

Savoir adopter des choix produits tenant compte des contraintes de coûts

Proposition de cours d'une durée de 2 à 3 heures

ORGANISATION, INTENTIONS DU PROJET PÉDAGOGIQUE

Cette situation d'apprentissage s'appuie sur une réalité professionnelle : la restauration de la base aérienne de Cambrai (1000 couverts). Il s'agit d'appréhender le plus concrètement possible la gestion des coûts non seulement matières mais aussi de main d'œuvre, énergie et matériel.

Le thème est introduit par une vidéo de mise en situation présentant la démarche des acheteurs et chefs de cuisine en matière de gestion des approvisionnements et de gestion des coûts.

Cette situation d'apprentissage s'articule avec celles relatives au plan menu en sciences appliquées (apports nutritionnels des entrées) et la création de recettes en production culinaire. (analyse comparative produits frais, produits appertisés)

CHOIX DU THÈME

Une entrée froide est analysée pour pouvoir appréhender non seulement les coûts matières mais aussi les coûts de mise en œuvre, les coûts énergétiques et matériels selon que nous utilisons des produits frais, surgelés ou appertisés.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES RECHERCHÉS

Découverte d'une structure de restauration : la base aérienne de Cambrai. Via Monsieur Sébastien POUCHART, chef logistique explication d'un fonctionnement achat matières. A partir d'une recette à base d'asperges développement d'une réflexion sur les coûts matières, coûts énergétiques et matériels, à partir de 3 types de produits : frais, surgelés ou appertisés. Approfondir les connaissances relatives à la notion des coûts d'achats, mais aussi aux coûts relatifs à la mise en œuvre de la recette en fonction du choix produit (frais, appertisés ou surgelés).

Appréhender les notions de marge avec place de la TVA sur cette entrée froide si elle devait être commercialisée en restauration commerciale.

Synthèse des contenus

Activité 1 avec vidéo : Achat et place des appertisés

Activité 2 : Lors de l'achat gérer l'offre tarifaire et établir une juste appréciation

Activité 3 : Au travers de 3 fiches techniques (produits réfrigérés, surgelés et appertisés) étudier et analyser les coûts matières associés aux coûts de main d'œuvre, énergie et matériel.

Activité 4 : Approche restauration commerciale avec exigence de bénéfices et gestion de la TVA

Activité 5 : Pour une approche du coefficient multiplicateur et du ratio matières

PRE REQUIS

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

*Cette séquence gestion pourra, au travers d'une action pluridisciplinaire prévue dans ce DVD, donner lieu à des séquences pédagogiques Cuisine et sciences appliquées avec pour mise en situation : les personnes adultes en restauration collective.
Voir situation : Base militaire de Cambrai*

Le choix de l'appertisé dans un cadre fixé

FICHE D'ANIMATION PÉDAGOGIQUE, Page 1/2

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
1. Découvrir une situation professionnelle Base Aérienne de Cambrai 1 000 personnes à restaurer quotidiennement Une politique d'achat matières premières	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender une situation professionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue la fiche travail à faire et explicite les objectifs de la séquence de formation (à l'aide d'un diaporama permettant de faire le lien entre les objectifs et les activités) Diffuse la vidéo Présentation Base aérienne de Cambrai 	<ul style="list-style-type: none"> Prennent connaissance du travail à faire et du dossier Les élèves découvrent la base aérienne Cambrai 	<ul style="list-style-type: none"> Vidéoprojecteur vidéo Présentation de la base aérienne Cambrai Fiche de travail élèves
	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les natures et choix d'achats 	<ul style="list-style-type: none"> Diffuse la vidéo « Cadre juridique achat et coûts matières » et propose une synthèse sur les notions d'achat avec participation des élèves 	Activité 1 : <ul style="list-style-type: none"> Prennent connaissance de la vidéo et répondent aux questions avec Questionnaire élève 1 	<ul style="list-style-type: none"> Vidéo «Cadre juridique achat et coûts matières » Questionnaire élève 1
2. Découvrir et comparer des prix à l'achat de produits conditionnés de façons différentes	<ul style="list-style-type: none"> Analyser les prix produits lors de l'achat et les comparer. 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue le Questionnaire élève 2 avec le prix des produits frais, appertisés et surgelés Anime et organise les conclusions pour la synthèse 	Activités 2 : <ul style="list-style-type: none"> Observent, analysent et comparent les prix des articles frais, appertisés et surgelés. Partagent leurs avis et inscrivent leurs conclusions sur leur Questionnaire élève 2 	<ul style="list-style-type: none"> Questionnaire élève 2
Travail de concertation entre professeur OPC et gestion est ici opportun : construction des progressions respectives, avec co-animation ou simultanément de l'étude (Voir la séquence cuisine situation Cambrai)				
3. Découvrir l'implication du choix d'un produit via une recette dans une fiche technique (coût matières avec perte produit, temps de préparation, énergie dépensée...)	<ul style="list-style-type: none"> Analyser les coûts matières et de mises en œuvre. En tirer les bonnes conclusions 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue les fiches techniques élève 1, 2 et 3 et Synthèse élève 1 Présente l'ensemble des fiches et explique ce qui est attendu des élèves Anime et organise les conclusions pour la synthèse 	Activités 3 : (de 3.1 à 3.4) <ul style="list-style-type: none"> Observent, analysent chaque fiche technique, réalisent les calculs et détaillent les types de main d'œuvre. Partagent leurs avis lors de la synthèse avec le document Synthèse 1 	<ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques élève 1, 2 et 3 Fiche synthèse 1
4. Appréhender Prix de ventes, notion de marges et place de la TVA dans le cadre d'une transposition de la recette vers la restauration commerciale	<ul style="list-style-type: none"> Détermination d'un prix de vente, calcul de la TVA et optimisation d'un bénéfice 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue le questionnaire élève 3 Explique ce qui est attendu des élèves Anime et organise les conclusions pour la synthèse 	Activités 4 : <ul style="list-style-type: none"> réalisent les calculs demandés Partagent leurs avis lors de la synthèse avec le document questionnaire élève 3 	<ul style="list-style-type: none"> Questionnaire élève 3

Le choix de l'appertisé dans un cadre fixé

FICHE D'ANIMATION PÉDAGOGIQUE, Page 2/2

Contenus	Objectifs	Activités		Moyens
		Professeur	Elèves	
5. Appréhender les notions de coefficient multiplicateur et ratio matières	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender le coefficient multiplicateur 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue l'annexe source élève 1 Commente et échange avec les élèves Distribue Questionnaire élève 4 Donne les consignes de travail 	<p>Activités 5.1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> Echangent avec le professeur à partir de leur l'annexe source élève 1 Prennent connaissance du travail à faire sur Questionnaire élève 4 	<ul style="list-style-type: none"> Annexe source élève 1 Questionnaire élève 4
	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender le ratio matières 	<ul style="list-style-type: none"> Distribue l'annexe source élève 2 Commente et échange avec les élèves Distribue Questionnaire élève 5 Donne les consignes de travail 	<p>Activités 5.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> Echangent avec le professeur à partir de leur l'annexe source élève 2 Prennent connaissance du travail à faire sur Questionnaire élève 5 	<ul style="list-style-type: none"> Annexe source élève 2 Questionnaire élève 5

Le choix de l'appertisé dans un cadre fixé

FICHE DE TRAVAIL ÉLÈVE

Activités	Supports
<p>Activité 1 Mise en situation vidéo : Après une présentation rapide de la base aérienne de Cambrai, Monsieur Sébastien POUCHARD, chef logistique, nous présente quelques aspects de son activité « Achat ».</p> <ol style="list-style-type: none"> Après avoir regardé la vidéo « Présentation Base de Cambrai » Apporter les chiffres clés constitutifs à l'activité Restauration sur cette base. Après avoir regardé la vidéo « Cadre juridique des achats, Coût matières repas, place de l'appertisé » Apporter les commentaires liés au fonctionnement des achats de Monsieur Sébastien POUCHARD. 	<p>Vidéo : « Présentation de la Base de Cambrai »</p> <p>Vidéo « Cadre juridique des achats, Coût matières repas, place de l'appertisé »</p> <p>Questionnaire élève 1</p>
<p>Activité 2 Découvrir et comparer des prix à l'achat de produits conditionnés de façons différentes Frais, surgelés, appertisés... Analyser des prix produits lors de l'achat et les comparer.</p>	<p>Questionnaire élève 2</p>
<p>Activité 3 Découvrir l'implication du choix d'un produit via une recette dans une fiche technique A partir de 3 fiches techniques pour une même recette mais utilisant 3 types d'asperges (fraîches, surgelées et appertisées) vous analysez les coûts matières et de mises en œuvre et en tirez les bonnes conclusions.</p>	<p>Fiche technique élève 1 Fiche technique élève 2 Fiche technique élève 3 Fiche synthèse 1</p>
<p>Activité 4 Appréhender Prix de ventes, notion de marges et place de la TVA dans le cadre d'une transposition de la recette vers la restauration commerciale Avec les éléments de calcul de vos fiches techniques vous allez devoir déterminer pour un prix de vente fixé, calculer de la TVA et rechercher l'optimisation d'un bénéfice.</p>	<p>Questionnaire élève 3</p>
<p>Activité 5.1 Appréhender le coefficient multiplicateur Vous allez décrire la méthode utilisée dans la pratique par les restaurateurs et calculer ce coefficient avec votre fiche technique</p> <p>Activité 5.2 Appréhender le ratio matières Vous allez décrire la méthode utilisée dans la pratique par les restaurateurs et calculer ce ratio avec votre fiche technique</p>	<p>Annexe sources élève 1 Questionnaire élève 4</p> <p>Annexes sources élève 2 Questionnaire élève 5</p>

Mise en situation vidéo

Découverte de la base aérienne de Cambrai et politique d'achat matières

Pour questionnaire 1^{ère} vidéo



[Vidéo Présentation Base aérienne de Cambrai](#)
Durée 3 mn

Pour questionnaire 2^{ème} vidéo



[Cadre juridique des achats, Coût matières repas, place de l'appertisé. Durée 4 mn](#)

Sébastien POUCHART, Chef logistique

Activité 1 avec vidéo**Questionnaire élève 1 : « Structure de la base , Achat et place des appertisés »****Pour questionnaire 1^{ère} vidéo**

Nombre de couverts chaque jour au restaurant des sous officiers :
Et nombre de rotation :

Nombre de couverts par service chaque jour au restaurant des officiers :

Quel est le support de règlement pour les convives :

Le support est crédité de combien de points chaque jour :

Quelle est la valeur du point en euro :

Quel est le coût moyen d'un déjeuner sur la base de Cambrai :

Pour questionnaire 2^{ème} vidéo

Quel est le nom de la centrale d'achat de la base aérienne :

Quel est le pourcentage minimum auquel la base est obligée d'acheter une matière dans son catalogue : %

Citez les 3 arguments avantageux pour les appertisés exposés par l'acheteur sur la base :

1.
2.
3.

Activité 1 avec vidéo**Doc. professeur 1 : « Structure de la base , Achat et place des appertisés »****Pour questionnaire 1^{ère} vidéo**

Nombre de couverts chaque jour au restaurant des sous officiers : **900**
Et nombre de rotation : **2**

Nombre de couverts par service chaque jour au restaurant des officiers : **100**

Quel est le support de règlement pour les convives : **Badge**

Le support est crédité de combien de points chaque jour : **24 points**

Quelle est la valeur du point en euro : **10 centimes d'euros**

Quel est le coût moyen d'un déjeuner sur la base de Cambrai : **2,40 €**

Pour questionnaire 2^{ème} vidéo

Quel est le nom de la centrale d'achat de la base aérienne : **EDA, Economat Des Armées**

Quel est le pourcentage minimum auquel la base est obligée d'acheter une matière dans son catalogue : **80 %**

Citez les 3 arguments avantageux pour les appertisés exposés par l'acheteur sur la base :

1. **Coût stable sur l'année**
2. **Simple à mettre en œuvre si « coup de feu » ou invités du dernier instant**
3. **Bon rapport qualité organoleptique/Prix**

ACTIVITÉ 2

Questionnaire élève 2 : Lors de l'achat découvrir les prix et établir une juste appréciation

	Frais	Appertisés	Surgelés <i>Asperges crues blanchies</i>
<i>Asperges</i>	34,75 € HT les 5 kg	3.10 € H.T les 425 g (net égouttées)	4,55 euros H.T les 600 g
Calculer les prix au kg HT le kg HT le kg (net égouttées) HT le kg

*Prix moyens constatés mi mai 2008
2 sources comparatives : Métro de Lille et mercuriale CHU de Lille*

1ères conclusions pour l'achat d'un kg

Les asperges appertisées sont PLUS MOINS chères que les asperges fraîches
 Les asperges appertisées sont PLUS MOINS chères que les asperges surgelées

1ères conclusions avec évocation des coûts de mise en œuvre

Nature des coûts supplémentaires à penser avec les asperges fraîches :

.....

Nature des coûts supplémentaires à penser avec les asperges surgelées crues blanchies:

.....

A raison d'une perte moyenne de 20 % pour les asperges fraîches lors de l'épluchage,
 Calculer le poids exact d'asperges à acheter pour obtenir 1 kg d'asperges prêtes à être cuites :

.....

Recalculer alors le coût réel pour 1 kg d'asperges fraîches lavées et épluchées :

.....

Conclusion générale

Si l'on tient compte des pertes matières issues de la préparation de l'asperge fraîche, l'asperge appertisée lors de l'achat devient alors
 chère que la fraîche (faites le calcul % de)



ACTIVITÉ 2

Doc. professeur 2 : Lors de l'achat découvrir les prix et établir une juste appréciation

	Frais	Appertisés	Surgelés
Asperges	34,75 € HT les 5 kg	3.10 € H.T les 425 g (net égouttées)	4,55 euros H.T les 600 g
Calculer les prix au kg	6,95 € HT le kg	7,29 le kg (net égouttées)	7,58 € le kg

Prix moyens constatés mi mai 2008

2 sources comparatives : Métro de Lille et mercuriale CHU de Lille

1ères conclusions à l'achat

Les asperges appertisées sont **4,66 % plus chères** que les asperges fraîches

Les asperges appertisées sont **3,82. % moins chères** que les asperge surgelées

1ères conclusions avec coûts de mise en œuvre

Nature des coûts supplémentaire à penser avec les asperges fraîches :

Perte matières lors de l'épluchage

Temps de préparation : lavage, épluchage et attentions sanitaires supplémentaires

Cuisson nécessaire (matériel, temps et main d'œuvre)

Nature des coûts supplémentaires à penser avec les asperges surgelées crues et blanchies

Lavage, parage et Cuisson nécessaires des tiges (matériel, temps et main d'œuvre)

A raison d'une perte moyenne de 20 % d'asperges fraîches lors de l'épluchage

Calculer le poids exact d'asperges à acheter pour obtenir 1 kg d'asperges prêtes à être cuites :

20% de 1 kg en plus sont nécessaires à l'achat soit : 1,2 kg

Recalculer alors le coût réel pour 1 kg d'asperges fraîches lavées et épluchées :

6,95 € + 20% de 6,95 € soit : 8,34 €

Conclusion générale :

Si l'on tient compte des pertes matières issues de la préparation de l'asperge fraîche, l'asperge appertisée lors de l'achat devient alors **moins chères** que la fraîche (faites le calcul... **12,4 % de moins** ...)

De plus d'autres économies seront réalisées lors des mises en œuvre des appertisés. En effet d'une manière générale les légumes appertisés ne demandent que peu de préparations, donc avec des coûts de mise en œuvre réduits (pas de lavage, épluchage – cuissons réalisées donc économie de temps et d'énergie...).

Leur coût à l'achat représente donc une réelle économie d'ensemble lors de toutes productions culinaires (voire activité 2)

(Leur utilisation en cuisine est de plus accessible par un grand nombre si le protocole de restitution est bien établi et bien suivi.)



Activité 3.1

Fiche technique élève 1 : Prix de revient feuilletés d'asperges, sauce mousseline avec asperges FRAÎCHES



A. BASE Mousseline d'asperges : Éplucher les **asperges fraîches** - Maintenir les asperges sur la planche à découper et les éplucher à l'aide d'un économe en partant du haut sans toucher la tête - Raccourcir les bases, les laver et les égoutter - Couper les pointes d'asperges de la hauteur des cercles et les blanchir 5 min. Couper les tiges en morceaux et les cuire à la vapeur. Les passer au cutter, au tamis métallique et les égoutter - Les dessécher dans une russe et refroidir. Réaliser l'appareil à crème prise et l'ajouter à la purée d'asperges.
 Cuisson : Poser les cercles sur du film alimentaire. Chemiser les cercles avec les pointes d'asperges, disposer la mousseline d'asperges au centre - Cuire au four vapeur une quinzaine de minutes.

B. FEUILLETAGE Confectionner une pâte feuilletée à six tours - Détailler des ronds ajourés, les dorer et les cuire à blanc.

C. SAUCE MOUSSELINE- Mettre les jaunes dans une sauteuse, ajouter 2 cl d'eau froide - Fouetter énergiquement jusqu'à la température de 50 à 55 °C. Retirer du feu, saler, poivrer et incorporer le beurre clarifié et décanté - Passer au chinois et réserver dans un bain-marie.
 Aciduler la sauce avec un demi-jus de citron - Fouetter la crème liquide et l'incorporer à la hollandaise.

Activité 3. 1 : Calculez et décrivez le coût main d'œuvre (coût horaire SMIC au 01/05/08 : 8,63 €), les coûts Frais divers (énergie et matériel) et finissez par calculer le coût de revient de la recette pour 1 portion

Denrées		Base	Sauce	Garniture	Décoration	Divers	total	Prix HT	Total HT
Nature :	U								
Légumerie									
Asperges	Kg	2,4					2,4	6,95	16,68
Tomates	Kg				0,8		0,80	1,95	1,56
Citron	Kg			0,05			0,05	2,95	0,15
Crèmerie									
Beurre	Kg		0,06	0,25			0,31	5,19	1,61
Œufs (jaunes)	pce	4	1	4			9	0,1	0,90
Œufs	pce	2					2	0,1	0,20
Crème liquide	L	0,2		0,05			0,25	3,13	0,78
Margo Feuilletage	Kg		0,33				0,33	3,28	1,08
Economat									
Farine	Kg		0,4				0,40	0,74	0,30
Estimation pour 8 portions : 1 h 25 de main d'œuvre soit 60 + 25/60 soit 1 + 0,42 = 1,42							1,42	8,63*

Coût
Assaisonnement : 1%
Coût total matières
Nombre de portions	8
Coût 1 portion
Main d'œuvre 1 portion
Frais divers *
Prix de revient total 1P

Les mains d'œuvre spécifiques pour les asperges fraîches

Frais divers *

ENERGIE (avec utilisation du gaz)
 Cuisson préliminaire des asperges nécessaires
 Soit
 Cuisson asperge : 0,20 €
 puis
 Cuisson mousseline : 0,40 €
 MATERIEL et AMORTISSEMENT...
 Equivalent à 0.60 euros

* Taux horaire SMIC au 1/05 = 8,63

Activité 3.1

Fiche technique professeur 1 : Prix de revient feuilletés d'asperges, sauce mousseline avec asperges FRAÎCHES



A. BASE Mousseline d'asperges : Éplucher les **asperges fraîches** - Maintenir les asperges sur la planche à découper et les éplucher à l'aide d'un économe en partant du haut sans toucher la tête - Raccourcir les bases, les laver et les égoutter - Couper les pointes d'asperges de la hauteur des cercles et les blanchir 5 min. Couper les tiges en morceaux et les cuire à la vapeur. Les passer au cutter, au tamis métallique et les égoutter - Les dessécher dans une russe et refroidir. Réaliser l'appareil à crème prise et l'ajouter à la purée d'asperges.

Cuisson : Poser les cercles sur du film alimentaire. Chemiser les cercles avec les pointes d'asperges, disposer la mousseline d'asperges au centre - Cuire au four vapeur une quinzaine de minutes.

B. FEUILLETAGE Confectionner une pâte feuilletée à six tours - Détailler des ronds ajourés, les dorer et les cuire à blanc.

C. SAUCE MOUSSELIN- Mettre les jaunes dans une sauteuse, ajouter 2 cl d'eau froide - Fouetter énergiquement jusqu'à la température de 50 à 55 °C. Retirer du feu, saler, poivrer et incorporer le beurre clarifié et décanté - Passer au chinois et réserver dans un bain-marie.

Aciduler la sauce avec un demi-jus de citron - Fouetter la crème liquide et l'incorporer à la hollandaise.

Activité 3. 1 : Calculez et décrivez le coût main d'œuvre (coût horaire SMIC au 01/05/08 : 8,63 €), les coûts Frais divers (énergie et matériel) et finissez par calculer le coût de revient de la recette pour 1 portion

Denrées		Base	Sauce	Garniture	Décoration	Divers	total	Prix HT	Total HT
Nature :	U								
Légumerie									
Asperges	Kg	2,4					2,4	6,95	16,68
Tomates	Kg				0,8		0,80	1,95	1,56
Citron	Kg			0,05			0,05	2,95	0,15
Crémerie									
Beurre	Kg		0,06	0,25			0,31	5,19	1,61
Œufs (jaunes)	pce	4	1	4			9	0,1	0,90
Œufs	pce	2					2	0,1	0,20
Crème liquide	L	0,2		0,05			0,25	3,13	0,78
Margo Feuilletage	Kg		0,33				0,33	3,28	1,08
Economat									
Farine	Kg		0,4				0,40	0,74	0,30
Main d'œuvre totale	1 heure 25 de main d'œuvre soit 25/60 =0,42+1=1,42						1,42	8,63*	12,25
Main d'œuvre 1 p									1,53

Coût	23,26
Assaisonnement	0,23
Coût total matières	23,49
Nombre de portions	8,00
Coût 1 portion	2,94
Main d'œuvre 1 portion	1,53
Frais divers *	1,20
Prix de revient total 1P	5,67

Frais divers *

ENERGIE (avec utilisation du gaz)
Cuisson préliminaire des asperges nécessaires
Soit
Cuisson asperge : 0,20 €
puis
Cuisson mousseline : 0,40 €
MATERIEL et AMORTISSEMENT...
Equivalent à 0.60 euros

Les mains d'œuvre spécifiques pour les asperges fraîches
Doivent être épluchées et coupées, puis lavées et égouttées, puis mise en cuisson et égouttées

* Taux horaire SMIC au 1/05 = 8,63

Activité 3.2

Fiche technique élève 2 : Prix de revient feuilletés d'asperges, sauce mousseline avec asperges APPERTISÉES



A : BASE - Mousseline d'asperges Passer les **asperges appertisées** au cutter, au tamis métallique et les égoutter. Les dessécher dans une russe et refroidir. Réaliser l'appareil à crème prise et l'ajouter à la purée d'asperges. Cuisson : Poser les cercles sur du film alimentaire. Chemiser les cercles avec les pointes d'asperges, disposer la mousseline d'asperges au centre. Cuire au four vapeur une quinzaine de minutes.

B : FEUILLETAGE - Confectionner une pâte feuilletée à six tours. - Détailler des ronds ajourés, les dorer et les cuire à blanc.

C : SAUCE MOUSSELINE - Mettre les jaunes dans une sauteuse, ajouter 2 cl d'eau froide. Fouetter énergiquement jusqu'à la température de 50 à 55 °C. Retirer du feu, saler, poivrer et incorporer le beurre clarifié et décanté. Passer au chinois et réserver dans un bain-marie. Aciduler la sauce avec un demi-jus de citron. Fouetter la crème liquide et l'incorporer à la hollandaise.

Activité 3. 2 : Calculez et décrivez le coût main d'œuvre (coût horaire SMIC au 01/05/08 : 8,63 €), les coûts Frais divers (énergie et matériel) et finissez par calculer le coût de revient de la recette pour 1 portion

Denrées		Base	Sauce	Garniture	Décoration	Divers	total	Prix HT	Total HT	
Nature :	U									
Légumerie										
Asperges 425 g	Kg	2					2	7,29	14,58	
Tomates	Kg				0,8		0,80	1,95	1,56	
Citron	Kg			0,05			0,05	2,95	0,15	
Crémerie										
Beurre	Kg		0,06	0,25			0,31	5,19	1,61	
Œufs (jaunes)	pce	4	1	4			9	0,10	0,90	
Œufs	pce	2					2	0,10	0,20	
Crème liquide	L	0,2		0,05			0,25	3,13	0,78	
Margo Feuilletage	Kg		0,33				0,33	3,28	1,08	
Economat										
Farine	Kg		0,4				0,40	0,74	0,30	
Main d'œuvre totale							Estimation : 50 minutes de main d'œuvre soit 50/60= 0,83	0,83	8,63

Coût
Assaisonnement : 1%
Coût total
Nombre de portions	8
Coût 1 portion
Main d'œuvre 1 portion
frais divers*
Prix de revient total 1P

Les mains d'œuvre spécifiques pour les asperges appertisées

Frais divers *
ENERGIE (avec utilisation du gaz)
Asperges déjà cuites
Cuisson mousseline :
0,40 €
MATÉRIEL et AMORTISSEMENT...
Equivalent à
0.60 €

Activité 3.2

Fiche technique professeur 2 : Prix de revient feuilletés d'asperges, sauce mousseline avec asperges APPERTISÉES



A : BASE - Mousseline d'asperges Passer les **asperges appertisées** au cutter, au tamis métallique et les égoutter. Les dessécher dans une russe et refroidir. Réaliser l'appareil à crème prise et l'ajouter à la purée d'asperges. Cuisson : Poser les cercles sur du film alimentaire. Chemiser les cercles avec les pointes d'asperges, disposer la mousseline d'asperges au centre. Cuire au four vapeur une quinzaine de minutes.

B : FEUILLETAGE - Confectionner une pâte feuilletée à six tours. - Détailler des ronds ajourés, les dorer et les cuire à blanc.

C : SAUCE MOUSSELINE - Mettre les jaunes dans une sauteuse, ajouter 2 cl d'eau froide. Fouetter énergiquement jusqu'à la température de 50 à 55 °C. Retirer du feu, saler, poivrer et incorporer le beurre clarifié et décanté. Passer au chinois et réserver dans un bain-marie. Aciduler la sauce avec un demi-jus de citron. Fouetter la crème liquide et l'incorporer à la hollandaise.

Activité 3. 2 : Calculez et décrivez le coût main d'œuvre (coût horaire SMIC au 01/05/08 : 8,63 €), les coûts Frais divers (énergie et matériel) et finissez par calculer le coût de revient de la recette pour 1 portion

Denrées		Base	Sauce	Garniture	Décoration	Divers	total	Prix HT	Total HT	
Nature :	U									
Légumerie										
Asperges 425 g	Kg	2					2	7,29	14,58	
Tomates	Kg				0,8		0,80	1,95	1,56	
Citron	Kg			0,05			0,05	2,95	0,15	
Crémerie										
Beurre	Kg		0,06	0,25			0,31	5,19	1,61	
Œufs (jaunes)	pce	4	1	4			9	0,10	0,90	
Œufs	pce	2					2	0,10	0,20	
Crème liquide	L	0,2		0,05			0,25	3,13	0,78	
Margo Feuilletage	Kg		0,33				0,33	3,28	1,08	
Economat										
Farine	Kg		0,4				0,40	0,74	0,30	
Main d'œuvre totale							50 minutes de main d'œuvre soit 50/60= 0,83	0,83	8,63	7,16
Main d'œuvre 1 p							7,16 €/8			0,90

Coût	21,16
Assaisonnement	0,21
Coût total	21,37
Nombre de portions	8,00
Coût 1 portion	2,67
Main d'œuvre 1 portion	0,90
frais divers*	1,00
Prix de revient total 1P	4,57

Les mains d'œuvre spécifiques pour les asperges appertisées

Pas de lavage, parage, épluchage et cuisson des asperges

Frais divers *

ENERGIE (avec utilisation du gaz)
 Asperges déjà cuites
 Cuisson mousseline :
 0,40 €
 MATERIEL et AMORTISSEMENT...
 Equivalent à
 0.60 €

* Taux horaire SMIC au 1/05 = 8,63

Activité 3.3

Fiche technique élève 3 : Prix de revient feuilletés d'asperges, sauce mousseline avec asperges SURGELEES CRUES



A : BASE Mousseline d'asperges : Décongeler les **asperges surgelées**. Maintenir les asperges sur la planche à découper et les éplucher à l'aide d'un économètre en partant du haut sans toucher la tête. Raccourcir les bases, les laver et les égoutter. Couper les pointes d'asperges de la hauteur des cercles. Couper les tiges en morceaux et les cuire à la vapeur. Les passer au cutter, au tamis métallique et les égoutter. Les dessécher dans une russe et refroidir. Réaliser l'appareil à crème prise et l'ajouter à la purée d'asperges.

Cuisson : Poser les cercles sur du film alimentaire. Chemiser les cercles avec les pointes d'asperges, disposer la mousseline d'asperges au centre. Cuire au four vapeur une quinzaine de minutes.

B : FEUILLETAGE Confectionner une pâte feuilletée à six tours - Détailler des ronds ajourés, les dorer et les cuire à blanc.

C : SAUCE MOUSSELINE Mettre les jaunes dans une sauteuse, ajouter 2 cl d'eau froide. Fouetter énergiquement jusqu'à la température de 50 à 55 °C. Retirer du feu, saler, poivrer et incorporer le beurre clarifié et décanté. Passer au chinois et réserver dans un bain-marie.

Aciduler la sauce avec un demi-ju de citron. Fouetter la crème liquide et l'incorporer à la hollandaise.

Activité 3.3 : Calculez et décrivez le coût main d'œuvre (coût horaire SMIC au 01/05/08 : 8,63 €), les coûts Frais divers (énergie et matériel) et finissez par calculer le coût de revient de la recette pour 1 portion

Denrées		Base	Sauce	Garniture	Décoration	Divers	total	Prix HT	Total HT
Nature :	U								
Légumerie									
Asperges 425 g	Kg	2				2	7,58	15,16	
Tomates	Kg				0,8	0,80	1,95	1,56	
Citron	Kg			0,05		0,05	2,95	0,15	
Crémerie									
Beurre	Kg		0,06	0,25		0,31	5,19	1,61	
Œufs (jaunes)	pce	4	1	4		9	0,1	0,90	
Œufs	pce	2				2	0,1	0,20	
Crème liquide	L	0,2		0,05		0,25	3,13	0,78	
Margo Feuilletage	Kg		0,33			0,33	3,28	1,08	
Economat									
Farine	Kg		0,4			0,40	0,74	0,30	
Main d'œuvre totale						1h 10 heure de main d'œuvre soit 1+ 10 / 60 = 1,16	1,16	8,63

Coût
Assaisonnement : 1%
Coût total
Nombre de portions	8
Coût 1 portion
Main d'œuvre 1 portion
Frais divers*
Prix de revient total 1P

Les mains d'œuvre spécifiques pour les asperges surgelées

.....

Frais divers *
 ENERGIE (avec utilisation du gaz)
 Cuisson à la vapeur des tiges
 0,10 €
 Cuisson mousseline :
 0,40 €

MATERIEL et AMORTISSEMENT...
 Equivalent à 0.60 euros

Activité 3.3

Fiche technique prof. 3 : Prix de revient feuilletés d'asperges, sauce mousseline avec asperges SURGEELES CRUES



A : BASE Mousseline d'asperges : Décongeler les **asperges surgelées**. Maintenir les asperges sur la planche à découper et les éplucher à l'aide d'un économène en partant du haut sans toucher la tête. Raccourcir les bases, les laver et les égoutter. Couper les pointes d'asperges de la hauteur des cercles. Couper les tiges en morceaux et les cuire à la vapeur. Les passer au cutter, au tamis métallique et les égoutter. Les dessécher dans une russe et refroidir. Réaliser l'appareil à crème prise et l'ajouter à la purée d'asperges.

Cuisson : Poser les cercles sur du film alimentaire. Chemiser les cercles avec les pointes d'asperges, disposer la mousseline d'asperges au centre. Cuire au four vapeur une quinzaine de minutes.

B : FEUILLETAGE Confectionner une pâte feuilletée à six tours - Détailler des ronds ajourés, les dorer et les cuire à blanc.

C : SAUCE MOUSSELINE Mettre les jaunes dans une sauteuse, ajouter 2 cl d'eau froide. Fouetter énergiquement jusqu'à la température de 50 à 55 °C. Retirer du feu, saler, poivrer et incorporer le beurre clarifié et décanté. Passer au chinois et réserver dans un bain-marie.

Aciduler la sauce avec un demi-jus de citron. Fouetter la crème liquide et l'incorporer à la hollandaise.

Activité 3.3 : Calculez et décrivez le coût main d'œuvre (coût horaire SMIC au 01/05/08 : 8,63 €), les coûts Frais divers (énergie et matériel) et finissez par calculer le coût de revient de la recette pour 1 portion

Denrées		Base	Sauce	Garniture	Décoration	Divers	total	Prix HT	Total HT
Nature :	U								
Légumerie									
Asperges 425 g	Kg	2					2	7,58	15,16
Tomates	Kg				0,8		0,80	1,95	1,56
Citron	Kg			0,05			0,05	2,95	0,15
Crémerie									
Beurre	Kg		0,06	0,25			0,31	5,19	1,61
Œufs (jaunes)	pce	4	1	4			9	0,1	0,90
Œufs	pce	2					2	0,1	0,20
Crème liquide	L	0,2		0,05			0,25	3,13	0,78
Margo Feuilletage	Kg		0,33				0,33	3,28	1,08
Economat									
Farine	Kg		0,4				0,40	0,74	0,30
Main d'œuvre totale	1h 10 heure de main d'œuvre soit 1+ 10 / 60 = 1,16						1,16	8,63	10,06
Main d'œuvre 1 p	10,06 €/8								1,25

Coût	21,74
Assaisonnement	0,22
Coût total	21,95
Nombre de portions	8,00
Coût 1 portion	2,74
Main d'œuvre 1 p*	1,25
Frais divers	1,10
Prix de revient total 1P	5,09

Frais divers *

ENERGIE (avec utilisation du gaz)
Cuisson à la vapeur des tiges
0,10 €
Cuisson mousseline :
0,40 €

MATERIEL et AMORTISSEMENT...
Equivalent à 0.60 euros

Les mains d'œuvre spécifiques pour les asperges surgelées

Décongélation
Découpage et épluchage
Lavage, égouttage
Cuisson à la vapeur des tiges

Activité 3.4
Synthèse élève 1 : synthèse sur les natures de coûts

Activité 3.4 : Après avoir réparti les coûts trouvées, indiquez vos conclusions.

avec asperges FRAÎCHES

Main d'œuvre spécifique asperges fraîches
 Doivent être épluchées et coupées, puis lavées et égouttées, puis mise en cuisson et égouttées

Coût matière 1 portion	
Main d'œuvre 1 portion	
Frais divers	
Prix de revient total 1P	

Frais divers *
 ENERGIE (avec utilisation du gaz)
Cuisson préliminaire des asperges nécessaires
 Soit
 Cuisson asperge : 0,20 €
 Puis cuisson mousseline : 0,40 €
 MATERIEL et AMORTISSEMENT...
 Equivalent à 0.60 euros

avec asperges SURGELEES

Main d'œuvre spécifique asperges surgelées
 Décongélation
 Découpage et épluchage
 Lavage, égouttage
 Cuisson à la vapeur des tiges

Coût matière 1 portion	
Main d'œuvre 1 portion	
Frais divers	
Prix de revient total 1P	

Frais divers *
 ENERGIE (avec utilisation du gaz)
 Cuisson à la vapeur des tiges 0,10 €
 Cuisson mousseline : 0,40 €
 MATERIEL et AMORTISSEMENT...
 Equivalent à 0.60 euros

avec asperges APPERTISÉES

Main d'œuvre spécifique asperges appertisées
 Pas de lavage, parage, épluchage et cuisson des asperges

Coût matière 1 portion	
Main d'œuvre 1 portion	
frais divers	
Prix de revient total 1P	

Frais divers *
 ENERGIE (avec utilisation du gaz)
 seulement cuisson mousseline : 0,40 €
 MATERIEL et AMORTISSEMENT...
 Equivalent à 0,60 €

Vos conclusions

.....

.....

.....

.....

Activité 3.4
Synthèse professeur 1 : synthèse sur les natures de coûts

Activité 3.4 : Après avoir mis les bons coûts sur chaque poste concluez.

avec asperges FRAÎCHES

Main d'œuvre

Doivent être épluchées et coupées, puis lavées et égouttées, puis mise en cuisson et égouttées

Coût matière 1 portion	2,94
Main d'œuvre 1 portion	1,53
Frais divers	1,20
Prix de revient total 1P	5,67

Frais divers *

ENERGIE (avec utilisation du gaz)
Cuisson préliminaire des asperges nécessaires
 Soit
 Cuisson asperge : 0,20 €
 Puis cuisson mousseline : 0,40 €
 MATERIEL et AMORTISSEMENT...
 Equivalent à 0.60 euros

avec asperges SURGELEES

Main d'œuvre

Décongélation
 Découpage et épluchage
 Lavage, égouttage
 Cuisson à la vapeur des tiges

Coût matière 1 portion	2,74
Main d'œuvre 1 portion	1,25
Frais divers	1,10
Prix de revient total 1P	5,09

Frais divers *

ENERGIE (avec utilisation du gaz)
 Cuisson à la vapeur des tiges 0,10 €
 Cuisson mousseline : 0,40 €
 MATERIEL et AMORTISSEMENT...
 Equivalent à 0.60 euros

avec asperges APPERTISÉES

Main d'œuvre

Pas de lavage, parage, épluchage et cuisson des asperges

Coût matière 1 portion	2,67
Main d'œuvre 1 portion	0,90
frais divers	1,00
Prix de revient total 1P	4,57

Frais divers *

ENERGIE (avec utilisation du gaz)
 seulement cuisson mousseline : 0,40 €
 MATERIEL et AMORTISSEMENT...
 Equivalent à 0,60 €

Vos conclusions

En matière de coûts, sur les 3 postes : Matières - Main d'œuvre - Frais énergie et matériel, le produit appertisé est moins cher. Dans le cadre de leur restaurant sur la base de Cambrai, le chef « entrées froide » est ainsi assuré d'accéder à une recette avec asperges sans briser son modèle économique budgétaire (par rapport à l'ensemble des coûts liés aux entrées en self). Il lui permet également de rester dans la limite des coûts fixés d'un plateau repas.

Activité 4

Questionnaire élève 3 : Pour une approche en restauration commerciale avec exigences de bénéfices

Activité 4 : Nous désirons commercialiser cette recette dans un restaurant connu pour son rapport qualité prix au menu moyen de 15 €. Nous estimons qu'à la carte nous vendrions notre recette : 8,5 €. Définir alors la marge bénéficiaire potentielle pour cette recette

Quelle méthode de calcul allez vous appliquer ?

avec asperges FRAÎCHES

Coût matière 1 portion	2,94
Main d'œuvre 1 p	1,53
Frais divers	1,20
Prix de revient total 1P	5,67
Prix de vente TTC	8,5
TVA 19,6	
Prix de vente HT	
Bénéfice	

avec asperges SURGELEES

Coût matière 1 portion	2,74
Main d'œuvre 1 p	1,25
Frais divers	1,10
Prix de revient total 1P	5,09
Prix de vente TTC	8,5
TVA 19,6	
Prix de vente HT	
Bénéfice	

avec asperges APPERTISÉES

Coût matière 1 portion	2,67
Main d'œuvre 1 p	0,90
frais divers	1,00
Prix de revient total 1P	4,57
Prix de vente TTC	8,5
TVA 19,6	
Prix de vente HT	
Bénéfice	

Vos conclusions

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Activité 4

Doc. professeur 3 : Pour une approche en restauration commerciale avec exigence de bénéfices

Activité 4 : Nous désirons commercialiser cette recette dans un restaurant connu pour son rapport qualité prix au menu moyen de 15 €. Nous estimons qu'à la carte nous vendrions notre recette : 8,5 €. Définir alors la marge bénéficiaire potentielle pour cette recette

Méthode de calcul : D'abord calculer le prix de vente hors taxe : méthode Prix TTC/1,196 - Puis en déduire le montant de la TVA - Puis en déduire le bénéfice

avec asperges FRAÎCHES

Coût matière 1 portion	2,94
Main d'œuvre 1 p	1,53
Frais divers	1,20
Prix de revient total 1P	5,67
Prix de vente TTC	8,5
TVA 19,6	1,40
Prix de vente HT	7,10
Bénéfice	1,43

avec asperges SURGELEES

Coût matière 1 portion	2,74
Main d'œuvre 1 p	1,25
Frais divers	1,10
Prix de revient total 1P	5,09
Prix de vente TTC	8,5
TVA 19,6	1,40
Prix de vente HT	7,10
Bénéfice	2,01

avec asperges APPERTISÉES

Coût matière 1 portion	2,67
Main d'œuvre 1 p	0,90
frais divers	1,00
Prix de revient total 1P	4,57
Prix de vente TTC	8,5
TVA 19,6	1,40
Prix de vente HT	7,10
Bénéfice	2,53

Vos conclusions

Dans le cadre d'une restauration au ticket moyen de 15 €, l'utilisation des asperges appertisées vous ferait bénéficier d'une marge raisonnée avec une mise en œuvre facile, tant en cuisine que sur le plan hygiène et sécurité".

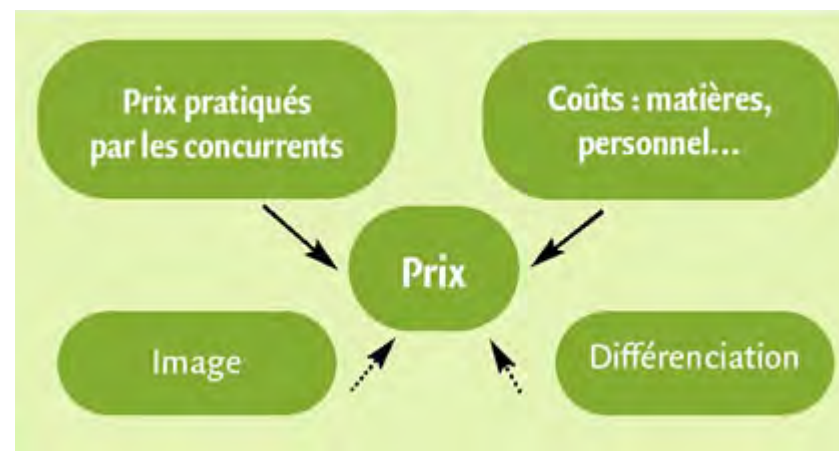
En ayant pris soin de bien maîtriser la fiche technique il s'agira alors de travailler l'appertisé pour cette recette. Tenant compte de la marge effectuée avec les appertisés, tout l'art consistera à apporter à la recette un aspect visuel et une qualité gustative propres à satisfaire le type de clientèle attaché à l'établissement (connu pour son bon rapport qualité/ prix).

Activité 5.1

Annexe source élève 1 : Pour une approche du coefficient multiplicateur

Extrait de texte tiré de l'hôtellerie (site lhotellerie.fr) : comment déterminer les prix de la carte ?

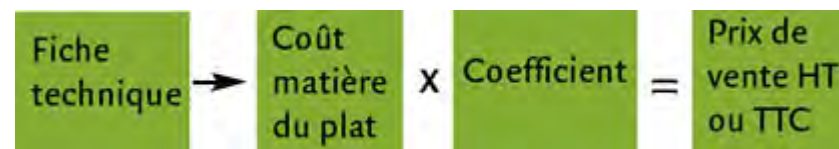
La conception de la carte (plats proposés, prix, présentation) est une des composantes essentielles de l'offre en restauration avec les autres aspects du concept (décor, ambiance...) et la qualité du contact avec le client (accueil, service...). La décision en matière de fixation des prix de la carte tend à concilier les contraintes imposées par le marché (prix pratiqués par les concurrents) et la nécessité de proposer une offre rentable. Bien sûr, on essaie toujours de s'extraire de la concurrence par les prix en créant une image qui permettra de se positionner au-dessus des concurrents et/ou en se différenciant de manière à rendre la comparaison difficile avec l'offre des concurrents. Cependant, le client garde toujours en mémoire une image 'prix' de son expérience. D'où l'importance de savoir fixer des prix en rapport à la fois avec votre concept, les attentes de votre clientèle et vos charges.



La méthode des coefficients multiplicateurs

La méthode la plus utilisée par les restaurateurs est celle du coefficient multiplicateur qui consiste à appliquer un coefficient au coût matière du plat calculé à l'aide d'une fiche technique. On part du coût matière, car c'est le seul coût prévisionnel que l'on peut calculer avec précision.

Prix de vente HT ou TTC ? Nous préférons utiliser un coefficient permettant de calculer le prix HT, car le coefficient est une décision de gestion alors que le taux de TVA est imposé par la législation.



Activité 5.1

Questionnaire élève 4 : Pour une approche du coefficient multiplicateur

Lisez l'extrait de texte n°1 et répondez aux questions ci-dessous :

1. Quelle est la méthode utilisée dans la pratique par les restaurateurs ?

2. En quoi consiste-t-elle ?

3. Retrouver la formule de calcul du coefficient multiplicateur

Coefficient = _____

4. Retrouver le coefficient multiplicateur appliqué dans notre recette avec les asperges appertisées.

Coefficient = _____ =

avec asperges APPERTISÉES

Coût matière 1 portion	2,67
Prix de vente HT	7,10
TVA 19,6	1,40
Prix de vente TTC	8,50
Bénéfice	2,53

Activité 5.1

Doc professeur 4 : Pour une approche du coefficient multiplicateur

Lisez l'extrait de texte n°1 et répondez aux questions ci-dessous :

1. Quelle est la méthode utilisée dans la pratique par les restaurateurs ?

La méthode des coefficients multiplicateurs

2. En quoi consiste-t-elle ?

Cela consiste à appliquer un coefficient au coût matière du plat calculé à l'aide d'une fiche technique

3. Retrouver la formule de calcul du coefficient multiplicateur

$$\text{Coefficient} = \frac{\text{Prix de vente HT}}{\text{Coût matière du plat}}$$

4. Retrouver le coefficient multiplicateur appliqué dans notre recette avec les asperges appertisées.

$$\text{Coefficient} = \frac{\text{Prix de vente HT}}{\text{Coût matière du plat}} = \mathbf{2,659}$$

avec asperges APPERTISÉES

Coût matière 1 portion	2,67
Prix de vente HT	7,10
TVA 19,6	1,40
Prix de vente TTC	8,5
Bénéfice	2,53

Activité 5.2

Annexe source élève 2 : Un outil de gestion, le ratio matières

Extrait de texte tiré de l'hôtellerie (site lhotellerie.fr) : BIEN GÉRER SON RESTAURANT PASSE FORCÉMENT PAR LE CALCUL DU RATIO MATIÈRES

Avec le ratio productivité, le ratio matières est l'un des deux principaux indicateurs de gestion que tout patron de restaurant se doit de contrôler mensuellement. Explications. Jean-Claude Oulé, professeur d'économie et de gestion, expert-comptable, donne son éclairage.

"J'ai fait plusieurs erreurs qui ont failli me coûter cher car j'aurais pu mettre la clé sous la porte. Par exemple, je n'ai pas vérifié tout de suite mes ratios coûts-matières. J'ai laissé faire mon chef, j'ai attendu 7 mois pour me pencher sur ces dépenses, et je me suis aperçu à ce moment-là qu'il y avait un dépassement de budget de 30 000 E, ce qui est énorme. J'ai alors recadré mon chef, mais c'était déjà 30 000 E de perdus..." C'est ce que raconte dans les colonnes de **L'Hôtellerie Restauration*** Sylvain Albert, p.-d.g. du restaurant Le Taste Monde à Issy-les-Moulineaux (92), en évoquant son parcours d'entrepreneur. Cette mésaventure est fréquente, et si dans le cas de Sylvain Albert elle n'a pas eu de conséquences malheureuses puisque ce jeune chef d'entreprise prévoit l'ouverture d'un second établissement dans Paris début 2006, elle aurait pu lui coûter bien plus cher. Mais surtout, elle aurait pu être évitée. Comment ? En faisant un effort simple mais régulier : celui de calculer chaque mois son ratio matières. Il faut réaliser ce calcul dès le début, et ne pas attendre d'avoir des difficultés de trésorerie pour réagir.

Comment calculer un ratio mensuel ?

Le ratio matières est le résultat du rapport entre les consommations de matières et le chiffre d'affaires mensuel hors taxes (R = consommation de matières : chiffres d'affaires mensuel HT).

Vous pouvez effectuer ce calcul vous-même ou en collaboration avec votre expert-comptable. Le plus souvent, les factures d'approvisionnement sont comptabilisées sur place : le total des factures reçues au cours du mois sera donc disponible pour calculer le ratio. Le plus long, c'est l'inventaire des stocks : utilisez le dernier prix connu pour valoriser les denrées et boissons en stock.....

De tels calculs sont à la base de la gestion d'un restaurant. Ils peuvent et doivent être réalisés quels que soient la taille ou le concept, ne présentent pas de difficultés et ne prennent que peu de temps. Disposer de telles informations ne dépend que de la volonté de gérer son entreprise.

Quel est le niveau normal du ratio matières ?

Chacun connaît la norme de 30 % mais ce n'est qu'une moyenne. Chaque entreprise doit trouver son propre objectif et ensuite s'y tenir. En effet, il est très difficile de prévoir le ratio matières car il dépend bien sûr du coût des denrées, des recettes mais aussi de la composition des ventes. Il faut bien entendu faire des fiches techniques pour chaque plat, mais le ratio ne se stabilisera qu'après quelques semaines, voire quelques mois, après une ouverture ou un changement de carte lorsqu'on aura corrigé les erreurs de choix de produits et de fournisseurs, de plats proposés, de recettes, quand l'équipe aura appris à travailler ensemble et se sera familiarisée avec le matériel, quand on fera moins d'erreurs de prévision sur le nombre de couverts attendus

Activité 5.2

Questionnaire élève 5 : Un outil de gestion, le ratio matières

Que représente le calcul du ratio matières pour un restaurateur ?

Qu'assure un bon résultat du ratio matières pour un restaurateur ?

Comment calcule t'on ce ratio matières appliqué à notre fiche technique ?

Que veut dire le résultat obtenu ?

Quelle est la norme du ratio matières ?

Ce résultat est-il correct? Commentez le.

Activité 5.2

Doc. professeur 5 : Un outil de gestion : le ratio matières

Que représente le calcul du ratio matières pour un restaurateur ?

Le ratio matières est l'un des deux principaux indicateurs de gestion

Qu'assure un bon résultat du ratio matières pour un restaurateur ?

Un contrôle régulier qui évite des désagréments de gestion qui peuvent mener à la faillite d'un établissement

Comment calcule t'on ce ratio matières appliqué à notre fiche technique ?

**Le ratio matières est le résultat du rapport entre les consommations de matières et le Chiffre d'Affaires mensuel Hors Taxes
(R = consommation matières / Chiffre d'Affaires mensuel Hors Taxes x 100)
Appliqué à notre fiche technique**

Coût matières d'une portion

Prix de vente HT

X 100 = Ratio Matières

Que veut dire le résultat obtenu ?

Cela permet de dire quel pourcentage de matières premières cela représente par rapport au prix de vente H.T.

Quelle est la norme du ratio matières ?

**La norme est de 30 % mais cela dépend aussi du coût des denrées, des recettes mais aussi de la composition des recettes.
Il faut également faire attention au choix des produits et des fournisseurs et aux plats proposés.**

Calculer le ratio matières dans le cas de notre recette ?

$$\frac{2,67}{7,10} \times 100 = 37,6 \%$$

Ce résultat est-il correct? Commentez le.

Le résultat est correct. Au dessus de la norme il n'en est pas trop éloigné. On pourrait bien sûr encore le faire évoluer en négociant les prix avec les fournisseurs.