# Fiche d'inventaire

Une feuille par zone, remplie dans l'ordre des étagères. Prix hors taxes.

| ZONE | DATE ET HEURE | COMPTÉ PAR |
|---|---|---|
| | | |

| Produit | Unité de comptage | Quantité | Prix HT<br>par unité | Valeur HT<br>quantité × prix |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | **Total de la zone** | |

# Fiche d’inventaire

Le récapitulatif du mois, pour calculer le ratio matière réel.

| Zone | Valeur HT |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| **Stock final** | |

## Le calcul

| | |
|---|---|
| Stock au début du mois (l’inventaire du mois précédent) | |
| Plus les achats du mois, hors taxes, factures de fin de mois comprises | |
| Moins le stock final ci-dessus | |
| Égale la consommation du mois | |
| Chiffre d’affaires du mois hors taxes | |
| Ratio matière réel : consommation ÷ chiffre d’affaires HT | |

La méthode complète : monrestaurentable.fr/guides/inventaire-restaurant