

## Annexe 1 : Calcul des coefficients / prix de vente

### Calcul des coefficients

#### Pour les ingrédients :

Lorsqu'un ingrédient subit un traitement de cuisson ou de pelage/parage qui modifie son poids, il est important de calculer la différence de poids entre la quantité du produit avant le traitement (= quantité brute égale à 1) et après le traitement (= quantité nette)

Cela permet de déterminer le coefficient de traitement : **Coefficient** = Quantité nette/quantité brute

Exemple des pâtes grecques :

→ Pâtes crues : 1 Kg (quantité brute)  
→ Pâtes après cuisson : 2.2 Kg (quantité nette)

Mon coefficient est donc de :  $2,2/1= 2.2$

**Coefficient:** CUISSON    2,20

En revanche, si un produit perd de l'eau, mon coefficient de cuisson sera inférieur à 1. Par exemple, en cas de perte d'eau de 10 % lors de la cuisson, mon coefficient serait donc de 0,9.

Ce coefficient modifie la quantité après traitement et peut également agir sur les valeurs nutritionnelles :

- Le coefficient de cuisson modifie la quantité et les valeurs nutritionnelles par absorption ou la perte d'eau.
- Le coefficient de pelage/parage affecte uniquement la quantité

*En effet, le coefficient de pelage, parage, etc., qui a pour but de conserver la part comestible du produit n'influence pas les VN. Les VN exprimées sur le produit ou sur les tables de composition concernent uniquement la part comestible du produit. Exemple : pour un avocat, le noyau et la peau n'est pas considéré pour déterminer les VN.*

Pour l'exemple des pâtes grecques, le coefficient influence :

- La **quantité réelle** après traitement (j'obtiens 2.2 kg après cuisson).
- Les **valeurs nutritionnelles (VN)** qui sont « diluées » (car les pâtes se sont gorgées d'eau).

En ce qui concerne le programme TFS :

- Si vous utilisez en atelier un ingrédient uniquement sous sa forme transformée (après traitement), vous créez une seule fiche d'ingrédient pour ce produit.
- En revanche, si vous utilisez l'ingrédient à la fois avant et après traitement, vous créez deux fiches distinctes : une pour l'ingrédient avant traitement (par exemple, cru) et une autre pour l'ingrédient après traitement (par exemple, cuit). Vous pouvez différencier ces deux fiches en ajoutant une remarque.

### Exemple de l'encodage des pâtes grecques dans TFS

Prix d'achat des pâtes : 2.37€/Kg.

#### Fiche ingrédient des pâtes crues :

Ingrediens TFS - © TD-Group (2018 - 2023) v 1.1.5.0

The screenshot shows the TFS software interface for entering raw ingredients. The main panel displays fields for product name (pâtes grecques), brand (BARILLA), family (FECULENTS), and a note about being a unique ingredient (OUI). It also shows purchase price (2,3700 €), quantity (1000,0000 gr), and a coefficient of 1,00 for cooking. A red box highlights the 'Coefficient' field. The nutritional values panel on the right lists values for energy, fats, carbohydrates, proteins, and vitamins per 100ml/100g.

Valeurs nutritionnelle ( 100ml/100g )	
Energie:	1521 kJ 359 kcal
Matéries grasses:	2 g 0,5 g
dont acides gras saturés:	0,00 g
dont acides gras mono-insaturés:	0,00 g
dont acides gras polyinsaturés:	0,00 g
Glucides:	71 g
Dont Sucres:	3,5 g
Dont polyols:	0,00 g
Dont amidon:	0,00 g
Fibres alimentaires:	0,00 g
Protéines:	13 g
Sel:	0,01 g
Vitamines et sels minéraux:	0,00 g

#### Fiche ingrédient des pâtes cuites :

Afin de gagner du temps pour créer la fiche de l'ingrédient cuit, vous avez la possibilité de copier la fiche de l'ingrédient brut (cru), puis d'apporter des modifications à cette copie.

Ingrediens TFS - © TD-Group (2018 - 2023) v 1.1.5.0

The screenshot shows the TFS software interface for entering cooked ingredients, based on the raw entry. The main panel shows the same product details but with a higher quantity (2200,0000 gr) and a coefficient of 2,20 for cooking. A red box highlights the 'Coefficient' field. The nutritional values panel on the right lists values for energy, fats, carbohydrates, proteins, and vitamins per 100ml/100g.

Valeurs nutritionnelle ( 100ml/100g )	
Energie:	691,36 kJ 163,182 kcal
Matéries grasses:	0,91 g 0,23 g
dont acides gras saturés:	0,00 g
dont acides gras mono-insaturés:	0,00 g
dont acides gras polyinsaturés:	0,00 g
Glucides:	32,27 g
Dont Sucres:	1,59 g
Dont polyols:	0,00 g
Dont amidon:	0,00 g
Fibres alimentaires:	0,00 g
Protéines:	5,91 g
Sel:	0,00 g
Vitamines et sels minéraux:	0,00 g

#### Notes :

- La case "Calc Auto", permet de déterminer si vous appliquez ou non le calcul du coefficient sur les valeurs nutritionnelles. Si vous souhaitez ensuite modifier le coefficient, il vous suffit de décocher cette case, ce qui restaurera les valeurs nutritionnelles d'origine du produit brut.
- Si vous ne disposez pas des valeurs nutritionnelles de votre produit cuit, il est préférable de partir des valeurs nutritionnelles du produit cru et d'appliquer le coefficient de cuisson sur celui-ci (comme pour l'exemple ci-dessus des pâtes grecques). Cette méthode est plus précise que l'utilisation de valeurs nutritionnelles provenant de table de composition (Ciqual, Nubel), qui sont des valeurs moyennes.

Pour les recettes :

- La note me permet de choisir l'ingrédient approprié (qu'il soit brut ou traité) au moment de créer la recette.

### Application du coefficient sur la recette :

J'ai également la possibilité d'appliquer un coefficient de cuisson à une recette ou à une sous-recette. Le principe est identique à celui des ingrédients.

Si j'ai une évaporation d'eau à la cuisson, mes valeurs nutritionnelles sont concentrées. Le prix des sous-recettes sera également impacté par ce coefficient.

Le programme effectue automatiquement la conversion après l'application du coefficient

#### **Exemple pour la sauce Liégeoise maison :**

Avant cuisson (quantité brute) : 1,2kg

Après cuisson (quantité nette) : 0.85 Kg

Calcul coefficient :  $(0.85 / 1.2) = 0.7$

Fiches techniques IFS - ® TD-Group (2018 - 2019) 1.1.2

   

Composants Administratif Allergènes Graphique Photos Divers Valeurs nutritionnelles Texte logistique Note recette

Type de l'aliment: Solide 

Coefficient:  0,7 

Valeurs nutritionnelles

Import valeurs nutritionnelles composant

Valeurs nutritionnelle (/100g)

Energie:	1263,297	kJ
Energie:	300,044	kcal
Matières grasses:	24,989	g
dont acides gras saturés:	16,051	g
dont acides gras mono-insaturés:	0,000	g
dont acides gras polyinsaturés:	0,000	g
Glucides:	15,941	g
Dont Sucres:	0,270	g
Dont polysac.	0,000	g
Dont amidon:	0,000	g
Fibres alimentaires:	0,000	g
Protéines:	2,346	g
Sel:	1,016	g
Vitamines et sels minéraux:	0,000	g

## Calcul du prix de vente

Le logiciel propose une fonctionnalité qui permet de calculer un prix de vente conseillé en utilisant un coefficient de prix de vente. Voici un exemple avec une lasagne bolognaise :

- Le coût de production est de 1,70€ en termes de matières premières.
  - Le coût logistique (emballage, main-d'œuvre) est de 0,26€.
  - Vous appliquez un coefficient de prix de vente de 3,2.
  - Le prix calculé est de  $1,70\text{€} \times 3,2 = 5,44\text{€}$ . En ajoutant le coût logistique, soit  $5,44\text{€} + 0,26 = 5,7\text{€}$ , votre prix de vente recommandé est de 5,7€.
  - Vous avez le choix de vendre le produit à ce prix ou de choisir un prix de vente final différent, par exemple, 6,20€.

Dans les paramètres ("Paramètres" > "Divers"), vous pouvez également définir un coefficient par défaut (automatiquement appliqué lors de la création d'une nouvelle recette) ou le modifier manuellement pour chaque fiche recette.

Nom produit: Lasagne bolognaise  
résumé composant: haché viande bio , sauce bolognaise maison, feuille de lasagne , emmenthal bio , sel fin  
Actif: OUI Imp. étiq.: OUI Complet  
Rupture: NON  
Date création: 07/07/2021 Crée par: Fabian Gischer Etiquette: 2 - MOYEN FORMAT  
Date révision: 07/07/2021 Approbation: Haulait Sabrina Stock: NON Ligne prod.: 0  
Lieu stockage: Frigo Plu: 9025 Groupe: PLATS Ordre: 0  
T\* stockage: 4 DLC: 5 Code EAN: 2017586990258 Commande autorisée: NON  
Remarque:  
Allergènes: 1.3.7  
Pictogram: BIO  
Sous-recette: NON Coef. Px. Vente: 3,2 Prix calculé: 0,026 / Gr-MI  
Px. logist.: 0,2600 Prix calculé: 5,440 / recette Px ven. final: 6,200  
Total recette: 5,7000

De plus, vous avez la possibilité d'inclure les coûts logistiques pour le calcul avec le coefficient. Si cette option est prise en compte pour le calcul de la lasagne, le résultat serait le suivant :

$$1,70\text{€} + 0,26\text{€} = 1,96\text{€} \times 3,2 = 6,27\text{€}.$$

Inclure cout logistique dans le cost   
Code Industry EAN: 20070430  
Base graphique du Cost: P  
Pourcentage mise en évidence des pertes statistiques: 5.0000 Couleur: 128128128  
Autorisation Shop à Changer la date d'encodage perte / inventaire   
Autorisation Shop à Changer de site   
Coefficient calcul coût de production: 3,20