



Zone de stockage _____ Compté par _____

Une feuille par zone. Comptez dans l'ordre des étagères, de haut en bas. Produit entamé : la part qui reste (0,5 sac). Rien en stock : 0.

[illegible]

Feuille n° _____ sur _____ Total de la feuille HT (€) _____

Valeur = quantité comptée × dernier prix d'achat HT, dans la même unité : au kilo si vous comptez en kilos.

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



Récapitulatif de l'inventaire

Établissement _____

Date de l'inventaire _____

Par zone de stockage

Zone	Valeur HT (€)	Feuilles
Total du stock		

Par famille de produits

Famille	Valeur HT (€)	Part (%)
Épicerie		
Frais		
Surgelé		
Boissons		
Emballages		
Entretien		
Total du stock		

Les deux totaux sont égaux. Pour le ratio matière, gardez les denrées et les boissons : épicerie, frais, surgelé, boissons.

Consommation de la période et ratio matière réel

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

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

Stock de fin HT (€) _____
Denrées et boissons de cet inventaire

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

Chiffre d'affaires HT de la période (€) _____

Ratio matière réel (%) _____
 $\text{Consommation} + \text{chiffre d'affaires HT} \times 100$

Ratio matière prévu (%) _____
D'après vos fiches techniques

Écart (points) _____
Ratio réel - ratio prévu

Écarts constatés et décisions

Compté par _____

Vérifié par _____

Cette fiche aide à compter et à valoriser le stock, 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.