Fiche technique

Une fiche par plat. Les prix sont hors taxes, au prix payé sur la dernière facture.

NOM DU PLAT		CATÉGORIE	NOMBRE DE PORTIONS
DATE	ÉTABLIE PAR	TEMPS DE PRÉPARATION	TEMPS DE CUISSON

Ingrédients

Ingrédient	Quantité nette	Unité	Rendement	Quantité brute nette ÷ rendement	Prix HT par unité	Coût HT brute × prix
					Coût matière total	

Calculs

COÛT MATIÈRE PAR PORTION · COÛT TOTAL ÷ PORTIONS	PRIX DE VENTE TTC · LE PRIX DE LA CARTE
TAUX DE TVA · 10 % SUR PLACE, 20 % POUR L'ALCOOL	PRIX DE VENTE HT · PRIX TTC ÷ (1 + TVA)
RATIO MATIÈRE · COÛT PAR PORTION ÷ PRIX HT	COEFFICIENT · PRIX HT ÷ COÛT PAR PORTION
MARGE BRUTE PAR PORTION · PRIX HT – COÛT PAR PORTION	

Allergènes présents

- ☐ Gluten
- ☐ Crustacés
- ☐ Œufs
- ☐ Poissons
- ☐ Arachides
- ☐ Soja
- ☐ Lait
- ☐ Fruits à coque
- ☐ Céleri
- ☐ Moutarde
- ☐ Sésame
- ☐ Sulfites
- ☐ Lupin
- ☐ Mollusques

Fiche technique

Progression, dressage et conservation.

Progression

Dressage

Conservation et remise en température