

FICHE PRATIQUE. Dans le n°443, je vous avais donné rendez-vous pour aller plus loin sur la fiche technique en matière de coûts de main-d'œuvre. **PAR PASCALE BEGAT**

La fiche technique : toujours plus de performances... (2^e partie)



Approve
Expert-comptable
WWW.APPROOVE.COM
PBEGAT@APPROOVE.FR

SI VOS RECETTES SONT COMPLIQUÉES

Avec plusieurs garnitures, on peut créer une sous-fiche technique par élément de la recette pour la déverser dans une fiche technique récapitulative. Comme le montre l'exemple des rougets pour 10 personnes (tableau 1). On peut ainsi avoir en lecture directe le food-cost total.

ET LA MAIN-D'ŒUVRE ALORS ?

C'est l'un des coûts majeurs dans un restaurant, quelle que soit sa catégorie. Bien suivre au jour le jour son coût de main-d'œuvre est plus compliqué que de suivre son coût matière.

Surtout, le suivi des coûts de main-d'œuvre permet de réaliser des arbitrages : entre deux plats à mettre à la carte par exemple, sur un prix de vente final ou sur une embauche... On peut voir le prix de vente théorique en fonction du coût matières et du coût de la main-d'œuvre, et donc décider immédiatement.

COMMENT INTÉGRER LA MAIN-D'ŒUVRE ?

D'abord, à partir de son bilan et des fiches de paye – avec l'aide de son expert-comptable – on distingue les coûts salariaux de la cuisine et des autres départements, pour isoler un ratio de coût de personnel de cuisine/ chiffre d'affaires à atteindre.

Ensuite, il faut définir les postes de cuisine, et leurs coûts salariaux (salaires bruts, avantages en nature, charges sociales, primes et congés payés...). Enfin, il est nécessaire d'évaluer le temps à passer pour chacun des postes sur la recette en question et de les intégrer dans la fiche technique.

LIER LE TOUT

On peut alors tenir compte des coûts matière et main-

TABLEAU 1
ROUGETS

Matière	Pièces	1000 PORTIONS OU POIDS UTILISÉ POUR 10 PORTIONS DE LA RECETTE PRINCIPALE		Prix UNITAIRE	FOOD-COST OBJECTIF 28%
		Quantité	Unité		
Rougets		2,6	kg	15,39 €/kg	40,01
Digjons gras	3	0,375	kg	0,45 €/kg	0,17
Digjons blanc-graïls	10	1	botte	0,65 €/kg	0,65
Germe nigrons		0,03	kg	22,50 €/kg	0,68
À la citron	10	1,25	kg	1,60 €/kg	2,00
Comme (sucre)		0,01	kg	0,56 €/kg	0,01
huile		0,03	litre	1,71 €/litre	0,05
Coriandre fraîche		0,25	botte de 950	0,85 €/botte	0,21
Béton citronnelle	1/2 béton	0,25	botte	0,85 €/botte	0,21
Menthe fraîche		0,33	botte	0,85 €/botte	0,28
Pâte à croûte déco	10	stick		0,06 €/stick	0,50
sel-poivre		1		0,10 €	0,10
Sous-recettes:	titre de portion	N° sous recette			
Coûts de poissons	10	SR1	portion	0,30	2,98
	10	SR2	portion	0,00	0,00
				Food-cost global pour la recette principale	47,85
				Food-cost par portion (recette principale)	4,78

d'œuvre dans la fixation de son prix de vente. Dans l'exemple (tableau 2), au vu des coûts matière seuls, on vendrait peut-être la portion à 21 € TTC, persuadé de bien vendre. En réalité, le prix minimum de vente pour respecter le ratio main-d'œuvre objectif est de 22,30 € TTC. On sait aussi qu'en vendant à 23 €, le coût matière est de 19,86 % et le coût cuisine de 14,54 %. Cela amène certainement à des arbitrages : soit au niveau de la carte : « laisse-t-on tel ou tel plat ? », soit en amont, dans la création de la recette : la main-d'œuvre est en effet redevue visible par le biais de son intégration dans la fiche recette !

(*) Lire « La fiche technique : un classique mais vecteur de performance... » (Néorestauration n° 443, page 82).

TABLEAU 2

Rougets	Food-cost	coût cuisine	Prix de vente TTC	Prix de vente	Avec le prix de vente
Coût par portion	4,78	2,80			12,61 marge en valeur
Tous coûts attendus	28 %	15 %			19,86 % coût matière
Prix de vente TTC objectif	20,08	22,30	22,30	23,00	14,54 % coût cuisine

CONCLUSION : RECETTE POUR LA MISE EN PLACE

- ✓ Déterminer ses ratios objectifs et les intégrer
- ✓ Isoler les coûts de main d'œuvre de la cuisine et de la salle
- ✓ Ecrire ses recettes et calculer les grammages
- ✓ Intégrer les prix d'achats
- ✓ Déterminer les grands postes en cuisine (4 ou 5 postes) avec les coûts à l'heure (avec les congés, les avantages en nature, charges, primes...)
- ✓ Relever les temps passés
- ✓ Intégrer le tout dans ses recettes et sous-recettes
- ✓ Déterminer les prix de vente aux clients
- ✓ Laisser mijoter et constater les améliorations de résultat...
... bien sûr, le tout avec l'aide de son expert-comptable !