

BESOIN DE MAÎTRISER TES COÛTS ?

OUI!
MAIS COMMENT?!



FEUILLE DE ROUTE "DÉFINIR SES PRIX DE VENTE" AVEC ACCESSOIREMENT SUCRÉ

APPRENDS À CALCULER
LE COÛT DE REVIENT DE TES
CRÉATIONS

*pour les professionnels et passionnés
des Arts Culinaires*



ACCESSOIREMENTSUCRE.COM

COÛT DE REVIENT, KÉSAKO?

Le **coût de revient** correspond à l'**ensemble des coûts liés à la réalisation de ton gâteau. C'est le prix de vente minimum de ton gâteau.**

Si tu vends en-dessous de ce prix, tu perds de l'argent.

C'est la somme de 2 types de charges :

Charges Directes + Charges Indirectes*

(fixes et variables)



DEFINITION : CHARGES DIRECTES

Ce sont les charges qui sont directement liées à la fabrication de ton gâteau.

Elles sont souvent simples à identifier car tu les manipules pour réaliser ton gâteau. Voici une liste non exhaustive :

les matières premières, le cake board, l'emballage, le topper, les frais de livraison de ces produits ...
Mais également ton coût horaire !

POUR RAPPEL :

Prix de vente HT = Coût de revient HT + Marge HT

Prix de vente TTC = Prix de vente HT + TVA

METHODOLOGIE

1. Fais un état des lieux de tes achats :
 - a. Collecte toutes les informations nécessaires (produits, prix, poids)
 - b. Classe les par catégorie de produits (ex : ingrédients (sous-catégorie : frais, secs, surgelés, ...), emballages, décorations,...)
2. Crée une base de donnée avec toutes ces informations
3. Ceci te permettra de réaliser une fiche du coût de ta recette

*Nous allons apprendre dans ce document à calculer les charges directes de ta création culinaire**.*

**Les Charges Indirectes (ex : loyer, ...) seront à intégrer par la suite.*

Je suis Flore, ex-Responsable Achats & Logistique dans la restauration et passionnée de Cake Design/Pâtisserie. Je propose au travers d'Accessoirement Sucré, mon expertise Food Business afin d'aider les experts en arts culinaires à maîtriser leurs coûts.



COÛT DE TA RECETTE, KESKILFO?

Prenons l'exemple d'un gâteau.

Une recette = une fiche
Ainsi je t'invite à réaliser une fiche pour
chaque préparation
(crème au beurre, ganache, etc...)

La Règle de 3

$$\frac{\text{Quantité à utiliser} \times \text{Prix d'achat}}{\text{Unité d'achat}}$$



Tu peux réaliser ce travail sur Excel
pour gagner du temps.

Ce type de tableau te permet
également d'identifier quel ingrédient
te coûte le plus cher et ainsi voir quelles
actions peuvent être menées pour
baisser tes coûts.

NB : Selon les ingrédients utilisés, tu
peux avoir des pertes c'est à dire un
écart entre la quantité achetée et la
quantité réellement intégrée dans ton
gâteau. Lorsque tu achètes 1L de
crème liquide, il se peut que tu en
récupères réellement que 970 ml ainsi
le prix payé correspond à ces 970 ml
et non au litre. Il faut donc faire un
ajustement si tu constates des écarts
importants pour plusieurs ingrédients.
(cf. mon post sur instagram du 04.11 qui
t'explique cela en image)



EX : FICHE DE CALCUL RECETTE D'UN MOLLY CAKE 15 CM X 10 CM

Ingrédients	Unité d'Achat	Prix d'Achat HT	Quantité à Utiliser	Coût d'Achat HT
Œufs	12 OEUFS	2.75 €	3 OEUFS	0.6875 €
Sucre	1 KG	0.69 €	0.280 KG	0.1932 €
Farine	1 KG	0.55 €	0.280 KG	0.154 €
Crème Liquide	1 L	3.50 €	0.280 KG	0.98 €
Levure Chimique	1 KG	3.03 €	0.015 KG	0.045 €
Sel	0.3 KG	0.45 €	0.001 KG	0.0015 €
Arôme Vanille	0.2 KG	2.46 €	0.010 KG	0.123 €
ex : Cake Board	PIECE	1.50 €	1	1.50 €
			TOTAL	3.6842€



N'oublie pas d'y intégrer tes
éléments additionnels
et/ou les options possibles avec les prix sur le
même principe de calcul ex : le [cake board](#),
[boîte de transport](#), [topper](#), [fleurs](#),....

FICHE COÛT RECETTE - modèle vierge

Ingrédients	Unité d'Achat	Prix d'Achat HT	Quantité à Utiliser	Coût d'Achat HT

Prends en photo ton travail, partage-le story et
taggue 2 ami.e.s à qui cela pourrait être utile.
N'oublie pas de mentionner @accessoimentsucre



TOTAL



Il te manque à ce stade de la réflexion
d'autres éléments importants
à rajouter, qui te permettront de finaliser ton
coût de revient !



Ces éléments importants sont : TES CHARGES INDIRECTES

Les charges indirectes sont les dépenses liées au fonctionnement de ton entreprise et qui ne peuvent être affectées directement à tes créations culinaires.

Exemple : ta rémunération, ton loyer, tes consommations d'énergies, etc...

Il est très souvent difficile pour les professionnels des arts culinaires de les intégrer dans leur prix de vente.

Et c'est souvent la raison pour laquelle de nombreuses personnes bradent leurs créations et/ou finissent par arrêter leur activité !

Mais rassure-toi tu ne vas pas te retrouver dans cette situation car j'ai développé un outil qui va te permettre de calculer de façon efficace, rapide et autonome tes prix de vente.

Ton métier ce n'est pas d'être comptable, c'est de réaliser des chefs d'œuvres gustatifs.
Le mien c'est de t'équiper avec un outil qui te fait gagner du temps et de l'argent !



Clique dessus si tu veux être équipé !

Copyright © Accessoirement Sucré, 2023 Tous Droits Réservés

Tous les droits de reproduction, modification et de diffusion sont réservés à
Accessoirement Sucré.

La reproduction, partielle ou totale, ne peut être effectuée sans l'accord exprès
d'Accessoirement Sucré. Chaque support de travail et de communication (papier,
numérique, électronique, oral...) reste sous la propriété intellectuelle et le droit
d'auteur d'Accessoirement Sucré.

Le client s'engage à ne pas utiliser, transmettre ou reproduire tout ou partie de ces
documents en vue de l'organisation ou de la réalisation de prestations connexes ou
similaires à l'activité d'Accessoirement Sucré.

Il est strictement interdit au client de procéder au don ou à la revente des supports
de travail délivrés par Accessoirement Sucré, sous peine de poursuites judiciaires.