



Fiche technique de pâtisserie

Recette _____

Établissement _____ Nombre de pièces obtenues _____

Poids d'une pièce crue (g) _____ Moule, cercle, plaque ou douille _____

1 • La pesée

Ingrédient	Poids (g)	Prix du kilo HT (€)	Coût HT (€)

Tout en grammes. Coût d'une ligne = poids × prix du kilo ÷ 1 000.

Poids de la pesée (g) _____ Coût de la pesée HT (€) _____ Coût par pièce HT (€) _____

2 • La cuisson et la conservation

Température (°C) _____ Temps _____ Four, position _____

Conservation _____

3 • Les étapes

4 • Les allergènes à cocher, d'après les étiquettes de vos matières premières

☐ Gluten (céréales) ☐ Crustacés ☐ Œufs ☐ Poissons ☐ Arachides ☐ Soja ☐ Lait
☐ Fruits à coque ☐ Céleri ☐ Moutarde ☐ Sésame ☐ Sulfites ☐ Lupin ☐ Mollusques

5 • Le prix de vente et la marge

Prix affiché au client TTC (€) _____ Marge par pièce (€) _____ Taux de marque (%) _____
 Prix HT – coût par pièce Marge + prix HT

Prix HT = prix TTC ÷ (1 + TVA). Prix minimum TTC = coût par pièce ÷ (1 – objectif) × (1 + TVA).

Prix d'achat hors taxes. Ni le décor ajouté après, ni l'emballage, ni l'énergie, ni le personnel ne sont comptés : la marge brute n'est pas un bénéfice.

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