

# EFS (S7) — Les rendements et les facteurs de rendements des ressources alimentaires

16 octobre 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 (EFS)

**Le développement et l'intégration d'un nouveau plat sur la carte d'un établissement de restauration alimentaire comportent généralement 4 phases. Identifiez ces 4 phases ?**

- 1 : La phase de création
- 2 : La phase d'optimisation
- 3 : La phase de standardisation
- 4 : La phase d'implantation

.....

**Identifiez les 12 étapes du processus de conception d'une carte nourriture performante ?**

## LA PHASE DE CRÉATION

Étape numéro 1 – Délimiter votre cadre théorique pour la création ou l'amélioration d'une offre nourriture performante

Étape numéro 2 – Chercher et trouver des recettes (des ressources alimentaires et des fournisseurs) qui sont en conformité avec votre cadre théorique

Étape numéro 3 – Formuler les recettes (inscrire chacune de vos nouvelles recettes sur une fiche recette)

Étape numéro 4 – Nommer les recettes / les plats en leur attribuant individuellement UN NOM à la fois simple et singulier

## LA PHASE D'OPTIMISATION

Étape numéro 5 – Expérimenter les recettes jusqu'à l'obtention de la parfaite exécution (la parfaite maîtrise dans la réalisation de la recette, la parfaite maîtrise du goût du plat, la parfaite maîtrise et optimisation du coût de revient complet de la recette, le respect du prix stratégique visé pour chaque plat, et, etc.)

Étape numéro 6 – Évaluer les recettes en impliquant vos clients cibles (stratégie de cocréation [2])

Étape numéro 7 — Calculer précisément les coûts théoriques des ressources alimentaires utilisées dans chaque recette

Étape numéro 8 — Établir le prix de vente de chaque plat en utilisant la méthode des prix stratégiques

### **LA PHASE DE STANDARDISATION**

Étape numéro 9 – Fixer vos recettes (incluant les contenants, les modalités de présentation, les outils de travail, et, etc.) et prenez des photos

### **LA PHASE D'IMPLANTATION**

Étape numéro 10 – Enseigner aux équipes de travail tout ce qu'ils doivent savoir et déléguer efficacement afin d'obtenir une parfaite exécution de chaque recette

Étape numéro 11 – Introduire les nouveaux plats en les inscrivant premièrement sur le menu nouveautés de l'établissement et par la suite, s'ils sont appréciés des clients (si et seulement si), les inscrire sur la carte permanente de l'établissement

Étape numéro 12 – Compléter le processus de création / amélioration de votre carte en cataloguant et en connectant, comme il se doit, les nouveaux plats avec l'ensemble des systèmes de gestion et d'opération de votre entreprise.

.....

Une ressource alimentaire « Y » pèse 60 kg à l'achat et coûte 12,00 \$ le kg. La perte de cette ressource alimentaire lors de la préparation est de 30 %.

Calculez :

- 1) Le coefficient de rendement de la ressource alimentaire « Y » ?  
**(Réponse = 1.428571)**
- 2) Le coût de la ressource alimentaire « Y » après préparation ?  
**(Réponse = 17,142852 \$ le kg)**

- 3) Le nombre de portions de 150 g de la ressource alimentaire « Y » qui pourra être servi à vos clients avec 60 kg de ressource achetés ?  
**(Réponse = 280 portions de 150 g)**
- 4) Le coût de chaque portion de 150 g de la ressource alimentaire « Y » qui sera servi à vos clients ?  
**(Réponse = 2,571429 \$ par portion de 150 g)**
- 5) Le prix de vente de chaque portion de 150 g de la ressource alimentaire « Y », considérant un « food cost » de 25 % ?  
**(Réponse = 10,285716 \$ pour chaque portion de 150 g)**

Si le coût de la ressource alimentaire « Y » passe de 12,00 \$ le kg à 13,00 le kg.

**Calculez :**

- 6) Le nouveau coût de la ressource alimentaire « Y » après préparation ?  
**(Réponse = 18,571423 \$ le kg)**
- 7) Le « food cost » d'une portion de 150 g de la ressource alimentaire « Y » maintenant payé 13,00 le kg, si le prix de vente est de 10,00 \$ par portion ?  
**(Réponse = 27,8571 %)**

Suite au départ de plusieurs de vos anciens employés, vous avez procédé dernièrement à l'embauche de plusieurs nouveaux employés. Étant donné le manque d'expérience et de formation de vos nouveaux employés, vous avez été dans l'obligation de revoir l'ensemble des rendements relatif à la préparation des ressources alimentaires inscrit sur votre liste des ressources alimentaires accréditées standardisée.

Pour ce qui est de la ressource alimentaire « Y », la perte à la préparation est passée de 30 à 35 %. En considérant cette nouvelle information.

**Calculez :**

- 8) Le nouveau coût après préparation de la ressource alimentaire « Y » payée 13,00 \$ le kg ?  
**(Réponse = 20,000006 \$ le kg)**
- 9) Le nouveau « food cost » de la ressource alimentaire « Y », payé 13,00 \$ le kg, si le prix de vente est de 12,00 \$ la portion ?  
**(Réponse = 25 %)**