



Ma feuille d'inventaire

Même jour, même heure, avant une livraison, à deux : l'un compte, l'autre écrit.

Date et heure de l'inventaire

Compté par

Zone par zone, dans l'ordre des étagères

Zone	Produit	Unité celle de l'achat	Prix dernière facture, HT	Quantité comptée	Valeur prix × quantité
EXEMPLE	Beurre	kg	8,50 €	3	25,50 €
Chambre froide					
Chambre froide	Crème	litre			
Chambre froide	Œufs	pièce			
Chambre froide	Fromage	kg			
Chambre froide	Jambon	kg			
Chambre froide					
Chambre froide					
Congélateur					
Congélateur					
Congélateur					
Réserve	Farine	kg			
Réserve	Huile	litre			
Réserve	Sucre	kg			
Réserve					
Réserve					
Bar					
Bar					
Bar					
	Valeur du stock				€

Mes stocks cibles : je commande seulement ce qui manque

Produit	Utilisé entre deux livraisons	Marge de sécurité	Stock cible utilisé + marge	Encore en réserve le jour de la commande	À commander stock cible - réserve
EXEMPLE Beurre	6 kg	2 kg	8 kg	3 kg	5 kg

Commencez par les 10 produits sur lesquels vous dépensez le plus.

Mes jours de stock (une fois par mois)

Le calcul : **VALEUR DU STOCK** ÷ **UTILISÉ DANS LE MOIS** × 30. Utilisé dans le mois = stock du début + achats – stock de la fin.

Dans notre cas : **3 500** ÷ **9 500** × 30 ≈ 11 jours. Livré deux fois par semaine ? Une semaine de stock suffit généralement.

Stock du début du mois

€

+ Achats du mois

€

– Stock de la fin du mois

€

= Utilisé dans le mois

€

Mes jours de stock

jours