

Nom : .....

Classe : .....

Prénom : .....

Date : .....



# CORRIGÉ

**Thème 6** – L'approche économique

6.2 La notion de coût de revient

**Thème 11** – Les supports et les documents de production

11.1 La fiche technique

## CONTEXTE PROFESSIONNEL :

*Vous êtes stagiaire en cuisine dans le restaurant « **Aux Délices de Bergerac** ». C'est un restaurant traditionnel qui propose une carte variée à une clientèle locale et touristique. Le directeur, monsieur Lanson, est le chef de cuisine. En tant que tuteur, il souhaite vous faire découvrir le métier en vous impliquant régulièrement dans l'organisation, la préparation et la distribution de la production de cuisine.*

## La situation :

Monsieur Lanson envisage d'ajouter à la carte un nouveau plat : le dos de cabillaud mi-salé en croute de choriso, fondue de piment. Avant de prendre sa décision, il souhaite connaître son coût de revient. Il vous remet un extrait de la mercuriale **DOCUMENT 1** et un memo **DOCUMENT 2**.

## Votre rôle :

Valoriser la fiche technique et calculer le coût matières **ANNEXE 1**.

Déterminer le prix de vente **ANNEXE 2**.

## DOCUMENT 1

## Extrait de la mercuriale

Denrées	Unité	Prix d'achat unitaire HT en €
Ail	kg	3,54
Beurre	kg	4,41
Cabillaud	kg	15,37
Chapelure	kg	1,84
Chorizo	kg	20,12
Aubergine	kg	1,55
Gelée piment	bocal	3,20
Gros oignons	kg	0,56
Gros sel	kg	0,46
Huile d'olive	litre	5,01
Lard	kg	3,81
Fumet poisson	100 g	3,80
Parmesan râpé	Kg	9,46
Poivron rouge	Kg	2,61
Poivron vert	Kg	2,63
Sucre semoule	Kg	1,27
Vin blanc	50 cl	1,49

## DOCUMENT 2

Le restaurant applique un coefficient de 3 sur ses plats principaux.  
Le taux de TVA en vigueur est de 10 %.

## ANNEXE 1

14 points

Compléter la fiche technique ci-dessous, en arrondissant les calculs à trois décimales.

Fiche technique : Dos de cabillaud mi-salé en croûte de chorizo, fondue de piment				
Quantité : 8 portions				
Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire HT en €	Prix total HT en €
<b>Poissonnerie</b>				
Cabillaud	kg	1,600	15,37	24,592
<b>Boucherie</b>				
Chorizo	kg	0,100	20,12	2,012
Lard	kg	0,150	3,81	0,572
<b>Crèmerie</b>				
Beurre	kg	0,120	4,41	0,529
Parmesan râpé	kg	0,050	9,46	0,473
<b>Légumerie</b>				
Ail	kg	0,050	3,54	0,177
Gros oignons	kg	0,050	0,56	0,028
Poivron rouge	kg	0,350	2,61	0,914
Poivron vert	kg	0,200	2,63	0,526
Aubergine	kg	0,400	1,55	0,620
<b>Économat</b>				
Chapelure	kg	0,100	1,84	0,184
Gelée piment	bocal	0,050	3,20	0,160
Huile d'olive	litre	0,030	5,01	0,150
Gros sel	kg	0,500	0,46	0,230
Poivre au moulin	pm		-	-
Sucre semoule	kg	0,500	1,27	0,635
Fumet de poisson	100 g	0,700	3,80	2,660
<b>Cave</b>				
Vin blanc	litre	0,020	2,98	0,060
<b>Coût matières total</b>				<b>34,521</b>
<b>Coût matières d'une portion</b>				<b>4,315</b>

## ANNEXE 2

6 points

Déterminer le prix de vente hors taxe. Justifier le calcul.

4,315 X 3 = 12,945 € HT .....

Calculer le prix de vente TTC. Justifier le calcul.

12,945 X 1,10 = 14,240 € TTC .....

Indiquer le prix à la carte que vous proposeriez à monsieur Lanson. Arrondir au ½ point supérieur.

14,50 € TTC .....