

Solutions — Le calcul du coût réel de la ressource alimentaire « Z » après préparation ?

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 \(430-738-ME\)](#)

.....

À lire attentivement [1]

- [Le rendement des ressources alimentaires](#)
- [Le calcul du rendement des ressources alimentaires](#)
- [Le calcul du rendement des ressources alimentaires... prenons comme exemple le poivron rouge](#)

.....

EXERCICES DE CALCUL

Une ressource alimentaire « Z » pèse 50 kg à l'achat et coûte 12,50 \$ 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 « Z » ? **(Réponse = 1,428571)**
- 2) Le coût de la ressource alimentaire « Z » après préparation ? **(Réponse = 17,86 \$ / Kg)**
- 3) Le nombre de portions de 140 g de la ressource alimentaire « Z » qui pourra être servi à vos clients avec 50 kg de ressource achetées ? **(Réponse = 250 portions de 140 g)**
- 4) Le coût de chaque portion de 140 g de la ressource alimentaire « Z » qui sera servi à vos clients ? **(Réponse = 2,50 \$ / portions de 140 g)**
- 5) Le prix de vente de chaque portion de 140 g de la ressource alimentaire « Z », considérant un « food cost » de 25 % ? **(Réponse = 10,00 \$)**

En considérant que le coût de la ressource alimentaire « Z » passe de 12,50 \$ le kg à 13,50 le kg.

Calculez :

6) Le nouveau coût de la ressource alimentaire « Z » après préparation ? **(Réponse = 19,29 \$ le kg)**

7) Le « food cost » d'une portion de 140 g de la ressource alimentaire « Z » maintenant payé 13,50 le kg, si le prix de vente est de 10,00 \$ par portion ? **(Réponse = 27 %)**

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 « Z », la perte à la préparation est passée de 30 à 32,8 %. En considérant cette nouvelle information.

Calculez :

8) Le nouveau coût après préparation de la ressource alimentaire « Z » payée 13,50 \$ le kg ? **(Réponse = 20,089 \$ le kg)**

9) Le nouveau « food cost » de la ressource alimentaire « Z », payé 13,50 \$ le kg, si le prix de vente est de 10,00 \$ la portion ? **(Réponse = 28,125 %)**

.....

[Cahier d'exercices — Le calcul du rendement des ressources alimentaires](#)
[Cahier d'exercices — La comptabilité de gestion](#)

.....

MÉDIAGRAPHIE

[Manuel de \(gestion / réflexion\) du restaurateur presque parfait ☺](#)