

Gérer avec la fiche technique



OBJECTIF

Identifier le rôle de la fiche technique dans les décisions d'achat, la maîtrise des coûts et les résultats de l'entreprise.

LIEUX - DATES

Proposition personnalisée.

Nous contacter

FICHE TECHNIQUE				DATE M.A.J.	REV-T3
Saumon oseille				libre de Portions	10
MATIERE PREMIERE	U.	QUANTITE	P.U.P.L.T.	MONTANT P.L.T.	
Filet de saumon	KG	1,3	12,37	16,08	
Sauce	KG	0,1	3,95	0,40	
Sauce oseille	U	10	0,35	3,50	
Garniture	U	10	0,47	4,70	
				0,00	
				0,50	
				0,50	
				TOTAL BRUT H.T.	24,68
				% PERTE	0,74
				3%	
				INGREDIENTS A LA PORTION	0,20
				0,02	
				TOTAL NET H.T.	25,62
PRIX DE VENTE			14		
PRIX DE VENTE H.T.			12,73		
VALEUR MARGE A LA PORTION			10,17		
POURCENTAGE MARGE			79,9%	COÛT A LA PORTION H.T.	2,56
NOTES					