الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Du prix d’achat au coût de la portion : l’effet du rendement

Official article information

Article author أحمد عصام المعدراني	**Article number** 8514
Article code –	**Protection number** –

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of Arab Master Chefs

Un exemple chiffré montre comment le rendement de préparation modifie le coût du kilo utilisable et le coût d’un ingrédient par portion.

Le poids facturé et le poids utilisable

Supposons que cinq kilos de légumes coûtent 20 livres sterling. Après parage, quatre kilos sont utilisables. Le rendement est de 80 % et le kilo utilisable coûte 5 livres, contre 4 livres à l’achat.

Que coûte la portion ?

À raison de 160 grammes par portion, cet ingrédient coûte 80 pence. Le calcul du plat complet inclut les autres ingrédients. Le prix de vente tient également compte du travail et des coûts d’exploitation.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Mesurer à la bonne étape

Le rendement du parage et celui de la cuisson correspondent à des étapes distinctes. Une portion pesée après cuisson appelle un poids de référence correspondant. Le restaurant peut mesurer son propre rendement.

Comparer deux offres de fournisseurs

Supposons qu’un fournisseur facture 4 livres par kilo pour un rendement de 80 %, soit 5 livres le kilo utilisable. Un autre facture 4,40 livres pour 92 % de rendement, soit environ 4,78 livres le kilo utilisable. Le classement change après calcul du rendement. Les pesées doivent porter sur la même étape et des préparations comparables.

Quand le coût de la portion change

Si la quantité utilisable passe de quatre à trois kilos et demi, la facture reste de 20 livres, mais le kilo utilisable coûte environ 5,71 livres. Pour 160 grammes, le coût passe de 80 à environ 91 pence. La date et la méthode de mesure donnent donc un contexte au prix d’achat.

Distinguer l’effet du prix et celui de la quantité

Si le prix de l’ingrédient augmente alors que la portion reste stable, on peut isoler l’effet du prix. Si le prix reste stable et que la portion grandit, l’écart vient de la quantité, prévue ou non. Les deux peuvent aussi évoluer ensemble. Conserver le prix d’achat, le poids utilisable et le poids servi aide à déterminer quels changements ont contribué à l’écart.

L’image de couverture est une illustration générée par IA.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel