الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Gestion de la restauration — de la réception au coût par portion

Official article information

Article author أحمد عصام المعدراني / Ahmed Issam Maadarani	**Article number** 95
Article code –	**Protection number** –

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Un guide pratique pour relier les achats, la réception, la production et le service à des mesures vérifiables.

Définir le produit avant de commander

Indiquez l’ingrédient, l’unité de commande et les caractéristiques attendues en production. Reliez la quantité au nombre de portions et à leur masse nette. À la réception, relevez la masse réellement acceptée et tout écart par rapport à la commande.

Calculer le rendement et le coût sur une base commune

Dans cet exemple, 5 kg de légumes coûtent 4 unités monétaires par kilogramme. Après préparation, il reste 4 kg utilisables. Le rendement est de 80 % et l’achat coûte 20 unités, soit 5 unités par kilogramme utilisable. À 160 g par portion, on obtient 25 portions théoriques, à 0,80 unité de légumes par portion.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Consigner les résultats du service

Si seulement 23 portions ont été servies, pesez ce qui reste et notez ce qui a été écarté et pourquoi. Comparez la masse utilisable à la portion standard pour comprendre le rôle de la découpe, du portionnement ou d’une reprise.

Fiche de suivi de production

Étape	À consigner
Réception	masse acceptée et prix unitaire
Préparation	masse utilisable et pertes
Service	nombre de portions, masse unitaire et reste

Exercice de supervision

Prévoyez 30 portions de 160 g avec un rendement de 80 %. Il faut 4,8 kg utilisables, soit 6 kg avant préparation. Notez la masse prévue, comparez-la au résultat mesuré après le service et expliquez l’écart en une phrase.

Pour aller plus loin — BCcampus — Basic Kitchen and Food Service Management.

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel