



Fiche technique de recette

Recette _____

Nom / date _____ Nombre de portions obtenues _____

1 Les ingrédients achat, brut et net dans la même unité : g, ml ou pièce

Ingrédient	Quantité achetée	Unité	Prix d'achat HT (€)	Quantité brute utilisée	Perte déclarée (%)	Quantité nette	Coût de la ligne HT (€)

Net = brut × (1 - perte ÷ 100). Coût = prix d'achat HT ÷ quantité achetée × brut : le prix est celui de la quantité achetée. **Ne comptez pas la perte deux fois.** Gardez les décimales jusqu'au résultat.

Coût matière total HT (€) _____ Coût par portion HT (€) _____
Total ÷ portions obtenues

2 Le prix et la marge, par portion

Prix de vente TTC (€) _____ TVA : taux saisi (%) _____ Objectif de taux de marque (%) _____
Hypothèse à vérifier pour votre vente Inférieur à 100 %

Prix de vente HT (€)
 TTC ÷ (1 + TVA ÷ 100)

Marge brute (€)
 Prix HT - coût matière par portion

Taux de marque (%)
 Marge brute ÷ prix HT × 100

Taux de marge (%)
 Marge brute ÷ coût matière × 100

Food cost (%)
 Coût matière ÷ prix HT × 100

Coefficient
 Prix de vente HT ÷ coût matière HT

Prix minimum TTC (€)
 Coût par portion ÷ (1 - objectif ÷ 100) × (1 + TVA ÷ 100), arrondi au centime supérieur

3 Le déroulement de fabrication

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.