



Fûts, caisses et récapitulatif

Établissement _____ Date de l'inventaire _____

Fûts

Bière ou boisson en fût	Fûts pleins	Fût en perce, en dixièmes	Total	Prix d'achat HT du fût (€)	Valeur HT (€)

Fût en perce : soupesez-le. Total = fûts pleins + dixièmes ÷ 10.

Softs, bières et eaux en caisses

Produit	Caisses pleines	Bouteilles par caisse	Bouteilles isolées	Total	Prix d'achat HT (€)	Valeur HT (€)

Total = caisses pleines × bouteilles par caisse + bouteilles isolées.

Valeur HT par famille (€)

Spiritueux	Vins	Bières	Softs	Sirops	Fûts	Total du stock

Consommation de la période et ratio matière réel

Stock de début HT (€) _____
Valeur de l'inventaire précédent

Achats HT de la période (€) _____
Factures de boissons, avoirs déduits

Stock de fin HT (€) _____
Total de cet inventaire

Consommation HT (€) _____
Stock de début + achats - stock de fin

Chiffre d'affaires HT des boissons (€) _____

Ratio matière réel (%) _____
Consommation ÷ chiffre d'affaires HT × 100

Compté par _____

Vérifié par _____

Cette fiche aide à compter et à valoriser le stock du bar, sans remplacer la comptabilité. Inventaire de fin d'exercice : suivez les consignes de votre comptable.

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

Vos marges, sans les maths. Modèle gratuit Toby – tobyapp.fr/modeles/fiche-inventaire-bar

Fûts, caisses et récapitulatif · 2 / 2