

Gestion stratégique des coûts en restauration...

Avec cette cinquième chronique, nous continuons la série que nous avons amorcée en janvier 2004 sur la gestion stratégique des coûts. Nous traiterons plus spécifiquement du calcul des coûts théoriques de la matière première utilisée.

Le calcul des coûts théoriques de la matière première utilisée pour la réalisation d'une recette est l'étape qui vient tout de suite après avoir complété les six étapes du processus de standardisation des recettes présenté dans notre dernier article.

Les six étapes du processus de standardisation...

1. Délimiter votre cadre (caractériser en fixant les limites)
2. Chercher et trouver de nouvelles recettes;
3. Formuler vos nouvelles recettes (inscrire chacune d'elles sur une fiche recette);
4. Expérimenter vos nouvelles recettes;
5. Évaluer vos nouvelles recettes;
6. Fixer vos recettes standardisées et prendre des photos.

L'étape qui vient tout de suite après consiste à :

7. Calculer le coût des matières premières que nous devons utiliser pour réaliser la recette.

Il y a généralement deux situations possibles lorsque vient le temps de calculer le coût des matières premières utilisées dans une recette standardisée, c'est-à-dire :

Situation numéro 1

On doit calculer le coût des matières premières utilisées dans une recette que l'on vient de standardiser en utilisant idéalement les coûts inscrits sur les listes d'inventaire de l'entreprise. L'objectif ultime est en fait de développer un maximum de nouvelles recettes en se servant des matières premières déjà utilisées par l'entreprise.

La situation idéale consiste à offrir dans votre restaurant un maximum de choix tout en utilisant un assortiment minimum de matières premières. Plus votre cadre théorique sera bien défini, plus vous aurez de facilité à suivre cette ligne de conduite.

Situation numéro 2

L'autre façon de faire consiste à calculer le coût théorique des matières premières utilisées dans une recette standardisée en utilisant les listes de prix des fournisseurs avec lesquels vous avez décidé de faire des affaires pour l'achat de ces nouvelles matières premières.

Exemple correspondant à la situation numéro 1 : lorsque les matières premières sont déjà utilisées par le restaurant.

Note : les chiffres utilisés pour cet exercice sont fictifs.

Exemple d'une partie de liste d'inventaire				
Ingrédients	Quantité en inventaire	Format d'achat en \$	Coût unitaire converti	Inventaire en \$
Boîte de lait concentré (2 %)	10	385 ml	2,00 \$	20,00 \$
Poudre de cacao tamisée	2	1 000 ml	18,00 \$	36,00 \$
Café espresso moulu	1	1 000 ml	20,00 \$	20,00 \$
Sucre	1	1 000 ml	5,00 \$	5,00 \$
Œufs	10	Douzaine	2,40 \$	24,00 \$
Vanille	1	1 000 ml	100,00 \$	100,00 \$
Produits ABC	20	1 000 ml	5,00 \$	100,00 \$
Produits XYZ	1	200 ml	15,00 \$	15,00 \$

Exemple correspondant à la situation numéro 2 :

Les matières premières ne sont pas utilisées par le restaurant.

Nous devons dans ce cas nous enquérir auprès des fournisseurs des prix des nouvelles denrées que nous souhaitons utiliser.

Note : les chiffres ainsi que les facteurs de conversion utilisés pour cet exercice sont fictifs.

Exemple de feuille de travail que vous pouvez utiliser pour inscrire le résultat de vos recherches chez vos fournisseurs				
Ingrédients Fournisseurs	Format d'achat	Facteur de conversion (s'il y a lieu)	Format d'achat converti	Coût unitaire en \$
Boîte de lait concentré (2 %)	385 ml		385 ml	2,00 \$
Jos Machin				
Poudre de cacao tamisée	1 000 ml		1 000 ml	18,00 \$
Coco Cacao				
Café espresso moulu	1 000 ml		1 000 ml	20,00 \$
Café Plus				
Sucre	1 000 ml		1 000 ml	5,00 \$
Gogo Sucre				
Œufs	Douzaine		Douzaine	2,40 \$
Cocorico				
Vanille	1 000 ml		1 000 ml	100,00 \$
Vanille et Cie				
Produits ABC	1 000 grammes	1	1 000 ml	5,00 \$
Chez ABC				
Produits XYZ	200 grammes	0,5	100 ml	15,00 \$
Chez XYZ				

Problèmes que l'on peut rencontrer lorsqu'on commence à calculer le coût théorique des matières premières utilisées dans une recette standardisée

Parfois, l'unité de mesure à l'achat n'est pas la même que l'unité de mesure à l'utilisation. Il est donc nécessaire de convertir les formats achetés afin de les rendre conformes aux formats d'utilisation (voir exemple précédent). De plus, il n'est pas toujours facile d'obtenir les coûts de certaines matières premières. Souvent, des matières essentielles comme le sel, la fleur de sel, le poivre, les épices, les fines herbes sont difficiles à mesurer. Les coûts payés pour certaines matières sont souvent très variables selon la période de l'année.

Quelle que soit la situation, l'exercice consiste à calculer le coût théorique des matières premières qui seront utilisées pour la réalisation de la recette. Dans notre exemple, nous obtenons un coût théorique de matières premières utilisées de

1,59 \$. Comme nous l'avons déjà mentionné dans un de nos articles précédents, le calcul des coûts théoriques de la matière première constitue une étape incontournable après laquelle il sera possible d'établir le prix de vente des plats inscrits sur votre menu.

Conclusion

Le calcul du coût théorique de la matière première utilisée est en fait un exercice simple qui demande par contre une certaine discipline afin de maintenir constamment à jour les coûts. Nous devons reconnaître qu'il est aujourd'hui inacceptable de fixer nos prix de vente sans connaître au préalable les coûts théoriques des matières premières utilisées pour chaque recette inscrite sur nos menus. 

Gâteau Mousse au café et au chocolat				
Nombre de portions : 6 (x grammes, x cm de long, x cm de large, x cm de haut)				
Temps de préparation : 15 minutes				
Temps de cuisson : 40 minutes				
Nombre de calories/portion : 274				
Matières grasses/portion : 7 g				
Glucides/portion : 49 g				
Ingrédients	Format d'achat converti (s'il y a lieu)	Coût à l'achat	QMPU	CMPU
Boîte de lait concentré (2 %)	385 ml	2,00 \$	385 ml	2,00 \$
Poudre de cacao tamisée	1 000 ml	18,00 \$	250 ml	4,50 \$
Café espresso moulu	1 000 ml	20,00 \$	20 ml	0,40 \$
Sucre	1 000 ml	5,00 \$	250 ml	1,25 \$
Jaunes d'œufs	Douzaine	2,40 \$	2	0,40 \$
Vanille	1 000 ml	100,00 \$	10 ml	1,00 \$
Blancs d'œufs	Douzaine	2,40 \$	2	0,00 \$
Coût pour 6 portions : 9,55 \$				
Coût pour 1 portion : 1,59 \$				
Source : <i>Coup de pouce Hors Série</i> automne 1999				
QMPU : Quantité de matière première utilisée				
CMPU : Coût de la matière première utilisée				



Présente la solution complète

4 logiciels inclus :

- Logiciel de facturation
- Logiciel de livraison
- Logiciel de horodateur
- Logiciel comptes-clients

Système de gestion et de point de ventes conçu par des restaurateurs pour les restaurateurs.

ventes@clsinfo.ca www.clsinfo.ca
(514) 341-4636

NOUVEAU!

Nimesa 200

Guichet libre-service pour la restauration rapide.

Mode de paiement complet inclus!



Écran tactile POS

Comptez sur la flexibilité de la solution POSITOUCH et sur notre approche personnalisée afin d'obtenir les meilleures solutions pour vos opérations.

Technologie tactile opérant sur la plate-forme Windows (toutes versions)

