

Pizza Margherita



Calculez le coût matière d'une pizza, puis les repères utiles pour choisir son prix.

Nom _____ Date _____

Ingrédient	Quantité brute	Prix d'achat HT/kg
Pâton	280 g	3,80 €
Sauce tomate	90 g	2,60 €
Mozzarella	150 g	8,20 €

Prix affiché	13,00 € TTC
TVA retenue pour cet exemple	10 %
Objectif de taux de marque	75 %
Taux de marque : marge rapportée au prix de vente HT.	

1 pizza = 1 portion. Quantités brutes utilisées, pertes supposées nulles (0 %) ; chaque prix d'achat correspond à un kilogramme. Calculez sans arrondir, puis présentez les coûts matière avec trois décimales, les montants de vente et de marge avec deux, les taux avec une et le coefficient avec deux. Feuille annexe si nécessaire.

1 Chiffrer les ingrédients. Calculez le coût HT de chaque ligne. Posez la conversion de kilogrammes en grammes.

2 Trouver le coût par pizza. Additionnez les lignes et tenez compte du nombre de portions obtenues.

3 Comprendre la marge. Calculez le prix HT, la marge brute en euros, le taux de marque, le taux de marge, le food cost et le coefficient prix HT + coût matière HT.

4 Protéger l'objectif. Quel est le prix minimum TTC pour atteindre 75 % de taux de marque ? Arrondissez au centime supérieur.

5 Tester une hausse d'achat. La mozzarella passe à 9,20 €/kg, à quantité inchangée. Recalculez le coût par pizza, son écart, la marge brute, le taux de marque, le food cost et le minimum TTC.

6 Prendre du recul. Quelles dépenses restent à financer avec la marge brute ? Pourquoi n'est-elle pas le bénéfice du restaurant ?

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.