**Tableau pour le calcul du food cost (coût des aliments)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom de la recette :**  |  |
| **Ingrédients** | **Quantité (g)** | **Coût (€/kg)** | **Coût recette** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **Coût total de la recette :** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Coûts** | **Résultat** |
| **Coût total des ingrédients de la recette** | **€** |
| **Poids total de la recette** | **g** |
| **Poids total des produits finis (cuits)** | **g** |
| **Poids d’une portion individuelle** | **g** |
| **Nombre de pièces produites** | **n.** |
| **Food cost par pièce / par kg** | **€** |
| **Prix de vente par pièce / par kg** | **€** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Calcul du food cost** | **Résultat 1** | **Opération** | **Résultat 2** | **Opération** | **Valeur finale** |
| **Rendement %**  | **Poids total des produits finis cuits** | **:** | **Poids total de la recette** | **x 100 =** |  |
| **Food cost en € par kg** | **Coût total des ingrédients de la recette** | **:** | **Poids total des produits finis cuits** | **x 1000 =** |  |
| **Food cost en € par pièce** | **Coût total des ingrédients de la recette**  | **:** | **Nombre total de pièces** | **=** |  |
| **% du food cost par pièce**  | **Coût alimentaire par pièce / par kg**  | **:** | **Prix de vente par pièce / par kg** | **x 100 =**  |  |