

Le coût matière de mon plat

Une feuille par plat. Commencez par votre plat le plus vendu.

Comment l'utiliser

1. Pesez chaque matière première d'une **vraie assiette**, préparée par l'équipe un jour normal.
2. Notez le **prix du kilo hors taxes** de votre dernière facture.
3. Pour les produits qui perdent du poids, pesez-les **avant et après l'épluchage et la découpe** : vous obtenez la part qui reste.
4. Additionnez la dernière colonne : c'est le **coût matière** de l'assiette.

Nom du plat

ex. Galette Port-Aubry

Prix sur la carte (avec la TVA)

ex. 12,90

€

Prix hors taxes (prix sur la carte ÷ 1,10)

ex. ≈ 11,73

€ HT

Les matières premières d'une assiette

Matière première	Quantité servie en kilo	Prix du kilo HT, dernière facture	Part qui reste après épluchage et découpe	Prix du kilo servi prix ÷ part qui reste	Coût dans l'assiette quantité × prix servi
EXEMPLE Chèvre	0,060	14 €	100 %	14 €	0,84 €
EXEMPLE Salade verte	0,040	2,40 €	80 %	3 €	0,12 €
Matière grasse de cuisson					
Sauce, vinaigrette					
Petites matières premières (sel, épices...)					≈ 0,10 €
Coût matière de l'assiette					€

La part des matières premières dans le prix : le ratio matière

Le calcul : **COÛT MATIÈRE** ÷ **PRIX DE VENTE HT** × 100.

Dans notre cas : **2,07** ÷ **11,73** × 100 ≈ 18 %.

Mon ratio matière

%

Date du calcul (à refaire à chaque hausse de prix)