IUOAMC MEDIA / Références professionnelles

Fiche de calcul du coût par portion

Ahmad Issam Maadarani

Utilisez la même devise partout. Additionnez le coût des ingrédients utilisés, puis divisez par le nombre réel de portions égales.

Exemple rempli

Produit / date / devise	Soupe / date de mesure / GBP
Poids brut, poids net et rendement	10 kg avant préparation et 8 kg après. Rendement = 8 ÷ 10 × 100 = 80 %.
Achat et coût au kilo utilisable	10 kg pour 30 £. Coût au kilo utilisable = 30 ÷ 8 = 3,75 £.
Autres ingrédients et coût total	10 £ d’autres ingrédients. Coût total des ingrédients = 40 £.
Portions réelles et coût par portion	25 portions égales. Coût des ingrédients par portion = 40 ÷ 25 = 1,60 £.

Champs de la fiche imprimable

Produit / date / devise	
Poids brut, poids net et rendement	
Achat et coût au kilo utilisable	
Autres ingrédients et coût total	
Portions réelles et coût par portion	

Retour à l’article · 8514