

# Évaluation formative et/ou sommative — EFS.4

17 septembre 2018 — Par Christian Latour

.....

**L'activité d'apprentissage présentée sur cette page est en lien avec le cours :**

[Standardisation : un puissant outil de gestion \(430-738-ME\)](#)

.....

## ÉVALUATION FORMATIVE ET/OU SOMMATIVE

**Identifiez les 5 indispensables qui permettent de mettre en place un système de gestion stratégique des ressources alimentaire performant ?**

- 1 : L'orientation stratégique de l'entreprise
- 2 : Le chef (et son équipe)
- 3 : La carte (les menus qui en découlent)
- 4 : La liste des RA (AS)
- 5 : Le livre de recettes (S)

.....

**Complétez l'affirmation suivante : « Le choix des produits offert sur les cartes N&B & PSC (et sur les menus qui en découlent) est un choix stratégique de première importance (la cause première) qui impacte directement sur... »**

Votre réponse : la facture moyenne par client (Fm/C)

LaPatateChaude Inc. est une entreprise de restauration alimentaire qui est située quelque part au Québec.

L'achalandage de l'entreprise pour l'année qui vient de se terminer a été de 60 000 acheteurs.

Les ventes de nourriture de l'année ont été de 1 200 000 \$, pour 60 000 acheteurs.

Les ventes de boissons de l'année ont été de 800 000 \$, pour 60 000 acheteurs.

**Calculez la demande moyenne par acheteur (Dm/A) de l'entreprise de restauration alimentaire LaPatateChaude inc. pour l'année qui vient de se terminer ?**

La  $Dm/A = 2\,000\,000 \$ \div 60\,000 \text{ acheteurs} = 33,33 \$ \text{ par acheteur}$

.....

Vous êtes propriétaires de l'entreprise de restauration alimentaire « Chez Marguerite inc. ».

Votre entreprise dispose de 100 places assises. Elle est en opération 365 jours par année et vos heures d'ouverture sont de 11 h 30 à 23 h.

**Vos résultats pour la dernière année d'opération sont :**

Chiffre d'affaires = 1 200 000 \$

Facture moyenne par client (Fm/C) = 20,00 \$

Achalandage = 60 000 clients

Coût des ressources alimentaires utilisées durant la dernière année = 360 000 \$

Coût de main-d'œuvre utilisée durant la dernière année = 400 400 \$

En vous servant des informations dont vous disposez :

**Calculez : Le « prime cost » ?**

Le « Prime cost » =  $[(360\,000 \$ + 400\,400) \div 1\,200\,000 \$] = 63,37 \%$

.....

[⇐ Retour vers la page : « Évaluations formatives et/ou sommatives — Standardisation : un puissant outil de gestion \(430-738-ME\) »](#)

.....

**MÉDIAGRAPHIE**

**Manuel de (gestion / réflexion) du restaurateur presque parfait 😊**