOME DANS UN TYPE GROS PORTEUR



Contrairement à une idée reçue, le service Contrôle de Restauration ne **dépend** pas du Département Restauration mais du **Département Comptabilité-Finance**.

Ce positionnement dans l'entreprise lui assure une indépendance vis à vis des Départements Restauration et Achats.

Cette indépendance est le garant de son efficacité, même si, compte tenu de sa fonction, il a une double responsabilité **d'Analyste et de Comptable Restauration**.

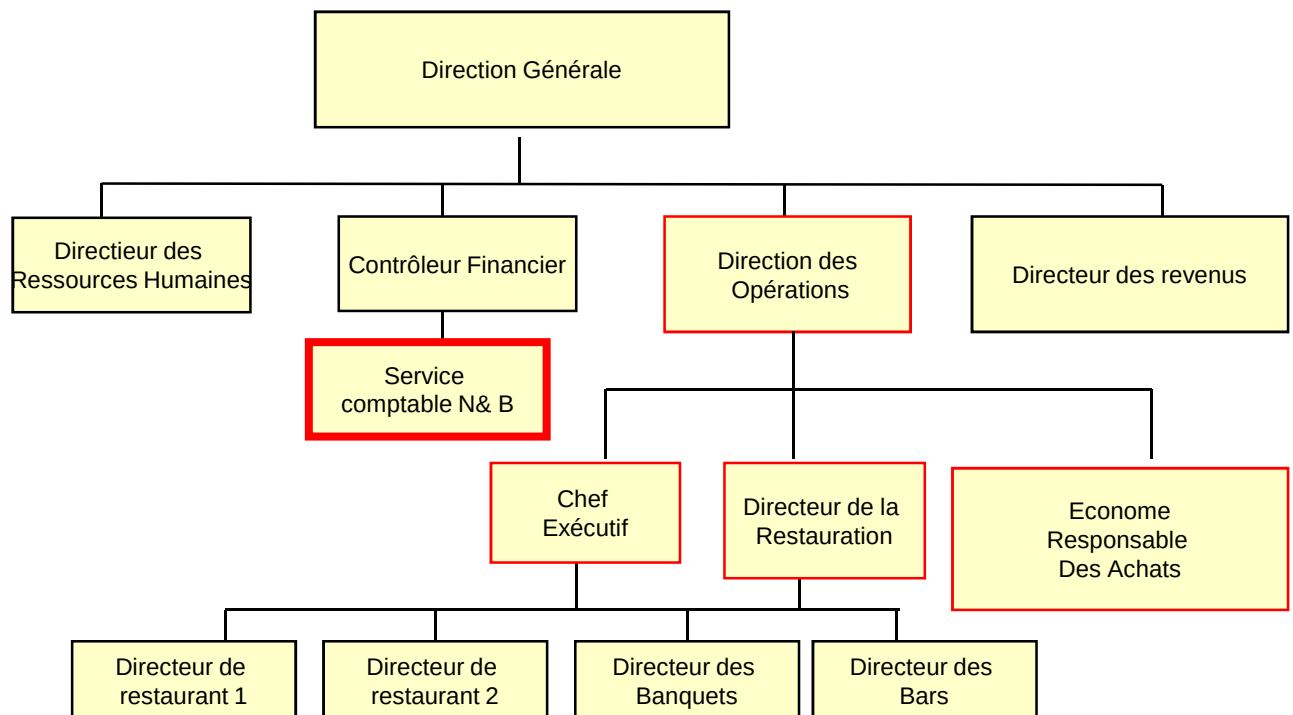
Cette double compétence apparaît de façon évidente lorsqu'on aborde les responsabilités et les tâches qu'elle englobe.

C'est un **service fonctionnel** qui travaille en relation étroite avec tous les partenaires classiques de la restauration (Directeur de la Restauration, Chef de cuisine, Chef Barman, Directeur des Banquets, Directeur de Restaurant, Maître d'hôtel, Caissier, Responsable Mini-Bar, etc..).

Le Contrôleur de Restauration est le collaborateur privilégié du Directeur de la Restauration et du Contrôleur de Gestion à qui il est hiérarchiquement rattaché.

4.2 STRUCTURE AVEC SERVICE DE CONTRÔLE RESTAURATION INTEGRE DANS LE SERVICE COMPTABILITE

4.2.1 De nombreuses entreprises ont opté, de nos jours, pour une organisation différente. Le poste de contrôleur de restauration « classique » est supprimé au profit d'un partage entre les services (encadrement rouge) des différentes fonctions. Son rôle actuel est centré sur la comptabilité des factures nourriture et boisson et le contrôle des inventaires.



4.2.2 Ceci n'est qu'un exemple indicatif d'une structure d'organigramme. Il existe de nombreuses options quant à l'organisation structurelle des entreprises.

DIRECTEUR			
METIER	DIRECTION DES OPERATIONS CLIENTELE	DIRECTION DES OPERATIONS DE GESTION	DIRECTION DES OPERATIONS DE PRODUCTION
	FRONT OFFICE	MIDDLE OFFICE	BACK OFFICE
HEBERGEMENT	Réception Conciergerie Night Audit Relations clients	Contrôle des coûts Contrôle des recettes Comptabilité débiteurs Réservations Informatique RH Planning Commercial réceptif	Ménage des chambres Équipiers Lingerie Technique- Maintenance Cuisine Nettoyage Achats-économat
RESTAURATION	Bar Room Service Points de vente restauration Banquets		
MISSIONS PRIORITAIRES	Garantir la qualité et la cohérence du service à la clientèle	Garantir la qualité des opérations de gestion	Garantir la qualité du site et des moyens de production

Pour ce qui concerne le département restauration, cette organisation pose problème, car elle implique une scission de ce département en deux pôles (Front : Restaurants, Banquets, Bar, etc. et Back : cuisine), qui ne correspondent pas à la réalité du terrain et, par-dessus tout, au besoin de créer un esprit d'équipe dans le département restauration.

La valeur ajoutée du travail en commun visant à la satisfaction du « client » risque de souffrir de ce mode organisationnel qui partage la restauration en deux têtes.

PARTIE 2

LES FICHES PRATIQUES

PARTIE 2

Les fiches pratiques

PRODUITS

- ☐ **FICHE 1** p. 11 : Comment classer et répertorier les produits nourriture et boissons en gestion informatique des stocks ?
- ☐ **FICHE 2** p. 13 : Comment classer et répertorier les fournisseurs ?
- ☐ **FICHE 3** p.15 : Comment tester et choisir les différents produits ?

PRODUCTION

- ☐ **FICHE 4** p.17 : Comment mettre en place des standards de production (fiche technique, doses, etc.) ?

APPROVISIONNEMENTS

- ☐ **FICHE 5** p 19.: Comment gérer les approvisionnements externes nourriture et boisson et autres produits ?
- ☐ **FICHE 6** p.25 : Comment gérer l'approvisionnement des différents services par l'économat ?

CONTRÔLES

- ☐ **FICHE 7** p.29 : Comment faire les inventaires ?
- ☐ **FICHE 8** p.32 : Comment contrôler le bar ?
- ☐ **FICHE 9** p.38 : Comment contrôler journallement la cave du jour ?
- ☐ **FICHE 10** p.42 : Comment contrôler journallement la consommation en cuisine ?

ANALYSES

- ☐ **FICHE 11** p.46 : Comment analyser l'activité des points de ventes ?
- ☐ **FICHE 12** p.48 : Comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

FICHE PRATIQUE 1

PRODUITS

Comment classer et répertorier les produits nourriture et boissons en gestion informatique des stocks ?

Documents de base :

LISTE DES FAMILLES ET SOUS-FAMILLES DE PRODUITS	
EN 1616 - 08/02/02 10/12/17	Page N° 1
Code : 1	Libellé : NOURRITURE
Code : 2	Libellé : BOISSONS
Code : 3	Libellé : PÂTISSERIE
Code : 4	Libellé : TRAICONS/MAÎTRES PÂTISSERS
Code : 5	Libellé : MAÎTRES PÂTISSERS PÂTISSERS
Code : 6	Libellé : MAÎTRES PÂTISSERS PÂTISSERS
Code : 7	Libellé : FOURNITURE ECONOMAT
Code : 8	Libellé : CASSIERS ECONOMAT
Code : 9	Libellé : CASSIERS ECONOMAT

CLASSIFICATION DES
ARTICLES PAR FAMILLE
APPRO 1

Code : 1	Libellé : NOURRITURE	
00	BOEUF	FROID POSITIF
01	VEAU	
02	AGNEAU	
03	PORC	
04	VOAILLE	
06	CHARCUTERIE	
08	POISSONS FRAIS/FUMÉ	
09	FROMAGES DIVERS	
10	BEURRE / OEUFS / LAITAGES	
11	LÉGUMES FRAIS/FRAIS	
14	SURGELÉS POISSONS / VIANDES	FROID NEGATIF
17	SURGELÉS FRAIS / LÉGUMES	
18	SURGELÉS DIVERS	
20	CONSERVES FRUITS	
21	CONSERVES LÉGUMES	
23	CONSERVES VIANDE/POISSON/VOAILLE	
24	ÉPICERIE	
25	FONDS / JUS DESHYDRATÉ	
30	HUILES/NAIGES/ÉPICES/CONDIMENTS	
35	VÉGÉTARIEN	
38	BOULANGERIE/VIENNOISERIE	EPICERIE SECHE
39	PRODUITS PÂTISSERIE	
40	CHOCOLATS	
41	PRODUITS A GARNIR / BISCUIT	

CLASSIFICATION DES
ARTICLES NOURRITURE
PAR SOUS-FAMILLE
APPRO 2

Code : 2	Libellé : BOISSONS	
00	APERITIFS DIVERS	APERITIF DIGESTIF
06	ALCOOLS BASE WHISKY, GIN, ETC.	
17	COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS	
22	DIGESTIFS LIQUEURS, EAUX DE VIE	
34	SIROPS	
36	BOISSONS GAZ / SODAS	
38	BIERES	
40	JUS DE FRUITS	
44	EAUX MINÉRALES	
46	BEAUJOLAIS ROUGE	BOISSONS SANS ALCOOL
50	BORDEAUX ROUGE	
60	BOURGOGNE ROUGE	
66	JURA SAVOIE ROUGE	
68	LANGUEDOC-ROUSSILLON ROUGE	
70	LOIRE ROUGE	
72	PROVENCE ROUGE	
74	RHÔNE ROUGE	
76	SUD-OUEST ROUGE	
78	VINS ROSES TOUTES RÉGIONS	VINS
80	ALSACE	
81	BEAUJOLAIS BLANC	
84	BORDEAUX BLANC SEC ET LIQUEUR	
86	BOURGOGNE BLANC	
88	JURA SAVOIE BLANC	
89	LANGUEDOC-ROUSSILLON BLANC	
90	LOIRE BLANC	
91	PROVENCE BLANC	
92	RHÔNE BLANC	
93	SUD-OUEST BLANC	
95	EFFERVESCENTS	VINS
96	DIVERS	
97	VINS ÉTRANGERS	
98	VIN CUISINE ORDINAIRE	

CLASSIFICATION DES
ARTICLES BOISSON PAR
SOUS-FAMILLE
APPRO 3

Comment classer et répertorier les produits nourriture et boissons en gestion informatique des stocks ?

OBJECTIF

Il est nécessaire d'établir un fichier de **classement des articles (APPRO 1, 2 et 3)** qui transiteront dans l'établissement afin de :

- **RATIONALISER LA GESTION DES STOCKS**

Ce fichier généralement informatisé est le cœur du système de gestion des marchandises, c'est pourquoi il faut prêter beaucoup d'attention à sa mise en œuvre.

MISE EN OEUVRE

CLASSIFICATION EN FAMILLES ET SOUS-FAMILLES

- Classification des produits en familles principales selon leur nature : nourriture, boissons, produits d'entretien, produits d'accueil, fournitures de bureau etc.
- Classification en sous-familles d'articles pour faciliter les recherches mais aussi les analyses statistiques concernant leur consommation. En ce qui concerne la nourriture et de la boisson, les sous-familles sont regroupées suivant l'organisation du stockage à l'économat et de la cave centrale.

MARCHE A SUIVRE

- Répertorier tous les produits pour lesquels on désire faire un suivi des stocks (nourriture, boisson, produits d'entretien, matériel, linge) en incluant le maximum de renseignements nécessaires à la création de la fiche produit informatique (coût unitaire hors taxes, unité de facturation, unité d'exploitation, correspondance entre unité de facturation et d'exploitation).
- Classer les produits répertoriés en sous familles au moyen d'un tableur type Excel .
- Mettre en place une pré-codification alphanumérique qui permettra de gagner du temps au moment de la saisie informatique des produits, lors de la création du fichier principal.

Comment classer et répertorier les fournisseurs ?

EDITION DETAILLEE DES FOURNISSEURS			
Edité le : 06/02/2012 14:30:17		Page N° : 1	
Code : 0017U		Nom : AZUR BOISSONNE	
Adr1 : zone industrielle		N° Tél : 04 93 21 15 00	
Adr2 :		N° Fax :	
C.P. : 06700		Ville : ST LAURENT DU VAR	
Pays : France		G. Email :	
Nom Contact :		N° Tél :	
N° Poste :		N° Fax :	
Date de Livraison :		Jour(s) de Livraison :	
Mode de Paiement par défaut :		Conditions de Paiement :	
Code : 0024B		Nom : SEINELAUZE BRANDO (un)	
Adr1 : ZAC DE LA GRAVELLOT 12		N° Tél : 04 93 29 23 48	
Adr2 :		N° Fax :	
C.P. : 06510		Ville : CARROS	
Pays : FRANCE		G. Email :	
Nom Contact :		N° Tél :	
N° Poste :		N° Fax :	
Date de Livraison :		Jour(s) de Livraison :	
Mode de Paiement par défaut :		Conditions de Paiement :	

TARIFS FOURNISSEURS
MERCURIALE PRODUITS FRAIS
APPRO 5

[illegible]

THERMAL DIFFUSION									
$\frac{1}{T} = 3.0 \times 10^{-4} \text{ K}^{-1} \quad \frac{1}{T} = 3.2 \times 10^{-4} \text{ K}^{-1} \quad \frac{1}{T} = 3.4 \times 10^{-4} \text{ K}^{-1}$									
Polymer: Poly(2-vinylpyridine) $\frac{1}{T} = 3.0 \times 10^{-4} \text{ K}^{-1}$									
Sample		Weight		Length		Area		Density	
1		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
2		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
3		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
4		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
5		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
6		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
7		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
8		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
9		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
10		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
11		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
12		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
13		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
14		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
15		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
16		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
17		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
18		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
19		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
20		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
21		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
22		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
23		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
24		0.0010		0.0001		0.0001		1.18	
25									

TARIFS FOURNISSEURS
TARIFS CENTRALE D'ACHAT
APPRO 7

[illegible]

Comment répertorier et classer les fournisseurs ?

OBJECTIF

L'objectif est de répertorier et classer les fournisseurs lors de la mise en place d'un système de gestion des stocks informatisé

MISE EN OEUVRE

CLASSIFICATION DES FOURNISSEURS

Lors de la mise en place d'un système de gestion des stocks informatisé, il est conseillé dans un premier temps de :

- Répertorier tous les fournisseurs
- Les classer au moyen d'un tableur type Excel par ordre alphabétique
- Mettre en place une pré-codification correspondant au compte comptable
- Faire une saisie informatique du fichier fournisseur (**APPRO 4**)

PARTICULARITES

TYPE DE TARIFICATION PAR FOURNISSEUR

En ce qui concerne la nourriture et la boisson, on distingue de manière classique trois types de tarification différents :

1. Les tarifs ayant une fluctuation journalière directement liés au cours du marché (produits frais passant généralement par le Marché de Rungis (légumes, fruits, viande, poissons, etc.), produits frais locaux (Maraîchers, M.I.N, petits producteurs).

Ces tarifs qui varient journallement figurent sur des mercuriales communiquées par le fournisseur à l'acheteur (**APPRO 5**).

2. Les tarifs fixes grossiste et semi-grossiste. Ils sont valables sur une période plus longue et concerne généralement des denrées non périssables (Boissons, produits épicerie, etc.) . Ils peuvent faire l'objet de négociation pour des remises éventuelles liées à la quantité commandée. (**APPRO 6**)

3. Les tarifs centrales d'achats : ils concernent généralement les grands groupes qui ont la capacité d'acheter des produits en quantités très importantes négociées sur des bases nationales. Certaines enseignes possèdent en leur sein une centrale d'achat qui fournit les différents établissements du groupe (Casino, Accor, Flunch, etc). (**APPRO 7**)

Comment tester et choisir les différents produits ?

[illegible]

FICHE DE DEGUSTATION VINS

CNB 1.1 et 1.2

SÉRIE 1 - ÉLÉMENTS INDIVISIBLES DE R/256									
Date :		N° d'abonnement :							
		DESCRIPTION		N° de l'élément		INDICES NUMÉRIQUES			
Rég.		ARITH. ENTE.	0,00	1	2	3	4	5	6
		ALGÈBRE	0,00	1	2	3	4	5	6
		LOG.	0,00	1	2	3	4	5	6
		TRIG.	0,00	1	2	3	4	5	6
		ANAL. INFIN.	0,00	1	2	3	4	5	6
Mét.		INTÉGR.	0,00	1	2	3	4	5	6
		PROB.	0,00	1	2	3	4	5	6
		STAT.	0,00	1	2	3	4	5	6
		MECAN.	0,00	1	2	3	4	5	6
		PHYS.	0,00	1	2	3	4	5	6
		CHIM.	0,00	1	2	3	4	5	6
		BIOLOG.	0,00	1	2	3	4	5	6
		MÉTÉOR.	0,00	1	2	3	4	5	6
		ASTRON.	0,00	1	2	3	4	5	6
		GÉOM.	0,00	1	2	3	4	5	6
C. C.		ARITH.	0,00	1	2	3	4	5	6
		ALGÈBRE	0,00	1	2	3	4	5	6
		LOG.	0,00	1	2	3	4	5	6
		TRIG.	0,00	1	2	3	4	5	6
		ANAL.	0,00	1	2	3	4	5	6
		PROB.	0,00	1	2	3	4	5	6
		STAT.	0,00	1	2	3	4	5	6
		MÉTÉOR.	0,00	1	2	3	4	5	6
		ASTRON.	0,00	1	2	3	4	5	6
		GÉOM.	0,00	1	2	3	4	5	6
TEX.		ARITH.	0,00	1	2	3	4	5	6
		ALGÈBRE	0,00	1	2	3	4	5	6
		LOG.	0,00	1	2	3	4	5	6
		TRIG.	0,00	1	2	3	4	5	6
		ANAL.	0,00	1	2	3	4	5	6
		PROB.	0,00	1	2	3	4	5	6
		STAT.	0,00	1	2	3	4	5	6
		MÉTÉOR.	0,00	1	2	3	4	5	6
		ASTRON.	0,00	1	2	3	4	5	6
		GÉOM.	0,00	1	2	3	4	5	6
REMARQUES :									
SYNTHÈSE :									
CÉLÉSTIAL :									

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE

[illegible]

TEST DE RENDEMENT
CNB 3.1, 3.2 et 3.3

Comment tester et choisir les différents produits ?

OBJECTIF

Utiliser des supports d'analyse (qualité organoleptique, rendement, rapport qualité/prix, etc.) afin de :

- FAVORISER UN CHOIX OBJECTIF DES PRODUITS.

MISE EN OEUVRE

POUR LES VINS :

La **fiche de dégustation CNB 1.1 et 1.2** permet de garder une trace écrite d'une dégustation faite à un instant t sur un produit déterminé.

Le caractère subjectif des dégustations de vins est indéniable et il demande des compétences spécifiques. Ce sont les sommeliers et, d'une manière générale, les responsables des approvisionnements boissons qui les utilisent.

Il existe de nos jours des logiciels de gestion de cave qui intègrent des fiches de dégustation (Bacchus, Gestcavepro,...)

POUR LA NOURRITURE :

Pour ce qui est de la nourriture, en certaines occasions, l'utilisation de **fiche d'analyse sensorielle CNB 2** est recommandée. Le plus difficile est de définir les descripteurs servant de base à l'analyse.

Elle permet une démarche la plus objective possible dans le choix d'un produit et facilite l'adhésion collective à un choix parfois difficile, en faisant participer les acteurs du service directement au choix du produit (exemple : prendre du personnel du room service dans le panel des dégustateurs pour choisir les jus de fruits du petit-déjeuner).

L'utilisation de **test de rendement CNB 3.1, 3.2 et 3.3** doit être systématique pour les grosses pièces de viandes et les poissons entiers taillées en portions.

Il demande à être contrôlé fréquemment afin de pouvoir vérifier la régularité des approvisionnements et l'actualisation des fiches techniques.

Comment mettre en place des standards de production (Fiche technique, doses etc....) ?

Restaurant : Le Grill		
Date mise à jour : 10/01/07		
FAMILLE	DESIGNATION	POIDS NET
BŒUF	BAVETTE	180 gr
	COTE DE BŒUF (2 pax)	800 gr
	ENTRECOTE	220 gr
SAUMON	DARNE	140 gr
	ESCALOPE	110 gr

BLANQUETTE DE BLETTES AU POIVRE DE SECHOUAN									
DATE		NOMBRE PORTIONS							
								25	
DESIGNATION COMPLETE	STOCK	CORRES	EGALDI	COUTU	QUANT	MONT			
BLETTES	KILO	1000	G	1.75	2000	3.50			
HUILE OLIVE	LITRE	100	CL	5.37	50	2.69			
POREAU	KILO	1000	G	1.56	500	0.78			
CAROTTES	KILO	1000	G	1.44	300	0.43			
ONGIONS JAUNES	KILO	1000	G	1.33	300	0.40			
CELERON BRANCHE	KILO	1000	G	1.97	50	0.19			
BEURRE	KILO	1000	G	1.35	60	0.32			
FARINE PIVERT	KILO	1000	G	1.32	60	0.30			
MISO (cf 200 g)	PECE	200	G	2.01	30	0.08			
POIVRE DU SECHOUAN	KILO	1000	G	38.11	10	0.38			
CREME LIU	LITRE	100	CL	4.31	150	5.47			
CHAMPIGNONS DE PARIS	KILO	1000	G	4.34	1000	4.34			
ONGIONS	KILO	1000	G	1.39	1000	1.39			
PERSIL PLAT	BOUQUET	1	BOUQUET	0.83	2	1.66			
ŒUFS	PECE	1	PECE	0.1	25	2.50			
				TOTAL COUT		25.93			
				5% INGREDIENTS		1.30			
				COUT POUR 25 PORTIONS		27.23			
				COUT PAR PORTION		1.09			
Coef. Mut. TTC Theo. :		5	Prix Vente TTC Theo. :		5.45				
Coef Mut. TTC Réel :		4.87	P.V. Réel :		5.39				
RATIO March. Cosnto HT :		24.78%	MARGE HT :		3.305937				

CODE	DESIGNATION	UNIT.STOCK.	DOSE CL.	NBRE DOS.
	CAMPARI	100	5	20
	CINZANO ROUGE	100	5	20
	COGNAC	70	3	23,33
	COINTREAU	70	3	23,33
	DUBONNET	100	5	20
	GIN	70	5	14
	MARTINI ROUGE	100	5	20
	PASTIS	100	2	50
	PORTO ROUGE	70	5	14
	VODKA	70	5	14
	WHISKY	70	5	14

[illegible]

contrôle des coûts et recettes - Ph.Char 2008-2009

Comment mettre en place des standards de production (fiche technique, doses, etc.) ?

OBJECTIF

La mise en place des standards de production est indispensable pour notamment :

- STANDARDISER LA PRODUCTION
- CALCULER LES COÛTS MATIÈRES THÉORIQUES
- GÉRER LES STOCKS
- CALCULER LES PRIX DE VENTE
- VALORISER LES TRANSFERTS DE PRODUITS ÉLABORÉS
- GÉRER LES APPROVISIONNEMENTS

MISE EN OEUVRE

POUR LA NOURRITURE :

- Les **standards de portionnage CNB 4** (intégrés dans la fiche technique et dans les tests de rendements) permettent de définir les portions nettes de viandes et de poissons servies aux clients.
- Les sous-fiches techniques concernent les recettes de base à intégrer dans des fiches techniques principales (exemple : les sauces classiques, les pâtes en pâtisserie, etc)
- Les **fiches techniques CNB 5** sont établies pour toute prestation nourriture commercialisée, elles sont l'élément fondamental de la gestion nourriture.

POUR LA BOISSON :

- Les **standards de dosage CNB 6** définissent les doses en centilitre d'apéritifs et de digestifs servies dans les points de vente restauration (généralement définis à la création de la fiche de stock informatisée du produit pour mettre en correspondance unité de stockage et unité d'exploitation)
- Les sous-fiches techniques concernent les recettes de base à intégrer dans des fiches techniques principales (exemple : les décorations entrant dans la composition des cocktails)
- Les **fiches techniques CNB 7** sont établies pour les cocktails et vins au verre.

FICHE PRATIQUE 5

APPROVISIONNEMENTS

Comment gérer les approvisionnements externes nourriture, boissons et autres produits ?

OPTION 1 : Système manuel de support de commandes externes

The diagram illustrates the manual supply system using three overlapping forms:

- LISTE DE MARCHÉ CNB 8**: A large table with multiple columns for item details, quantities, and prices.
- COMMANDE NOURRITURE - BOISSON**: A form with fields for 'Fournisseur', 'Date Commande', 'Date Livraison', and a table for 'DESIGNATION COMPLETE', 'COND.', and 'QUANT'.
- BON DE COMMANDE CNB 9**: A form with fields for 'Fournisseur', 'Date Commande', 'Date Livraison', and a table for 'DESIGNATION COMPLETE', 'COND.', and 'QUANT'.
- DEMANDE D'ACHAT CNB 10**: A form with fields for 'Fournisseur', 'Date Commande', 'Date Livraison', and a table for 'DESIGNATION COMPLETE', 'COND.', and 'QUANT'.

OPTION 2 : Système informatique de commandes externes

The diagram illustrates the computerized supply system using three overlapping forms:

- RECAPITULATIF DES COMMANDES CNB 11.1**: A table with columns for 'Code', 'Libelle', 'Quantité', 'Prix', 'Total', and 'Total'. It lists various items like 'PAIN', 'BOISSON', 'FRUITS', etc.
- BON DE COMMANDE INFORMATIQUE CNB 11.2**: A form with fields for 'Fournisseur', 'Date Commande', 'Date Livraison', and a table for 'DESIGNATION COMPLETE', 'COND.', and 'QUANT'.

Enregistrement informatique des livraisons

The diagram illustrates the computerized delivery recording system using three overlapping forms:

- FACTURES FOURNISSEURS DL 1,2 et 3**: A form with fields for 'Fournisseur', 'Date Commande', 'Date Livraison', and a table for 'DESIGNATION COMPLETE', 'COND.', and 'QUANT'.
- BON DE LIVRAISON INFORMATIQUE CNB 12**: A form with fields for 'Fournisseur', 'Date Commande', 'Date Livraison', and a table for 'DESIGNATION COMPLETE', 'COND.', and 'QUANT'.

Comment gérer les approvisionnements externes nourriture, boissons et autres produits ?

OBJECTIF

Mettre en place une procédure d'approvisionnement externe permettant de :

- REPONDRE AUX DEMANDES DES SERVICES AVEC EFFICACITE
- DE DETERMINER LES BESOINS AVEC PRECISION
- GÉRER LES ENTREES DE MARCHANDISES
- DONNER A L'ECONOME ET A L'ACHETEUR DES OUTILS PERFORMANTS

MISE EN OEUVRE

1 DETERMINER UNE ORGANISATION DES APPROVISIONNEMENTS REPONDANT AUX BESOINS DE L'ENTREPRISE :

L'organisation des commandes externes dépend directement de la taille et du type d'entreprise.

On peut néanmoins tendre, par principe, vers une centralisation des commandes aux fournisseurs et de la réception des marchandises.

On rencontre plusieurs options :

- A. Le responsable des achats centralise et passe toutes les commandes aux fournisseurs. Il transmet les commandes faites à l'économe pour réception des marchandises.
- B. Le chef économe centralise et passe toutes les commandes, puis il réceptionne toutes les marchandises.
- C. Le chef de cuisine est en charge des commandes de produits frais et l'économe des denrées non périssables, les marchandises sont livrés soit toutes à l'économat, soit les produits frais en cuisine et les marchandises non périssables à l'économat.
- D. Autres options spécifiques à certains modes organisationnels d'entreprise

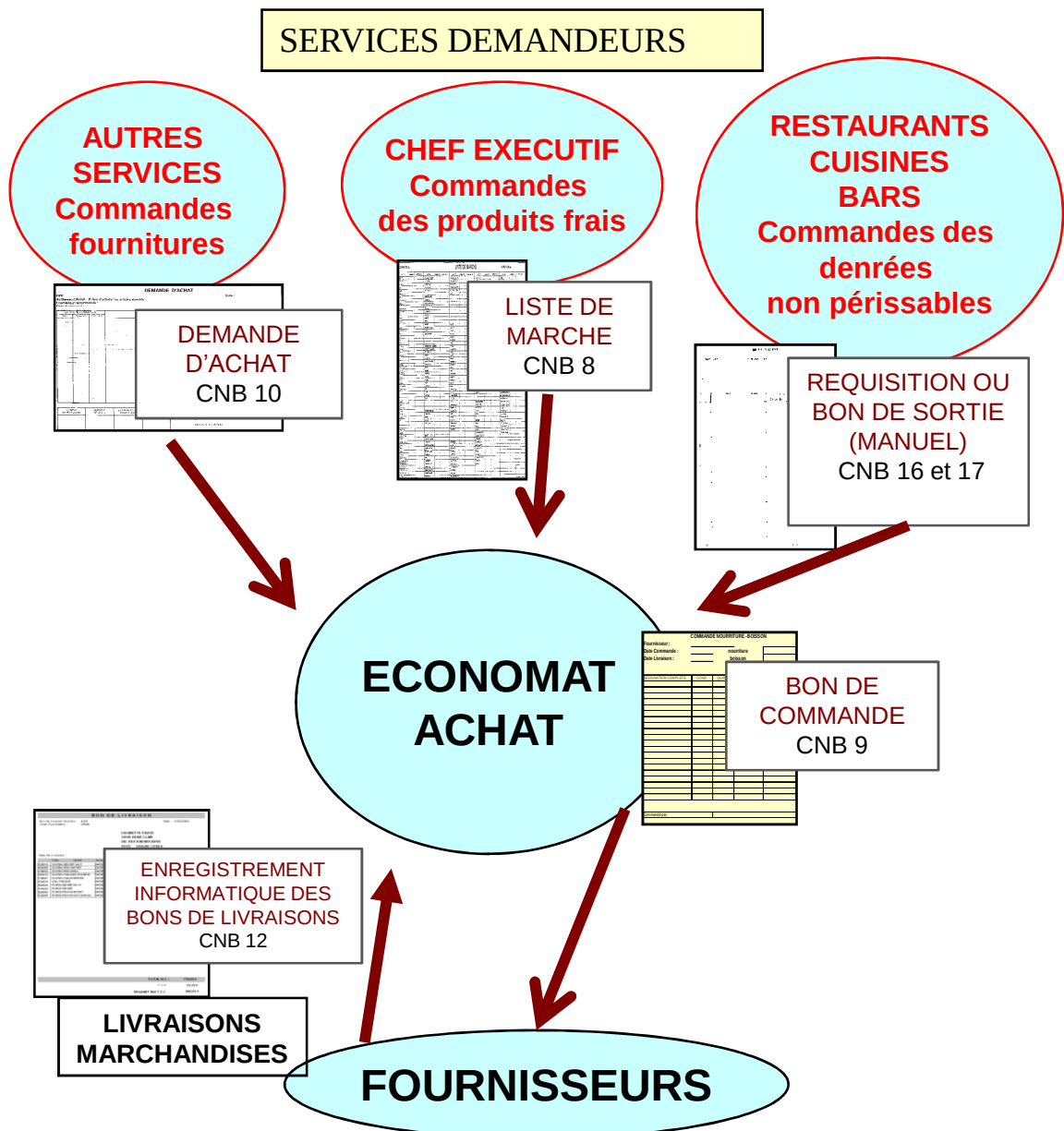
Comment gérer les approvisionnements externes nourriture, boissons et autres produits ?

2 METTRE EN PLACE UNE ORGANISATION TYPE DES SYSTEMES DE COMMANDES :

L'organisation du système des commandes dépend très souvent du degré d'informatisation de la gestion de stock et de production. De manière classique, on distingue deux options :

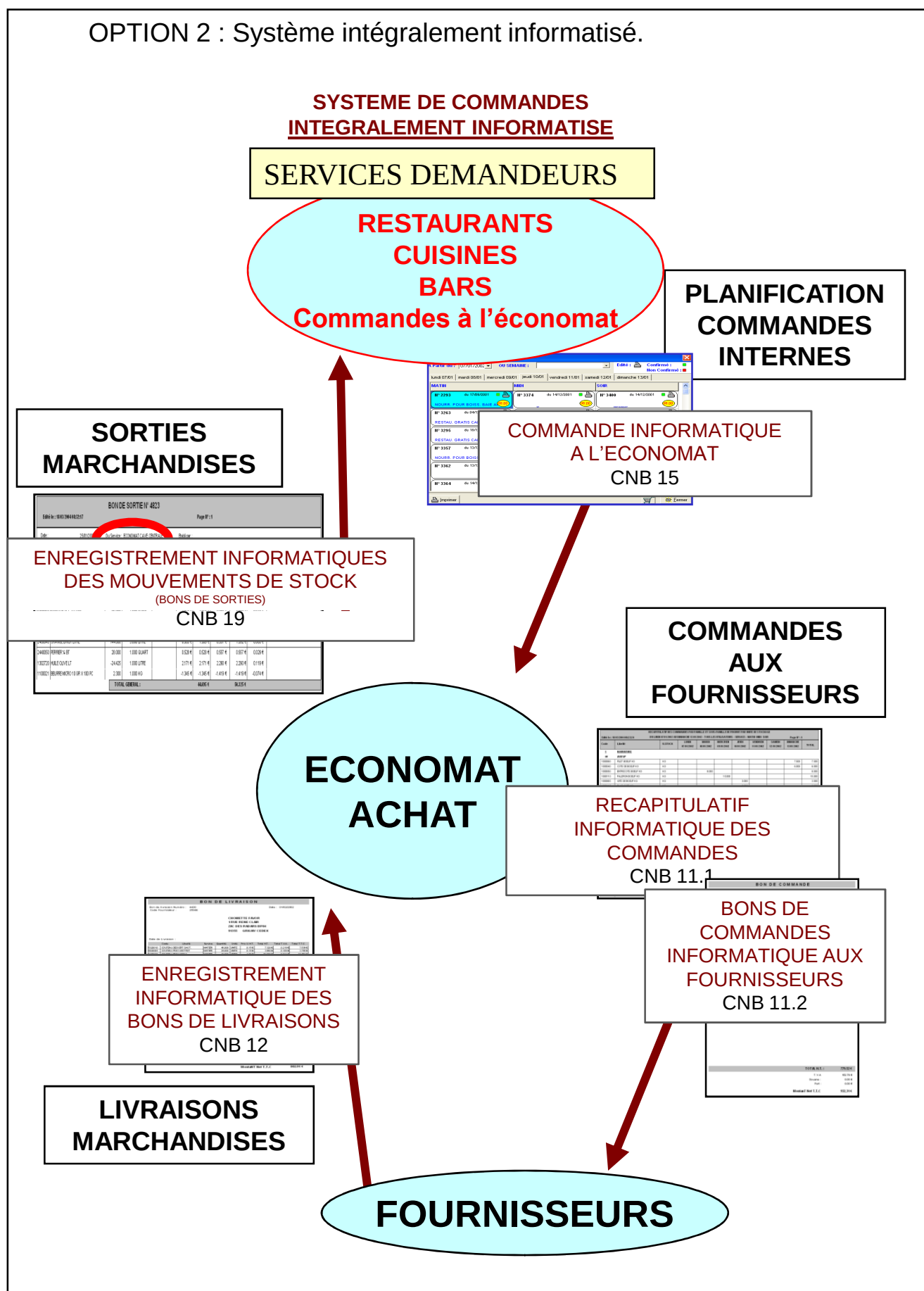
OPTION 1 : Système mixte manuel pour les services demandeurs et informatisé pour le service achat-économat.

SYSTEME DE COMMANDES MIXTE : MANUEL DANS LES SERVICES DEMANDEURS INFORMATISE A L'ECONOMAT



Comment gérer les approvisionnements externes nourriture, boissons et autres produits ?

OPTION 2 : Système intégralement informatisé.



Comment gérer les approvisionnements externes nourriture, boissons et autres produits ?

3 METTRE EN PLACE DES SUPPORTS DE COMMANDES AUX FOURNISSEURS EXTERNES

Suivant l'organisation mise en place, les supports utilisés sont :

Pour la nourriture :

CHOIX OPTION 1

- La **liste de marché CNB 8** qui permet d'établir un document récapitulatif des produits frais à commander suivant les stocks restants dans les chambres froides et les prévisions d'activité incluant les fiches de fonction banquet. Elle est utilisée par le Chef de cuisine puis complétée par l'économe pour les denrées périssables stockées à l'économat.
- Les **commandes Nourriture CNB 9** établies par l'économe pour les denrées non périssables. Ces commandes doivent intégrer les prévisions d'activité, la notion de stock mini-maxi et la nécessité de maintenir une rotation des stocks élevée pour travailler au maximum en flux tendu.

CHOIX OPTION 2

- Le logiciel de gestion de stock avec établissement de **commande informatique par fournisseur CNB 11.2**, à partir d'un **récapitulatif informatique des commandes de chaque service CNB 11.1**.

Pour la boisson :

- Le support utilisé est identique à celui de la nourriture **CNB 9** avec la possibilité que les boissons soient gérées soit par un caviste, un chef sommelier ou tout autre personne chargée uniquement de la boisson soit directement par l'économe

Pour les autres produits :

- Pour les produits autres (fournitures, matériel, etc.) la commande est effectuée par le service demandeur sur une **demande d'achat CNB 10** qui doit être visée par le contrôleur de gestion et la direction générale.

Comment gérer les approvisionnements externes nourriture, boissons et autres produits ?

4 CONTROLER ET ENREGISTRER TOUTES LES LIVRAISONS DE MARCHANDISES :

Toutes les livraisons doivent être effectuées à un seul et même endroit (généralement l'économat) pour éviter une dispersion anarchique des produits.

Les marchandises livrées doivent obligatoirement être contrôlées à partir des supports de commande (manuels ou informatique) :

- Contrôle qualitatif
- Contrôle quantitatif
- Contrôle des coûts unitaires

Toute livraison doit être accompagné d'un bon contresigné par la personne en charge de la réception et des contrôles.

Après que les contrôles aient été effectués, une saisie informatique de la livraison (**factures DL 1, 2, 3 et CNB 12**) est opérée afin de procéder à la mise à jour des fiches de stock.

Les factures accompagnées de leur double correspondant à la saisie informatique sont transmises à la comptabilité

FICHE PRATIQUE 6

APPROVISIONNEMENTS

Comment gérer l'approvisionnement des différents services par l'économat ?

OPTION 1 : Système manuel de support de commandes internes par services demandeurs

LISTE DE MARCHÉ
CNB 8

REQUISITION OU BON DE SORTIE
(MANUEL)
CNB 16

BON DE SORTIE OU RÉQUISITION
BANQUET (MANUEL)
CNB17

OPTION 2 : Système de commandes internes intégralement informatisé

COMMANDE INFORMATIQUE
(BON DE PRODUCTION-
RÉQUISITION ou BON DE SORTIE)
CNB 15

Enregistrement informatique des mouvements de stock économat

FICHE DE STOCK MANUELLE OU
INFORMATIQUE
CNB 13 et14

FICHE PRATIQUE 6

APPROVISIONNEMENTS

Enregistrement informatique des mouvements de sorties des stocks économat

BON DE SORTIE N° 4823									
Date: 1987-02-28									
Du Service: ECONOMY CAVE CENTRAL									
Date de Livraison Soumise: 1987-02-28									
Au Service: CARBIA									
Page N°: 1									
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date de Livraison Soumise		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date		Libellé		Unité		Prix Unité		Total	
Date									

BON DE SORTIE INFORMATIQUE
CNB 19



Famille des Familles de Produits et Produits

Code	Libelle	Famille	Sous-Famille	Statut
000000	MAGERE	BOISSONS	APERITIFS DMEF	
000000	MARSAKA	BOISSONS	APERITIFS DMEF	
000000	MARTINI BLANC (BIANCO)	BOISSONS	APERITIFS DMEF	
000000	MARTINI ROUGE (ROSSO)	BOISSONS	APERITIFS DMEF	
000000	MARTINI TONICACQUA	BOISSONS	APERITIFS DMEF	
000000	MUSCAT DE SAJES DE VENISE	BOISSONS	APERITIFS DMEF	
000000	MUSCAT DE RINSALETAS	BOISSONS	APERITIFS DMEF	

Général [Ajouter] [Supprimer] [Filtre] [Zéro]

Code Produit: 00000075

Libelle Produit: MARTINI ROUGE (ROSSO)

Famille: ☐ Produit Marque

Libelle: BOISSONS

Sous-Famille: APERITIFS DMEF

Date de Création: 06/09/1989

Date de Mise à Jour: 06/09/1989

? Aide [Imprimer] [Fichier] [Démarrer]

FICHE DE STOCK INFORMATIQUE

CNB 14

Enregistrement manuel des mouvements de sorties des stocks économat

[illegible]

FICHE DE STOCK MANUELLE
CNB 13

Cas particulier des transferts à l'économat

[illegible]

BON DE TRANSFERT
CNB 18

Comment gérer l'approvisionnement des différents services par l'économat ?

OBJECTIF

Mettre en place une procédure de distribution des marchandises permettant de :

- HONORER LES COMMANDES DES DIFFERENTS SERVICES
- GERER LES FLUX DE MARCHANDISES A L'INTERIEUR DE L'ETABLISSEMENT
- MAITRISER LES CONSOMMATIONS DE MARCHANDISES

MISE EN OEUVRE

L'organisation des commandes internes dépend directement de la taille et du type de l'entreprise.

On peut néanmoins tendre, par principe, vers une centralisation des commandes internes destinées au chef économiste (élément centralisateur).

Suivant l'organisation mise en place, les supports utilisés sont :

Pour la nourriture :

- Logiciel de **gestion de stock et de planification de la production CNB 15**. Ce système peu employé est certainement le plus efficace car il implique l'utilisation prioritaire des fiches techniques pour prévoir les quantités de marchandises nécessaire à la production .
- La **liste de marché CNB 8** est utilisée par le chef pour établir les commandes de produits frais. Elle sert également de support de commande externe.
- Les **réquisitions/bons de sortie CNB 16 et 17** établis par différents services (cuisines, room-service, bar, etc...) pour les denrées non périssables.

Pour la boisson :

- Les **réquisitions/bons de sortie CNB 16 et 17** établies par les services demandeurs (barman, sommelier, room-service...)

En ce qui concerne les **fiches de stock CNB 14**, la gestion informatisée de l'économat est, de nos jours, un outil indispensable car il permet un enregistrement automatique des variations de stock par produit.

La tenue **manuelle** de **fiche de stock CNB 13** est un outil que l'on peut considérer obsolète .

Comment gérer l'approvisionnement des différents services par l'économat ?

PARTICULARITES

Les **bons de transferts CNB 18** sont normalement destinés aux mouvements entre les services hors économat sauf si l'on doit enregistrer une perte à l'économat (chambre froide en panne, boîte brisée, etc....). Dans ce cas, on établit un transfert de marchandises du service Économat au service Perte ou Casse. L'enregistrement s'opère de manière classique dans la fiche de stock.

FICHE PRATIQUE 7

CONTRÔLE

Comment faire les inventaires ?

Les fiches de stocks

FICHE DE STOCK
INFORMATIQUE
CNB 14

FICHE DE STOCK
MANUELLE
CNB 13

Les inventaires physiques

INVENTAIRE
PHYSIQUE
NOURRITURE
CNB 20

INVENTAIRE
PHYSIQUE
BOISSON
CNB 21

Les inventaires permanents

INVENTAIRE PERMANENT NOURRITURE
PAR ARTICLE (INFORMATIQUE)
CNB 22

INVENTAIRE PERMANENT BOISSONS
PAR ARTICLE (INFORMATIQUE)
CNB 23

Comment faire les inventaires ?

OBJECTIF

Mettre en place une procédure permettant de :

- GARANTIR L'EXACTITUDE DES INVENTAIRES DE MARCHANDISES DANS LES DIFFERENTS SERVICES
- CALCULER A PARTIR DES INVENTAIRES LES CONSOMMATIONS RELLES DE MARCHANDISES.

MISE EN OEUVRE

L'inventaire nous donne une photo de l'état des stocks en temps réel.

PERIODICITE :

- JOURNALIER
- HEBDOMADAIRE
- MENSUEL
- ANNUEL

La pratique des inventaires (**CNB 20, 21, 22 et 23**) dans la restauration prend plusieurs formes :

1. L'inventaire nourriture et boissons **annuel obligatoire** qui, une fois valorisé, est intégré dans la comptabilité (variation de stocks).
2. L'inventaire **mensuel** qui dans les établissements importants, se répartit en :
 - Nourriture, pour tous les produits stockés à l'économat. (normalement les marchandises en stock dans les cuisines, le jour de l'inventaire, sont considérées comme consommées ; dans le cas contraire, les fiches techniques servent de support à la valorisation des plats déjà préparés)
 - Boisson pour les produits stockés à la cave centrale, les caves du jour, les bars et les mini-bars (en incluant les consignes).
3. L'inventaire **journalier** pratiqué dans les établissements qui travaillent en flux tendu (cafétéria, fast-food, etc...)
4. L'inventaire **inopiné** (spot chek) qui vise soit un certain type de produit , soit le contrôle aléatoire d'une zone de stockage.

Comment faire les inventaires ?

ENREGISTREMENT DES INVENTAIRES :

L'arrivée de l'informatique à la fin des années 80 constitue une étape essentielle dans la gestion de stock et le traitement des inventaires.

Grâce à l'informatique, la notion d'inventaire permanent prend toute sa dimension en rendant inutile et fastidieuse la tenue des **fiches de stock manuelles CNB 13**. Toutes les opérations sont saisies informatiquement et la mise à jour de tous les fichiers est immédiate (**fiche de stock CNB 14**) assurant ainsi un suivi permanent des inventaires.

PARTICULARITES

La dimension terrain :

La notion d'inventaire implique obligatoirement la mise en place d'un fichier produit répondant à un classement précis (**APPRO1, 2 et 3**) permettant un comptage aisé (le comptage physique doit obligatoirement se faire du produit vers le listing et non l'inverse).

La logique veut que ce soit une personne étrangère au service qui valide l'inventaire (généralement un représentant du service administratif).

FICHE PRATIQUE 8

CONTRÔLE

Comment contrôler le bar ?

Les fiches de stocks

FICHE DE STOCK
INFORMATIQUE
CNB 14

Les inventaires physiques

1/ EDITION PREPARATOIRE

2/ COMPTAGE PHYSIQUE

ETAT PREPARATOIRE D'INVENTAIRE

Code	Libellé	Type	Unité	Stockage	Stock Réel	Stock Théorique
200000	BACARDI	P	BTLE	4	4,00	
200005	BOURBON	P	BTLE	2	2,00	
200010	GN	P	BTLE	7	7,00	
200024	RHUM 1ER PRX CUISINE	P	BTLE	5	5,00	
200025	RHUM BLANC	P	BTLE	2	2,00	
200026	RHUM BRUN AGRICOLE	P	BTLE	5	5,00	
200028	TEQUILA	P	BTLE	6	6,00	

3/ SAISIE INFORMATIQUE

INVENTAIRE PHYSIQUE BOISSON CNB 21

Code	Libellé	Type	Unité	Stock Réel	Stock Théorique	Stock Réel
200000	BACARDI	P	BTLE	4,00	4,00	4,00
200005	BOURBON	P	BTLE	2,00	2,00	2,00
200010	GN	P	BTLE	7,00	7,00	7,00
200024	RHUM 1ER PRX CUISINE	P	BTLE	5,00	5,00	5,00
200025	RHUM BLANC	P	BTLE	2,00	2,00	2,00
200026	RHUM BRUN AGRICOLE	P	BTLE	5,00	5,00	5,00
200028	TEQUILA	P	BTLE	6,00	6,00	6,00
200029	WHISKY	P	BTLE	8,00	8,00	8,00
200030	WHISKY DE LUXE	P	BTLE	3,00	3,00	3,00

4/ EDITION RECAPITULATIVE ET VALORISATION

Les inventaires permanents

INVENTAIRE PERMANENT BOISSONS EN QUANTITE

Famille : BOISSON Sous-Famille : APERITIFS Service Stockage : BAR LOBBY

Période du au

CODE	DESIGNATION	INV INT.	ENTRÉES	SORTIES	QTEVENDES	STOCKTHEO	STOCKREAL	ECART	CONSOUELLE
200005	AMBAassadeur	1.25	3.00	0.00	3.50	0.75	0.90	0.15	3.35
200010									
200015									
200020									

INVENTAIRE PERMANENT BOISSONS PAR ARTICLE (INFORMATIQUE) CNB 23

Comment contrôler le bar ?

MISE EN OEUVRE

1 CHOIX DES OPTIONS DE CONTRÔLE

Différentes options adaptées de contrôle du bar sont envisageables suivant les moyens et le type d'établissement :

OPTION 1 :

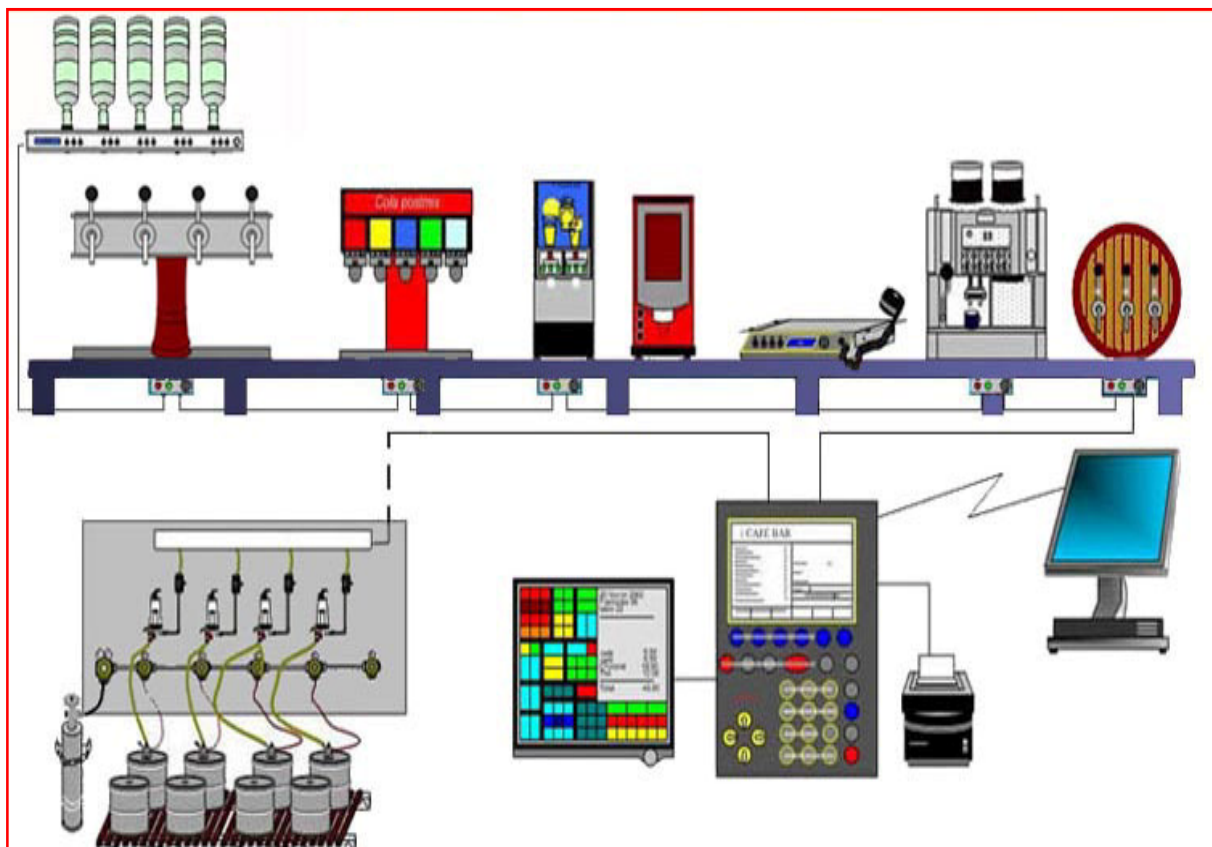
SOLUTION BAR GROS DEBIT – BRASSERIE – NIGHT-CLUBS =
Informatisation intégrale par connexion de tous éléments composant le système (dosage et facturation en inter connexion)

Avantage :

Solution entièrement automatisée permettant un contrôle strict des stocks et des recettes.

Inconvénient :

Investissement très important
Dépersonnalisation du service



Comment contrôler le bar ?

OPTION 2 :

SOLUTION BAR CLASSIQUE NON INFORMATISE = reconstitution des recettes par la consommation.

Il s'agit de reconstituer le chiffre d'affaires potentiel à partir de la consommation par article.

Avantage :

Solution de moindre coût

Inconvénients :

Manque de précision

Calculs longs et fastidieux, impossibilité de suivre le chiffre d'affaires potentiel quotidiennement

Ex. : MARTINI ROUGE

Stock initial	1.5
+ Entrée	4
- Stock final	1.8
= Consommation brute	3.7 bouteilles

Nombre de doses par bouteille	20
Prix de vente dose	3.5 €

Recette potentielle par bouteille 20 doses X 3.5 € = 70 €

Recette potentielle Martini 70 € X 3.7 = 259 €

Ainsi de suite pour chaque produit.

Il convient ensuite de faire les réajustements nécessaires en ce qui concerne les boissons utilisées dans les cocktails (doses différentes) et les offerts (consommation ne générant pas de chiffre d'affaires).

Comment contrôler le bar ?

OPTION 3 :

SOLUTION BAR CLASSIQUE INFORMATISE = rapprochement entre inventaire physique et théorique

Il s'agit d'analyser les écarts de consommations en utilisant le principe des inventaires permanents informatiques

Avantage :

Résultats fiables

Inconvénients :

Coût de l'installation informatique

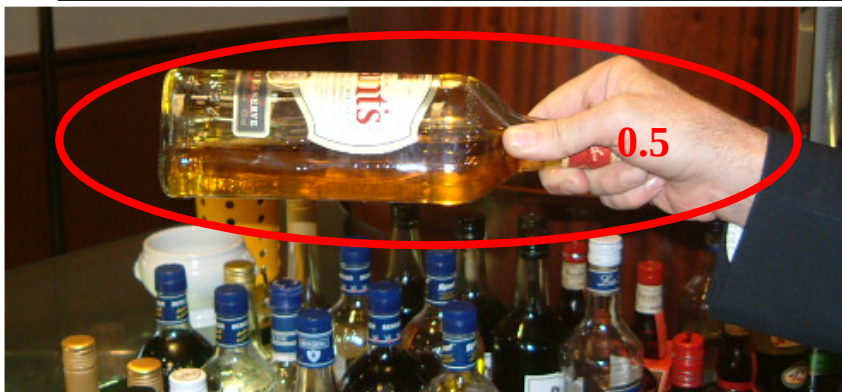
Pour être efficace ce type de contrôle par inventaire physique doit être fréquent.

INVENTAIRE PERMANENT BOISSONS EN QUANTITE									
Famille : BOISSON			Sous-Famille : APERITIFS						
Période du.....au.....			Service Stockage : BAR LOBBY						
ECARTS									
CODE	DESIGNATION	INV.INIT.	ENTREES	SORTIES	QTE V. DEPOSEES	STOCK THEO.	STOCK REEL	ECART	CONSO REELLE
208 0040	WHISKY GRANTS	2.25	2.00	0.00	1.80	2.45	2.50	0.05	1.75
208 0042	WHISKY 12 A	0.80	1.00	0.00	0.40	1.40	1.35	-0.05	0.45

Saisie d' Inventaire							
II°	Serv Stock	T	Code	Libellé	Unité	Stock Théo	Stock Réel
9	09	P	2080000	BACARDI	52	1.250	1.300
9	09	P	2080005	BOURBON	52	1.300	1.300
9	09	P	2080010	GIN	52	1.260	1.250
6	09	P	2080024	RHUM 1ER PRIX CUISINE	52	1.400	1.400
9	09	P	2080015	RHUM BLANC	52	1.000	1.000
9	09	P	2080020	RHUM BRUN AGRICOLE	52	2.000	1.950
9	09	P	2080025	TEQUILA	52	1.250	1.250
9	09	P	2080030	VODKA	52	1.300	1.300
9	09	P	2080040	WHISKY BALVENIE 12 ANS	52	1.990	1.000
9	09	P	2080035	WHISKY GRANT'S	52	2.450	2.500
9	09	P	2080045	WHISKY J&B	52	1.400	1.350

Rapprochement entre :

- 1) **STOCK THEORIQUE** (Inventaire théorique informatique)
 - 2) **STOCK REEL** (Inventaire physique)
- Puis **ANALYSE DES ECARTS**



Comment contrôler le bar ?

2 RISQUES ET MOYENS DE CONTRÔLE :

RISQUES	MOYENS MATERIELS ET PROCEDURES DE CONTROLE
Consommation de boissons sans encaissement (Offerts et consommation du personnel)	• Suivi de la consommation au travers des inventaires physiques et théoriques (obligation d'utiliser un logiciel informatique de gestion de stock) • Mise en place d'une procédure de facturation • Mise en place de bons de transferts • Sanctions pour non respect des procédures • Suivi du ratio matière • Reconstitution du chiffre d'affaires à partir de la consommation réelle. • Mise en place de système informatique rendant l'obligation de facturer pour obtenir le produit
Détournement de recettes : Par non-respect des procédures de facturation et d'encaissement	• Obligation de délivrer un ticket pour toutes les boissons servies. • Mise en place d'un caissier fixe qui « tipe » toutes les boissons sorties du bar. • Élimination systématique des tickets de facturation après encaissement afin d'éviter toute réutilisation possible. • Suivi du ratio matière au travers des inventaires permanents. • Reconstitution du chiffre d'affaires à partir de la consommation réelle. • Mise en place de système informatique automatisé rendant l'obligation de facturer pour obtenir le produit.
Détournement de recettes : Par introduction de marchandises par le personnel afin de détourner les recettes correspondantes	• Suivi de la consommation au travers des inventaires physiques et théoriques (obligation d'utiliser un logiciel informatique de gestion de stock) • Mise en place de système informatique automatisé rendant l'obligation de facturer pour obtenir le produit. • Reconstitution du chiffre d'affaires à partir de la consommation réelle. • Contrôle de stock inopiné (Spot chek) • Étiquetage des bouteilles à la livraison

Comment contrôler le bar ?

RISQUES	MOYENS MATERIELS ET PROCEDURES DE CONTROLE
Gaspillages	• Formation du personnel • Mise en place de standards de fabrication : ✓ Doses ✓ Fiches techniques pour les cocktails - Utilisation systématique des doseurs • Mise en place de système informatique automatisé délivrant la dose programmée. • Mise en place de systèmes permettant une visualisation des doses types par catégories de boissons (verres témoins, photos, etc...) • Emploi de personnel qualifié

PARTICULARITES

Source : Outils Pratiques de Gestion J-C Oulé

Compte tenu du type d'activité d'un établissement, la gestion d'un bar peut poser de nombreux problèmes :

- Nombre de transactions très important dans des laps de temps très courts.
- Utilisation de produits à doser
- Matériel peu adapté
- Turn-over du personnel
- Techniques de service quelquefois peu adaptées à un respect des dosages (service à la bouteille sans doseur)
- Mauvaise application des standards de fabrication (pas d'utilisation de doseur...)
- Personnel peu qualifié
- Possibilité de détourner des boissons dans des systèmes laxistes (boissons non facturées)
- Rotation importante du personnel sur une journée (aéroport, gare...)
- Difficultés, sans équipements sophistiqués, pour suivre avec précision les consommations par produits

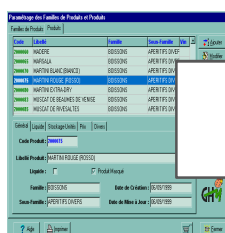
FICHE PRATIQUE 9

CONTRÔLE

Comment contrôler journalièrement la cave du jour ?

OPTION 1 : inventaire permanent informatique

Les fiches de stocks



FICHE DE STOCK
INFORMATIQUE
CNB 14

Les inventaires physiques

1/ EDITION PREPARATOIRE

2/ COMPTAGE PHYSIQUE

ETAT PREPARATOIRE D'INVENTAIRE

Code	Libellé	Type	Unité	Stock Théorique	Stock Réel
200000	BACARDI	P	BTLE	4	4
200005	BOURBON	P	BTLE	2	2
200010	GIN	P	BTLE	7	7
200024	RHUM 1ER PRX CUSINE	P	BTLE	5	5
200025	RHUM BLANC	P	BTLE	2	2
200020	RHUM BRUN AGRICOLE	P	BTLE	2	2
200025	TEQUILA	P	BTLE	2	2

3/ SAISIE INFORMATIQUE

N°	Serv	Stock	Code	Libellé	Unité	Stock Théor	Stock Réel
2	0	P	200000	BACARDI	52	4 000	4 000
2	0	P	200005	BOURBON	52	2 000	2 000
2	0	P	200010	GIN	52	6 000	7 000
2	0	P	200024	RHUM 1ER PRX CUSINE	52	6 000	5 000
2	0	P	200025	RHUM BLANC	52	1 000	2 000
2	0	P	200020	RHUM BRUN AGRICOLE	52	8 000	8 000
2	0	P	200025	TEQUILA	52	7 000	8 000
2	0	P	200025	TEQUILA	52	8 000	8 000
2	0	P	200025	TEQUILA	52	3 000	3 000

4/ EDITION RECAPITULATIVE ET VALORISATION

Code	Libellé	Type	Unité	Stock Théor	Stock Réel	Stock Réel
200000	BACARDI	P	BTLE	4 000	4 000	4 000
200005	BOURBON	P	BTLE	2 000	2 000	2 000
200010	GIN	P	BTLE	7 000	7 000	7 000
200024	RHUM 1ER PRX CUSINE	P	BTLE	5 000	5 000	5 000
200025	RHUM BLANC	P	BTLE	2 000	2 000	2 000
200020	RHUM BRUN AGRICOLE	P	BTLE	8 000	8 000	8 000
200025	TEQUILA	P	BTLE	8 000	8 000	8 000
200025	TEQUILA	P	BTLE	3 000	3 000	3 000

INVENTAIRE PHYSIQUE BOISSON CNB 21

Les inventaires permanents

INVENTAIRE PERMANENT BOISSONS EN QUANTITE									
Famille : BOISSON Sous-Famille : APERITIFS									
Service : Stockage : BAR LOBBY									
Période du au									
ECARTS									
CODE	DESIGNATION	INV. INT.	ENTRÉES	SORTIES	QTE VENTES	STOCK THEO.	STOCK REL.	ECART	CONCORDANCE
200005	AMBASSADEUR	1.25	3.00	0.00	3.50	0.75	0.90	0.15	3.35
200010									
200015									
200020									

INVENTAIRE PERMANENT BOISSONS PAR ARTICLE (INFORMATIQUE) CNB 23

Comment contrôler journalièrement la cave du jour ?

Les documents de commandes internes

« PAR » STOCK
CNB PAR

Les documents de rapprochement



BON DE TRANSFERT
CNB 18

ANALYSES DE VENTE
PAR PRESTATIONS
CNB 27

Comment contrôler journalièrement la cave du jour ?

OBJECTIF

La cave du jour de chaque point de vente doit être contrôlée pour :

- VÉRIFIER QUE TOUTE SORTIE DE CAVE CORRESPONDE SOIT À UNE FACTURATION SOIT À UN TRANSFERT DE MARCHANDISES DANS UN AUTRE SERVICE (EX : BOISSON POUR CUISINE, TRANSFERT SUR AUTRE RESTAURANT.)
- ETABLIR LES BESOINS DE REAPPROVISIONNEMENT DANS LA CAVE CENTRALE
- MAITRISER LES CONSOMMATIONS THEORIQUES ET REELLES

MISE EN ŒUVRE

Comme tout contrôle de stock le point de départ est un **inventaire physique boisson CNB 21**

- **OPTION 1** : On travaille en **inventaire permanent informatique CNB 23** sur la base de la **fiche de stock informatique CNB 14** et l'on contrôle si le stock théorique restant correspond au stock réel (cela signifie que l'on fait un inventaire journalier.
- **OPTION 2** : On ne délivre au responsable de la cave du jour que les bouteilles vendues en regard des **analyses de ventes du jour par prestation CNB 27**. Ce système est difficilement applicable car il n'autorise logiquement aucune erreur de facturation.
- **OPTION 3** : On bénéficie d'un système de gestion de stock et de facturation par code barre, ce qui permet un cadrage total de la sortie des bouteilles. Les écarts ne pouvant provenir que de vols éventuels ou de bouteilles sorties sans bons de transfert. Il existe, suivant le type d'établissement et les moyens de contrôle, plusieurs techniques pour contrôler les sorties de cave du jour.

Comment contrôler journalièrement la cave du jour ?

OPTION 4 : on établit la **réquisition/bon de sortie CNB 16** par rapport aux bouteilles manquantes pour atteindre le par stock **CNB PAR** et l'on fait un rapprochement avec les **analyses de ventes du jour par prestation CNB 27** + les **transferts de marchandises CNB 18** . Logiquement, si les procédures sont respectées, on ne doit pas trouver d'écart. Quand il y a écart, cela provient souvent d'une erreur de facturation (mauvaise couleur, mauvais conditionnement, oubli, etc..) ou d'une bouteille bouchonnée non déclarée en transfert de perte. On peut également, dans un système manuel de prise de commande du client ,vérifier si tous les **bons de commandes manuels CNB 24** ont été enregistrés en caisse.

La REQUISITION CAVE doit être égale à

- 1) VENTES DU JOUR
- 2) + ou - TRANSFERT DU JOUR
- 3) + MARCHANDISES NON DELIVREES SUR REQUISITION DU JOUR PRECEDENT
(cas de rupture de stock)

Diagram illustrating the flow of goods and services between various entities, categorized by date and type of transaction.

Top Section: CNB 27 Analyses de ventes du jour

Left Section: CNB 16 Réquisition du jour

Center Section: Différence entre STOCK REEL et « PAR » STOCK

Right Section: TRANSFERT ENTRE SERVICES

Bottom Section: CNB 18 et 19 Transferts du jour

Bottom Section: Requisition Cave Bar CAPELIN

Bottom Section: Marchandises non délivrées sur réquisition précédente

The diagram shows a complex network of transactions, with arrows indicating the flow of goods and services between different entities and dates. Key entities include CAPELIN, BSA, and various service providers. The transactions are categorized by date (e.g., 25/01/2002) and type (e.g., Réquisition, Transfert, Analyse de ventes).

FICHE PRATIQUE 10

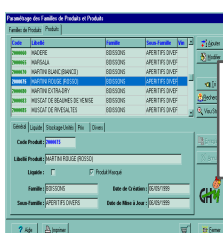
CONTRÔLE

Comment contrôler journalièrement la consommation en cuisine ?

GESTION JOURNALIERE DES STOCKS NOURRITURE EN CUISINE

OPTION 1 : inventaire permanent informatique

Les fiches de stocks



FICHE DE STOCK
INFORMATIQUE
CNB 14

Les inventaires physiques

1/ EDITION PREPARATOIRE

2/ COMPTAGE PHYSIQUE

3/ SAISIE INFORMATIQUE

4/ EDITION RECAPITULATIVE ET VALORISATION

INVENTAIRE PHYSIQUE NOURRITURE CNB 20

Les inventaires permanents

INVENTAIRE PERMANENT NOURRITURE EN QUANTITE									
Famille : VIANDE									
Sous-Famille : Bœuf									
Service Stockage : Restaurant Pâtis									
Période du 01/01/2008 au 31/12/2008									
ECARTS									
CODE	DESIGNATION	01/01/08	30/09/08	30/11/08	01/01/09	01/02/09	01/03/09	01/04/09	01/05/09
100005	BAVETTE ALOUAY	2,000	24,250	2,000	21,250	3,000	2,500	-0,5	-0,5
100010	CONTREFILET	3,750	25,000	-1,000	28,250	1,500	0,750	-0,5	-0,5
100015	ENTRECOTE	1,250	35,600	0,000	33,200	3,650	3,500	-0,5	-0,5
100020	TRAIN DE COTE	0,000	18,500	0,000	16,000	2,500	3,000	0,500	15,500
								9,500	100,00

INVENTAIRE PERMANENT NOURRITURE
PAR ARTICLE (INFORMATIQUE)
CNB 22

Comment contrôler journalièrement la consommation en cuisine ?

OPTION 2 : Suivi journalier des portions viande et poisson

FICHE DE CONTRÔLE DES PORTIONS VENDUES							
RESTAURANT PISTOU : VIANDE							
DATE :		SERVICE :					
							ECARTS
PORTION	DESIGNATION	INVENTAIRE DEBUT SERVICE	INVENTAIRE FIN SERVICE	CONSUMMATION RELLE	TRANSFERT	FACTURATION	
180 gr	BAVETTE ALOYAU	20	10	10	0	8	2
220 gr	CONTREFILET	15	8	7	0	7	0
220 gr	ENTRECOTE	25	5	20	0	22	2
800 gr	COTE DE BŒUF 2 PAX	8	2	6	1	5	0

Les documents de rapprochement

[illegible][illegible]

SUIVI JOURNALIER DU COUT BRUT NOURRITURE

mois de : avril 2004		ACTIVITE RESTAURATION					
DATE	ACHAT NOURRITURE HT DU JOUR	TOTAL CONSO-JOUR	TOTAL CONSO-CUMUL	CHIFFRE AFFAIRES HT DU JOUR	CHIFFRE AFFAIRES CUMUL	RATIO MATERIE JOUR	RATIO MATERIE CUMULE
1-mai	550	550	550	1098	1098	51,08%	51,08%
2-mai	1850	1850	1400	2466	3514	38,61%	38,14%
3-mai	1536	1536	2936	2030	5544	68,79%	50,50%
4-mai	1360	1360	4296	3254	8798	71,49%	47,27%
5-mai	234	234	4530	2552	11350	9,13%	38,87%
6-mai	958	958	5478	3212	14562	25,83%	38,91%
7-mai	120	120	5598	1250	15812	9,60%	34,75%
8-mai	350	350	5948	3567	19379	9,81%	30,26%
9-mai							
10-mai							
11-mai							
12-mai							
13-mai							
14-mai							
15-mai							
16-mai							
17-mai							
18-mai							
19-mai							
20-mai							
21-mai							
22-mai							
23-mai							
24-mai							
25-mai							
26-mai							
27-mai							
28-mai							
29-mai							

mois de : avril 2004		RESTAURANT LE GOURMET						
DATE	REQUISITIONS	TRANSFERTS	TOTAL CONS.OJOUR	TOTAL CONS.CUMUL	CHIFFRE AFFAIRES JOUR	CHIFFRE AFFAIRES CUMUL	RATIO MATIERE JOUR	RATIO MATIERE CUMULE
1-avr	458	0	458	1058	1058	43.29%	43.29%	
2-avr	756	36	720	1178	2464	36.14	29.32%	33.52%
3-avr	426	22	448	1626	1256	4770	36.67%	34.09%
4-avr	567	0	567	2193	1957	6727	28.97%	32.60%
5-avr	256	42	194	2387	3917	7714	19.66%	30.54%
6-avr	592	125	717	3104	2460	10164	29.27%	30.54%
7-avr	268	0	268	3372	1598	10922	25.36%	
8-avr	987	12	999	4371	3567	14489	28.01%	-10.7%
9-avr								
10-avr								
11-avr								
12-avr								
13-avr								
14-avr								
15-avr								
16-avr								
17-avr								
18-avr								
19-avr								
20-avr								
21-avr								
22-avr								
23-avr								
24-avr								
25-avr								
26-avr								
27-avr								
28-avr								
29-avr								

43

OBJECTIF

La gestion cuisine demeure un point très délicat malgré tous les outils informatiques mis à disposition de nos jours, les objectifs principaux à atteindre étant :

- EVITER LES PERTES
- CONTROLER LA CONSOMMATION REELLE NOURRITURE
- RESPECTER LES STANDARDS DE PRODUCTION

MISE EN OEUVRE

1. CONTRÔLE DES QUANTITES CONSOMMEES

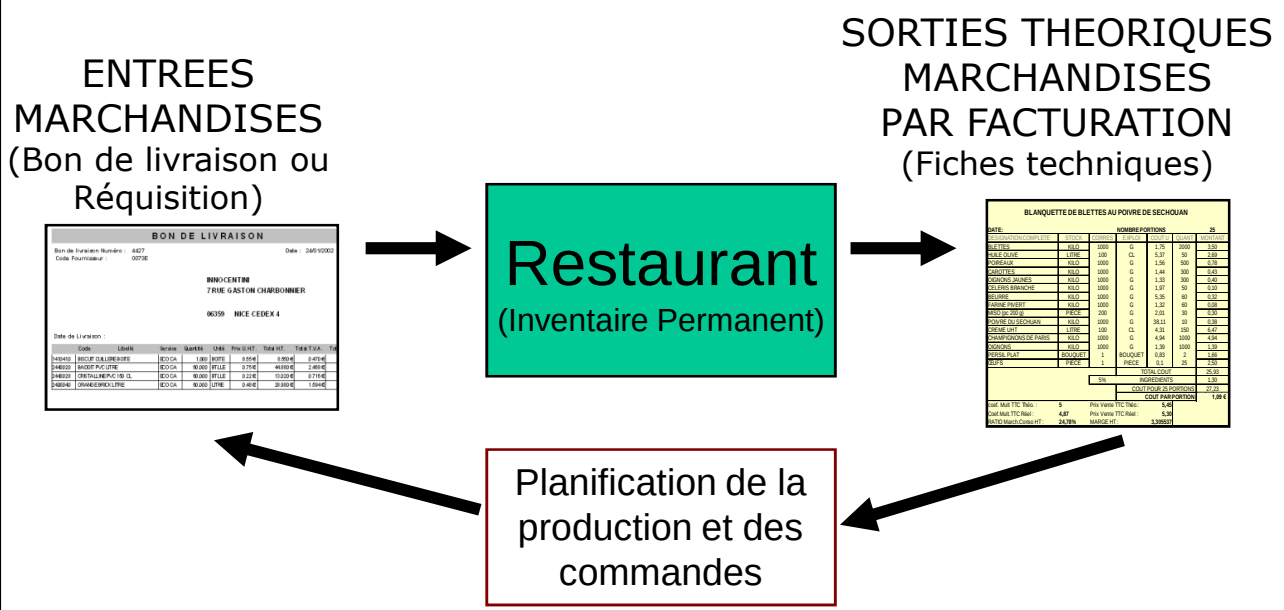
Il faut, dans un premier temps, distinguer les caractéristiques du type de restauration concernée afin de choisir un mode de contrôle adapté :

OPTION 1 : GESTION DE STOCK INFORMATISEE SUR LA BASE DE L'INVENTAIRE PERMANENT

. Restauration avec vente de prestations fixes (fast-food, cafétéria, restauration rapide, vente à emporter, restauration sociale, etc ...)

Une gestion informatisée en inventaire permanent est simple en raison de la stabilité des prestations proposées avec la possibilité de programmer longtemps à l'avance les menus et plats à la carte.

La fiche technique connectée sur la facturation est la base de la gestion permanente de stock



OPTION 2 : GESTION DE STOCK SUR LA BASE DU CONTRÔLE DES PORTIONS VENDUES ET DE LA CONSOMMATION REELLE

• Restauration classique commerciale

Changements de recettes suivant le marché du jour, réutilisation des produits non vendus la veille, etc..., autant de facteurs qui rendent très difficile le suivi des stocks en inventaire permanent par produit sur la base des fiches techniques. Il faut donc envisager une approche différente sans bien entendu remettre en question l'absolue nécessité des fiches techniques.

Dans le cas présent, il faut se concentrer sur les produits à forts coûts (viandes et poissons) en pratiquant un suivi des portions vendues à partir de la **Fiche de contrôle des portions vendues CNB 25** en effectuant un inventaire des portions en début et en fin de service sur la base des **Analyses de Ventes CNB 27** et des éventuels **Bons de Transfert CNB 18**.

2. CONTRÔLE JOURNALIER DU COÛT BRUT NOURRITURE GLOBAL ET DU COÛT BRUT PAR POINT DE VENTE

Pour le suivi du **coût journalier nourriture brut global CNB 28**, on considère que les achats nourriture journalier sont consommés et rapprochés, par jour et en cumul, du chiffre d'affaires hors taxes, permettant un calcul immédiat du ratio matière brut.

Pour le suivi du **coût nourriture par point de vente CNB 29** on prend en considération toutes les sorties économat et les transferts de nourriture destinés à chaque point de ventes.

Dans les deux calculs, c'est le coût cumulé qui est le plus significatif.

PARTICULARITES

Afin de maîtriser les consommations il est nécessaire périodiquement de vérifier les **fiches techniques CNB 5** et les **tests de rendement CNB 3** pour s'assurer que les données théoriques correspondent à la réalité.

Il est souhaitable d'afficher les fiches techniques en cuisine et de profiter des supports modernes (appareil photos numérique - imprimante – logiciel bureautique) pour concevoir des documents conviviaux.

FICHE PRATIQUE 11

ANALYSE

Comment analyser l'activité des points de vente ?

ANALYSE MENSUELLE DES RECETTES PAR POINT DE VENTES

ANALYSE MENSUELLE DES RECETTES ET DES COUVERTS PAR POINT DE VENTES

ANALYSE DE L'IMPACT DES ANIMATIONS SUR LE CHIFFRE D'AFFAIRES D'UN POINT DE VENTES

ANALYSE DE L'IMPACT DES ANIMATIONS SUR LE CHIFFRE D'AFFAIRES D'UN POINT DE VENTES

Comment analyser l'activité des points de vente ?

OBJECTIF

Les tableaux d'analyses sont également des documents d'information et doivent permettre par leur clarté :

- DE DONNER UNE PHOTO DE L'EXPLOITATION A L'INSTANT « T »
- DE SERVIR D'AIDE A LA DECISION

MISE EN OEUVRE

Vous trouverez en annexes quelques exemples de tableaux analytiques des coûts et des recettes.

▪ Analyse mensuelle des recettes par point de ventes CNB 30

Dans le cas présent, l'analyse porte plus spécialement sur la ventilation des chiffres d'affaires afin de comprendre dans le détail, l'évolution des recettes par type de prestation et de pouvoir, au besoin, mener les actions commerciales qui s'imposent. Ces résultats sont calculés à partir des documents de caisse. Dans certains logiciels professionnels, ils peuvent être directement paramétrés comme feuille de site restauration.

▪ Analyse mensuelle des recettes et des couverts par point de ventes CNB 31

Ce type d'analyse porte plus particulièrement sur l'évolution journalière des couverts, du chiffre d'affaires et du ticket moyen ce qui en fait un outil très efficace dans les prévisions d'exploitation et le calcul des budgets.

▪ Analyse de l'impact des animations sur le chiffre d'affaires d'un point de vente CNB 32

Plus porté sur l'impact des animations, cet outil permet de fixer des objectifs à atteindre et de créer au travers de l'analyse de créer une dynamique du résultat.

Il est évident que ces documents ne sont pas figés et que chacun peut les concevoir suivant ses besoins.

FICHE PRATIQUE 12

ANALYSE

Comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

DOCUMENTS SOURCES

CHIFFRE D'AFFAIRES

ANALYSE MENSUELLE
DES RECETTES PAR
POINT DE VENTES
CNB 30

INVENTAIRES

INVENTAIRE PHYSIQUE
NOURRITURE
CNB 20

INVENTAIRE
PHYSIQUE BOISSON
CNB 21

ACHATS

FACTURES
FOURNISSEURS
DL 1,2 et 3

BON DE
LIVRAISON
INFORMATIQUE
CNB 12

ETAT DES
EMBALLAGES
CONSIGNES
RMR 6

CREDITS DE CONSOMMATION ET COÛTS REPAS DU PERSONNEL

REQUISITION OU
BON DE SORTIE
(MANUEL)
CNB 16

BON DE
TRANSFERT
CNB 18

DOCUMENTS
DIVERS POUR
CALCUL DES
COÛTS
RMR 8 à RMR16

BONS DE SORTIE
INFORMATIQUE
CNB 19

DOCUMENTS DE BASE ETUDE DU COUT GLOBAL RESTAURATION

RECONCILIATION COUT NOURRITURE

RECONCILIATION
NOURRITURE
RMR 1

RECONCILIATION COUT BOISSON

RECONCILIATION
BOISSON
RMR 2

RECONCILIATION COUT MINI-BAR

RECONCILIATION
MINI-BAR
RMR 3

Comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?



FICHE PRATIQUE 12

ANALYSE

Comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

DOCUMENTS DE BASE ETUDE DU COÛT DES REPAS DU PERSONNEL

DOCUMENTS SOURCES

COÛT DES REPAS DU PERSONNEL	
Mois de :	
COÛT TOTAL CONSOMMATION H.T	11 947,20
Réquisitions Nourriture	7 596,44
Transferts Nourriture	2 074,12
Direct Nourriture	1 268,54
Réquisitions Boissons	10 529,10
Transferts Boissons	
Sous-Total Nourriture	
Sous-Total Boissons	
NOMBRE DE REPAS CONSOMMÉS	
Payant	
Gratuits	
Extérieurs	
Personnel de Nuit	
Personnel cuisine	
COÛT TOTAL BRUT PAR REPAS	2,39 €
COÛT NOURRITURE BRUT PAR REPAS	2,19
COÛT BOISSON BRUT PAR REPAS	0,20
COÛT NET TOTAL REPAS POUR ETABLISSEMENT :	1 796,80
COÛT NET PAR REPAS POUR ETABLISSEMENT :	0,36 €
A/ Total dépenses	11 947,20
B/ Total revenus	10 156,75
Ticket payés par employés (2,28 € le ticket)	8 034,30
Ticket payés par extérieurs (1,04 € le ticket)	787,36
Crédit repas cuisiniers (2,28 € le ticket)	1 249,44
Crédit repas personnel Cafétéria	69,75

COÛT DES REPAS DU PERSONNEL RMR 7

COÛT NOURRITURE DES REPAS DU PERSONNEL RMR 12

COÛT NOURRITURE DES REPAS DU PERSONNEL	
Période du :	01/01/2008
Fin :	31/12/2008
COÛT	7 596,44
BOISSON	2 074,12
TOTAL	9 670,56

COÛT BOISSON DES REPAS DU PERSONNEL RMR 13

COÛT	10 529,10
BOISSON	2 074,12
TOTAL	12 603,22

RÉCAPITULATIF PAR POINT DE VENTE DES REPAS DES CHEFS DE DÉPARTEMENTS EN CHIFFRE D'AFFAIRES RMR 14

RÉCAPITULATIF PAR POINT DE VENTE DES REPAS DES CHEFS DE DÉPARTEMENTS EN CHIFFRE D'AFFAIRES	
Point de Vente :	REST 2
Mois de :	01/01/2008
Fin :	31/12/2008
COÛT	7 596,44
BOISSON	2 074,12
TOTAL	9 670,56

RÉCAPITULATIF DU COÛT DES REPAS DES CHEFS DE DÉPARTEMENT (BASE C.A ET RATIO MARCHANDISES) RMR 15

RÉCAPITULATIF GENERAL REPAS CHEFS DE DÉPARTEMENTS	
Mois de :	01/01/2008
Fin :	31/12/2008
COÛT Nourriture	7 596,44
COÛT Boissons	2 074,12
TOTAL	9 670,56

OU

RÉCAPITULATIF COÛTS DES REPAS CHEFS DE DÉPARTEMENTS (BASE COÛT UNITAIRE FICHE TECHNIQUE) RMR 16

RÉCAPITULATIF DES REPAS CHEFS DE DÉPARTEMENT	
Mois de :	01/01/2008
Fin :	31/12/2008
COÛT Nourriture	7 596,44
COÛT Boissons	2 074,12
TOTAL	9 670,56

Comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

DOCUMENTS SOURCES

RESTAURANT BRASSERIE - MARS 2007						
	C1 MOIS	C2 MOIS	% C1 MOIS	% C2 MOIS	% C1 MOIS C1 MOIS / C2 MOIS	% C2 MOIS C1 MOIS / C2 MOIS
E.A. NOURRITURE	42 475	109 304	68,5%	62,4%	95,3%	96,7%
CARTES	65	120	81%	83%	100%	93%
MINI A 10€	30 365	80 475	85,8%	86,8%	86,1%	87,3%
RESTAURANT A 9€	680	2730	10,3%	12,7%	124%	114%

RMR 9

Point de Vente : BAR1		655,34
Point de Vente : BAR2		292,43
TOTAL	3 207,97 €	2 103,00 €

OU

[illegible]

RMR 10

51

FICHE PRATIQUE 12

ANALYSE

Comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

CREDITS DE CONSOMMATION
CREDITS DIVERS
 (PERTE, GRATIS, VIP, ETC,)

RÉCAPITULATIF DES TRANSFERTS ET REQUISITIONS					
Au Service : CASSE					
Période du :		Au :		Feuille N° 1	
Date	Code	Désignation	Coût U.	Quant.	Montant
08/01/99	228005	MORCE			
22/01/99	236009	MOET ET C			
TOTAL :					33,62

**RÉCAPITULATIF DES TRANSFERTS ET
 RÉQUISITIONS/BONS DE SORTIE PAR
 SERVICE D'IMPUTATION**
 RMR 11

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

OBJECTIF

PRODUIRE UN INSTRUMENT DE MESURES DES PERFORMANCES DE L'ENTREPRISE ET D'AIDE A LA DECISION PAR:

- la gestion des achats, des stocks et des consommations
- l'analyse des recettes nourriture et boisson
- le respect des procédures

MISE EN ŒUVRE

1. CONCEPTION DU RAPPORT MENSUEL DE RESTAURATION

La conception du rapport mensuel de restauration n'est que l'aboutissement d'un processus mis en œuvre tout au long du mois.

Ce rapport comprend des documents de base classiques utilisés dans toutes les entreprises et des documents analytiques qui peuvent varier suivant les besoins de l'entreprise, du contrôleur de restauration, des demandes spécifiques, de la politique interne, etc.

2. DOCUMENTS DE BASE DU RAPPORT

2.1 ETUDE DU COUT GLOBAL RESTAURATION

- Réconciliation coût nourriture RMR 1
- Réconciliation coût boisson RMR 2
- Réconciliation coût mini-bar RMR 3

Les réconciliations sont les documents de synthèse du calcul des coûts brut et net réels nourriture et boissons.

Dans sa présentation chaque réconciliation comprend cinq rubriques distinctes :

- a) les recettes
- b) la consommation brute (achats du mois +/- variation de stocks)
- c) les crédits de consommation
- d) le coût des repas du personnel
- e) la consommation nette et les ratios matière réel, théorique, budgété et les écarts.

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

Dans les pages suivantes, sont présentés des exemples de réconciliations types et une explication des calculs correspondant à chaque rubrique.

2.2 ETUDE DES STOCKS

- Rapprochement Stock Réel et Théorique Économat-Cave Centrale RMR 4.1
- Rapprochement Stock Réel et Théorique Bars et Caves du Jour RMR 4.2
- Taux de Rotation des Stocks RMR 5
- État des Emballages Consignés RMR 6

2.3 ETUDE DU COÛT REPAS DU PERSONNEL

- Coût des Repas Personnel RMR 7
- Coût nourriture des repas du personnel RMR 12
- Coût boisson des repas du personnel RMR 13
- Récapitulatif par Point de Vente des Repas Chefs de Départements en Chiffre d'Affaires RMR 14
- Récapitulatif du coût des repas chefs de département (base C.A et Ratio Marchandises) RMR 15
- Récapitulatif coûts des repas chefs de départements (base Coût Unitaire Fiche Technique) RMR 16

2.4 CALCUL DES CREDITS DE CONSOMMATION SUR COÛT BRUT OFFERTS

- Récapitulatif par Point de Vente des Offerts en Chiffre d'Affaires RMR 8
- Récapitulatif du coût des offerts et des invitations (Base C.A et Ratio Marchandises) RMR 9
- Récapitulatif du coût des offerts et des invitations, (Base coût unitaire fiche technique) RMR 10

CRÉDITS DIVERS

- Récapitulatif des transferts et réquisitions/bons de sortie par service d'imputation RMR 11

2.5 ANALYSES DIVERSES

Ces analyses ne sont pas normés et sont directement liées aux besoins de l'entreprise.

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

3. APPROFONDISSEMENT DES DOCUMENTS CONSTITUANT LE RAPPORT MENSUEL DE RESTAURATION

3.1 RECONCILIATION NOURRITURE

La réconciliation Nourriture est le document de synthèse du coût nourriture global brut et net.

Page suivante, vous pouvez retrouver les différents rubriques comprises dans ce document.

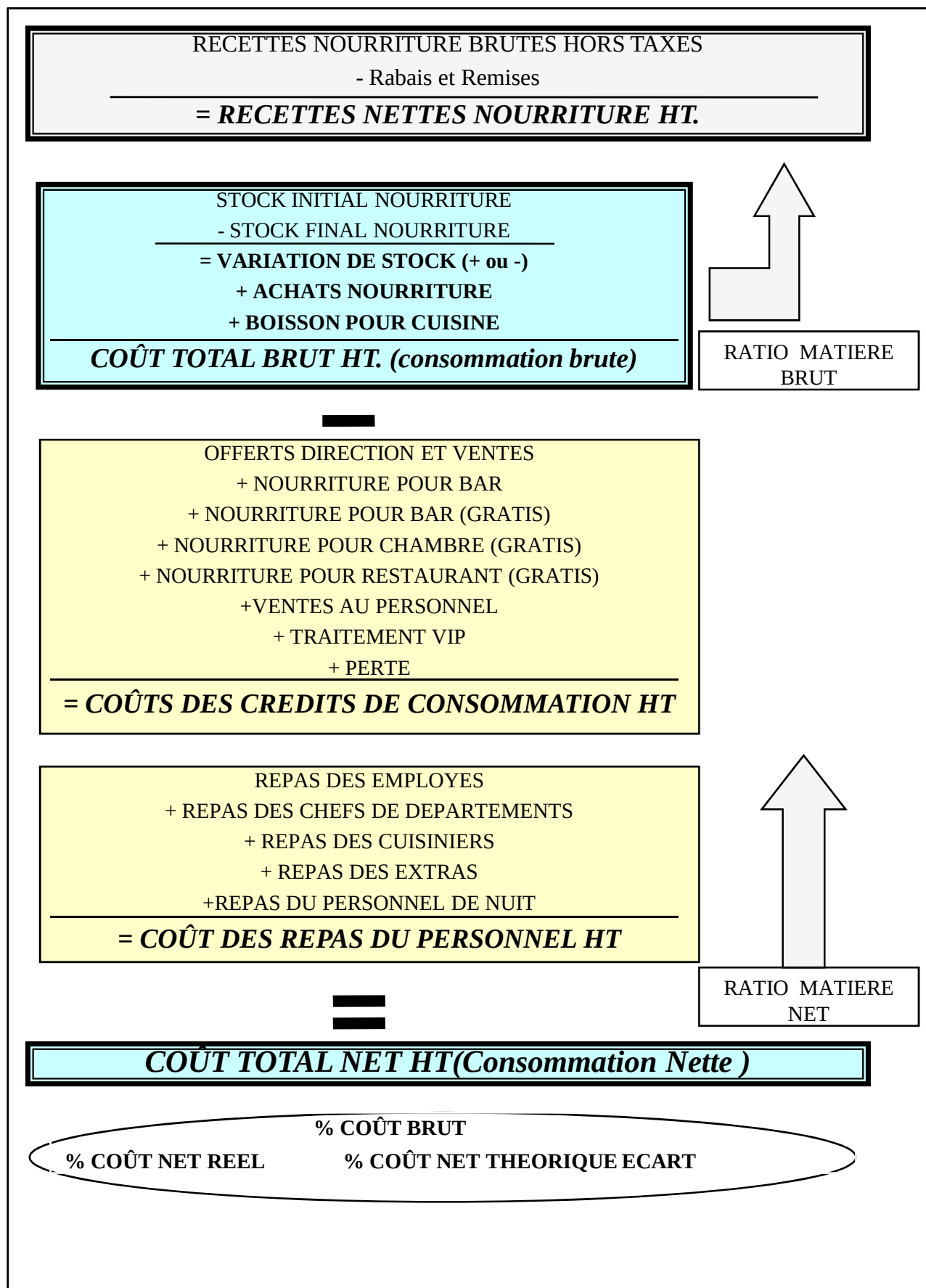
RECONCILIATION COÛT NOURRITURE	
Mois de :	
RECETTES NOURRITURE :	467 591,40 €
Recettes Brutes Nourriture H.T	468 998,79
Remises	1 407,39
COÛT BRUT NOURRITURE :	
Inventaire Nourriture d'Ouverture	
Achats Nourriture Economat	
Achats Nourriture Direct	42 948,67
Boissons pour Cuisine	498,96
Inventaire Nourriture de Cloture	41 920,00
CREDITS SUR COÛT BRUT :	10 451,95 €
Offerts Direction	516,25
Offerts Promotion	3 207,98
Appartement Direction	111,31
Ventes au personnel	33,06
Nourriture pour Boisson Bar	3 477,80
Corbeille V.I.P	547,15
Nourriture gratis pour Bar	387,14
Nourriture gratis pour Restaurant	537,42
Nourriture gratis pour Hebergement	731,13
Perte	902,71
COÛT NOURRITURE CONSOMMEE :	189 677,79 €
COÛT NOURRITURE PERSONNEL :	15 303,88 €
Coût Repas Chefs de Département	3 116,05
Coût Nourriture Repas Cuisiniers	1 228,73
Coût Nourriture Repas Personnel	10 959,10
COÛT NET NOURRITURE VENDUE :	174 373,91 €
% COÛT NET NOURRITURE VENDUE	37,29%
% COÛT NET INVENTAIRE PERMANENT	37,13%
ECART (explications si > 0,5 point)	0,16

RECONCILIATION NOURRITURE RMR 1

3.1.1 RUBRIQUES CONSTITUANT LA RÉCONCILIATION DU COÛT NOURRITURE

Voir page suivante

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?



3.1.2 ANALYSES DES RUBRIQUES RECONCILIATION DU COÛT NOURRITURE

a) RECETTES NOURRITURE :

ORIGINE : Service comptabilité

PARTICULARITÉS : les remises accordées aux clients apparaissent et viennent en déduction des recettes brutes. Des remises trop fréquentes et trop élevées peuvent être le reflet de dysfonctionnements internes.

REMARQUES : le montant des recettes est toujours Hors Taxes

b) COÛT BRUT NOURRITURE

MODE DE CALCUL : $\text{STOCK INITIAL} + \text{ACHATS} - \text{STOCK FINAL} + \text{BOISSON POUR CUISINE}$

ORIGINE : Services comptabilité et contrôle restauration

Inventaires Nourriture d'Ouverture et de Fermeture

MODE DE CALCUL : Ils sont calculés par le contrôleur de restauration qui, chaque dernier jour du mois, fait un inventaire physique de toutes les denrées et qui les valorise généralement sur la base du Coût Unitaire Moyen Pondéré.

REMARQUES : Cet inventaire peut se limiter à l'économat ; on considère alors que les directs et les marchandises restant dans les cuisines sont consommés. (attention, car on a très bien pu, le dernier jour, sortir de l'économat des marchandises pour un banquet ayant lieu le lendemain (recettes sur mois suivant) : le coût des marchandises de ce banquet sera donc intégré dans l'inventaire final de l'économat du mois en cours afin de ne pas fausser les résultats).

Achats Nourriture

MODE DE CALCUL : Le montant de ces achats est calculé par le contrôleur de restauration qui transmet ensuite toutes les factures à la comptabilité.

REMARQUES : Le montant des achats peut être augmenté ou diminué par des réajustements sur des factures reçues tardivement concernant les achats du(des) mois précédent(s).

Boissons pour Cuisine

MODE DE CALCUL : Correspondent à la valorisation des transferts (exemple : de Bar à Cuisine pour une dose de Pastis pour flambage) et des réquisitions/bons de sortie Cuisine (exemple : Vins rouges pour la daube, Vin blanc pour la sauce poisson). Le montant de ces Boissons pour Cuisine sera bien entendu déduit du coût Boisson brut (voir RMR 2) dans les crédits de consommation.

c) CREDITS DE CONSOMMATION (marchandises consommées non revendues = aucun chiffre d'affaires généré)

MODE DE CALCUL : Ces crédits concernent toutes les marchandises consommées mais qui n'ont pas générées de chiffre d'affaires.(offerts, vente au personnel, consommation direction, perte et casse, etc...)

REMARQUES : Le montant de la TVA concernant ces crédits sera dû et calculé sur la base du taux appliqué lors de l'achat de ces marchandises.

ORIGINE : Services comptabilité et contrôle restauration

Offerts directions et promotions

Leur montant correspond aux coûts des offerts aux clients ou des consommations de la direction dans les restaurants et bar. Tout offert doit correspondre à une facture dûment signée par une personne autorisée.

MODE DE CALCUL : Le mode de calcul du coût varie suivant l'entreprise; On en distingue deux principaux.

- sur la base du ratio matière du mois précédent ou du cumul annuel (exemple : fact. 600 € TTC Nourriture signée par le directeur commercial, ratio mois précédent 32 %, calcul => $600/1.206 = \text{Recette HT} \times 32/100$)

- sur la base des fiches techniques des plats offerts (ce système est forcément le plus pointu, mais il implique que les fiches techniques soient toutes faites et actualisées).

Appartement direction

Lorsque le directeur général est logé dans l'établissement, le coût des marchandises présent sous forme de réquisition/bon de sortie dans l'économat ou de transferts dans les cuisines, est déduit de la consommation brute.

Nourriture pour Bar

MODE DE CALCUL : Correspond à la valorisation des transferts (exemple : de Cuisine à Bar pour les fruits frais destinés aux fruits pressés vendus au verre ou dans les cocktails) et des réquisitions/bons de sortie Bar (exemple : Tabasco, sauce anglaise pris à l'économat pour assaisonnement des jus de tomate).

REMARQUES : Le montant de cette nourriture pour Bar sera, de fait, ajouté au coût Boisson brut (voir RMR 2).

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

Ventes au personnel

MODE DE CALCUL : Cela peut concerner des achats spéciaux pour les fêtes (ex : foie gras) pour faire bénéficier le personnel des tarifs négociés de l'établissement, des marchandises en excédent de stocks que l'on vend à prix coûtant (pour assurer des liquidités et une meilleure rotation des stocks).

Corbeille VIP

MODE DE CALCUL : Le montant des corbeilles d'accueil VIP se calcule sur la base de la valorisation des réquisitions/bons de sortie et des transferts (fruits frais, chocolats, etc...) demandés par le Room-Service ou la Gouvernante.

Gratis bar, restaurant et hébergement

MODE DE CALCUL : Concerne la valorisation des réquisitions/bons de sortie de nourriture proposée gratuitement à la clientèle dans les différents points de vente (exemples : bonbons pour les enfants, olives et cacahuètes dans les bars, petits chocolats dans les chambres, etc...)

Perte

MODE DE CALCUL : Concerne les pertes déclarées, sur la base des transferts (exemple : panne d'une chambre froide avec perte de marchandises)

d) COÛT NOURRITURE DU PERSONNEL (marchandises consommées non revendues = aucun chiffre d'affaires)

Coût des repas chefs de départements

MODE DE CALCUL : Lorsque les chefs de département ont l'autorisation de prendre leur repas dans un des restaurants du complexe, le coût de ces repas (facture signée par l'intéressé) est calculé comme pour les offerts (fiches techniques ou ratio mois précédent) ou il est calculé sur la base de la retenue appliquée sur la fiche de salaire dans les avantages en nature (voir cours de gestion)

Coût des repas des cuisiniers

MODE DE CALCUL : il est généralement calculé sur la base de la retenue appliquée sur la fiche de salaire dans les avantages en nature (voir cours de gestion)

Coût des repas personnel

Si le personnel bénéficie d'un réfectoire et d'une cuisine autonome, le calcul se fait sur la base des réquisitions/bons de sortie, des achats directs et des transferts. Autre possibilité, le calcul sur la base de la retenue appliquée sur la fiche de salaire dans les avantages en nature (voir cours de gestion)

e) CONSOMMATION NETTE ET RATIOS MATIERES REELS, THEORIQUES ET BUDGETES

COÛT NET HT = CONSOMMATION NETTE (marchandises revendues)

MODE DE CALCUL :

COÛT BRUT NOURRITURE
– CREDITS SUR COÛT BRUT
+ COÛT NOURRITURE DU PERSONNEL

POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES BRUT = RATIO MATIERE BRUT

MODE DE CALCUL :

$$\frac{\text{COÛT BRUT NOURRITURE} \times 100}{\text{CHIFFRE D'AFFAIRES NOURRITURE HT}}$$

POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES NET REEL = RATIO MATIERE NET REEL

MODE DE CALCUL :

$$\frac{\text{COÛT NET NOURRITURE} \times 100}{\text{CHIFFRE D'AFFAIRES NOURRITURE HT}}$$

POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES NET THEORIQUE = RATIO MATIERE NET THEORIQUE

MODE DE CALCUL (système informatisé avec fiches techniques)

PRESTATIONS FACTUREES DANS LES RESTAURANTS (analyses de ventes) X COÛT NET THEORIQUE PAR PRESTATION (Fiches techniques)

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES NET BUDGETE = RATIO MATIERE NET BUDGETE

Il est fixé lors de l'établissement des budgets annuels, avec la possibilité de réajustements périodiques.

ETUDE DES ECARTS ENTRE POURCENTAGES THEORIQUE, BUDGETE ET REEL

Cette étude doit faire apparaître les écarts entre les consommations réelles, théoriques et budgétées.

Elle appelle obligatoirement des commentaires avec analyse des problèmes et soumission de solutions.

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

3.2 RECONCILIATION BOISSON

La réconciliation Boisson est le document de synthèse du coût boisson global brut et net.

Page suivante, vous pouvez retrouver les différents rubriques comprises dans ce document.

RECONCILIATION COÛT BOISSON	
Mois de :	
RECETTES BOISSON :	207 529,26 €
Recettes Brutes boisson H.T	209 658,04
Remises	2 128,78
COÛT BRUT BOISSON :	59 529,40 €
Inventaire Ouverture Cave Centrale	48 624,14
Inventaire Ouverture Bars et Caves Jour	12 414,88
Achats Boisson	59 369,11
Nourriture pour Boisson Bar	3 477,80
Inventaire Cloture Cave Centrale	51 964,45
Inventaire Cloture Bars et Caves Jour	12 779,54
Consignes non retournées	387,46
CREDITS SUR COÛT BRUT :	
Offerts Direction	2 103,03
Offerts Promotion	7,88
Appartement Direction	24,23
Ventes au personnel	498,96
Boissons pour Cuisine	369,58
Boisson personnel Hors Repas	653,47
Corbeille V.I.P	40,15
Perte et Casse	
COÛT BOISSON CONSOMMEE :	55 572,93 €
COÛT BOISSON PERSONNEL :	1 667,55 €
Coût Boisson Repas Chefs de Département	655,14
Coût Boisson Repas Cuisiniers	23,96
Coût Boisson Repas Personnel	988,45
COÛT NET BOISSONS VENDUES :	53 905,38 €
% COÛT NET BOISSONS VENDUES	25,97%
% COÛT NET THEORIQUE	25,50%
ECART (explications si > 0,5 point)	0,47

RECONCILIATION BOISSON RMR 2

3.2.1 RUBRIQUES CONSTITUANT LA RÉCONCILIATION DU COÛT BOISSON

Voir page suivante

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

RECETTES BOISSONS BRUTES HORS TAXES

- Rabais et Remises

= RECETTES NETTES NOURRITURE HT.

STOCK INITIAL BOISSON

- STOCK FINALBOISSON

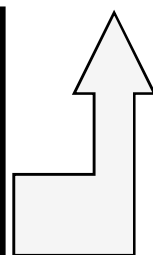
= VARIATION DE STOCK (+ ou -)

+ ACHATS BOISSONS (STOCKES ET DIRECTS)

+ PERTE SUR CONSIGNES

+ NOURRITURE POUR BAR

= COÛT TOTAL BRUT HT. (consommation brute)



RATIO BOISSON
BRUT

OFFERTS DIRECTION ET VENTES

+ BOISSON POUR CUISINE

+ VENTES AU PERSONNEL

+ TRAITEMENT VIP

+ CASSE

= COÛTS DES CREDITS DE CONSOMMATION HT

BOISSONS DES EMPLOYES

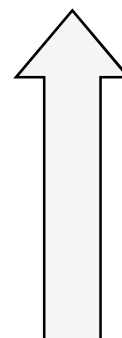
+ BOISSONS DES CHEFS DE DEPARTEMENTS

+ BOISSONS DES CUISINIERS

+ BOISSONS DES EXTRAS

+ BOISSONS DU PERSONNEL DE NUIT

= COÛT DES BOISSONS DU PERSONNEL HT



RATIO BOISSON
NET

COÛT TOTAL NET HT (Consommation Nette)

% COÛT BRUT

% COÛT NET REEL

% COÛT NET THEORIQUE ECART

3.2.2 ANALYSES DES RUBRIQUES RECONCILIATION DU COÛT BOISSONS

a) RECETTES BOISSONS :

ORIGINE : service comptabilité

PARTICULARITÉS : les remises accordées aux clients apparaissent et viennent en déduction des recettes brutes. Des remises trop fréquentes et trop élevées peuvent être le reflet de dysfonctionnements internes.

REMARQUES : le montant des recettes est toujours Hors Taxes

b) COÛT BRUT BOISSONS

MODE DE CALCUL : STOCK INITIAL + ACHATS – STOCK FINAL + NOURRITURE POUR BAR + PERTE SUR CONSIGNES

ORIGINE : Services comptabilité et contrôle restauration

Inventaires Nourriture d'Ouverture et de Fermeture

MODE DE CALCUL : Ils sont calculés par le contrôleur de restauration qui, chaque dernier jour du mois, fait un inventaire physique de toutes les boissons et qui les valorise généralement sur la base du Coût Unitaire Moyen Pondéré.

Cet inventaire physique doit être fait dans toutes les zones de stockage de l'établissement (Cave centrale, bars, caves des restaurants, banquet, etc...)

Achats Boissons

MODE DE CALCUL : Le montant de ces achats est calculé par le contrôleur de restauration qui transmet ensuite toutes les factures à la comptabilité.

Il peut être augmenté ou diminué par des réajustements sur des factures reçues tardivement concernant les achats du(des) mois précédent(s).

Perte sur consignes

MODE DE CALCUL : Le montant nous est donné d'après le mode de calcul figurant dans l'état des emballages consignés.

$\text{STOCK INITIAL DES CONSIGNES} + \text{ACHATS NETS CONSIGNES} - \text{STOCK FINAL CONSIGNES} = \text{TOTAL DES EMBALLAGES NON RENDUS}$

Nourriture pour Bar

MODE DE CALCUL : Correspond à la valorisation des transferts (exemple : de Cuisine à Bar pour les fruits frais destinés aux fruits pressés vendus au verre ou dans les cocktails) et des réquisitions/bons de sortie Bar (exemple : Tabasco, sauce anglaise pris à l'économat pour assaisonnement des jus de tomate).

REMARQUES : Le montant de cette nourriture pour Bar sera bien entendu déduit du coût Nourriture brut (voir RMR 1) dans les crédits de consommation.

c) CREDITS DE CONSOMMATION (marchandises consommées non revendues = pas de chiffre d'affaires généré)

Ces crédits concernent toutes les boissons consommées mais qui n'ont pas généré de chiffre d'affaires. (offerts, vente au personnel, consommation direction, perte et casse, etc...)

Le montant de la TVA concernant ces crédits sera dû et calculé sur la base du taux appliqué lors de l'achat de ces marchandises (voir cours de gestion).

ORIGINE : Services comptabilité et contrôle restauration

Offerts directions et promotions

MODE DE CALCUL : Leur montant correspond aux coûts des offerts aux clients ou des consommations de la direction dans les restaurants et bar. Tout offert doit correspondre à une facture dûment signée par une personne autorisée.

Le mode de calcul du coût varie suivant l'entreprise. On en distingue deux principaux :

- sur la base du ratio matière du mois précédent ou du cumul annuel (exemple : facture 20 € TTC boisson signée par le Directeur Commercial, ratio mois précédent 28 %, calcul => $20/1.196 = \text{Recette HT} \times 28/100$)
- sur la base des fiches techniques des boissons offertes (ce système est forcément le plus pointu mais il implique que les fiches techniques bar, les dosages et les coûts des bouteilles soient actualisés.

Appartement direction

Lorsque le Directeur Général est logé dans l'établissement, le coût des boissons prises sous forme de réquisition/bon de sortie dans la cave centrale est pris en compte.

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

Boissons pour Cuisine

MODE DE CALCUL : Correspond à la valorisation des transferts (exemple : de Bar à Cuisine pour une dose de Pastis pour flambage) et des réquisitions/bons de sortie Cuisine (exemple : Vins rouges pour la daube, Vin blanc pour la sauce poisson).

REMARQUES : Le montant de cette Boisson pour Cuisine sera bien entendu ajouté au coût Nourriture brut (voir RMR 1).

Ventes au personnel

Cela peut concerner des achats spéciaux pour les fêtes (ex : bouteilles de Champagnes) pour faire bénéficier le personnel des tarifs négociés de l'établissement, des marchandises en excédent de stocks que l'on vend à prix coûtant (pour assurer des liquidités et une meilleure rotation des stocks).

Corbeille VIP

MODE DE CALCUL : Le montant des corbeilles d'accueil VIP se calcule sur la base de la valorisation des réquisitions/bons de sortie et des transferts (boissons type Champagne, etc...) demandés par le Room-Service ou la Gouvernante.

Perte et casse

MODE DE CALCUL : Sur la base des transferts établis par les services à l'origine de la casse ou de la perte (exemple : bouteille bouchonnée dans les restaurants , casse accidentelle, etc...)

d) COÛT BOISSONS DU PERSONNEL (marchandises consommées non revendues = pas de chiffre d'affaires)

Coût des repas chefs de département

Lorsque les chefs de département ont l'autorisation de prendre leur repas dans un des restaurants du complexe, le coût des boissons prises pendant les repas (facture signée par l'intéressé) est calculé comme pour les offerts (fiches techniques ou ratio mois précédent)

Boisson pour cuisinier

MODE DE CALCUL : Correspond aux réquisitions/bons de sortie de type eaux minérales PVC ou autres boissons destinées aux cuisiniers travaillant aux fourneaux et aux boissons accompagnant leurs repas. Ne pas confondre avec les boissons pour la cuisine, boissons rentrant dans la composition des plats.

Coût des boissons personnel

MODE DE CALCUL : Si le personnel bénéficie d'un réfectoire, le calcul se fait sur la base des réquisitions/bons de sortie concernant les boissons prises à la cave centrale

e) CONSOMMATION NETTE ET RATIOS MATIERES REELS, THEORIQUES ET BUDGETES

COÛT NET HT = CONSOMMATION NETTE (marchandises revendues)

MODE DE CALCUL :

COÛT BRUT BOISSONS
– (CREDITS SUR COÛT BRUT
+ COÛT BOISSONS DU PERSONNEL)

**POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES BRUT =
RATIO MATIERE BRUT**

MODE DE CALCUL :

$\frac{\text{COÛT BRUT BOISSONS} \times 100}{\text{CHIFFRE D'AFFAIRES BOISSONS HT}}$

**POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES NET REEL =
RATIO MATIERE NET REEL**

MODE DE CALCUL :

$\frac{\text{COÛT NET BOISSONS} \times 100}{\text{CHIFFRE D'AFFAIRES BOISSONS HT}}$

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES NET THEORIQUE = RATIO MATIERE NET THEORIQUE

MODE DE CALCUL (système informatisé)

BOISSONS FACTUREES DANS LES RESTAURANTS (analyses de ventes) **X** COÛT NET THEORIQUE PAR BOISSONS (Fiches techniques cocktails, coût doses, coûts bouteilles)

POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES NET BUDGETE = RATIO MATIERE NET BUDGETE

Il est fixé lors de l'établissement des budgets annuels, avec la possibilité de réajustements périodiques.

ETUDE DES ECARTS ENTRE POURCENTAGES THEORIQUE, BUDGETE ET REEL

Cette étude doit faire apparaître les écarts entre les consommations réelles, théoriques et budgétées.

Elle appelle obligatoirement des commentaires avec analyse des problèmes et soumission de solutions.

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

3.3 RECONCILIATION COÛT MINI-BAR

La réconciliation Mini-Bar est le document de synthèse du coût nourriture et boisson global brut et net.

Page suivante, vous pouvez retrouver les différents rubriques comprises dans ce document.

Particularité : l'étude de la consommation Nourriture et Boissons Mini-Bar est cumulée sur un même document

RECONCILIATION COÛT MINI-BAR	
Mois de :	
RECETTES NOURRITURE ET BOISSON H.T :	19 520.92 €
Recettes Brutes	19 826.33
Remises	305.41
COÛT BRUT NOURRITURE ET BOISSON :	8 359.88 €
Inventaire Ouverture Boisson	17 685.09
Inventaire Ouverture Nourriture	470.78
Achats Boisson	7 568.79
Achats Nourriture	27 402.00
Inventaire Clôture Boissons	514.03
Inventaire Clôture Nourriture	
CREDITS SUR COÛT BRUT :	3.04 €
Offerts Promotion	-
Perte et Casse	3.04
COÛT NET BOISSON ET NOURRITURE VENDUES :	8 356.84 €
Consommation Boisson Nette	7 849.24
Consommation Nourriture Nette	507.60
% COUT NET BOISSON ET NOURRITURE VENDUES :	42.81%

RECONCILIATION MINI-BAR RMR 3

3.3.1 RUBRIQUES CONSTITUANT LA RÉCONCILIATION DU COÛT MINI-BAR

Voir page suivante

3.3.1 ANALYSES DES RUBRIQUES CONSTITUANT LA RECONCILIATION DU COÛT MINI-BAR

a) RECETTES NOURRITURE ET BOISSONS

ORIGINE : service comptabilité

PARTICULARITÉS : les remises accordées aux clients apparaissent et viennent en déduction des recettes brutes.

Dans le cas du mini-bar, ce poste remise est parfois excessivement important en raison des contestations fréquentes des clients au niveau de la facturation.

Un suivi de ces remises s'impose.

b) COÛT BRUT NOURRITURE ET BOISSONS

MODE DE CALCUL : $\text{STOCK INITIAL} + \text{ACHATS} - \text{STOCK FINAL}$

ORIGINE : services comptabilité et contrôle restauration

Inventaires Nourriture d'Ouverture et de Fermeture

MODE DE CALCUL : Ils sont calculés par le contrôleur de restauration avec le service mini-bar qui, le dernier jour du mois, réalise un inventaire physique des marchandises mini-bar (boissons et nourriture) dans les chambres et les réserves.

Ces stocks sont généralement valorisés sur la base du Coût Unitaire Moyen Pondéré.

Achats Nourriture et Boissons destinés au Mini-Bar

MODE DE CALCUL : Le montant de ces achats est calculé par le contrôleur de restauration qui transmet ensuite toutes les factures à la comptabilité.

Il peut être augmenté ou diminué par des réajustements sur des factures reçues tardivement concernant les achats du(des) mois précédent(s).

c) CREDITS DE CONSOMMATION (marchandises consommées non revendues = pas de chiffre d'affaires)

MODE DE CALCUL : En ce qui concerne le mini-bar, ces crédits de consommation sont très faibles et concernent généralement la casse déclarée sous forme de transfert de Mini-Bar à Casse et quelques offerts (factures du client signées par personne autorisée).

ORIGINE : services comptabilité et contrôle restauration.

d) CONSOMMATION NETTE ET RATIOS MATIERES REELS, THEORIQUES ET BUDGETES

COÛT NET HT = CONSOMMATION NETTE (marchandises revendues)

MODE DE CALCUL :

COÛT BRUT – CREDITS SUR COÛT BRUT

**POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES BRUT =
RATIO MATIERE BRUT**

MODE DE CALCUL :

$$\frac{\text{COÛT BRUT} \times 100}{\text{CHIFFRE D'AFFAIRES HT}}$$

**POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES NET REEL =
RATIO MATIERE NET REEL**

MODE DE CALCUL :

$$\frac{\text{COÛT NET} \times 100}{\text{CHIFFRE D'AFFAIRES HT}}$$

**POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES NET
THEORIQUE = RATIO MATIERE NET THEORIQUE**

MODE DE CALCUL (système informatisé)

PRESTATIONS NOURRITURE ET BOISSONS
FACTUREES DANS LES MINI-BARS (analyses de
ventes) X COÛT NET THEORIQUE PAR
PRESTATIONS (coût mignonnettes, bouteille et sachet
nourriture)

**POURCENTAGE MARCHANDISES CONSOMMEES NET
BUDGETE = RATIO MATIERE NET BUDGETE**

Il est fixé lors de l'établissement des budgets annuels, avec la possibilité de réajustements périodiques.

**ETUDE DES ECARTS ENTRE POURCENTAGES THEORIQUE,
BUDGETE ET REEL**

Cette étude doit faire apparaître les écarts entre les consommations réelles, théoriques et budgétées. Elle appelle obligatoirement des commentaires avec analyse des problèmes et soumission de solutions.

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

3.4 ETAT DE RAPPROCHEMENT DES STOCKS THEORIQUE ET REEL

RAPPROCHEMENT STOCKS REEL ET THEORIQUE	
Mois de :	
NOURRITURE	
A/ Inventaire Clôture Economat REEL	41 928.00 €
B/ Inventaire Clôture Economat THEORIQUE	42 548.94 €
Ecart (A-B)	
Ce mois	
Le Mois Précédent	
Même Mois Année Précédente	
BOISSON	
A/ Inventaire Clôture Cave centrale REEL	
B/ Inventaire Clôture Cave Centrale THEORIQUE	
Ecart (A-B)	
Ce mois	-184.39
Le Mois Précédent	-251.89
Même Mois Année Précédente	132.41

RAPPROCHEMENT STOCK RÉEL ET THÉORIQUE ÉCONOMAT-CAVE CENTRALE RMR 4.1

RAPPROCHEMENT STOCKS REEL ET THEORIQUE	
BARS ET CAVES DU JOUR	
MOIS DE :	
	ECARTS
	STOCK REEL STOCK THEO. CE MOIS MOIS PRECED. A
RESTAURANT 1	3 985,17 3 987,50 -2,33 3,86
RESTAURANT 2	3 916,03 3 900,76 15,27 -17,58
RESTAURANT 3	3 083,38 3 100,29 -16,91 -24,18
BAR 1	999,21 1 015,14 -15,93 -8,78
BAR 2	796,73 801,48 -4,75 18,33 9,88
TOTAL	12 779,52 12 805,17 -25,65 -28,35 1,04

RAPPROCHEMENT STOCK RÉEL ET THÉORIQUE BARS ET CAVES DU JOUR RMR 4.2

PRESENTATION : Il s'agit de comparer les stocks théoriques à partir de l'inventaire permanent informatique et les stocks réels à partir des inventaires physiques.

Généralement, cet état de rapprochement est fait par zones de stockage (Economat-cave centrale, bars et restaurants).

Il faut distinguer la boisson et la nourriture :

Boisson : il n'y a aucune difficulté à suivre les stocks boisson à la cave centrale (Entrées = livraisons et sorties = réquisitions) et dans les caves du jour et bars, en raison même de la facilité à suivre avec l'outil informatique les l'inventaires théoriques (pas de transformation à l'exception des cocktails traduits en fiches techniques et les doses pour les apéritifs et digestifs).

Nourriture : L'état de rapprochement des stocks théoriques et réels se limite généralement à l'économat.

Pour les cuisines, ce suivi des stocks théoriques devient plus complexe, voir impossible, en raison de la spécificité de la restauration commerciale classique (plat du jour, prestations variées et changeantes, carte étendue) qui entraîne une impossibilité à mettre journalièrement les fiches techniques des plats vendus à jour. On préfère dans ce cas se limiter au contrôle des consommations par le suivi des portions (voir FICHE PRATIQUE 10)

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

3.5 TAUX DE ROTATION DES STOCKS

TAUX DE ROTATION DES STOCKS	
Mois de :	
TAUX DE ROTATION NOURRITURE	
A/ Inventaire Ouverture Economat	48 459,58
B/ Inventaire Fermeture Economat	41 920,00
Inventaire Moyen du mois (A+B/2)	45 189,79
Total Réquisitions Nourriture	156 053,18
Ce mois	3,45
Objectif rotation	3,50
Le Mois Précédent	3,24
Même Mois Année Précédente	2,62
TAUX DE ROTATION BOISSON	
A/ Inventaire Ouverture Cave Centrale	48 624,14
B/ Inventaire Fermeture Cave Centrale	51 937,00
Inventaire Moyen du mois (A+B/2)	50 280,57
Total Réquisitions Boissons	55 871,85
Ce mois	1,11
Objectif rotation	1,50
Le Mois Précédent	1,00
Même Mois Année Précédente	0,91

TAUX DE ROTATION DES STOCKS
RMR 5

OBJECTIF : Elle doit être la plus élevée possible et traduire ainsi la volonté de travailler en flux tendu.

Pour la nourriture, les directs (produits frais) ne sont pas pris en compte mais seulement les marchandises stockées à l'économat.

Autant ce résultat est significatif pour la nourriture, autant il peut être sujet à caution pour la boisson et notamment les vins,. En effet, on est souvent amené à stocker certaines appellations, à procéder à l'élevage du produit en bénéficiant d'un grand millésime ou à acheter de grands vins en primeur. Dans ce cas, la commercialisation n'interviendra pas avant plusieurs années et le taux de rotation sera , de ce fait, faussé.

MODE DE CALCUL :

Pour la nourriture :

SORTIES ECONOMAT (total réquisitions/bons de sortie)

STOCK MOYEN ECONOMAT ((Stock Init.+ Stock final) / 2))

Pour la boisson :

SORTIES CAVE CENTRALE (total réquisitions/bons de sortie)

STOCK MOYEN CAVE CENTRALE ((Stock Init.+ Stock final) / 2)

.

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

3.6 ETAT DES EMBALLAGES CONSIGNES

ETAT DES EMBALLAGES CONSIGNES	
Mois de :	
Inventaire d'Ouverture	1 713.28
+ Total Achat Net Consignes	329.56
=	TOTAL DISPONIBLE
- Inventaire de Clôture	
=	TOTAL EMBALLAGES NON RENDUS
	Ce mois 387.46
	Mois précédent 496.45
	Même Mois An Préc. 285.44

ETAT DES EMBALLAGES CONSIGNES
RMR 6

Les pertes sur consignes doivent être intégrées dans le coût boisson :

- Les consignes non rendues sont un coût supplémentaire qui vient s'additionner au coût brut : le résultat doit être le plus bas possible.
- Le résultat doit figurer dans la réconciliation boissons (**RMR 2**)

3.7 COÛT DES REPAS DU PERSONNEL

COÛT DES REPAS DU PERSONNEL	
Mois de :	
COÛT TOTAL CONSOMMATION H.T	11 947.55
Réquisitions Nourriture	7 596.44
Transferts Nourriture	2 074.12
Direct Nourriture	1 288.54
Sous-Total Nourriture	10 959.10
Réquisitions Boissons	951.02
Transferts Boissons	37.43
Sous-Total Boissons	988.45
NOMBRE DE REPAS CONSOMMEES	5 005
Payant	
Gratuits	
Extérieurs	
Personnel de Nuit	
Personnel cuisine	
COÛT TOTAL BRUT PAR REPAS	2.39 €
COÛT NOURRITURE BRUT PAR REPAS	2.19
COÛT BOISSON BRUT PAR REPAS	0.20
COÛT NET TOTAL REPAS POUR ETABLISSEMENT :	1 796.80
COÛT NET PAR REPAS POUR ETABLISSEMENT :	0.36 €
At Total dépenses	11 947.55
Bi Total revenues	10 150.75
Ticket payés par employés (2,28 € le ticket)	8 014.20
Ticket payés par extérieurs (3,04 € le ticket)	787.36
Crédit repas cuisiniers (2,28 € le ticket)	1 249.44
Crédit repas personnel Cafétéria	99.75

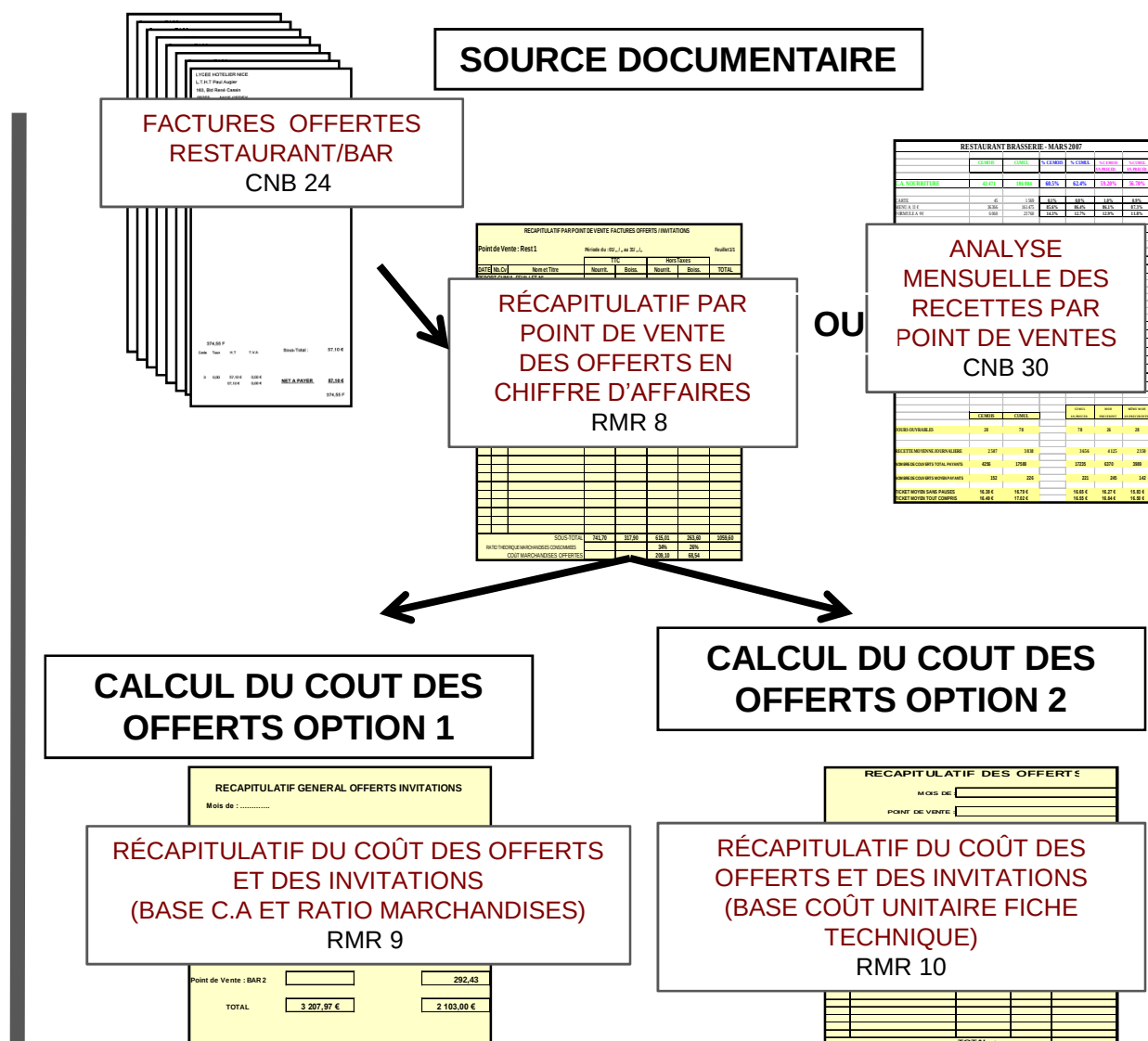
COÛT DES REPAS DU PERSONNEL
RMR 7

- Dans des unités importantes, il existe un restaurant type libre-service destiné au personnel. Dans ce cas, il doit être traité comme un restaurant à part entière (réquisitions/bons de sortie, transferts et directs)
- Les coûts de ces repas du personnel figurent sur les réconciliations nourriture (**RMR 1**) et boissons (**RMR 2**) et sont déduits de la consommation brute.

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

4 LES CALCULS COMPLEMENTAIRES

4.1 LES OFFERTS



Offerts directions et promotions

Leur montant correspond aux coûts des offerts aux clients ou des consommations de la direction dans les restaurants et bar. Tout offert doit correspondre à une facture dûment signée par une personne autorisée.

MODE DE CALCUL : Le mode de calcul du coût varie suivant l'entreprise; On en distingue deux principaux.

- sur la base du ratio matière du mois précédent ou du cumul annuel (exemple : fact. 600 € TTC Nourriture signée par le directeur commercial, ratio mois précédent 32 %, calcul => $600 / 1.196 = \text{Recette HT} \times 32 / 100$)
- sur la base des fiches techniques des plats offerts (ce système est forcément le plus pointu, mais il implique que les fiches techniques soient toutes faites et actualisées).

comment rédiger un rapport mensuel de restauration ?

4.2 LES CREDITS DE CONSOMMATION DIVERS

RÉCAPITULATIF DES TRANSFERTS ET RÉQUISITIONS/BONS DE SORTIE PAR SERVICE D'IMPUTATION RMR 11

Date	Code	Désignation	Coût U.	Quant.	Montant
					TOTAL

Pendant la période d'exploitation, des mouvements de marchandises de service à service sont enregistrés au moyen des transferts et des réquisitions.

On peut considérer 3 types de mouvements :

1. Les mouvements qui correspondent à des marchandises qui sont détournées de leur fonction première (exemple : les « Boissons pour Nourriture » déduits sur la consommation Boisson pour être imputés sur la consommation Nourriture et les « Nourriture pour Boisson » déduits sur la consommation Nourriture pour être imputés sur la consommation Boisson. Dans ce cas, il ne s'agit pas d'un crédit de consommation.
2. Les mouvements qui correspondent à des mouvements de marchandises entre points de ventes (exemple : des bouteilles de vin transférées entre 2 restaurants. Ces mouvements sont enregistrés pour permettre de faire les réajustements de consommation en analyse par centre de profit. Dans ce cas, il ne s'agit pas d'un crédit de consommation.
3. Les mouvements qui correspondent à des enregistrements de Pertes ou Casse de marchandises, de marchandises proposées gratuitement à la clientèle dans les points de ventes (Gratis), de marchandises destinées à l'accueil VIP. Dans ce cas ces consommations doivent être enregistrées comme crédits (déduites du coût Brut pour calculer le Coût Net.

PARTIE 3

ANNEXES

PARTIE 3

Annexes

CLASSEMENT DES ANNEXES :

Les annexes sont classées suivant une codification répondant aux critères suivant :

APPRO = Approvisionnement

CNB = Contrôle Nourriture et Boisson

DL = Documents de Livraison

RMR = Rapport Mensuel de Restauration

ANNEXES

FICHER STOCK

- Classification des Articles APPRO 1, 2 et 3 p.81, 82 et 83

APPROVISIONNEMENTS

- Classification des fournisseurs APPRO 4 p.84
- Mercuriale Produits Frais APPRO 5 p.85
- Tarifs Fixes APPRO 6 p.86
- Tarifs Centrale Achat APPRO 7 p.86

TESTS ET ANALYSES COMPARATIVES PRODUITS

- Fiche de dégustation vin CNB 1.1 et 1.2 p.88 et 89
- Fiche d'analyse sensorielle CNB 2 p. 90
- Test de rendement CNB 3.1, 3.2 et 3.3 p.91, 92 et 93

STANDARDS DE PRODUCTION

- Standard de Portionnage CNB 4 p.94
- Fiche Technique Nourriture CNB 5 p. 95
- Standard de Dosage CNB 6 p.96
- Fiche Technique Cocktail CNB 7 p.97

COMMANDES EXTERNES DE MARCHANDISES

- Liste de Marché CNB 8 p. 98
- Commande Economat / Cave CNB 9 p. 99
- Demande d 'Achat CNB 10 p.100
- Récapitulatif informatique des commandes de chaque service à partir de la gestion de production CNB 11.1 p. 101
- Bon de commande informatique CNB 11.2 p. 102

LIVRAISONS MARCHANDISES

- Facture / Bon de Livraison Nourriture DL 1 p. 103
- Facture / Bon de Livraison Boisson DL 2 p. 104
- Facture / Bon de Livraison Divers DL 3 p. 105
- Bon de livraison informatique CNB 12 p. 106

STOCKS

- Fiche de Stock Manuelle CNB 13 p.107
- Fiche de Stock Informatique CNB 14 p. 108

COMMANDES ET TRANSFERT INTERNES DE MARCHANDISES

- Commande informatique (Bon de production) CNB 15 p. 109
- Bon de Sortie ou Réquisition Manuelle CNB 16 p. 110
- Bon de Sortie ou Réquisition Banquet CNB 17 p. 111
- Bon de Transfert entre Services CNB 18 p. 112
- Enregistrement informatique des mouvements de stocks (Bon de sorties) CNB 19 p. 113

SUIVI ET CONTRÔLE DES STOCKS

- « par » stock cnb par p. 114
- Inventaire physique nourriture CNB 20 p. 115
- Inventaire physique boisson CNB 21 p. 116
- Inventaire permanent_point de vente nourriture par article CNB 22 p. 117
- Inventaire permanent point de vente boisson par article CNB 23 p. 118

ANALYSES ET CONTRÔLE DES RECETTES ET DES COÛTS

- Bons de commande et factures restaurant/ bar CNB 24 p. 119
- Fiche de contrôle des portions vendues viande et poisson CNB 25 p. 120
- Feuille de caisse par point de vente CNB 26 p. 121
- Analyse des ventes prestations par points de vente CNB 27 p. 122
- Analyse du coût brut journalier nourriture CNB 28 p.123
- Analyse des coûts journaliers nourriture et boisson par point de vente CNB 29 p. 124
- Analyse mensuelle des recettes par point de vente CNB 30 p. 125
- Analyse mensuelle des recettes et des couverts par point de vente CNB 31 p. 126
- Analyse journalière de l'impact des animations sur le chiffre d'affaires d'un restaurant CNB 32 p. 127 et 128
- Réconciliation coût nourriture RMR 1
- Réconciliation coût boisson RMR 2
- Réconciliation coût mini-bar RMR 3
- Rapprochement stock réel et théorique économat-cave centrale RMR 4.1
- Rapprochement stock réel et théorique bars et caves du jour RMR 4.2
- Taux de rotation des stocks RMR 5
- État des emballages consignés RMR 6
- Coût des repas du personnel RMR 7
- Récapitulatif par point de vente des offerts en chiffre d'affaires RMR 8
- Récapitulatif du coût des offerts et des invitations (base C.A et ratio marchandises) RMR 9
- Récapitulatif du coût des offerts et des invitations (base coût unitaire fiche technique) RMR 10
- Récapitulatif des transferts et réquisitions/bons de sortie par service d'imputation RMR 11
- Coût nourriture des repas du personnel RMR 12
- Coût boisson des repas du personnel RMR 13
- Récapitulatif par point de vente des repas des chefs de départements en chiffre d'affaires RMR 14
- Récapitulatif du coût des repas des chefs de département (base c.A et ratio marchandises) RMR 15
- Récapitulatif coûts des repas chefs de départements (base coût unitaire fiche technique) RMR 16

CLASSIFICATION DES ARTICLES PAR FAMILLE

APPRO 1

Ces articles sont classés selon leur nature en famille de produits : nourriture, boissons, produits d'entretien, produits d'accueil, fournitures de bureau etc.

LISTE DES FAMILLES ET SOUS-FAMILLES DE PRODUITS

Edité le : 06/02/02 10:02:47

Page N° : 1

Code : 1 Libellé : NOURRITURE

Code : 2 Libellé : BOISSONS

Code : 3 Libellé : PAPETERIE

Code : 4 Libellé : TAXE/CONSIGNE/FRAIS PORT/CT

Code : 5 Libellé : MATERIEL RESTAURANT SPECIFIQUE

Code : 6 Libellé : MATERIEL GENERAL ET BAR

Code : 7 Libellé : FOURNITURE ECONOMAT

Code : 8 Libellé : CAISSES ECONOMAT

Code : 9 Libellé : CAISSONS ECONOMAT

CLASSIFICATION DES ARTICLES NOURRITURE PAR SOUS-FAMILLES APPRO 2

Pour la nourriture et la boisson, les sous-familles sont regroupées suivant l'organisation du stockage à l'économat et de la cave centrale.

<u>Code :</u> 1	<u>Libellé :</u> NOURRITURE	
00	BOEUF	}
01	VEAU	
02	AGNEAU	
03	PORC	
04	VOLAILLE	
06	CHARCUTERIE	
08	POISSONS FRAIS/FUME	
09	FROMAGES DIVERS	
10	BEURRE / OEUFS / LAITAGES	
11	LÉGUMES FRUITS/FRAIS	
14	SURGELÉS POISSONS / VIANDES	}
17	SURG.FRUITS / PURÉES / LÉGUMES	
18	SURG. DIVERS	
20	CONSERVES FRUITS	}
21	CONSERVES LÉGUMES	
23	CONSERVES VIANDE/POISSON/VOLA	
24	ÉPICERIE	
25	FONDS / JUS DESHYDRATÉ	
30	HUILE/VINAIGRES/ÉPICES/CONDIME	
35	VÉGÉTARIEN	
38	BOULANGERIE / VIENNOISERIE	
39	PRODUITS PATISserie	
40	CHOCOLATS	
41	PRODUIT A GARNIR / BISCUIT	

CLASSIFICATION DES ARTICLES BOISSONS PAR SOUS-FAMILLES APPRO 3

Code: 2	Libellé: BOISSONS	
00	APERITIFS DIVERS	}
08	ALCOOLS BASE WHISKY, GIN, ETC.	
17	COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS	
22	DIGESTIFS LIQUEURS, EAUX DE VI	
34	SIROPS	}
36	BOISSONS GAZ./ SODAS	
38	BIERES	
40	JUS DE FRUITS	
44	EAUX MINERALES	
46	BEAUJOLAIS ROUGE	}
50	BORDEAUX ROUGE	
60	BOURGOGNE ROUGE	
65	JURA SAVOIE ROUGE	
66	LANGUEDOC-ROUSSILLON ROUGE	
68	LOIRE ROUGE	
70	PROVENCE ROUGE	
72	RHONE ROUGE	
74	SUD-OUEST ROUGE	
75	VINS ROSES TOUTES REGIONS	
76	ALSACE	
80	BEAUJOLAIS BLANC	
81	BORDEAUX BLANC SEC ET LIQUEUR	
84	BOURGOGNE BLANC	
86	JURA-SAVOIE BLANC	
88	LANGUEDOC-ROUSSILLON BLANC	
89	LOIRE BLANC	
90	PROVENCE BLANC	
91	RHONE BLANC	
92	SUD-OUEST BLANC	
95	EFFERVESCENTS	}
96	DIVERS	
97	VINS ETRANGERS	
98	VIN CUISINE ORDINAIRE	

**APERITIF
DIGESTIF**

**BOISSONS
SANS
ALCOOL**

VINS

FICHER FOURNISSEURS

APPRO 4

EDITION DETAILLEE DES FOURNISSEURS			
Edité le : 06/02/02 14:38:17		Page N° : 1	
Code : 0017U		Nom : AZUR BOISSONS	
Adr1 : zone industrielle Adr2 : C.P. : 06700 Ville : ST LAURENT DU VAR Pays : France	N° Tél : 04 93 31 15 60 N° Fax : @ Email :		
Nom Contact : N° Poste :	N° Tél : N° Fax :		
Délai de Livraison : Jour(s) Code Remise : % Jour(s) de Livraison Mode de Paiement par défaut : Conditions de Paiement :			
Code : 0024B		Nom : SENELAUZE BRANDO (vin)	
Adr1 : ZAC DE LA GRAVE LOT 12 Adr2 : C.P. : 06510 Ville : CARROS Pays : FRANCE	N° Tél : 04.93.29.23.43 N° Fax : @ Email :		
Nom Contact : N° Poste :	N° Tél : N° Fax :		
Délai de Livraison : Jour(s) Code Remise : % Jour(s) de Livraison Mode de Paiement par défaut : Conditions de Paiement :			

ARTICLE	FOURNISSEUR	N° CONTACT
DIVERS	METRO Contact :	Tél : 04 93 18 31 00
POISSON	POISSONNERIE CENTRALE Contact : V.BRUNET	Tél : 04 93 80 45 01 EMail : brunet@wanadoo.fr
VIANDE	AGU BOUCHERIE Contact : M.AGU BOUCHERIE CENTRALE Contact : M.BARLE	Tél : 04 93 62 32 74 Fax : 04 93 85 82 60
VINS	BESSI ROBERT Contact : R.BESSI	Tél : 04 93 84 76 00 Fax : 04 93 51 13 96

TARIFS FOURNISSEURS

MERCURIALE PRODUITS FRAIS

APPRO 5

Rungis marée Consommation marché de gros (code=M0121) semaine 35 du 26/08/02 07:02:14 au 01/09/02 07:02:14)							
<i>Valeur moyenne quotidienne. Les prix sont en "Euro/kg" (sauf indications contraires)</i>	Lundi	Mardi	Merc.	Jeudi	Vend.	Same.	moyen
BAR [loup] aquaculture 300-400g France		5,80	5,80	5,80	5,80	5,75	5,79
BAR [loup] aquaculture 400-500g France		6,85	6,80	6,80	6,80	6,70	6,79
BAR [loup] Sauvage de chalut 1-2kg France		14,70	14,60	14,60	14,60	14,60	14,62
BAR [loup] Sauvage de ligne 2-3kg France		20,85	20,80	20,80	20,40	20,10	20,59
BARBUE 2-3kg France		16,75	16,65	16,70	16,80	16,75	16,73
CABILLAUD [Moruette] (entier) décapité 3-4kg Import		8,65	8,55	8,60	8,30	8,70	8,66
CHINCHARD - de 200 g France		3,00	2,95	2,80	3,00	3,10	2,97
DAURADE Royale aquaculture 400-500g France		7,65	7,60	7,60	7,65	7,80	7,66
DORADE grise 300-400g France		3,10	3,10	3,00	3,00	3,05	3,05
DORADE grise 800-1000g France		5,60	5,60	5,55	5,50	5,55	5,56
ENCORNET frais (blanc) moyen France		9,15	9,15	9,10	9,00	8,90	9,06
ENCORNET frais (entier) moyen France		5,50	5,50	5,50	5,45	5,50	5,49
LIEU jaune (entier) décapité 2-3kg Import		7,30	7,30	7,30	7,45	7,40	7,35
LIEU noir (entier) décapité 2-3kg France		4,40	4,40	4,40	4,50	4,55	4,45
LIEU noir (entier) décapité 2-3kg Import		4,45	4,45	4,45	4,55	4,70	4,52
LIMANDE-SOLE grosse France		10,35	10,30	10,30	10,40	10,40	10,35
LIMANDE-SOLE grosse Import		10,45	10,40	10,40	10,50	10,50	10,45
LOTTE (queue) 1-2kg Import		15,50	15,50	15,50	15,50	15,40	15,48
LOTTE (queue) 2-4kg France		17,25	17,25	17,25	17,25	17,00	17,20
MAQUEREAU de chalut Import				2,50	2,55	2,85	2,63
MERLAN brillant (entier) de chalut 200-300g France		3,65	3,65	3,50	3,55	3,65	3,60
MERLU (entier) 1-2kg Import		8,55	8,55	8,60	8,70	8,60	8,60
MERLU (entier) 2-3kg Import		10,70	10,70	10,80	10,80	10,55	10,71
MERLU (entier) 4-5kg Import		12,70	12,70	12,75	12,70	12,55	12,68
PAGRE 600-700g Import		6,90	6,90	6,90	6,90	6,85	6,89
RAIE (aile) avec peau moyenne France		9,55	9,55	9,55	9,60	9,50	9,55
RAIE (aile) avec peau moyenne Import		5,20	5,20	5,20	5,30	5,25	5,23
RAIE (aile) pelée moyenne France		9,00	9,00	9,10	9,45	9,65	9,24
RASCASSE DU NORD [Sébaste] (entière) Import		4,50	4,50	4,50	4,50	4,45	4,49
ROUGET BARBET 300-400g France		19,45	19,45	19,50	19,50	19,00	19,38
SAINT-PIERRE 1-2kg France		23,45	23,45	23,45	23,45	22,40	23,24
SARDINE fraîche France		3,05	3,05	3,00	3,00	3,10	3,04
SARDINE fraîche Import		3,00	3,00	2,95	2,95	3,00	2,98
SOLE (entière) taille 1 France		22,65	22,65	22,65	22,65	22,35	22,59
SOLE (entière) taille 2 France		21,45	21,45	21,45	21,45	21,20	21,40
SOLE (entière) taille 3 France		20,65	20,65	20,65	20,65	20,00	20,52
SOLE (entière) taille 4 France		16,85	16,85	16,85	16,85	16,75	16,83

TARIFS FOURNISSEURS TARIFS FIXES

APPRO 6

TERROIRS DIFFUSION

TEL : 04.93.88.77.10 – FAX : 04.93.88.77.30

Tarif Hors Taxes, Franco bande côtière des Alpes Maritimes

EURO HT	EURO HT	FF HT
75cl	37,5cl	75cl

VIN DE PAYS DU MONT-CAUME

TERRE D'OMBRE - Domaine de Terrebrune - Reynald Delille Propriétaire à Ollioules

TERRE D'OMBRE.....	Rouge	2000	3,10 €	20,33 F
--------------------	-------	------	--------	---------

VIN DE PAYS DU VAR

DOMAINE DE TRIENNES - 46 Hectares - Propriétaire J.Seysses (Domaine Dujac) & A. De Villaine (Domaine de la Romanée-Conti)



GRIS.....	Rosé	2001	4,10 €	26,89 F
CHARDONNAY.....	Blanc	1999	4,55 €	29,85 F
SYRAH.....	Rouge	1998	4,60 €	30,17 F
SAINT-AUGUSTE (Cabernet-Syrah).....	"	1999	7,00 €	45,92 F

Tarif Franco par 120 Bouteilles - Facturation & Livraison directe du Domaine.

GRIS.....	Rosé	2001	3,50 €	22,96 F
CHARDONNAY.....	Blanc	1999	3,75 €	24,60 F
SYRAH.....	Rouge	1998	4,00 €	26,24 F
SAINT-AUGUSTE (Cabernet-Syrah).....	"	1999	5,75 €	37,72 F

VIN DE PAYS DE L'HERAULT

MAS DE DAUMAS GASSAC - Aimé Guibert Propriétaire à Aniane.



Rouge - 80% Cabernet Sauvignon				
DAUMAS GASSAC.....	Rouge	1999	22,00 €	144,31 F
DAUMAS GASSAC.....	"	2000	21,00 €	137,75 F
Blanc - 30% Viognier, 30% Petit Manseng, 30% Chardonnay, 10% proviennent de quatorze autres cépages.				
DAUMAS GASSAC.....	Blanc	2000	20,60 €	135,13 F
DAUMAS GASSAC.....	"	2001	20,00 €	131,19 F

COTES DE PROVENCE

DOMAINE DE LA COURTADE - 25 Hectares, Henri Vidal Propriétaire sur l'île de Porquerolles, Richard Authier régisseur.



Rouge - 97% Mourvèdre, 3% Syrah, 30 à 35 hl/ha, Elevage en barriques 10 à 14 Mois.				
LA COURTADE.....	Rouge	2000	10,50 €	68,88 F
LA COURTADE.....	Magnum	1999	27,00 €	177,11 F
LA COURTADE.....	1/2 en 50cl	1999	7,50 €	48,21 F
Blanc - 100% Rolle, 40 hl/ha, Elevage en barrique 8 à 10 Mois.				
LA COURTADE.....	Blanc	2000	10,50 €	68,88 F
LA COURTADE.....	"	1999	7,50 €	48,21 F

CH. LA TOUR DE L'EVEQUE - 100 Hectares - Régine Sumeire Propriétaire à Pierrefeu.



TOUR DE L'EVEQUE.....	Pétale de Rose	2001	5,90 €	3,45 €	38,70 F
TOUR DE L'EVEQUE.....	Rouge	2000	6,60 €	4,15 €	43,29 F
TOUR DE L'EVEQUE.....	Blanc	2000	5,90 €	3,45 €	38,70 F

CH. BARBEYROLLES - Régine Sumeire Propriétaire à Pierrefeu.

BARBEYROLLES.....	Rosé	2001	11,00 €	72,16 F
-------------------	------	------	---------	---------

BELLET

CHATEAU DE BELLET - 10 Hectares - Ghislain de Charnacé Propriétaire à Bellet.

Blanc - 95% Rolle, 5% Charbonnay				
BELLET.....	Rosé	2001	8,40 €	55,10 F
Blanc - 100% Rolle - Elevage 12 Mois en barriques.				
BELLET.....	"Cuvée Baron G"	2000	Epuisé	
Rouge - 40% Braquet, 40% Folle Noire, 20% Grenache - Elevage 18 Mois en barriques.				
BELLET.....	Rouge	1999	Epuisé	

CASSIS

CLOS SAINTE MAGDELEINE - 9 Hectares Famille Sack Zafiropoulos Propriétaire à Cassis.

Blanc - Ugni Blanc, Clairette, Marsannes & Sauvignon.					
CLOS SAINT MAGDELEINE.....	Blanc	2000	8,00 €	4,60 €	52,48 F

PALAIS RIALTO - 6, rue de Rivoli - 06000 NICE
RCS NICE 418246922 - SIRET 41824692200011 - APE 522J
N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE - FR 91 418246922
SARL AU CAPITAL DE 50.000Fr

TARIFS FOURNISSEURS TARIFS CENTRALE D'ACHAT APPRO 7

GROUPEMENT D'ACHATS DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT PUBLIC DE NICE A MENTON ET ARRIERE PAYS									MARCHE N°2002/02	
Lycé MASSENA 2 Avenue Félix FAURE 06050 NICE CEDEX										
MARCHE: FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES , DROGUERIE, PAPETERIE										
TITULAIRE: FARPAL S.A. 134 Av de la ROUBINE 06150 CANNES LA BOCCA T:04.93.47.88.89-FAX:04.93.47.84.41									LOT N°: 4 TOMATES , CONDIMENTS	
									LA PERIODE DU 01/01/2002 AU 31/12/2002	
N° ARTICLE	DENOMINATION	ORIGINE	MARQUE	QUANTITES	UNITE DE MESURE	P U HT	TVA %	P U TTC	MONTANT TOTAL	
									HT	TTC
1	CONCENTRE DE TOMATE 28% BTE 5/1	2	VALFRUTTA	667	BTE 5/1	3,5300 €	5,50%	3,7242 €	2 354,51 €	2 484,01 €
2	TOMATES PEELES CONCASSEES BTE 5/1	2	DELIC/JARDIN	3 663	BTE 5/1	1,7700 €	5,50%	1,8674 €	6 483,51 €	6 840,10 €
3	OLIVES VERTES MOYENNES BTE 5/1	2	BARRAL	72	BTE 5/1	3,6900 €	5,50%	3,8930 €	265,68 €	280,29 €
4	OLIVES NOIRES MOYENNES BTE 5/1	2	BARRAL	278	BTE 5/1	3,6900 €	5,50%	3,8930 €	1 025,82 €	1 082,24 €
5	OLIVES VERTES DEVOYAUTEES BTE 5/1	2	BARRAL	330	BTE 5/1	4,1600 €	5,50%	4,3888 €	1 372,80 €	1 448,30 €
6	CORNICHONS 120/130 BTE 5/1	3	PROVI	570	BTE 5/1	3,5300 €	5,50%	3,7242 €	2 012,10 €	2 122,77 €
7	MOUTARDE EN SEAU	1	GYMA	1 537	KILO	0,4400 €	5,50%	0,4642 €	676,28 €	713,48 €
8	MOUTARDE EN POCHE DOSEUR	1	GYMA	142	KILO	0,7200 €	5,50%	0,7596 €	102,24 €	107,86 €
9	MAYONNAISE EN SEAU	1	GYMA	1 851	KILO	1,0400 €	5,50%	1,0972 €	1 925,04 €	2 030,92 €
10	MAYONNAISE POCHE DOSEUR	1	GYMA	323	KILO	1,1600 €	5,50%	1,2238 €	374,68 €	395,29 €
11	KETCHUP EN SEAU	1	GYMA	428	KILO	0,8600 €	5,50%	0,9073 €	368,08 €	388,32 €
12	KETCHUP EN POCHE DOSEUR	1	GYMA	310	KILO	1,2700 €	5,50%	1,3399 €	393,70 €	415,35 €
13	SAUCE SALADE EN SEAU	1	GYMA	412	LITRE	0,7300 €	5,50%	0,7702 €	300,76 €	317,30 €
14	SAUCE SALADE EN POCHE DOSEUR	1	GYMA	205	LITRE	0,7400 €	5,50%	0,7807 €	151,70 €	160,04 €
15	SAUCE PIZZA EN BTE 5/1	2	VICTORIA	215	BTE 5/1	2,2500 €	5,50%	2,3738 €	483,75 €	510,36 €
16	SEL DOSE INDIVIDUELLE	1	GYMA	229 500	DOSE	0,0011 €	5,50%	0,0012 €	252,45 €	266,33 €
17	MOUTARDE DOSE INDIVIDUELLE	1	GYMA	104 000	DOSE	0,0062 €	5,50%	0,0065 €	644,80 €	680,26 €
18	MAYONNAISE DOSE INDIVIDUELLE	1	GYMA	62 500	DOSE	0,0276 €	5,50%	0,0291 €	1 725,00 €	1 819,88 €
19	KETCHUP DOSE INDIVIDUELLE	1	GYMA	110 500	DOSE	0,0268 €	5,50%	0,0283 €	2 961,40 €	3 124,28 €
TOTAUX:									23 874,30	25 187,39

FICHE DE DÉGUSTATION VINS

CNB 1.1

FICHE DEGUSTATION			
Appellation:		Région:	
Origine:		Millésime:	
Distributeur:		Prix achat :	
VISUEL	LIMPIDITE	Trouble Flou Louche Net Limpide Brillant Cristallin	
	INTENSITE	Pâle Moyenne Bonne Foncée	
	NUANCES	BLANCS Or blanc Jaune paille Jaune pâle Jaune vif Jaune clair Jaune ambré ROUGES Rouge violet Rubis Rouge cerise Rubis brique Pourpre Rouge orangé Grenat Rouge brun	
	VISCOSITE	Faible Moyenne Forte	
OLFACTIF	INTENSITE	Faible Moyenne Suffisante Puissante Très puissante	
	NUANCES AROMATIQUES	Végétal Balsamique Boisé Floral Epices et aromates Fruité Animal Minéral Aliment Défaut	
	IMPRESSION GENERALE	Fermé Commun Simple Original Distingué Racé Elégant Fin Très fin Complexe Riche	
GUSTATIF	SAVEURS NUANCES AROMATIQUES		
	IMPRESSION GENERALE	Maigre, petit, agressif, souple, tendre, rond, étoffé, charnu, corsé, charpenté.	
	EQUILIBRE	Harmonieux, équilibré, corpulent, chétif, déséquilibré	
	PERSISTANCE	Faible, court, moyen, long.	
EVOLUTION	EVOLUTION	Passé Normale Peu évolué	SYNTHESE :
	ETAT	Oxydé A consommer Proche de l'apogée A conserver	
	AVENIR		

FICHE DE DÉGUSTATION VINS

CNB 1.2

FICHE DE DEGUSTATION						
NOM DU DEGUSTATEUR :				DATE :		
INFORMATIONS SUR LE VIN :						
1 - EXAMEN VISUEL						
Aspect	Brillant	Limpide	Epais	Louche	Trouble	
<u>Couleur</u>	Blanc	Pâle - Vert - Paille - Doré - Madérisé				
	Rouge	Clair - Violet - Grenat - Rubis - Tuilé				
2 - EXAMEN OLFACTIF						
<u>Intensité des Arômes</u>	Très faible - Faible - Moyenne - Forte - Très forte					
<u>Description des Arômes</u>	Très faible - Faible - Moyenne - Forte - Très forte					
Primaires	- De Fruit	0	0	0	0	0
	- De Fleur	0	0	0	0	0
Secondaires	- De Macération	0	0	0	0	0
	- De Fermentation	0	0	0	0	0
Tertiaires	- Boisée	0	0	0	0	0
	- Epicée	0	0	0	0	0
	- Animale	0	0	0	0	0
	- Végétale	0	0	0	0	0
	- De feux - De fumée	0	0	0	0	0
	- De torréfaction	0	0	0	0	0
3 - EXAMEN GUSTATIF						
<u>Intensité des Saveurs</u>	Très faible - Faible - Moyenne - Forte - Très forte					
Sensation Acide	0	0	0	0	0	
Sensation Amère	0	0	0	0	0	
Sensation Sucrée	0	0	0	0	0	
Sensation Alcoolisée	0	0	0	0	0	
Equilibre des saveurs	Déséquilibré - Moyen - Equilibré					
Attaque	courte - moyenne - longue					
Evolution						
Fin de bouche	agréable - désagréable					
Structure générale						
Arômes de bouche						
PAI persistance aromatique intense	courte- moyenne -longue					
4 - CONCLUSION						
<u>Jugement</u>	Mauvais - Médiocre - Moyen - Bon - Très bon					
<u>Observations Personnelles:</u>						

FICHE D' ANALYSE SENSORIELLE

CNB 2

EVALUATION SENSORIELLE DU JUS D'ORANGE

Date : _____

N° Echantillon : _____

DESCIPTEURS		MOYENNE		INTENSITE PERCUE						
		/7	/10							
ROBE	BRILLANTE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	PROFONDE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	VIVE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	PRESENCE PULPE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
NEZ	INTENSE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	FRUITE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	ACIDE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	FRAIS		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	AGREABLE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
FLAVEUR	ACIDE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	SUCRE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	AMERE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	FRUITE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	INTENSE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	LONGUE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	PLAISANTE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
TEXTURE	EQUILIBRE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	PATEUSE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	EPAISSE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	PLAISANTE		0,00	1	2	3	4	5	6	7
	FRUIT PRESSE		0,00	1	2	3	4	5	6	7

REMARQUES :

SYNTHESE :

COÛT AU LITRE :

TEST DE RENDEMENT

CNB 3.1

FORMULAIRE DE TEST DE RENDEMENT					
FOURNISSEUR :			DATE :		
DESIGNATION :			MORCEAUX :		
NOMBRE PIECES :		COÛT UNIT. :		COÛT TOTAL :	
	POIDS	RATIO	COÛT		
	Kg	%	Unitaire	Total	Au 100 gr.
Poids Brut Initial					
moins Déchets					
Poids net Utilisable					
REPARTITION					
TOTAL					
TEST DE CUISSON					
Poids avant cuisson					
moins Perte cuisson					
Poids après cuisson					
REPARTITION					
TOTAL					
COÛT NET DE LA PORTION ET FACTEUR DE COÛT					
NOM DU PLAT	Poids Port.	Nbre Port.	Coût Port.	Coût Total	Facteur coût

TEST DE RENDEMENT VIANDE

CNB 3.2

FORMULAIRE DE TEST DE RENDEMENT					
FOURNISSEUR :	AGU	DATE :	10 / , / ,		
DESIGNATION :	CONTREFILET	MORCEAUX :	ENTIER		
NOMBRE PIECES :	2	COÛT UNIT. :	15,25	COÛT TOTAL :	125,81
	POIDS	RATIO	COÛT		
	Kg	%	Unitaire	Total	Au 100 gr.
Poids Brut Initial	8,250	100%	15,25	125,81	1,53
moins Déchets	0,650	8%	0	0,00	0,00
Poids net Utilisable	7,600	92%	16,55	125,81	1,66
REPARTITION					
CONTREFILET NET	7,300	96,1%	17,00	124,12	1,70
VIANDE HACHEE	0,300	3,9%	5,65	1,70	0,57
TOTAL	7,600	100,0%			
TEST DE CUISSON					
Poids avant cuisson	3,700	100%	17,00	62,91	1,700
moins Perte cuisson	0,600	16%	0,00	0,00	0,000
Poids après cuisson	3,100	84%	20,29	62,91	2,029
REPARTITION					
TOTAL					
COÛT NET DE LA PORTION ET FACTEUR DE COÛT					
NOM DU PLAT	Poids Port.	Nbre Port.	Coût Port.	Coût Total	Facteur coût
CONTREFILET PIECE	0,200	18	3,40	61,21	0,22
STEACK HACHE	0,150	2	0,85	1,70	0,15
CONTRE ASS.ANGLAISE	0,100	31	2,03	62,91	0,13

TEST DE RENDEMENT POISSON

CNB 3.3

FORMULAIRE DE TEST DE RENDEMENT					
FOURNISSEUR :	POISSONNERIE CENTRALE	DATE :	10 / , / ,		
DESIGNATION :	SAUMON 3/4 KG	MORCEAUX :	ENTIER		
NOMBRE PIECES :	3	COÛT UNIT. :	7,92	COÛT TOTAL :	77,62
	POIDS	RATIO	COÛT		
	Kg	%	Unitaire	Total	Au 100 gr.
Poids Brut Initial	9,800	100%	7,92	77,62	0,79
moins Déchets	3,675	37,5%	0	0	0,00
Poids net Utilisable	6,125	62,5%	12,67	77,62	1,27
REPARTITION					
FILET NET	5,920	96,7%	12,95	76,68	1,30
DECHET CHAIR UTILISABLE	0,205	3,3%	4,57	0,94	0,46
TOTAL	6,125	100,0%			
TEST DE CUISSON					
Poids avant cuisson					
moins Perte cuisson					
Poids après cuisson					
REPARTITION					
TOTAL					
COÛT NET DE LA PORTION ET FACTEUR DE COÛT					
NOM DU PLAT	Poids Port.	Nbre Port.	Coût Port.	Coût Total	Facteur coût
PAVE	0,140	25	1,81	45,33	0,23
ESCALOPE	0,110	22	1,42	31,35	0,18

STANDARD DE PORTIONNAGE

CNB 4

Les standards de portionnage sont définis dans la fiche technique par le poids net de la portion de viande ou de poisson.

Il est impératif que cette définition des portions soit respectée, certains restaurants de type Grill ont pour habitude de faire apparaître sur la carte le poids net des portions servies (Courte-Paille, Hippopotamus...).

Un contrôle des portions doit être opéré soit à la livraison lorsqu'on travaille avec de la viande livrée portionnée, soit en cuisine après découpe de la pièce entière.

Restaurant : Le Grill		
Date mise à jour : 10/01/07		
FAMILLE	DESIGNATION	POIDS NET
BOEUF	BAVETTE	180 gr
	COTE DE BOEUF (2 pax)	800 gr
	ENTRECOTE	220 gr
SAUMON	DARNE	140 gr
	ESCALOPE	110 gr

FICHE TECHNIQUE NOURRITURE

CNB 5

La fiche technique est l'élément fondamental de la gestion de stock nourriture. Au XXIème siècle, il paraît inconcevable qu'un plat soit mis à la carte sans faire l'objet d'une fiche technique.

La fiche technique se conçoit en cuisine, balance à la main ; elle doit être le reflet de la réalité de l'assiette.

Il s'agit d'un outil essentiel de gestion: elle est la base, le socle, le fondement même d'une cuisine intelligente.

BLANQUETTE DE BLETTES AU POIVRE DE SECHOUAN						
DATE:		NOMBRE PORTIONS				25
DESIGNATION COMPLETE	STOCK	CORRES	EXPLOI	COUT U	QUANT	MONTANT
BLETTES	KILO	1000	G	1,75	2000	3,50
HUILE OLIVE	LITRE	100	CL	5,37	50	2,69
POIREAUX	KILO	1000	G	1,56	500	0,78
CAROTTES	KILO	1000	G	1,44	300	0,43
OIGNONS JAUNES	KILO	1000	G	1,33	300	0,40
CELERIS BRANCHE	KILO	1000	G	1,97	50	0,10
BEURRE	KILO	1000	G	5,35	60	0,32
FARINE PIVERT	KILO	1000	G	1,32	60	0,08
MISO (pc 200 g)	PIECE	200	G	2,01	30	0,30
POIVRE DU SECHUAN	KILO	1000	G	38,11	10	0,38
CREME UHT	LITRE	100	CL	4,31	150	6,47
CHAMPIGNONS DE PARIS	KILO	1000	G	4,94	1000	4,94
OIGNONS	KILO	1000	G	1,39	1000	1,39
PERSIL PLAT	BOUQUET	1	BOUQUET	0,83	2	1,66
ŒUFS	PIECE	1	PIECE	0,1	25	2,50
			TOTAL COUT			25,93
			5%	INGREDIENTS		1,30
			COUT POUR 25 PORTIONS			27,23
			COUT PAR PORTION			1,09 €
coef. Mult TTC Théo. :		5	Prix Vente TTC Théo.:		5,45	
Coef.Mult.TTC Réel :		4,87	Prix Vente TTC Réel :		5,30	
RATIO March.Conso HT :		24,78%	MARGE HT :		3,305537	

STANDARD DE DOSAGE BAR

CNB 6

En ce qui concerne les doses, il n'y a pas de norme fixe.

On peut considérer qu'une fourchette de 4 à 7 cl est représentative des doses utilisées pour les apéritifs classiques.

L'essentiel étant qu'une fois la dose définie soit mise en place une procédure et des outils pour qu'elle soit respectée.

Les doses déterminées doivent figurer sur les cartes des boissons

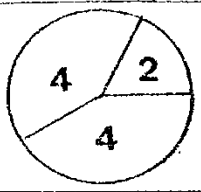
CODE	DESIGNATION	UNIT.STOCK.	DOSE CL	NBRE DOS.
	CAMPARI	100	5	20
	CINZANO ROUGE	100	5	20
	COGNAC	70	3	23,33
	COINTREAU	70	3	23,33
	DUBONNET	100	5	20
	GIN	70	5	14
	MARTINI ROUGE	100	5	20
	PASTIS	100	2	50
	PORTO ROUGE	70	5	14
	VODKA	70	5	14
	WHISKY	70	5	14

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL

CNB 7

Comme pour un plat en cuisine, la fiche technique est l'outil indispensable à la mise en place d'un cocktail ou d'un vin au verre à la vente.

Elle se réalise au bar en utilisant des instruments de mesure précis.

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL SINGAPORE SLING						
						
DATE:		NOMBRE PORTIONS		1		
DESIGNATION COMPLETE	STOCK	CORRES	EXPLOI	COUT U	QUANT	MONTANT
JUS CITRON	CL	1	CL	0,02	1	0,02
LIQUEUR CERISE (Cherry B.)	Bout.	70	CL	11,92	3	0,51
GIN	Bout.	70	CL	9,97	3	0,43
SODA	PM					
			TOTAL COUT		0,96	
			2%	INGREDIENTS		0,02
			COUT POUR 1 PORTION		0,98	
			COUT PAR PORTION		0,98	
coef. Mult TTC Théo. :	6	Prix Vente TTC Théo.:	5,86			
Coef.Mult.TTC Réel :	6,14	Prix Vente TTC Réel :	6,00			
RATIO March.Conso HT :	19,64%	MARGE HT :	3,997819			

FINITION :

Servir dans un tumbler sans glace.

Compléter de soda ou eau plate

LISTE DE MARCHÉ

CNB 8

COMMANDE du _____						LISTE DE MARCHÉ						LIVRAISON du _____					
ARTICLE	COMMANDE	FOURNISSEUR	ARTICLE	COMMANDE	FOURNISSEUR	ARTICLE	COMMANDE	FOURNISSEUR	ARTICLE	COMMANDE	FOURNISSEUR	ARTICLE	COMMANDE	FOURNISSEUR			
BOEUF			CARCASSE CANARD			YOGHOURT NATURE			CHOU-FLEUR			PAIN					
CONTRE-FILET			RIS D'AGNEAU			YOGHOURT FRUITS			BLETTE			PETIT PAIN					
ENTRECOTE			VIANDE ANGUS			REBLOCHON			CHOU ROUGE			CROISSANTS					
FILET			FILET CANARD			FROMAGES ASSORTI			CONCOMBRE			SNICKES					
CARRÉ			FILET VOLAILLE			MOZZARELLA 125g			COURGETTE			PETIT PAIN CHOCOLAT					
RONDE DE GITE						RICOTTA			COURGETTE FLEURS			SNECK					
MOELLE			POISSON FUME						SCHALOTTE			RESTAURANT					
COTE DE BOEUF			CAVIAR 50g						EPINARD			PAIN HAMBURGER					
ROSBEEF			OEUF'S SAUMON 200g						FENOUIL			PAIN LIBANAIS					
VIANDE TARTARE			OEUF'S LUMP 200g						GINGEMBRE			FILA					
RUMSTEAK 200g			ANGUILLE						HARICOT VERT			KADAI					
ANGUILLETTE			ESTURGEON						NAVET SAC			MINI NAVETTE					
NOIX			HADDOCK						NAVET BOTTE			PAIN SURPRISE					
CUISSE			HARENG						OGNON GROS			PAIN MIE TOAST					
T. BONE			MORUE						POUSSE DE SOJA			PAIN MIE CANAPE					
			SAUMON			FRUITS			PETIT OIGNON BLANC			PAIN EMPEREUR					
VEAU			SAUMON Prétranché			ABRICOTS			POIREAU								
CARRÉ RÉGULIER			TRUITE			ANANAS			POIVRON ROUGE								
FOIE			HARENG MATURE			AVOCATS			POIVRON VERT								
NOIX						BANANES			POMME TERRE BF15								
OS						BRUGNONS			POMME TERRE TRIÉE			CHARCUTERIE					
RIS DE VEAU						CERISES			POTIRON			BACON - TRANCHE					
ROGNONS			CRUSTACÉS / POISSONS			CITRONS			RADIS BOTTE			ANDOULETTE					
SOUS-NOIX			CREVETTES SAUMURE			CLEMENTINES			TOMATE GROSSE			COCHON DE LAIT					
FILET			POT CREVETTE			DATTES			TOMATE CERISE			EPAULE D.D.					
OSSO-BUCCO			MOULES			FIGUES			TOMATE GARNITURE			JAMBON DE PARIS					
			ST JACQUES			FRAISES			FRISÉE			JAMBON CRU					
			SALADE FRUIT MER			FRAIMBOISES			FEUILLE DE CHÊNE			JAMBON DE PARME					
AGNEAU			LANGOUSTINE			GRENADES			SALADE LAITUE			JAMBON DE BAYONNE					
COFFRE 8 COTES			HUITRE			KWIS			SALADE MACHE			JESUS					
COFFRE 13 COTES			SAUMON			LIMES			SALADE MESCLUN			LANGUE ECAILLÉE					
EPAULE SOS			RASCASSE			MANDARINES			SALADE ROMAINE			MORTADELLE					
GIGOT			SANDRE			MANGUES			SALADE SCAROLE			POITRINE FUMÉE					
SELLE			ROUGET			MIRABELLES			SALADE TREVISE			ROSETTE DE LYON					
ROGNON			SOLE			MELON			SALADE LOLO ROSSA			SANDOUX					
RIS D'AGNEAU			TOURTEAUX			MURES			ENDIVES			SALAM					
VIANDE ANGUS			BAR			ORANGE TABLE			CEBETTES			CHIPOLATAS					
			LOTTE			PAPAYE			DRESSON			SAUCISSES COCKTAIL					
			CAPITAINE			PAMPLEMOUSSE						SAUCISSES FRANCFORT					
			THON			PASTÈQUE						SAUCISSON - AIL					
PORC						PECHE			CHAMPIGNONS			SAUCISSON MORTEAU					
CARRÉ						POMME GOLDEN			CHAMP. PARIS			SAUCISSES TOULOUSE					
VENTRUCHE						POMME VERTE			PLEUROTTES			GRISON					
ECHINE			PÂTES FRAÎCHES			POMME ROUGE			GIROLLES			POITRINE SALÉE					
POITRINE			TAGLIATELLE			POIRE			CEPES			CARRÉ FUMÉ					
JAMBON 4 LOS			RAVIOLI			PRUNE			HERBES			FROMAGE DE TÊTE					
ROTI			SPAGHETTI			PRUNEAUX			ANETH			RILLETTES					
			TORTELLONI			RAISIN BLANC			BASILIC			PÂTE DE CROÛTE					
						RAISIN NOIR			CERFEUIL			SALADE DE MUSEAU					
VOLAILLE						QUETCHES			CORIANDE BOTTE			TERRINE VOLAILLE					
CANARD									CIBOULETTE BOTTE			TERRINE CAVIAR					
COQUELET 800g			BOEUF						ESTRAGON								
DINDE			LAIT UHT 1/2 litre			LEGUMES			LAURIER BOTTE								
FOIE DE VOLAILLE			CRÈME UHT			AIL SAC			MENTHE BOTTE								
LAPIN			CROTTIN CHAVIGNOL			ARTICHAUD			OSEILLE BOTTE								
POULE			EDAM GALANTINE			ASPERGES			PERSIL								
POULET			BEURRE CUISINE			AUBERGINE			THYM BOTTE								
POUSSIN			PARMESAN			BETTERAVE ROUGE			CORIANDE BOTTE								
MAGRET FRAIS			BRIE			CAROTTE SAC			SARLETTE								
SUPRÊME DE DINDE			CAMEMBERT			CAROTTE BOTTE			ROMARIN								
POITRINE VOLAILLE			CHEVRE COUPE			CELERI BRANCHE											
PIGEONNEAU			EMMENTHAL			CELERI RAVE											
COFFRE VOLAILLE			EMMENTHAL RAPE			CHOU VERT											
ŒUF DE CAILLE			PARMESAN RAPE			CHOUX BRUXELLES											
CUISSE DE POULET			ROQUEFORT														

BON DE COMMANDE

CNB 9

[illegible]

DEMANDE D' ACHAT

CNB 10

Ce document ne concerne que les produits à commander autres que nourriture et boisson (matériel, mobilier, papeterie, etc ...).

Au-delà d'un certain montant, ce document doit être visé par la direction financière et la direction générale.

[illegible]

RÉCAPITULATIF DES COMMANDES DE CHAQUE SERVICE À PARTIR DE LA GESTION DE PRODUCTION INFORMATIQUE CNB 11.1

RECAPITULATIF DES COMMANDES PAR FAMILLE ET SOUS-FAMILLE DE PRODUIT PAR UNITE DE STOCKAGE										
Edité le : 18/03/2004 08:22:24			DU LUNDI 07/01/2002 AU DIMANCHE 13/01/2002 - TOUS LES UTILISATEURS - SERVICE : MATIN MIDI SOIR						Page II° : 1	
Code	Libellé	U.STOCK	LUNDI 07/01/2002	MARDI 08/01/2002	MERCREDI 09/01/2002	JEUDI 10/01/2002	VEENDREDI 11/01/2002	SAMEDI 12/01/2002	DIMANCHE 13/01/2002	TOTAL
1	NOURRITURE									
00	BOEUF									
1000060	FILET BOEUF KG	KG							7.500	7.500
1000040	COTE DE BOEUF KG	KG							6.000	6.000
1000050	ENTRECOTE BOEUF KG	KG		8.000						8.000
1000110	PALERON BOEUF KG	KG			15.000					15.000
1000065	GITE DE BOEUF KG	KG				3.000				3.000
1000115	PLAT COTE KG	KG				2.000				2.000
1000140	SANG DE BOEUF LITRE	LITRE				4.000				4.000
1000020	BOURGUIGNON DETAILLE KG	KG			15.000					15.000
1000145	STEACK KG	KG		0.500						0.500
01	VEAU									
1010020	EPAULE DE VEAU KG	KG		15.000						15.000
1010051	LONGE DE VEAU DESOSSEE KG	KG			12.000					12.000
1010100	ROGNON DE VEAU PIECE	PIECE			4.000					4.000
1010070	OS DE VEAU KG	KG			2.000					2.000
1010045	JARRET DE VEAU KG	KG				2.000				2.000
1010065	NOIX DE VEAU KG	KG		3.000						3.000
02	AGNEAU									
1020036	EPAULE D'AGNEAU DESOSSE KG	KG					8.000			8.000
1020035	EPAULE D'AGNEAU KG	KG					3.000			3.000
1020015	CARRE AGNEAU KG	KG				12.000				12.000
03	PORC									
1030015	COTE DE PORC KG	KG			12.000					12.000
1030025	CREPINE KG	KG			2.400					2.400
1030031	ECHINE DE PORC DESOSSEE KG	KG					2.000			2.000
1030035	EPAULE DE PORC KG	KG				9.000				9.000
04	VOLAILLE									
1040110	POULET EFFILE (1.4) KG	KG	10.500	8.000		58.000				76.500
1040020	CANARD MAGRET KG	KG		3.000		15.000				18.000

Document récapitulatif établi à partir des commandes
informatiques de chaque service (CNB 15)

BON DE COMMANDE INFORMATIQUE

CNB 11.2

BON DE COMMANDE					
Bon de commande Numéro :		12		Date : 05/09/2001	
LYCEE HOTELIER NICE restaurant CHAR 163, Bld René Cassin 06203 NICE CEDEX			CHOMETTE FAVOR 1 RUE RENE CLAIR ZAC DES RADARS BP84 91355 GRIGNY CEDEX		
Date de Livraison :		05/09/2001			
Code	Libellé	Quantité	Unité	Prix Unitaire H.T.	Total H.T.
5320010	COUTEAU DESSERT GAST.	48.00	UNITE	0.15 €	7.32 €
5020005	COUTEAU POISS.BISTROT	24.00	UNITE	0.15 €	3.66 €
5190030	COUTEAU POISS.BRAS. ANSER(E36304/1	12.00	UNITE	1.98 €	23.78 €
5020015	COUTEAU TABLE BIST.BOURBON(000299)	24.00	UNITE	1.56 €	37.39 €
5190001	COUTEAU TABLE ORFÈVRE ANSER(031719)	36.00	UNITE	3.96 €	142.58 €
5320035	CUILL.TABLE DZ (AHP200)BAG. GAST	4.00	DOUZ.	30.97 €	123.87 €
5020020	FOURCH.DES SERT BIS.VX PARIS(073210)	60.00	UNITE	0.73 €	43.72 €
5320020	FOURCH.DES SERT GAST.(044313)BAGU.	166.00	UNITE	1.71 €	283.86 €
5020000	FOURCH.POISSON BISTROT	48.00	UNITE	0.99 €	47.64 €
5320005	FOURCH.POISSON GAST.(044324).	48.00	UNITE	1.71 €	82.25 €

Liste des Bons de commandes

Tri par : ☒ Par Numéro ☐ Par Date ☐ Par Fournisseur

☒ Voir les Commandes Supprimées

Número	Date	Code	Fournisseur	Total H.T.	Total T.T.C.	Imp	Libé
7	18/01/200		<i>B.C. Supprimé</i>				
8	23/01/200		<i>B.C. Supprimé</i>				
9	24/01/200		<i>B.C. Supprimé</i>				
10	19/03/200	119E	SO NI VA ECOTEL	0.00 €	0.00 €		
11	05/09/200	119E	SO NI VA ECOTEL	2 991.14 €	3 577.40 €		
12	05/09/200	2534E	CHOMETTE FAVOR	779.52 €	932.31 €		
13	09/10/200	2534E	CHOMETTE FAVOR	3.66 €	4.12 €		
14	12/11/200		<i>B.C. Supprimé</i>				
15	05/12/200	119E	SO NI VA ECOTEL	361.49 €	432.34 €		
16	11/12/200		<i>B.C. Supprimé</i>				
17	11/12/200	119E	SO NI VA ECOTEL	65.81 €	78.71 €		
18	14/01/200	119E	SO NI VA ECOTEL	659.46 €	788.72 €		

TOTAL H.T. :	779.52 €
T.V.A.	152.79 €
Douane :	0.00 €
Port :	0.00 €
Montant Net T.T.C	932.31 €

FACTURE NOURRITURE

DL 1

SARL BOUCHERIE AGU
~~GROS~~ - DEMI-GROS - DETAIL
 20, Cours Saleya
 06300 NICE

Tél : 04.93.62.32.74
 Fax : 04.93.85.82.60

Atelier de découpe agréé N° 06 088 043

N°Intracom.: FR1596380014900014

Code Client : 01000022/LYCEEHOTEL

Mandat N° : 30

Compte N° : 51 6013

Payé le : 26/02/2002

Hôtel Le Méditerranée

26 Boulevard de la Croisette

06450 CANNES

Date : 10/01/02

FACTURE N° 9812957

Référence	Désignation	Quantité	Prix unitaire	Montant H.T.	
1BEEF	B.L.: 77518 du 08/01/02 X BEEF KG	0.58	7.90	4.58	
4EPAU	EPAULE DE VEAU KG	15.50	9.15	141.83	
4NOIX	NOIX DE VEAU KG	4.40	12.60	55.44	
4LONGE	B.L.: 77539 du 09/01/02 X LONGE DE VEAU KG	22.20	11.60	257.52	
4ROGN	ROGNON DE VEAU P	4.00	4.90	19.60	
2CREP	CREPINE KG	2.60	3.00	7.80	
1GITE	B.L.: 77565 du 10/01/02 X GITE A LA NOIX KG	3.00	4.60	13.80	
1PLAT/COT	PLAT DE COTE KG	2.20	4.00	8.80	
6SANG	SANG KG	4.00	1.70	6.80	
4JARRE	JARRET DE VEAU KG	2.00	9.15	18.30	
3CARR	CARRE 1ERE KG	12.70	9.45	120.02	
2POR	PORC KG	9.10	4.10	37.31	
1CONT/FIL	B.L.: 77600 du 10/01/02 X CONTRE FILET KG	15.00	10.80	162.00	
Montant H.T.	ESCOMPTE 3.00 %Taux TVA	Port	Frais Fixes	Montant TVA	TOTAL TTC
853.80	25.61	5.50		45.55	873.74
Pour info: 1 Euro= 6.55957 FRF					
Net à payer en Franc 5731.36		NET A PAYER en EURO		873.74	
Mode de règlement: Chèque au 25/01/02					

SARL au Capital de 88 000 F - SIRET : 963 800 149 000 14 - Code APE : 513 C - CCP Marseille 3 971-13
 Membre d'un centre de gestion agréé, le règlement des honoraires par chèque est accepté.

FACTURE BOISSON

DL 2

EARL LANDRON

Les Brandières

44690 LA HAYE FOUASSIERE

Tél : 02.40.54.83.27

Fax : 02.40.54.89.82

SIRET 323 277 459 000 18

Hôtel Le Méditerranée

26 Boulevard de la Croisette

06450 CANNES

Commande du 19/11/2001 n° 15952
Expédition du 19/11/2001

FACTURE du 19/11/2001 N° 15952

Quantité	Désignation Article	P.U. TTC	Montant
18 Bout CRD	"HAUTE TRADITION" SOMMELIERE 1999 MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE	8,99	161,82

TVA :	Taux	Base	Montant	Montant Brut	161,82
	19,60	135,30	26,52		

Total H.T.	135,30
Total T.V.A.	26,52
Montant T.T.C.	161,82

NET A PAYER (EUROS) 161,82 EUR
Soit en FRANCS 1061,47 FF

REGLEE

Valeur en votre aimable règlement au 20/11/2001

Accepte le règlement des sommes dues par chèques libellés à son nom, en sa qualité de membre d'un centre de gestion agréé.
En règle générale, nos factures sont payables sans condition d'escompte.
Toute facture non réglée à l'échéance sera majorée d'un intérêt égal au taux d'intérêt légal par mois de retard.
Clause de réserve de propriété : Les marchandises faisant l'objet de cette facture restent notre propriété jusqu'au paiement intégral (loi n°80-335 du 12/05/1980)
En cas de litige le Tribunal de Nantes sera seul compétent.

FACTURE DIVERS

DL 3

CAMIF
COLLECTIVITÉS

Mandat N°

Compte N° A 6067 disce

Payé le :

N° facture : 197241207

N° Adhérent : 7030668A

Date : 10/07/02

Vos références : 331

ADRESSE DE LIVRAISON

Hôtel Le Méditerranée
26 Boulevard de la Croisette
06450 CANNES

Hôtel Le Méditerranée
26 Boulevard de la Croisette
06450 CANNES

REFERENCE	DESIGNATION	QTE	P.U. HT en Euros	% REM.	P.U. NET HT en Euros	MONT. NET HT en Euros	*
3067159D 0202217M	Cde 740216901103 (7030668A) CG MAIL.ROMA M.L C.VERT T.L NUMERO T.20CM	10 10	16.77 2.13		16.77 2.13	167.70 21.30	2 2
Domiciliation: CEPME MAISONS ALFORT Compte: 18359 00043 00002945751 77 sur CAMIF COLLECTIVITES ENTREPRISES REGLEMENT A EFFECTUER AU C.E.P.M.E. BON à PAYER, <i>Le Contrôleur de Gestion</i>							

*	MONTANT H.T. en Euros	T.V.A.	MONTANT T.V.A. en Euros	MONTANT T.T.C. en Euros	Francs	Euros
1	189.00	19.6 %	37.04	226.04	TOTAL H.T.	1 239.76
2					- REMISE	189.00
3					+ MONT. T.V.A.	242.97
4					ECART	0.00
5					MONTANT T.T.C.	226.04
					DEJA REGLE	
					RESTE A PAYER	1 482.73
					PAIEMENT A RECEPTION NET D'ESCOMPTE	226.04

TVA acquittée sur les débits

IMPERATIF

Indiquer les numéros d'adhérent
et de facture sur le paiement

C.E.P.M.E. CAMIF COLLECTIVITES
18359 00043 00002945751 77

CAMIF COLLECTIVITES-ENTREPRISES
7 A 1 F GENETFAU - CHAIRAY - 79074 NIORT CEDEX

CAMIF

Société Anonyme au capital de 7 560 000 Euros
RCS NIORT R 402 673 560 - APF 526 A

BON DE LIVRAISON INFORMATIQUE

CNB 12

BON DE LIVRAISON								
Bon de livraison Numéro : 4430						Date : 01/02/2002		
Code Fournisseur : 2534E								
CHOMETTE FAVOR 1 RUE RENE CLAIR ZAC DES RADARS BP84 91355 GRIGNY CEDEX								
Date de Livraison :								
Code	Libellé	Service	Quantité	Unité	Prix U.H.T.	Total H.T.	Total T.V.A.	Total T.T.C
5320010	COUTEAU DESSERT GAST.	MATERI	48.000	UNITE	0.15 €	7.320 €	0.219 €	7.536 €
5020005	COUTEAU POISS.BISTROT	MATERI	24.000	UNITE	0.15 €	3.600 €	0.109 €	3.708 €
5190030	COUTEAU POISS.BRAS.	MATERI	12.000	UNITE	1.98 €	23.780 €	0.711 €	24.493 €
5020015	COUTEAU TABLE BISTROURBON	MATERI	24.000	UNITE	1.56 €	37.390 €	1.117 €	38.510 €
5190001	COUTEAU TABLE OFFEVRE	MATERI	36.000	UNITE	3.96 €	142.580 €	4.260 €	146.843 €
5320035	CUILL.TABLELIDZ	MATERI	4.000	DOUZ	30.97 €	123.870 €	3.701 €	127.569 €
5020020	FOURCH.DES SERT BIS.VX	MATERI	60.000	UNITE	0.73 €	43.720 €	1.306 €	45.029 €
5320020	FOURCH.DES SERT	MATERI	156.000	UNITE	1.71 €	267.310 €	7.987 €	275.297 €
5020000	FOURCH.POISSON BISTROT	MATERI	48.000	UNITE	0.99 €	47.840 €	1.423 €	49.061 €
5320005	FOURCH.POISSON GAST.(044324)	MATERI	48.000	UNITE	1.71 €	82.250 €	2.468 €	84.707 €

BON DE LIVRAISON								
Bon de livraison Numéro : 4427						Date : 24/01/2002		
Code Fournisseur : 0073E								
INNOCENTINI 7 RUE GASTON CHARBONNIER 06359 NICE CEDEX 4								
Date de Livraison :								
Code	Libellé	Service	Quantité	Unité	Prix U.H.T.	Total H.T.	Total T.V.A.	Total T.T.C
1410410	BISCUIT CUILLERE BOITE	ECO CA	1.000	BOITE	8.55 €	8.550 €	0.470 €	9.020 €
2440020	BADJOIT PVC LITRE	ECO CA	60.000	BTLLE	0.75 €	44.880 €	2.468 €	47.348 €
2440028	CRISTALLINE PVC 150 CL	ECO CA	60.000	BTLLE	0.22 €	13.020 €	0.716 €	13.736 €
2400040	ORANGE BRICK LITRE	ECO CA	60.000	LITRE	0.48 €	28.980 €	1.594 €	30.574 €
TOTAL H.T. :							779.60 €	
T.V.A							23.31 €	
Montant Net T.T.C							802.91 €	

Liste des Bons Livraisons							
Tri par : ☒ Par Numéro ☐ Par Date ☐ Par Fournisseur							
☒ Voir les Bons Supprimés							
Número	Date	Code	Fournisseur	Total H.T.	Total TTC	Imp	Conf
4423	25/01/200	2151N	CASH FRUITS	1 300.37 €	1 371.97 €		
4424	25/01/200	0148 L	SNAPP (POTIN)	13.52 €	14.26 €		
4425	25/01/200	0148 L	SNAPP (POTIN)	1 670.51 €	1 762.39 €		
4426	24/01/200	0073E	INNOCENTINI	192.40 €	202.98 €		
4427	24/01/200	0073E	INNOCENTINI	95.43 €	100.68 €		
4428	24/01/200	0148 L	SNAPP (POTIN)	105.61 €	112.98 €		
4429	01/02/200	1018G	AGU	88.42 €	93.28 €		
4430	01/02/200	2534E	CHOMETTE FAVOR	779.60 €	802.91 €		
4431	01/02/200	2534E	CHOMETTE FAVOR	3.65 €	3.72 €		
4432	01/02/200	119E	SO NI VA ECOTEL	361.44 €	372.25 €		
4433	01/02/200	119E	SO NI VA ECOTEL	659.46 €	788.72 €		
4434	01/02/200	119E	SO NI VA ECOTEL	65.83 €	67.79 €		

TOTAL H.T. :	95.43 €
T.V.A	5.25 €
Montant Net T.T.C	100.68 €

FICHE DE STOCK MANUELLE

CNB 13

[illegible]

FICHE DE STOCK INFORMATIQUE

CNB 14

Paramétrage des Familles de Produits et Produits

Familles de Produits
Produits

Code	Libellé	Famille	Sous-Famille	Vin
2000060	MADERE	BOISSONS	APERITIFS DIVEF	
2000065	MARSALA	BOISSONS	APERITIFS DIVEF	
2000070	MARTINI BLANC (BIANCO)	BOISSONS	APERITIFS DIVEF	
2000075	MARTINI ROUGE (ROSSO)	BOISSONS	APERITIFS DIVEF	
2000080	MARTINI EXTRA-DRY	BOISSONS	APERITIFS DIVEF	
2000083	MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE	BOISSONS	APERITIFS DIVEF	
2000085	MUSCAT DE RIVESALTES	BOISSONS	APERITIFS DIVEF	

+ Ajouter
✎ Modifier
👉 Tri
🔍 Rechercher
🔍 Visu Stocks

Général
Liquide
Stockage-Unités
Prix
Divers

Code Produit : 2000075

Libellé Produit : MARTINI ROUGE (ROSSO)

Liquide : ☐ ☒ Produit Masqué

Famille : BOISSONS

Sous-Famille : APERITIFS DIVERS

Date de Création : 06/09/1999

Date de Mise à Jour : 06/09/1999

Enregistrer
Annuler

? Aide
🖨 Imprimer
🛒
⏏ Fermer

COMMANDE INFORMATIQUE (BON DE PRODUCTION-RÉQUISITION ou BON DE SORTIE) CNB 15

Feuille de Semaine

A Partir du : 07/01/2002
OU SEMAINE :
Edité : Confirmé : Non Confirmé :

lundi 07/01
mardi 08/01
mercredi 09/01
jeudi 10/01
vendredi 11/01
samedi 12/01
dimanche 13/01

MATIN	MIDI	SOIR
N° 2293 du 17/09/2001 REST.BRASSERIE 08:00	N° 3374 du 14/12/2001 VIP 06:00	N° 3400 du 14/12/2001 REST.BANQUET 06:00
N° 3263 du 04/12/2001 REST.PERSONN 08:00	N° 3467 du 17/12/2001 BAR LOBBY 12:00	N° 3408 du 14/12/2001 REST.GASTRO 18:00
N° 3295 du 18/12/2001 ROOM SERVICE 08:00		
N° 3357 du 13/12/2001 REST.GASTRO 08:00		
N° 3362 du 13/12/2001 MINI-BAR 08:00		
N° 3364 du 14/12/2001		

Edité le : 18/03/2004 08:16:23
SERVICE (ATELIER) : REST.BRASSERIE
POUR LE 10/01/2002 A 08:00
Page N° : 1

Code	Libellé	T	Qté	Fiche Technique	Code P	Libellé Produit	Qté EXPLOITAT°	Qté STOCKAGE	Qté CONditio°	Px REVIENT
PDETPTS	TROPEZIENNE	F1	35.00	TROPEZIENNE	1241920	FARINE T 45 KG	4.000 KG	4.000 KG	4.000 KG	23.785 €
					1396650	SUCRE SEMOULE KG	1.400 KG	1.400 KG	1.400 KG	
					1191600	LEVURE BOULANGER KG	0.150 KG	0.150 KG	0.150 KG	
					1100065	LAIT ENTIER LITRE	1.300 LITRE	1.300 LITRE	1.300 LITRE	
					1100085	OEUF 55/60 PIECE	48.000 PIECE	48.000 PIECE	48.000 PIECE	
					1100020	BEURRE KG	2.400 KG	2.400 KG	2.400 KG	
					1241930	FARINE T55 KG	0.150 KG	0.150 KG	0.150 KG	
					1244380	MAIZENA X 350G	0.500 PAQUET	0.500 PAQUET	0.500 PAQUET	
					1397600	VANILLE EXTRACT LIQUIDE	0.001 LITRE	0.001 LITRE	0.001 LITRE	
					2080020	RHUM BRUN AGRICOLE	0.050 CL	0.001 BTLE	0.001 BTLE	
					1396620	SUCRE GLACE KG	0.300 KG	0.300 KG	0.300 KG	
					1170980	PUREE ABRICOT KG SURG	0.500 KG	0.500 KG	0.500 KG	
					1171160	PUREE FRAISE KG SURG	0.500 KG	0.500 KG	0.500 KG	
					1110276	FRAISE BARQUETTE X	1.000 BARQ.	1.000 BARQ.	1.000 BARQ.	
					1110360	KIVI PIECE	3.000 PIECE	3.000 PIECE	3.000 PIECE	
					1110415	MENTHE FRAICHE	0.250 BOTIL.	0.250 BOTIL.	0.250 BOTIL.	
PDEPT0	MOUSSE AUX FRAMBOISES	F1	35.00	MOUSSE AUX	1171180	PUREE FRAMBOISE KG	4.375 KG	4.375 KG	4.375 KG	98.842 €
					1396650	SUCRE SEMOULE KG	3.500 KG	3.500 KG	3.500 KG	
					1110160	CITRON KG	0.875 KG	0.875 KG	0.875 KG	
					1392200	GELATINE ALIMENTAIRE KG	0.004 KG	0.004 KG	0.004 KG	
					1100032	CREME LIQUIDE LITRE	3.500 LITRE	3.500 LITRE	3.500 LITRE	
					1110280	FRAMBOISE BARQUETTE X	4.375 BARQ.	4.375 BARQ.	4.375 BARQ.	
					1412240	GENOISE FEUILLE NATURE	1.094 COLIS	1.094 COLIS	1.094 COLIS	
					1110415	MENTHE FRAICHE	1.094 BOTIL.	1.094 BOTIL.	1.094 BOTIL.	
					1396620	SUCRE GLACE KG	1.094 KG	1.094 KG	1.094 KG	

COMMANDE CONFIRMEE
PRIX DE REVIENT HT GLOBAL :
122.626 €

Saisie le 17/09/2001

Le récapitulatif de chaque bon de commande interne informatique est à la disposition de l'économe pour planifier ses commandes par rapport aux besoins respectifs (voir **Ann.CNB 11.1**)

BON DE SORTIE OU RÉQUISITION (MANUEL)

CNB 16

RESPONSABLE CAVE/BAR :					Date du jour :		Date de :	
VINS BLANCS			Stock	Comm	Reçu	EAUX MINÉRALES		
284 0005	Bouzeron	5				244 0040	Evian	
274 0003	Cadillac Ch.La Martingue	5	2			244 0045	1/2 Evian	
290 0025	Castel Roubine Blc Provence	5				244 0010	Badoit	
290 0035	Dom.des Peirecedes Prov.	5	1			244 0015	1/2 Badoit	
290 0020	Cassis du Paternel	5				244 0020	Badoit plastique	
291 0005	C.d.Rhône Les Lauzeraies	5				244 0028	Cristalline PVC	
288 0900	Costières de Nîmes	5				BRSA		
281 0035	Grande Cuvée Graves	5				236 0005	Coca-cola ¼	
284 0020	Macon Lugny	5	4			240 0040	Orange Brique	
289 0000	Menetou Salon	5				240 0030	Granini Orange	
289 0010	Muscadet de Sevre et Maine	5				240 0090	Granini Tomate	
276 0010	Riesling Dopff	5				238 0005	Heineken	
288 6460	Vanel Pays Oc Blanc	10				238 0010	Kronenbourg	
1/2 VINS BLANCS			Stock	Comm	Reçu	244 0050	Perrier ¼	
290 0040	1/2 Domaine de Peirecedes	4				240 0065	Pulco Citron	
290 0030	1/2 Castel Roubine Blc Prov.	4				236 0010	schweppes ¼	
289 0005	1/2 Menetou Salon	4				SPIRITUEUX DE FRANCE		
276 0015	1/2 Riesling Dopff	4				200 0030	Campari	
VINS ROSES			Stock	Comm	Reçu	217 0025	Cognac 3 *	
275 0035	Dom.des Peirecedes Rosé	5				222 0060	Crème de Cassis	
275 0020	Castel Roubine Rosé Prov.	5				208 0010	Gin	
275 0005	Vanel pays Oc Rosé	10				222 0109	Grand-Marnier	
1/2 VINS ROSES			Stock	Comm	Reçu	200 0075	Martini Rosso	
275 0040	1/2 Domaine de Peirecedes	4				200 0100	Noilly Prat Extra	
275 0025	1/2 Castel Roubine Rosé Prov.	4				200 0115	Porto	
						200 0120	Ricard	
VINS MOUSSEUX			Stock	Comm	Reçu	208 0030	Vodka	
295 0017	Crémant de Limoux	4				208 0040	Whisky Grant's	
295 0011	Champagne De Venoge	4				208 0045	Whisky Balvenie	
VINS ROUGES			Stock	Comm	Reçu	S		
260 0002	Bourgogne Clos de La Fortune	5				234 0020	Grenade	
246 0010	Beaujolais Villages	5				234 0015	Sirof f	
270 0020	Castel Roubine Rouge Prov.	5						
274 0005	Cahors Ch St Didier	5				180 0760	Décafé	
272 0015	C.d.Rhône Les Lauzeraies	5				180 0810	Grande	
268 0005	Chinon	5				180 6890	Thé Lip	
266 0010	Costières de Nîmes	5				180 6900	Tilleul	
260 0020	Côtes de Nuits Villages	5				180 7620	Vervei	
2720010	Crozes-Hermitage	5				EP		
270 0035	Domaine de Peirecèdes	5				139 0750	Cerise	
250 0020	Dourthe N°1 Bordeaux	5				121 0270	Cornic	
250 0025	Haut-Veyrac St Emilion	5				130 2720	Huile d	
272 0024	Lirac	5				130 3650	Ketchu	
250 0045	Médoc Grande Cuvée	5				110 0060	Lait (Li	
268 0015	Menetou-Salon	5				130 4390	Moutar	
260 0040	Rully	5				119 2030	Olives	
266 0005	Vanel pays Oc Rouge	10				121 5400	Petits C	
1/2 VINS ROUGES			Stock	Comm	Reçu	180 6591	Sucre f	
260 0003	1/2 Bourgogne La Fortune	4				139 6615	Sucre f	
246 0015	1/2 Beaujolais-Villages	4				180 6500	Sucre c	
270 0025	1/2 Castel Roubine Rge Prov.	4				130 7580	Vinaigr	
268 0010	1/2 Chinon "La gravelière"	4				130 7700	Vinaigr	
272 0020	1/2 C.d.Rhône Les Lauzeraies	4				330 0800	Pique B	
270 0040	1/2 Domaine de Peirecedes	4						
272 0025	1/2 Lirac	4						
268 0020	1/2 Menetou-Salon	4						
260 0045	1/2 Rully	4						

Cette quantité est portée dans la colonne « Comm » (commande).

1. Commande manuelle transmise directement à l'économat/cave centrale (Système de commande manuelle)

2. Enregistrement de la commande en gestion de production (Système de commande informatisé CNB 15)

REQUISITION

☐ BOISSONS

☐ NOURRITURE

☐ PRODUITS DIVERS

Date de demande : / /

Nom du SERVICE : _____

Date de livraison : / /

N°	ARTICLES	QUANTITE		Coût unit	Coût total
		Demandée	Reçue		

demande par : _____

autorise par : _____

reçu par : _____

A compléter
Ou
Libre

BON DE SORTIE OU RÉQUISITION BANQUET
(MANUEL)
CNB17

[illegible]

TRANSFERT ENTRE SERVICES

CNB 18

TRANSFERT ENTRE SERVICES					
Date : <u>23/12/2002</u>					
SERV. ORIG.	DESIGNATION	UNIT.	QUANT.	SERV. DEST.	SIGN. RESP.
capelina	castel roubine rose bout.	bt	1.00	casse	CHAR

Toute marchandise qui sort du stock d'un point de vente est, soit facturée, soit transférée.

Les transferts se font d'une manière classique entre zones de stockage réelles (exemple : du : RESTAURANT 1 à RESTAURANT 2).

Autre possibilité pour enregistrer une consommation différente (ex: de BAR à BOISSON POUR CUISINE RESTAURANT 1)

Dernière possibilité : transfert d'une zone de stockage réelle à une zone de stockage fictive (ex : de BAR à PERTE ET CASSE; de RESTAURANT 1 à PANIER VIP).

Ces transferts sont importants à plus d'un titre. Ils permettent d'enregistrer les mouvements de marchandises entre les différents services afin de conserver un inventaire permanent et de faire les réajustements dans les calculs de consommations périodiques.

Ils sont ensuite enregistrés en bon de sortie informatique CNB 19.

BON DE SORTIE N° 4815										
Edité le : 18/03/2004 08:39:37				Page N° : 1						
Date : 23/01/2002		Du Service : CAPELINA			Etabli par :					
Date de Livraison Souhaitée : 23/01/2002		Au Service : PERTE ET CASSE RESTO			Demandé par : CHAR					
Code	Libellé	Stock	Qté Stock	Sortie Réelle	P.Moy HT	Total HT	P.Moy TTC	Total TTC	TVA	OBSERVATIONS
2750020	CASTEL ROUBINE 1/1 ROSE	6.000	1.000 BTLLE		4.421 €	4.421 €	5.287 €	5.287 €	0.866 €	
TOTAL GENERAL :						4.421 €		5.287 €		

ENREGISTREMENT INFORMATIQUE DES MOUVEMENTS DE STOCKS (BON DE SORTIE) CNB 19

BON DE SORTIE N° 4823										
Edité le : 18/03/2004 08:32:17					Page II° : 1					
Date : 25/01/2002		Du Service : ECONOMAT CAVE CENTRALE				Etabli par :				
Date de Livraison Souhaitée : 28/01/2002		Au Service : CAPELINA				Demandé par : CHAR				
Code	Libellé	Stock	Quantité	Sortie Réelle	P.Moy HT	Total HT	P.Moy TTC	Total TTC	TVA	OBSERVATIONS
2760015	RIESLING ½	-2.000	2.000 ½BTLL		3.689 €	7.377 €	4.412 €	8.823 €	1.446 €	
2750035	PEIRECEDES 1/1 ROSE COTE PROV.	16.000	1.000 BTLL		3.190 €	3.190 €	3.815 €	3.815 €	0.625 €	
2750040	PEIRECEDES ½ ROSE COTE PROV.	21.000	1.000 ½BTLL		1.920 €	1.920 €	2.296 €	2.296 €	0.376 €	
2720015	LAUZERAIE COTE DU RHONE 1/1 RGE	57.000	2.000 BTLL		2.669 €	5.339 €	3.193 €	6.385 €	1.046 €	
2500020	DOURTHE N°1 1/1 RGE	32.000	1.000 BTLL		4.670 €	4.670 €	5.585 €	5.585 €	0.915 €	
2440010	BADOIT BT VERRE	34.000	17.000 BTLL		0.686 €	11.657 €	0.723 €	12.298 €	0.641 €	
2440020	BADOIT PVC LITRE	51.000	10.000 BTLL		0.768 €	7.680 €	0.810 €	8.102 €	0.422 €	
2400040	ORANGE BRICK LITRE	144.000	3.000 LITRE		0.503 €	1.509 €	0.531 €	1.592 €	0.083 €	
2440050	PERRIER ¼ BT	28.000	1.000 QUART		0.528 €	0.528 €	0.557 €	0.557 €	0.029 €	
1302720	HUILE OLIVE LT	-24.425	1.000 LITRE		2.171 €	2.171 €	2.290 €	2.290 €	0.119 €	
1100021	BEURRE MICRO 10 GR X 100 PC	2.300	1.000 KG		-1.345 €	-1.345 €	-1.419 €	-1.419 €	-0.074 €	
TOTAL GENERAL :					44.695 €		50.325 €			

Enregistrement informatique

- des réquisitions/bons de sortie CNB 16 et 17 ou des bons de production CNB 15
- des transferts CNB 18

BON DE SORTIE N° 4815										
Edité le : 18/03/2004 08:39:37					Page II° : 1					
Date : 23/01/2002		Du Service : CAPELINA				Etabli par :				
Date de Livraison Souhaitée : 23/01/2002		Au Service : PERTE ET CASSE RESTO				Demandé par : CHAR				
Code	Libellé	Stock	Quantité	Sortie Réelle	P.Moy HT	Total HT	P.Moy TTC	Total TTC	TVA	OBSERVATIONS
2750020	CASTEL ROUBINE 1/1 ROSE	6.000	1.000 BTLL		4.421 €	4.421 €	5.287 €	5.287 €	0.866 €	
TOTAL GENERAL :					4.421 €		5.287 €			

« PAR » STOCK

CNB PAR

POIINT DE VENTE : LE PISTOU				
CODE	DESIGNATION	"PAR" STOCK	ZONE	RAYON
	CHATEAUNEUF DU PAPE 90	6	EUROCAVE 1	12
	COTES DU RHONE CAIRANNE 97	6	EUROCAVE 1	12
	GIGONDAS 94	6	EUROCAVE 1	12
	VACQUEYRAS 94	6	EUROCAVE 1	12
	½ CHATEAUNEUF DU PAPE 90	6	EUROCAVE 1	13
	½ COTES DU RHONE CAIRANNE 97	6	EUROCAVE 1	13
	½ GIGONDAS 94	6	EUROCAVE 1	13
	½ VACQUEYRAS 94	6	EUROCAVE 1	13
	CORNAS 92	6	EUROCAVE 1	14
	COTE ROTIE 90	6	EUROCAVE 1	14
	HERMITAGE 92	6	EUROCAVE 1	14

INVENTAIRE PHYSIQUE NOURRITURE

CNB 20

1/ EDITION PREPARATOIRE

ETAT PREPARATOIRE D'INVENTAIRE

Edité le : 23/08/00 14:28:50

2/ COMPTAGE PHYSIQUE

Service : ECONOMAT CAVE

Code	Libellé	Type	Unité Stockage	Stock Réel	Stock Théorique
1250400	BOUILLON BOEUF 1,500 / 70 L	P	BOITE	7	6.00
1250450	BOUILLON VOLAILLE 1,500 / 93 L	P	BOITE	6	5.00
1251830	FOND BLANC VEAU LIE 0,800 / 20 L	P	BOITE	4	4.00
1251850	FOND GIBIER 0,700 / 14 L	P	BOITE	4	4.00
1251870	FOND LIE DEMI GLACE 1,500 / 25 L	P	BOITE	0	0.00
1251890	FUMET CRUSTACES 0,750 / 25 L	P	BOITE	3	2.00
1251910	FUMET POISSON 0,900 / 60 L	P	BOITE	6	6.00

Saisie d'Inventaire

1252200

N°	Serv	Stock	T	Code	Libellé	Unité	Stock Théo	Stock Réel
1252230	2	0	P	1250400	BOUILLON BOEUF 1,500 / 70 L	61	6.000	7.000
1252260	2	0	P	1250450	BOUILLON VOLAILLE 1,500 / 93 L	61	5.000	6.000
1252290	2	0	P	1251830	FOND BLANC VEAU LIE 0,800 / 20 L	61	4.000	4.000
1253270	2	0	P	1251850	FOND GIBIER 0,700 / 14 L	61	4.000	4.000
1253320	2	0	P	1251870	FOND LIE DEMI GLACE 1,500 / 25 L	61	0.000	0.000
1253350	2	0	P	1251890	FUMET CRUSTACES 0,750 / 25 L	61	2.000	3.000
1253390	2	0	P	1251910	FUMET POISSON 0,900 / 60 L	61	6.000	6.000
1256480	2	0	P	1252200	GLACE CRUSTACES X 0,500 GRS	61	7.000	7.000
1256500	2	0						
1256520	2	0						
1256550	2	0						
1256600	2	0						
1256630	2	0						
1256660	2	0						
1256690	2	0						
1256750	2	0						

3/ SAISIE INFORMATIQUE

Valorisation de l'inventaire

Edité le :23/08/09 14:42:16

Service : ECONOMAT CAVE

Code	Libellé	T	U Stock	Prix Moy HT	Stock Théo	Stock Réel	Ecart Stock	Mt HT Théo	Mt HT Réel
1250400	BOUILLON BOEUF 1,500 / 70 L	P	BOITE	99,710 F	6,000	7,000	-1,000	598,260 F	697,070 F
1250450	BOUILLON VOLAILLE 1,500 / 93 L	P	BOITE	92,480 F	5,000	6,000	-1,000	462,400 F	554,880 F
1251830	FOND BLANC VEAU LIE 0,800 / 20 L	P	BOITE	98,800 F	4,000	4,000	0,000	395,200 F	395,200 F

3/ SAISIE INFORMATIQUE

VALORISATION DE L'INVENTAIRE

Edité le : 23/08/00 14:42:16

Page N° : 1

Service : ECONOMAT CAVE

Code	Libellé	T	U. Stock	Prix Moy HT	Stock Théo	Stock Réel	Ecart Stock	MR HT Théo	MR HT Réel	Ecart Montant
1250400	BOUILLON BOEUF 1,500 / 70 L	P	BOITE	99 710 F	6 000	7 000	-1 000	598 260 F	697 970 F	-99 710 F
1250450	BOUILLON VOLAILLE 1,500 / 93 L	P	BOITE	92 480 F	5 000	6 000	-1 000	462 400 F	554 880 F	-92 480 F
1251830	FOND BLANC VEAU LIE 0,800 / 20 L	P	BOITE	98 800 F	4 000	4 000	0 000	395 200 F	395 200 F	0 000 F
1251850	FOND GIBIER 0,700 / 14 L	P	BOITE	77 500 F	4 000	4 000	0 000	311 200 F	311 200 F	0 000 F
1251870	FOND LIE DEMI GLACE 1,500 / 25 L	P	BOITE	88 430 F	0 000	0 000	0 000	0 000 F	0 000 F	0 000 F
1251890	FUMET CRUSTACES 0,750 / 25 L	P	BOITE	149 730 F	2 000	3 000	-1 000	299 460 F	449 190 F	-149 730 F
1251910	FUMET POISSON 0,900 / 60 L	P	BOITE	117 960 F	6 000	6 000	0 000	707 760 F	707 760 F	0 000 F
1252180	GELEE CLAIRE 1 KG / 20 L	P	BOITE	86 490 F	6 000	6 000	0 000	518 940 F	518 940 F	0 000 F
1252200	GLACE CRUSTACES X 0,500 GRS	P	BOITE	89 080 F	7 000	7 000	0 000	623 560 F	623 560 F	0 000 F
1252230	GLACE POISSON X 0,500 GRS	P	BOITE	70 040 F	0 000	0 000	0 000	0 000 F	0 000 F	0 000 F
1252280	GLACE VIANDE X 0,500 GRS	P	BOITE	76 710 F	0 000	0 000	0 000	0 000 F	0 000 F	0 000 F
1252290	GLACE VOLAILLE X 0,500	P	BOITE	68 340 F	5 000	5 000	0 000	341 700 F	341 700 F	0 000 F
1253270	JUS AGNEAU 0,780 / 13 L	P	BOITE	153 250 F	0 000	0 000	0 000	0 000 F	0 000 F	0 000 F
1253320	JUS CANARD 0,875 / 9 L	P	BOITE	103 430 F	1 000	1 000	0 000	103 430 F	103 430 F	0 000 F
1253360	JUS POULET 0,985 / 9 L	P	BOITE	81 470 F	0 000	0 000	0 000	0 000 F	0 000 F	0 000 F
1253390	JUS VEAU LIE 1,300 / 33 L	P	BOITE	107 580 F	4 000	4 000	0 000	430 320 F	430 320 F	0 000 F
1256480	SAUCE BEARNAISE 1,100 / 9,9 L	P	BOITE	84 380 F	1 000	0 000	1 000	84 380 F	0 000 F	84 380 F
1256500	SAUCE BEURRE BLANC 0,980 / 9,8 L	P	BOITE	85 180 F	5 000	5 000	0 000	425 900 F	425 900 F	0 000 F
1256520	SAUCE CIVET 1,050 / 6,6 L	P	BOITE	100 350 F	5 000	5 000	0 000	501 750 F	501 750 F	0 000 F
1256550	SAUCE CRUSTACES 0,840 / 7,4 L	P	BOITE	118 560 F	2 000	2 000	0 000	237 120 F	237 120 F	0 000 F
1256600	SAUCE HOLLANDAISE 0,820 / 4,5 L	P	BOITE	84 310 F	0 000	0 000	0 000	0 000 F	0 000 F	0 000 F
1256630	SAUCE MARCHAND DE VIN 0,820 / 4,5 L	P	BOITE	77 340 F	0 000	0 000	0 000	0 000 F	0 000 F	0 000 F
1256660	SAUCE POIVRE 1,300 /	P	BOITE	84 270 F	0 000	0 000	0 000	0 000 F	0 000 F	0 000 F
1256690	SAUCE SAFRAN 0,840 / 6,5 L	P	BOITE	76 990 F	0 000	0 000	0 000	0 000 F	0 000 F	0 000 F
1256750	SAUCE VIN BLANC 1,260 / 7,8 L	P	BOITE	87 480 F	6 000	6 000	0 000	524 880 F	524 880 F	0 000 F
TOTAL DU SERVICE :								6 968 260 F	6 923 900 F	-257 540 F
TOTAL GENERAL :								6 968 260 F	6 923 900 F	-257 540 F

4/ EDITION RECAPITULATIVE ET VALORISATION

Date de la Main Courante : 16/06/2000

INVENTAIRE PHYSIQUE BOISSON

CNB 21

1/ EDITION
PREPARATOIRE

2/ COMPTAGE
PHYSIQUE

ETAT PREPARATOIRE D' INVENTAIRE

Edité le : 24/08/00 08:52:32

Page N° : 1

Service : ECONOMAT CAVE

Code	Libellé	Type	Unité Stockage	Stock Réel	Stock Théorique
2080000	BACARDI	P	BTLE	4	4.00
2080005	BOURBON	P	BTLE	2	2.00
2080010	GIN	P	BTLE	7	6.00
2080024	RHUM 1ER PRIX CUISINE	P	BTLE	5	6.00
2080015	RHUM BLANC	P	BTLE	2	1.00
2080020	RHUM BRUN AGRICOLE	P	BTLE	8	8.00
2080025	TEQUILA	P	BTLE	6	7.00

Saisie d' Inventaire

N°	Serv Stock	T	Code	Libellé	Unité	Stock Théo	Stock Réel
2	0	P	2080000	BACARDI	52	4.000	4
2	0	P	2080005	BOURBON	52	2.000	2.000
2	0	P	2080010	GIN	52	6.000	7.000
2	0	P	2080024	RHUM 1ER PRIX CUISINE	52	6.000	5.000
2	0	P	2080015	RHUM BLANC	52	1.000	2.000
2	0	P	2080020	RHUM BRUN AGRICOLE	52	8.000	8.000
2	0	P	2080025	TEQUILA	52	7.000	6.000
					52	7.000	8.000
					52	8.000	8.000
				DE LUXE	52	3.000	3.000

3/ SAISIE
INFORMATIQUE

VALORISATION DE L'INVENTAIRE

Edité le : 24/08/00 09:02:09

Page N° : 1

Service : ECONOMAT CAVE

Code	Libellé	T	U.Stock	Prix Moy HT	Stock Théo	Stock Réel	Ecart Stock	Mt HT Théo	Mt HT Réel	Ecart Montant
2080000	BACARDI	P	BTLE	56.460 F	4.000	4.000	0.000	225.840 F	225.840 F	0.000 F
2080005	BOURBON	P	BTLE	85.160 F	2.000	2.000	0.000	170.320 F	170.320 F	0.000 F
2080010	GIN	P	BTLE	44.853 F	6.000	7.000	-1.000	269.120 F	313.973 F	-44.853 F
2080024	RHUM 1ER PRIX CUISINE	P	BTLE	28.102 F	6.000	5.000	1.000	168.612 F	140.510 F	28.102 F
2080015	RHUM BLANC	P	BTLE	57.960 F	1.000	2.000	-1.000	57.960 F	115.920 F	-57.960 F
2080020	RHUM BRUN AGRICOLE	P	BTLE	55.800 F	8.000	8.000	0.000	446.400 F	446.400 F	0.000 F
2080025	TEQUILA	P	BTLE	60.920 F	7.000	6.000	1.000	426.440 F	365.520 F	60.920 F
2080030	VODKA	P	BTLE	49.070 F	7.000	8.000	-1.000	343.490 F	392.560 F	-49.070 F
2080035	WHISKY	P	BTLE	70.090 F	8.000	8.000	0.000	560.720 F	560.720 F	0.000 F
2080040	WHISKY DE LUXE	P	BTLE	120.140 F	3.000	3.000	0.000	360.420 F	360.420 F	0.000 F
TOTAL DU SERVICE :					3 029.322 F	3 092.183 F	-62.861 F			

TOTAL GENERAL :

3 029.322 F	3 092.183 F	-62.861 F
-------------	-------------	-----------

4/ EDITION RECAPITULATIVE
ET VALORISATION

INVENTAIRE PERMANENT NOURRITURE PAR ARTICLE (INFORMATIQUE) CNB 22

INVENTAIRE PERMANENT NOURRITURE EN QUANTITE									
Famille : VIANDE					Sous-Famille : BŒUF				
Période du.....au.....					Service Stockage : Restaurant Pistou				
ECARTS									
CODE	DESIGNATION	INV.INIT.	ENTREES	SORTIES	QTE VENDUES	STOCK THEO.	STOCK REEL	ECART	CONSO REELLE
101005	BAVETTE ALOYAU	2.000	24.250	2.000	21.250	3.000	2.500	-0.500	23.750
101010	CONTREFILET	3.750	25.000	-1.000	28.250	1.500	0.750	-0.750	28.000
101015	ENTRECOTE	1.250	35.600	0.000	33.200	3.650	3.500	-0.150	33.350
101020	TRAIN DE COTE	0.000	18.500	0.000	16.000	2.500	3.000	0.500	15.500
								0.90	100.60

INVENTAIRE PERMANENT NOURRITURE EN VALEUR										
Famille : VIANDE					Sous-Famille : BŒUF					
Période du.....au.....					Service Stockage : Restaurant Pistou					
CODE	DESIGNATION	CMP	INV.INIT.	ENTREES	SORTIES	QTE VENDUES	STOCK THEO.	STOCK REEL	ECART	CONSO REELLE
101005	BAVETTE ALOYAU	11,47	22,940	278,148	22,940	243,738	34,410	28,675	-5,735	272,413
101010	CONTREFILET	10,44	39,150	261,000	-10,440	294,930	15,660	7,830	-7,830	292,320
101015	ENTRECOTE	10,14	12,675	360,984	0,000	336,648	37,011	35,490	-1,521	338,169
101020	TRAIN DE COTE	13,03	0,000	241,055	0,000	208,480	32,575	39,090	6,515	201,965

INVENTAIRE PERMANENT BOISSONS PAR ARTICLE (INFORMATIQUE) CNB 23

INVENTAIRE PERMANENT BOISSONS EN QUANTITE									
Famille : BOISSON					Sous-Famille : APERITIFS				
Période du.....au.....					Service Stockage : BAR LOBBY				
ECARTS									
CODE	DESIGNATION	INV.INIT.	ENTREES	SORTIES	QTEVENDUES	STOCKTHEO.	STOCKREEL	ECART	CONSO REELLE
200005	AMBASSADEUR	1.25	3.00	0.00	3.50	0.75	0.90	0.15	3.35
200010	DUBONNET	0.80	5.00	0.00	5.50	0.30	0.15	-0.15	5.65
200015	MARTINI ROUGE	1.25	8.00	1.00	8.20	0.05	0.00	-0.05	9.25
200020	RICARD	2.50	15.00	0.00	16.50	1.00	1.20	0.20	16.30
								0.15	34.55

INVENTAIRE PERMANENT BOISSONS EN VALEUR										
Famille : BOISSON				Sous-Famille : APERITIFS						
Période du.....au.....				Service Stockage : BAR LOBBY						
CODE	DESIGNATION	CMP	INV.INIT.	ENTREES	SORTIES	QTE VENDUES	STOCK THEO.	STOCK REEL	ECART	CONSO REELLE
200005	AMBASSADEUR	7.96	9.950	23.880	0.000	27.860	5.970	7.164	1.194	26.666
200010	DUBONNET	6.98	5.584	34.900	0.000	38.390	2.094	1.047	-1.047	39.437
200015	MARTINI ROUGE	7.41	9.263	59.280	7.410	60.762	0.371	0.000	-0.371	68.543
200020	RICARD	12.99	32.475	194.850	0.000	214.335	12.990	15.588	2.598	211.737
									2.37	346.38

BONS DE COMMANDE ET FACTURES RESTAURANT/BAR CNB 24

Date : 01/00

Date : 01/00

Date : 01/00

Date : 01/00

Date : 01/00

Date : 01/00

LYCEE HOTELIER NICE
L.T.H.T Paul Augier
163, Bld René Cassin
06203 NICE CEDEX
Tél.Réservation 04 93 72 77 79

N° SIRET 190 600 346 000 34

Date : 25/01/02 N° de table : 5 N° Facture : 14680
Nombre de convs : 3

QTE	DESIGNATION	P.U.TTC	MONTANT TTC
3	MENU A 11.70 €	11,70 €	35,10 €
1	MARTINI ROUGE (ROSSO)	2,30 €	2,30 €
2	AMERICANO	3,00 €	6,00 €
1	DOURTHE N°1 ROUGE BT	13,70 €	13,70 €

374,55 F

Code	Taux	H.T	T.V.A	Sous-Total :	57,10 €
3	0,00	57,10 €	0,00 €		
		57,10 €	0,00 €		
NET A PAYER				57,10 €	
				374,55 F	

A - 019342 APÉRITIFS **TABLE N° 5**
1 MARTINI ROUGE
2 AMERICANOS
25.01.02 DAVID

B - 019342 - Cts 3 **TABLE N° 5**
3 MENUS A 11.70 €
—
2 QUICHES BERLUGANE
1 TERRINE DE SAUMON
—
3 NAVARRIN D'AGNEAU
25.01.02 DAVID

C - 019342
3 MOUSSE AU CHOCOLAT
25.01.02 DAVID

D - 019342 CAVE
1 DOURTHE N°1 ROUGE
25.01.02 DAVID

E - 019342

F - 019342

FICHE DE CONTRÔLE DES PORTIONS VENDUES

VIANDE ET POISSON

CNB 25

FICHE DE CONTRÔLE DES PORTIONS VENDUES							
DATE :				RESTAURANT PISTOU : VIANDE			
				SERVICE :			
ECARTS							
PORTION	DESIGNATION	INVENTAIRE DEBUT SERVICE	INVENTAIRE FIN SERVICE	CONSOMMATION RELLE	TRANSFERT	FACTURATION	ECART
180 gr	BAVETTE ALOYAU	20	10	10	0	8	-2
220 gr	CONTREFILET	15	8	7	0	7	0
220 gr	ENTRECOTE	25	5	20	0	22	2
800 gr	COTE DE BŒUF 2 PAX	8	2	6	1	5	0

FEUILLE DE CAISSE PAR POINT DE VENTE

CNB 26

ENCAISSEMENTS RESTAURANT PAR MODE DE REGLEMENT							
Edité le :11/09/02 07:27:17		Du vendredi 25/01/2002			Page N° :1		
POINT DE VENTE : CAPELINA REST 4E							
Mode de Règlement	Nom	Montant	Euros	Type	Factures	Net TTC	Caissier
ESPECES EURO		10,90 €		Facture 25/01/02	14658	10,90 €	1
" "		-1,80 €		Facture 25/01/02	14669	30,20 €	1
" "		32,00 €		Facture 25/01/02	14669	30,20 €	1
" "		29,90 €		Facture 25/01/02	14672	29,90 €	1
" "		39,70 €		Facture 25/01/02	14675	39,70 €	1
" "		-2,90 €		Facture 25/01/02	14680	57,10 €	1
" "		60,00 €		Facture 25/01/02	14680	57,10 €	1
" "		15,10 €		Facture 25/01/02	14686	15,10 €	1
" "		45,80 €		Facture 25/01/02	14691	45,80 €	1
" "		20,00 €		Facture 25/01/02	14687	20,00 €	1
" "		49,30 €		Facture 25/01/02	14695	49,30 €	1
" "		93,00 €		Facture 25/01/02	14698	93,00 €	1
- Total Règlement ESPECES EURO		391,00 €					
CHEQUES EURO		25,90 €		Facture 25/01/02	14662	25,90 €	1
" "		15,10 €		Facture 25/01/02	14661	15,10 €	1
" "		25,20 €		Facture 25/01/02	14664	25,20 €	1
" "		34,20 €		Facture 25/01/02	14666	34,20 €	1
" "		29,60 €		Facture 25/01/02	14694	29,60 €	1
- Total Règlement CHEQUES EURO		130,00 €					
CARTE DE CREDIT		25,90 €		Facture 25/01/02	14659	25,90 €	1
" "		33,70 €		Facture 25/01/02	14682	33,70 €	1
" "		31,60 €		Facture 25/01/02	14677	31,60 €	1
" "		90,20 €		Facture 25/01/02	14683	90,20 €	1
" "		31,40 €		Facture 25/01/02	14689	31,40 €	1
" "		42,70 €		Facture 25/01/02	14692	42,70 €	1
" "		41,50 €		Facture 25/01/02	14697	41,50 €	1
- Total Règlement CARTE DE CREDIT		297,00 €					
* TOTAL ENCAISSEMENT		818,00 €	5365,73 F				
TOTAL Point de Vente CAPELINA REST 4E		818,00 €	5365,73 F				
TOTAL GENERAL :		818,00 €	5365,73 F				
TOTAL GENERAL - DEPENSES :		818,00 €	5365,73 F				

ANALYSE DES VENTES PRESTATIONS PAR POINT DE VENTE CNB 27

CHIFFRE D'AFFAIRES

Le 11/09/02 à 07:29

Du vendredi 25/01/2002

Page n° 1

CAPELINA REST 4E

Service MIDI

Code	Désignation	Qté	C.A. Brut	Remise	Commission	Offert	Qté	C.A. net TTC
9000014	MENU A 11.70 €	48	561,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	561,60 €
==>	BRA. MENU INDIVIDUEL C.A		561,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	561,60 €
9000008	FORMULE A 9.10 €	6	54,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	54,60 €
==>	BRA.FORMULE INDIVIDUEL C.A		54,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	54,60 €
2000075	MARTINI ROUGE (ROSSO)	1	2,30 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	2,30 €
==>	BRA. APERITIFS C.A		2,30 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	2,30 €
BAR0015	AMERICANO	3	9,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	9,00 €
BAR0075	BLOODY MARY	3	9,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	9,00 €
BAR0235	FLORIDA	6	18,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	18,00 €
BAR0405	KIR	4	9,20 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	9,20 €
BAR0935	WHISKY SOUR	2	6,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	6,00 €
==>	BRA. COCKTAILS C.A		51,20 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	51,20 €
2400090	TOMATE JUS 1/4	1	2,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	2,00 €
2440010	BADOIT BT.	2	5,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	5,00 €
2440015	BADOIT ½	1	1,90 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	1,90 €
2440040	EVIAN BT.	1	2,50 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	2,50 €
2440045	EVIAN ½	1	1,90 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	1,90 €
==>	BRA. BOISSONS C.A		13,30 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	13,30 €
2460015	½ BEAUJOLAIS VILLAGE	1	7,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	7,60 €
2500020	DOURTHE N°1 ROUGE BT BORDEAUX	1	13,70 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	13,70 €
2600001	BOURGOGNE CLOS DE LA FORTUNE	1	16,70 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	16,70 €
2660005	VIN PAYS ROUGE CABERNET	1	6,90 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	6,90 €
2720015	COTES RHONE ROUGE LAUZERAIE	2	15,20 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	15,20 €
2720020	½ COTES RHONE ROUGE LAUZERAIE	1	4,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	4,60 €
2750020	CASTEL ROUBINE ROSE BT COTE PROV	1	11,90 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	11,90 €
2750035	PEIRE		10,70 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	10,70 €
2750040	½ PEIRE		6,10 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	6,10 €
==>	BRA. VIN		93,40 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	93,40 €
VER0001	VERRE		7,20 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	7,20 €
VER0002	VERRE		3,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	3,60 €
VER0003	VERRE VIN BLANC PAYS	2	3,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	3,60 €
==>	BRA. VINS AU VERRE C.A		14,40 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	14,40 €
9000900	CAFE GRANDE RESERVE	16	25,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	25,60 €
9000902	DECAFEINE	1	1,60 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	1,60 €
==>	BRA. CAFETERIE C.A		27,20 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	27,20 €
TOTAL Service MIDI			818,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	818,00 €
TOTAL CAPELINA REST 4E			818,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	818,00 €
TOTAL GENERAL :			818,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0	818,00 €

Extrait des documents
analytiques de caisse

ANALYSE DU COÛT BRUT JOURNALIER NOURRITURE CNB 28

mois de : avril 2004		ACTIVITE RESTAURATION					
DATE	ACHAT NOURRITUR HT DU JOUR	TOTAL CONSO.JOUR	TOTAL CONS.CUMUL	CHIFFRE AFFAIRES JOUR	CHIFFRE AFFAIRES CUMUL	RATIO MATIERE JOUR	RATIO MATIERE CUMULE
1-avr	550	550	550	1058	1058	51,98%	51,98%
2-avr	850	850	1400	2456	3514	34,61%	39,84%
3-avr	1536	1536	2936	2300	5814	66,78%	50,50%
4-avr	1350	1350	4286	3254	9068	41,49%	47,27%
5-avr	234	234	4520	2562	11630	9,13%	38,87%
6-avr	958	958	5478	3212	14842	29,83%	36,91%
7-avr	120	120	5598	1250	16092	9,60%	34,79%
8-avr	350	350	5948	3567	19659	9,81%	30,26%
9-avr							
10-avr							
11-avr							
12-avr							
13-avr							
14-avr							
15-avr							
16-avr							
17-avr							
18-avr							
19-avr							
20-avr							
21-avr							
22-avr							
23-avr							
24-avr							
25-avr							
26-avr							
27-avr							
28-avr							
29-avr							
30-avr							

Dans le cas présent, l'objectif est de connaître chaque jour, le ratio matière restauration du jour et le ratio cumulé, en partant du principe que sont pris en compte le total journalier des achats nourriture.

Le ratio matière jour fluctue ; en revanche, le ratio cumulé devient rapidement significatif permettant, ainsi, de réagir rapidement en cas de mauvais résultats.

ANALYSE DES COÛTS JOURNALIERS

NOURRITURE ET BOISSON

PAR POINT DE VENTE

CNB 29

mois de : avril 2004		RESTAURANT LE GOURMET						
DATE	REQUISITIONS	TRANSFERTS	TOTAL CONSO.JOUR	TOTAL CONS.CUMUL	CHIFFRE AFFAIRES JOUR	CHIFFRE AFFAIRES CUMUL	RATIO MATIERE JOUR	RATIO MATIERE CUMULE
1-avr	458	0	458	458	1058	1058	43.29%	43.29%
2-avr	756	-36	720	1178	2456	3514	29.32%	33.52%
3-avr	426	22	448	1626	1256	4770	35.67%	34.09%
4-avr	567	0	567	2193	1957	6727	28.97%	32.60%
5-avr	236	-42	194	2387	987	7714	19.66%	30.94%
6-avr	592	125	717	3104	2450	10164	29.27%	30.54%
7-avr	268	0	268	3372	758	10922	35.36%	30.87%
8-avr	987	12	999	4371	3567	14489	28.01%	30.17%
9-avr								
10-avr								
11-avr								
12-avr								
13-avr								
14-avr								
15-avr								
16-avr								
17-avr								
18-avr								
19-avr								
20-avr								
21-avr								
22-avr								
23-avr								
24-avr								
25-avr								
26-avr								
27-avr								
28-avr								
29-avr								
30-avr								

Dans le cas présent, l'objectif est de connaître chaque jour, le ratio matière du point de vente concerné et le ratio cumulé, en partant du principe que tout ce qui sort de l'économat est considéré comme consommé.

Le ratio matière jour fluctue ; en revanche, le ratio cumulé devient rapidement significatif permettant, ainsi, de réagir rapidement en cas de mauvais résultats.

ANALYSE MENSUELLE DES RECETTES PAR POINT DE VENTE CNB 30

RESTAURANT BRASSERIE - MARS 2007						
	CEMOIS	CUMUL	% CEMOIS	% CUMUL	% CEMOIS AN.PRECED.	% CUMUL AN.PRECED.
C.A. NOURRITURE	42 471	186 804	60.5%	62.4%	59.20%	56.70%
CARTE	45	1 569	0.1%	0.8%	1.0%	0.9%
MENU A 11 €	36 366	161 475	85.6%	86.4%	86.1%	87.3%
FORMULE A 9 €	6 060	23 760	14.3%	12.7%	12.9%	11.8%
C.A BANQUET	10 700	36 730	15.2%	12.3%	20.1%	20.6%
MENU SPECIAUX BANQUET	10 700	36 730				
C.A. BOISSON	13 689	58 817	19.5%	19.6%	16.60%	17.60%
APERITIFS	950	3 735	6.9%	6.4%	5.7%	6.5%
COCKTAILS	1 546	7 047	11.3%	12.0%	17.1%	13.1%
BOISSONS	382	1 830	2.8%	3.1%	3.3%	3.8%
CAVE BOUTEILLES	9 493	40 311	69.3%	68.5%	65.1%	65.0%
VINS AU VERRE	490	3 160	3.6%	5.4%	4.3%	4.6%
VINS DU MOIS	753	2 274	5.5%	3.9%	3.2%	5.9%
DIGESTIFS	75	460	0.5%	0.8%	1.2%	1.0%
C.A. CAFETERIE	2 832	13 000	4.0%	4.3%	4.10%	4.50%
C.A TOTAL SANS PAUSES	69 692	295 351	99.3%	98.7%	100.0%	99.4%
C.A PAUSES / LOCATION SALONS	500	4 000	0.7%	1.3%	0.0%	0.6%
CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL	70 192	299 351	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
JOURS OUVRABLES	28	78		78	26	28
RECETTE MOYENNE JOURNALIERE	2 507	3 838		3 656	4 125	2 350
NOMBRE DE COUVERTS TOTAL PAYANTS	4256	17589		17235	6370	3989
NOM BRE DE COUVERTS MOYEN PAYANTS	152	226		221	245	142
TICKET MOYEN SANS PAUSES	16.38 €	16.79 €		16.65 €	16.27 €	15.83 €
TICKET MOYEN TOUT COMPRIS	16.49 €	17.02 €		16.55 €	16.84 €	16.50 €

ANALYSE MENSUELLE DES RECETTES ET DES COUVERTS PAR POINT DE VENTE CNB 31

REPARTITION JOURNALIERE DES COUVERTS, C.A ET TICKETS MOYENS PAR RESTAURANT														
LE BISTROT - OCTOBRE 2004														
Mois : Octobre														
COUVERTS OCTOBRE 2003								COUVERTS OCTOBRE 2002						
PAYANTS				BANQ. SOIR COCK .	OFF. BIST	TOTAL	CUMUL	PAYANTS			BANQ. SOIR	OFF. BIST	TOTAL	CUMUL
DATE	BIST. IND	BIST. BANQ	S/TOTAL					BIST. IND	BIST. BANQ.	S/TOTAL				
SEM AINE 1														
Mar								47	0	47	0	0	47	47
Mer	22	0	22		0	22	42	33	0	33	0	0	33	80
Jeu	13	33	46		0	46	88	43	0	43		0	43	123
Ven	23	0	23		0	23	111	40	0	40		0	40	163
SEM AINE 2														
Lun	20	0	20		0	20	131	37	0	37		0	37	200
Mar	35	0	35		0	35	166	0	0	0		0	0	200
Mer	24	0	24		0	24	190	38	0	38		0	38	238
Jeu	18	0	18		0	18	208	40	0	40		0	40	278
Ven	46	0	46		0	46	254	53	0	53		0	53	331
SEM AINE 3														
Lun	35	0	35		0	35	289	29	0	29		0	29	360
Mar	43	0	43		0	43	332	49	0	49		0	49	409
Mer	34	0	34		0	34	366	28	0	28		0	28	437
Jeu	0	0	0			0	366	55	0	55		0	55	492
Ven	50	0	50		0	50	416	41	0	41		0	41	533
SEM AINE 4														
Lun	35	0	35		0	35	451	35	0	35		0	35	568
Mar	46	0	46		0	46	497	28	0	28		6	34	602
Mer	29	0	29		0	29	526	44	0	44			44	646
Total oct 03 : 506								Total oct 02 : 640						
ECART CUMUL COUVERTS SUR LE MOIS = >														-120

CHIFFRE AFFAIRES						ECART CA		TICKET MOYEN			
C.A BISTROT OCTOBRE 2003			C.A BISTROT N-1			ECART CA BIST TOTAL N/N-1	ECART CUMULE N/N-1	TICKET MOYEN BIST.	TICKET MOYEN BIST. N - 1	TICKET MOYEN IND.BIST	TICKET MOYEN IND.BIS N - 1
INDIVID.	BANQUET	C.A TOTAL	INDIVID.N-1	BANQUET N-1	C.A TOTAL N - 1						
			387.75	0	388	-388	-388		8.25		8.25
214	0	214	310	0	310	-96	-484	9.71	9.39	9.71	9.39
118	363	481	461	0	461	20	-464	10.47	10.73	9.11	10.73
220	0	220	404	0	404	-184	-648	9.58	10.11	9.58	10.11
206	0	206	373	0	373	-167	-815	10.31	10.08	10.31	10.08
353	0	353	0	0	0	353	-462	10.08		10.08	
251	0	251	380	0	380	-129	-591	10.48	10.01	10.48	10.01
181		181	419	0	419	-238	-829	10.05	10.48	10.05	10.48
457		457	538	0	538	-81	-910	9.92	10.14	9.92	10.14
365	0	365	312	0	312	53	-857	10.43	10.75	10.43	10.75
427	0	427	501	0	501	-74	-931	9.94	10.23	9.94	10.23
336	0	336	252	0	252	84	-847	9.87	8.99	9.87	8.99
0	0	0	570	0	570	-570	-1418		10.37		10.37
495	0	495	403	0	403	92	-1326	9.89	9.83	9.89	9.83
343	0	343	331	0	331	12	-1315	9.79	9.46	9.79	9.46
478		478	285	0	285	193	-1122	10.38	10.16	10.38	10.16
290		290	428	0	428	-138	-1260	10.01	9.73	10.01	9.73
CA TOTAL OCT.2003		5096	CA TOTAL OCT.2002 :			6356		10.07	9.93		
	ECA RT CUMUL CHIFFRE A FFA IRES SUR LE MOIS					= >	-1260				

ANALYSE JOURNALIÈRE DE L'IMPACT DES ANIMATIONS SUR LE CHIFFRE D'AFFAIRES D'UN RESTAURANT

CNB 32 PAGE 1/2

RESTAURANT LA TERRASSE VENDREDI 09-01-04 DINER									
Commentaires :									
		QUANT.	PV TTC	NB.OF	CA.BRUT	REMISE	OFFERT	C.A NET	S/TOT. C.A
CHIFFRE D'AFFAIRES NOURRITURE INDIVIDUEL									1320
MENU A 22.00 €		66	22.00 €	4	1452	44	88.00 €	1320	
CHIFFRE D'AFFAIRES BANQUET									0
MENU BANQUET		0	20.00 €		0	0		0	
CHIFFRE D'AFFAIRES APERITIF ANIMATION									125.28
VIN CUIT JEAN SALEM		48	2.90 €	3	139.2	5.22	8.7	125.28	
		0	0.00 €	0	0	0	0	0	
CHIFFRE D'AFFAIRES APERITIF HORS ANIMATION									44.7
DIVERS APERITIFS		10	0.00 €	0	44.7	0	0	44.7	
CHIFFRE D'AFFAIRES CAVE ANIMATION									328.32
JURANCON SEC		6	14.50 €	1	87	2.9	14.5	69.6	
CAHORS 92		9	24.00 €	1	217.2	9.6	24	183.6	
		0	0.00 €	0	0	0	0	0	
NOMBRE TOTAL BOUT. ET ½		15							
VERRE JURANCON SEC		2	3.00 €	0	6	0	0	6	
VERRE CAHORS 92		16	4.80 €	0	76.8	7.68	0	69.12	
		0	0.00 €	0	0	0	0	0	
NOMBRE TOTAL VERRES		18		0					
CHIFFRE D'AFFAIRES CAVE HORS ANIMATION									47.3
DIVERS BOUTEILLE		3		0	39.4	0	0	39.4	
DIVERS 1/2 BOUTEILLE		1		0	6.1	0	0	6.1	
NOMBRE TOTAL BOUTEILLES		4							
DIVERS VERRE		1			1.8	0		1.8	
NOMBRE TOTAL VERRES		1							
CHIFFRE D'AFFAIRES BOISSONS SANS ALCOOL									15.15
EAUX MINERALES		6		1	13.2	0	2.05	11.15	
JUS DE FRUITS		2			4	0		4	
DIVERS		0			0	0		0	
CHIFFRE D'AFFAIRES CAFETERIE HORS ANIMATION									94.24
DIVERS CAFE/THE		64		7	112.9	2.56	16.1	94.24	
CHIFFRE D'AFFAIRES DIGESTIF ANIMATION									47.6
BELLE DE BRILLET		19	3.50	4	66.5	4.9	14.0	47.6	
CHIFFRE D'AFFAIRES DIGESTIF HORS ANIMATION									0
DIVERS DIGESTIF		0			0			0	
							TOTAL C.A TTC		2 022.59 €

ANALYSE JOURNALIÈRE DE L'IMPACT DES ANIMATIONS SUR LE CHIFFRE D'AFFAIRES D'UN RESTAURANT

CNB 32 PAGE 2/2

ANALYSES ET COMMENTAIRES DES RESULTATS											
REPARTION EN % DES CHIFFRES D'AFFAIRES											
NOURRITURE INDIVIDUEL	65.26%	Commentaires :									
BANQUET	0.00%										
BOISSON ANIMATION	24.78%										
BOISSON HORS ANIMATION	9.96%										
	100.00%										
REPARTION DES COUVERTS ENTRE INDIVIDUELS ET BANQUETS											
	NBRE	%	% CUMUL	Commentaires :							
INDIVIDUEL PAYANT	62	94%	100%								
INDIVIDUEL OFFERT	4	6%									
BANQUET PAYANT	0	0%	0%								
BANQUET OFFERT	0	0%									
TOTAL	66										
TICKET MOYEN LIQUIDE INDIVIDUEL											
OBJECTIFS				C.A LIQUIDE PAR CLIENT		VENTILATION C.A LIQUIDE					
				702.59	11.33 €	2.02	17.83%	ap��tif animation			
				62		0.72	6.36%	ap��tif hors animation			
				RATIO APERITIF ANIMATION		5.30	46.73%	cave animation			
				NBRE APERITIFS	48	73%	0.76	6.73%	cave hors animation		
				NBRE CLIENTS	66		-	0.00%	caf��terie animation		
				Commentaires :				1.52	13.41%	caf��terie hors animation	
								0.77	6.77%	digestif animation	
								-	0.00%	digestif hors animation	
								0.24	2.16%	boissons hors animation	
11.3	100.00%										
8.08 ��	71.34%	total animation									
				3.25 ��	28.66%	total hors animation					
REPARTITION DU NOMBRE DE BOUTEILLES ET VERRES VENDUES											
BOUT.ET �� BOUT. ANIMATION	15	39.47%	86.84%	OBJECTIF							
VERRE ANIMATION	18	47.37%									
BOUT.ET �� BOUT.HORS ANIMATION	4	10.53%	13.16%								
VERRE HORS ANIMATION	1	2.63%									
TOTAL	38										
Commentaires :											
ETUDE DES CO��TS MATIERES		COUT UNITAIRE			OFFERTS		Q.VENDUES		COUT	RATIO MATIERE	
		bout.	nbr.dose	verre	bout.	verre	bout.	verre	BRUT	BRUT	
VIN CUIT JEAN SALEM		-	0	0.65		6		45	33.2	26.46%	
JURANCON SEC		6.53	5.35	1.22	1	3	5	2	45.3	59.90%	
CAHORS 92		11.42	5.35	2.13	1	3	8	16	143.3	56.72%	
BELLE DE BRILLET				0.96		7		15	21.1	44.37%	
		3.92 ��	<= co��t animation brut /pers.				CO��T BRUT=>		243	48.46%	
		3.29 ��	<= co��t animation net/pers.				CO��T NET=>		204	40.75%	
OBJECTIF RATIO MATIERE BRUT > 45 % Insuff. De 35 �� 45 % Bien < de 35 % Tr��s bien											
Commentaires											

RÉCONCILIATION COÛT NOURRITURE

RMR 1

RECONCILIATION COÛT NOURRITURE	
Mois de : ,,,,,,,,,,,,,,	
RECETTES NOURRITURE :	467 591,40 €
Recettes Brutes Nourriture H.T	468 998,79
Remises	1 407,39
COÛT BRUT NOURRITURE :	200 129,74 €
Inventaire Nourriture d'Ouverture	48 459,58
Achats Nourriture Economat	150 142,53
Achats Nourriture Direct	42 948,67
Boissons pour Cuisine	498,96
Inventaire Nourriture de Cloture	41 920,00
CREDITS SUR COÛT BRUT :	10 451,95 €
Offerts Direction	516,25
Offerts Promotion	3 207,98
Appartement Direction	111,31
Ventes au personnel	33,06
Nourriture pour Boisson Bar	3 477,80
Corbeille V.I.P	547,15
Nourriture gratis pour Bar	387,14
Nourriture gratis pour Restaurant	537,42
Nourriture gratis pour Hebergement	731,13
Perte	902,71
COÛT NOURRITURE CONSOMMEE :	189 677,79 €
COÛT NOURRITURE PERSONNEL :	15 303,88 €
Coût Repas Chefs de Département	3 116,05
Coût Nourriture Repas Cuisiniers	1 228,73
Coût Nourriture Repas Personnel	10 959,10
COÛT NET NOURRITURE VENDUE :	174 373,91 €
% COUT NET NOURRITURE VENDUE	37,29%
% COÛT NET INVENTAIRE PERMANENT	37,13%
ECART (explications si > 0,5 point)	0,16

RÉCONCILIATION COÛT BOISSON

RMR 2

RECONCILIATION COÛT BOISSON

Mois de : ,,,,,,,,,,,,,,

RECETTES BOISSON : 207 529,26 €

Recettes Brutes boisson H.T	209 658,04
Remises	2 128,78

COÛT BRUT BOISSON : 59 529,40 €

Inventaire Ouverture Cave Centrale	48 624,14
Inventaire Ouverture Bars et Caves Jour	12 414,88
Achats Boisson	59 369,11
Nourriture pour Boisson Bar	3 477,80
Inventaire Cloture Cave Centrale	51 964,45
Inventaire Cloture Bars et Caves Jour	12 779,54
Consignes non retournées	387,46

CREDITS SUR COÛT BRUT : 3 956,47 €

Offerts Direction	259,17
Offerts Promotion	2 103,03
Appartement Direction	7,88
Ventes au personnel	24,23
Boissons pour Cuisine	498,96
Boisson personnel Hors Repas	369,58
Corbeille V.I.P	653,47
Perte et Casse	40,15

COÛT BOISSON CONSOMMEE : 55 572,93 €

COÛT BOISSON PERSONNEL : 1 667,55 €

Coût Boisson Repas Chefs de Département	655,14
Coût Boisson Repas Cuisiniers	23,96
Coût Boisson Repas Personnel	988,45

COÛT NET BOISSONS VENDUES : 53 905,38 €

% COUT NET BOISSONS VENDUES	25,97%
% COÛT NET THEORIQUE	25,50%
ECART (explications si > 0,5 point)	0,47

RÉCONCILIATION COÛT MINI-BAR

RMR 3

RECONCILIATION COÛT MINI-BAR

Mois de : ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

RECETTES NOURRITURE ET BOISSON H.T :	19 520.92 €
Recettes Brutes	19 826.33
Remises	305.41
COÛT BRUT NOURRITURE ET BOISSON :	8 359.88 €
Inventaire Ouverture Boisson	17 685.09
Inventaire Ouverture Nourriture	470.78
Achats Boisson	7 568.79
Achats Nourriture	550.85
Inventaire Clôture Boissons	17 401.60
Inventaire Clôture Nourriture	514.03
CREDITS SUR COÛT BRUT :	3.04 €
Offerts Promotion	-
Perte et Casse	3.04
COÛT NET BOISSON ET NOURRITURE VENDUES :	8 356.84 €
Consommation Boisson Nette	7 849.24
Consommation Nourriture Nette	507.60
% COUT NET BOISSON ET NOURRITURE VENDUES	42.81%

RAPPROCHEMENT STOCK RÉEL ET THÉORIQUE

ÉCONOMAT-CAVE CENTRALE

RMR 4.1

RAPPROCHEMENT STOCKS REEL ET THEORIQUE	
Mois de :	
NOURRITURE	
A/ Inventaire Clôture Economat REEL	41 920.00 €
B/ Inventaire Clôture Economat THEORIQUE	42 548.94 €
Ecart (A-B)	
Ce mois	-628.94
Le Mois Précédent	-67.98
Même Mois Année Précédente	72.83
BOISSON	
A/ Inventaire Clôture Cave centrale REEL	51 937.00 €
B/ Inventaire Clôture Cave Centrale THEORIQUE	52 121.39 €
Ecart (A-B)	
Ce mois	-184.39
Le Mois Précédent	-251.69
Même Mois Année Précédente	192.41

RAPPROCHEMENT STOCK RÉEL ET THÉORIQUE

BARS ET CAVES DU JOUR

RMR 4.2

RAPPROCHEMENT STOCKS REEL ET THEORIQUE					
BARS ET CAVES DU JOUR					
MOIS DE :					
	STOCK REEL	STOCK THEO.	ECARTS		
			CE MOIS	MOIS PRECED.	ANNEE PRECED.
RESTAURANT 1	3 985,17	3 987,50	-2,33	3,86	8,25
RESTAURANT 2	3 916,03	3 900,76	15,27	-17,58	-19,15
RESTAURANT 3	3 083,38	3 100,29	-16,91	-24,18	15,01
BAR 1	998,21	1 015,14	-16,93	-8,78	-13,05
BAR 2	796,73	801,48	-4,75	18,33	9,98
TOTAL	12 779,52	12 805,17	-25,65	-28,35	1,04

TAUX DE ROTATION DES STOCKS

RMR 5

TAUX DE ROTATION DES STOCKS	
Mois de :	
TAUX DE ROTATION NOURRITURE	
A/ Inventaire Ouverture Economat	48 459,58
B/ Inventaire Fermeture Economat	41 920,00
Inventaire Moyen du mois (A+B/2)	45 189,79
Total Réquisitions Nourriture	156 053,18
 Ce mois	 3,45
Objectif rotation	3,50
Le Mois Précédent	3,24
Même Mois Année Précédente	2,62
TAUX DE ROTATION BOISSON	
A/ Inventaire Ouverture Cave Centrale	48 624,14
B/ Inventaire Fermeture Cave Centrale	51 937,00
Inventaire Moyen du mois (A+B/2)	50 280,57
Total Réquisitions Boissons	55 871,85
 Ce mois	 1,11
Objectif rotation	1,50
Le Mois Précédent	1,00
Même Mois Année Précédente	0,91

ÉTAT DES EMBALLAGES CONSIGNÉS

RMR 6

ETAT DES EMBALLAGES CONSIGNES		
Mois de :		
	Inventaire d'Ouverture	1 713.28
+	Total Achat Net Consignes	329.56
=	TOTAL DISPONIBLE	2 042.84
-	Inventaire de Clôture	1 655.38
=	TOTAL EMBALLAGES NON RENDUS	
	Ce mois	387.46
	Mois précédent	496.45
	Même Mois An Préc.	285.44

COÛT DES REPAS DU PERSONNEL

RMR 7

COÛT DES REPAS DU PERSONNEL	
Mois de :	
COÛT TOTAL CONSOMMATION H.T	11 947.55
Réquisitions Nourriture	7 596.44
Transferts Nourriture	2 074.12
Direct Nourriture	1 288.54
Sous-Total Nourriture	10 959.10
Réquisitions Boissons	951.02
Transferts Boissons	37.43
Sous-Total Boissons	988.45
NOMBRE DE REPAS CONSOMMEES	5 005
Payant	3 515
Gratuits	247
Extérieurs	259
Personnel de Nuit	436
Personnel cuisine	548
COÛT TOTAL BRUT PAR REPAS	2.39 €
COÛT NOURRITURE BRUT PAR REPAS	2.19
COÛT BOISSON BRUT PAR REPAS	0.20
COÛT NET TOTAL REPAS POUR ETABLISSEMENT :	1 796.80
COÛT NET PAR REPAS POUR ETABLISSEMENT :	0.36 €
A/ Total dépenses	11 947.55
B/ Total revenus	10 150.75
Ticket payés par employés (2,28 € le ticket)	8 014.20
Ticket payés par extérieurs (3,04 € le ticket)	787.36
Crédit repas cuisiniers (2,28 € le ticket)	1 249.44
Crédit repas personnel Cafétéria	99.75

RÉCAPITULATIF PAR POINT DE VENTE DES OFFERTS EN CHIFFRE D'AFFAIRES

RECAPITULATIF PAR POINT DE VENTE FACTURES OFFERTS / INVITATIONS							
Point de Vente : Rest 1			Période du : 01/,, /,, au 31/,, /,,				Feuillet 1/1
			TTC		Hors Taxes		
DATE	Nb.Cv	Nom et Titre	Nourrit.	Boiss.	Nourrit.	Boiss.	TOTAL
REPORT CUMUL FEUILLET N°							
01/,,	2	Mr DUPONT Sté Thomson	42,6	24,4	35,32	20,23	67,00
01/,,	2	Mr DURAND T.O Plein Vent	64	36,6	53,07	30,35	100,60
03/,,	4	Mr SMITH Smith Corp.	134,1	24,4	111,19	20,23	158,50
05/,,	2	Mr VILSTRUP IBM	42,6	21,3	35,32	17,66	63,90
08/,,	2	Mr MAGNIEN Autocar Magnien	27,4	16,8	22,72	13,93	44,20
10/,,	2	Mr REVOL Sté Impec	42,6	21,3	35,32	17,66	63,90
15/,,	3	Mr DUPONT Sté Thomson	53,3	24,4	44,20	20,23	77,70
18/,,	2	Mme LOUIS Invest Corp.	42,6	21,3	35,32	17,66	63,90
18/,,	5	Mr BIANCHI Cromwell SA	106,7	53,4	88,47	44,28	160,10
25/,,	2	Mrs DAUZOL Lord Corp.	57,9	26,7	48,01	22,14	84,60
28/,,	2	Mr BLACK Fun Tour	42,6	9,2	35,32	7,63	51,80
31/,,	4	Mr JONES Lowe Int. Soc.	85,3	38,1	70,73	31,59	123,40
SOUS-TOTAL			741,70	317,90	615,01	263,60	1059,60
RATIO THEORIQUE MARCHANDISES CONSOMMEES					34%	26%	
COÛT MARCHANDISES OFFERTES					209,10	68,54	

RÉCAPITULATIF DU COÛT DES OFFERTS ET DES INVITATIONS (BASE C.A ET RATIO MARCHANDISES) RMR 9

RECAPITULATIF GENERAL OFFERTS INVITATIONS

Mois de :

	Coût Nourriture	Coût Boissons
Point de Vente : REST.1	209,30	68,52
Point de Vente : REST.2	982,33	343,07
Point de Vente : REST.3	2 016,34	743,64
Point de Vente : BAR 1		655,34
Point de Vente : BAR 2		292,43
TOTAL	3 207,97 €	2 103,00 €

(BASE COÛT UNITAIRE FICHE TECHNIQUE)

RECAPITULATIF DES OFFERTS

MOIS DE :

POINT DE VENTE :

NOURRITURE

FEUILLE N°

BOISSON

[illegible]

[illegible]

COÛT NOURRITURE DES REPAS DU PERSONNEL RMR 12

Période du : 01/01/99 Au : 31/01/99			
DATE	REQUIS,	TRANSF,	Total
1	244,14	191,67	435,81
2	218,21	38,33	256,54
3	69,56	209,95	279,51
4	etc...	etc...	etc...
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
TOT.	8884,98	2074,12	10959,1

COÛT BOISSON DES REPAS DU PERSONNEL

RMR 13

COÛT BOISSONS DES REPAS EMPLOYES			
Période du : 01/01/99		Au : 31/01/99	
DATE	REQUIS,	TRANSF,	Total
1	32,77	0,00	32,77
2	30,22	0,00	30,22
3	35,46	0,00	35,46
4	etc,...	etc,...	etc,...
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
TOT.	951,02	37,43	988,45

RÉCAPITULATIF PAR POINT DE VENTE DES REPAS DES CHEFS DE DÉPARTEMENTS EN CHIFFRE D'AFFAIRES

RMR 14

[illegible]

RÉCAPITULATIF DU COÛT DES REPAS DES CHEFS DE DÉPARTEMENT (BASE C.A ET RATIO MARCHANDISES) RMR 15

RECAPITULATIF GENERAL REPAS CHEFS DE DEPARTEMENTS		
Mois de :		
	Coût Nourriture	Coût Boissons
Point de Vente : REST.1	-	-
Point de Vente : REST.2	158,01	23,85
Point de Vente : REST.3	2 958,04	631,29
Point de Vente : BAR 1	-	-
Point de Vente : BAR 2	-	-
TOTAL	3 116,05	655,14

RÉCAPITULATIF COÛTS DES REPAS CHEFS DE
DÉPARTEMENTS
(BASE COÛT UNITAIRE FICHE TECHNIQUE)
RMR 16

[illegible]