

# Le calcul du taux de rotation des stocks

## Exercice numéro 1b

Un restaurant a réalisé durant le mois des ventes de 150 000 \$. L'inventaire nourriture en début de période était de 30 000 \$ et elle était de 40 000 \$ en fin de période.

Le « food cost » c.-à-d. Le coût en % des ressources alimentaires utilisées durant la période a été de 25 %.

Calculez les achats durant la période ?

= Stock du début		30 000 \$
+ Achat	→	<u>47 500 \$</u>
= Stock disponible pour la vente		77 500 \$
- Stock de fin.		<u>40 000 \$</u>
= Coût des produits vendus		37 500 \$