

Pizza Margherita



PORTION	PRIX AFFICHÉ TTC	TVA, HYPOTHÈSE	PERTES	OBJECTIF DE TAUX DE MARQUE
1	13,00 €	10 %	0 %	75 %

1 Coût matière de chaque ingrédient

Coût HT = prix d'achat HT ÷ quantité achetée × quantité brute utilisée. Ici, les quantités achetées sont converties en grammes.

Ingrédient	Calcul posé, en euros	Coût HT
Pâton	$3,80 \div 1000 \times 280$	1,064 €
Sauce tomate	$2,60 \div 1000 \times 90$	0,234 €
Mozzarella	$8,20 \div 1000 \times 150$	1,230 €

2 Total et coût par portion

$1,064 + 0,234 + 1,230 = 2,528$ € pour 1 pizza.

$2,528 \div 1 = 2,528$ € par portion.

COÛT MATIÈRE PAR PORTION

2,528 €

Soit 2,53 € après arrondi d'affichage.

3 Prix HT, marge et ratios

On note **P** le prix HT exact, **C** le coût matière par portion et **M** la marge brute. $P = 13,00 \div 1,10$; $C = 2,528$; $M = P - C$.

Repère	Formule appliquée	Résultat affiché
Prix de vente HT	$13,00 \div (1 + 10 \div 100)$	11,82 €
Marge brute	$P - 2,528$	9,29 €
Taux de marque	$M \div P \times 100$	78,6 %
Taux de marge	$M \div 2,528 \times 100$	367,5 %
Food cost	$2,528 \div P \times 100$	21,4 %
Coefficient HT / HT	$P \div 2,528$	4,67

Deux taux, deux dénominateurs. Le taux de marque rapporte la marge au prix HT ; le taux de marge la rapporte au coût matière. Ils décrivent la même marge en euros, sans être interchangeables.

Arrondis : les résultats affichés sont arrondis, mais les calculs utilisent P et M non arrondis. Ne repartez pas de 11,82 € ou de 2,53 € pour calculer les ratios.

Prix pédagogiques fictifs, à remplacer par les factures réelles. TVA retenue comme hypothèse : son taux dépend du produit et du mode de vente. Ni charges de personnel, ni loyer, ni énergie, ni emballage : ce n'est pas un bénéfice. Ce document ne valide ni la conformité HACCP ni les allergènes.

Droit d'usage : Libre de reproduction et d'usage en formation, avec mention de la source tobyapp.fr.



Du calcul à la décision

4 Prix minimum pour 75 % de taux de marque

Minimum HT théorique = coût matière ÷ (1 - objectif ÷ 100).

$$2,528 \div (1 - 75 \div 100) = 2,528 \div 0,25 = 10,112 \text{ €}.$$

Appliquez ensuite la taxe à ce montant non arrondi :

$$10,112 \times 1,10 = 11,1232 \text{ € TTC}.$$

MINIMUM AU CENTIME RESPECTANT L'OBJECTIF

11,13 € TTC

L'arrondi est fait au centime supérieur, après le calcul complet. Ce minimum mathématique n'est ni un prix commercial conseillé ni une garantie de bénéfice.

5 Mozzarella à 9,20 €/kg

Les autres prix, la quantité de mozzarella, le prix de vente et l'hypothèse de TVA restent identiques.

$$\text{Mozzarella : } 9,20 \div 1000 \times 150 = 1,380 \text{ €}.$$

$$\text{Total : } 1,064 + 0,234 + 1,380 = 2,678 \text{ € par pizza}.$$

$$\text{Écart : } 2,678 - 2,528 = +0,150 \text{ € par pizza}.$$

Repère après hausse	Formule, P inchangé	Résultat affiché
Marge brute	$P - 2,678$	9,14 €
Taux de marque	$(P - 2,678) \div P \times 100$	77,3 %
Food cost	$2,678 \div P \times 100$	22,7 %
Minimum TTC	$2,678 \div 0,25 \times 1,10 = 11,7832$, puis arrondi supérieur	11,79 €

6 Ce qui reste à financer

La marge brute doit encore couvrir notamment le personnel, le loyer, l'énergie et l'emballage. Ces dépenses ne figurent pas dans le coût des trois ingrédients. Le résultat ne démontre donc pas le bénéfice ni la rentabilité complète du restaurant.

Pour réutiliser la fiche : les pertes sont nulles dans cet exercice. Si vous renseignez un brut, le net vaut $\text{brut} \times (1 - \text{perte} \div 100)$ et le coût porte sur ce brut. Si vous connaissez seulement le net souhaité, retrouvez d'abord le brut par $\text{net} \div (1 - \text{perte} \div 100)$, avec une perte inférieure à 100 %.