

FICHE PRATIQUE

La fiche technique : un classique... mais vecteur de performances

Vous la connaissez tous, son utilisation aussi ! Mais savez-vous qu'elle peut vous aider à améliorer votre résultat ?

PAR PASCALE BEGAT

Chacun d'entre vous a certainement les siennes, où l'on peut trouver par exemple :

- ✓ le mode opératoire ou la progression du travail,
- ✓ le matériel nécessaire,
- ✓ la présentation des plats (et parfois des photos),
- ✓ les temps de cuisson et/ou de remise en température,
- ✓ des accords mets-boissons,
- ✓ et bien sûr, les ingrédients !

C'est plutôt sur cette dernière rubrique que je m'attarderai. En effet, en termes de coûts, les ingrédients utilisés (encore appelés « food-cost » ou coût matières) représentent, selon les gammes de restaurant, 22 % à 30 % du chiffre d'affaires HT, l'un des plus gros postes de dépenses.

COMMENT INTÉGRER LES COÛTS MATIÈRES ?

- D'abord tout lister, ne pas oublier les épices, le sel, le poivre, la garniture, la décoration. Vous devrez peut-être faire des sous-fiches techniques pour certains éléments.
- Ensuite recenser les quantités nécessaires pour un certain nombre de portions. Le plus simple est de partir du nombre de portions qu'on a l'habitude de réaliser (dans notre exemple : 6 portions de mousse au chocolat).
- Attention, il faut tenir compte des pertes de poids éventuelles. Ainsi et par exemple pour un poisson qui a beaucoup de déchets, pour une portion de 180 g, il faudra peut-être mettre en œuvre 300 ou 350 g de poisson brut. Deux solutions pour ce faire : vous intégrez le poids brut de départ (et donc son prix d'achat), ou le poids net d'arrivée et le pourcentage de pertes, pour avoir le bon prix d'achat. Par exemple, un poisson coûte 20 € du kilo, il vous en faut 300 g, pour une portion de 180 g, le coût d'achat est de 6 € par portion pour cet ingrédient.

Dans l'exemple de la mousse au chocolat, on intègre tous les ingrédients avec leur prix facturé par le fournisseur, et l'unité d'achat (12 œufs coûtent 1,99 €). On indique ensuite la quantité utilisée, ici 3 œufs pour les 6 portions. Le prix des œufs est donc de 1,99 € / 12 x 3 = 0,50 € après arrondis (dernière colonne). On additionne ensuite tous les coûts, et on obtient un coût total de 3,14 €, soit 0,52 € par portion. Pas très nouveau, ni bien compliqué. Peu d'effet sur votre compte de résultat, allons donc plus loin en faisant le lien avec le prix de vente.

FAIRE LE LIEN AVEC LE PRIX DE VENTE

- Imaginez que votre fiche technique calcule en plus le prix de vente théorique (TTC) en fonction du ratio de « food-cost », enfin... celui que vous aimeriez avoir en fin d'année !

Ici, le coefficient de 0,25, soit 25 % du prix HT, tel est l'objectif du restaurateur. La fiche technique, calcule un prix de vente TTC idéal de 2,50 €, ce qui n'est pas cher pour un dessert ! Le client acceptera probablement de payer de 6 € TTC et là, le restaurateur lit en direct son « food-cost » : 10,42 % du chiffre d'affaires HT seulement pour ce dessert. Il y a fort à parier, qu'il va motiver la salle pour vendre ses mousses au chocolat !

Autre exemple, si la fiche technique indique un coût de 10 € pour un poisson qui ne peut pas être vendu à la carte plus de 23 € (Le « food-cost » est alors de 50 %). L'arbitrage pourrait être : laisser ce plat à la carte, le supprimer, réduire les portions ou modifier la recette...



Expert-comptable
Approove

WWW.APPROOVE.COM

PBEGAT@APPROOVE.FR

CONCLUSION : Ces fiches techniques permettent de savoir, au quotidien et par plat, quel coût matières on supporte. On a ainsi plus de visibilité sur la réalisation et le suivi de ses objectifs. Et la main-d'œuvre alors ? Oui, on peut aussi l'intégrer dans une fiche technique, mais je vous donne rendez-vous dans un [prochain numéro](#) !

EXEMPLE

FICHE TECHNIQUE POUR 6 PERSONNES

ARTICLE	PRIX FACTURÉ	UNITÉ D'ACHAT	QUANTITÉ MISE EN ŒUVRE	Coëff. 0,25	Coûts
Chocolat	9,35	1,00	0,200		1,87
Beurre	6,00	1,00	0,050		0,30
Crème	2,19	0,50	0,100		0,44
Sucre glace	1,28	1,00	0,025		0,03
Œufs	1,99	12,00	3,000		0,50
Coût total HT					3,14 €
Coût/pers. HT					0,52 €
Prix de vente TTC idéal					2,50 €
soit HT					2,09 €
Prix de vente TTC final					6,00 €
soit HT					5,02 €
Ratio coût matières					10,42%

- ✓ Déterminer ses ratios objectifs et les intégrer
- ✓ Écrire ses recettes et calculer les grammages

- ✓ Intégrer les prix d'achat
- ✓ Intégrer le tout dans ses recettes et sous-recettes
- ✓ Déterminer les prix de

- ventes aux clients
- ✓ Laisser mijoter et constater les améliorations de résultat

- ✓ Bien sûr, le tout avec l'aide de son expert-comptable !