

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, le coefficient de cuisson sera inférieur à 1. Par exemple, en cas de perte d'eau de 10 % lors de la cuisson, le 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).

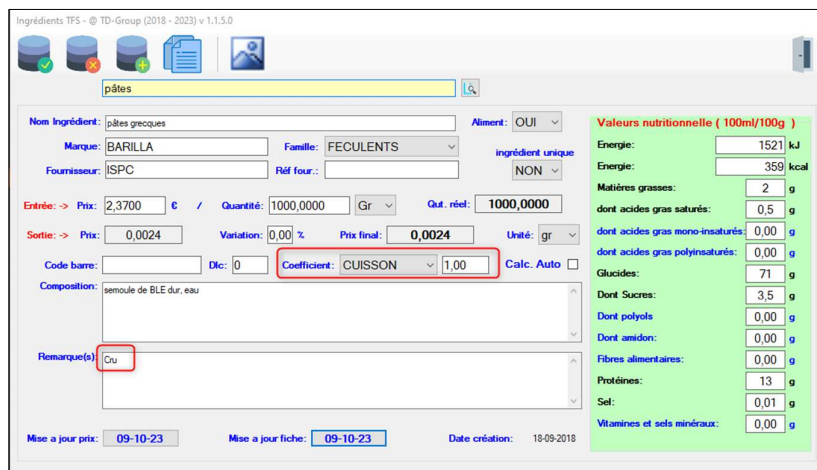
En ce qui concerne le programme TFS :

- 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

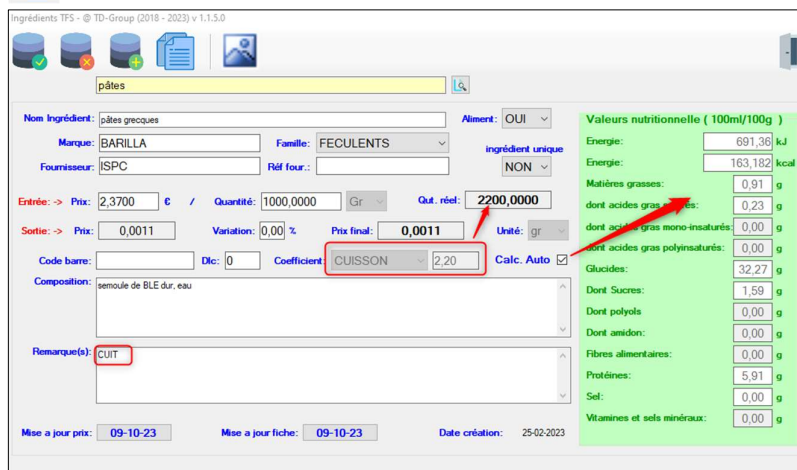
Prix d'achat des pâtes : 2.37€/Kg.

Fiche ingrédient des pâtes crues :



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.

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 (Ciquel, 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.

Fiches techniques TFS - © TD-Group (2018 - 2023) v 1.1.5.0

Fiche Technique

Pâtes grecques à la bolognaise

* O.	Recette	Marque	Fournisseur	U	Qt U	Qt M	Prix u.	Total	% Qu.	% Prix	Et	FTC	Fooc	%Et	Décc	Rem.
2	sauce tomate maison	/	INTERNE	g.	100.0	0.0...	0.0	0.400000	27.624	20	OUI	OUI	OUI	NON	NON	
4	haché de boeuf bio	/	PROVE...	g.	60.0	0.0...	0.0	0.510000	16.575	25	OUI	NON	OUI	NON	NON	
3	basilic	/	GROSB...	g.	2.0	0.0...	0.0	0.088800	0.552	4	OUI	NON	OUI	NON	NON	frais
	pâtes															
	pâtes fusilli		BARILLA													
	pâtes fusilli		BARILLA													
	pâtes grecques		BARILLA													
	pâtes grecques		BARILLA													

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

Fiche Technique

sauce Liégeoise maison

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

Type de l'aliment: Solide

Coefficient: CUISSON 0.7

Valeurs nutritionnelles

Import valeurs nutritionnelles composant

Valeurs nutritionnelles (100g)

Energie: 1263.297 kJ

Energie: 300.104 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: 0.220 g

dont polyols: 0.000 g

dont amidon: 0.000 g

Fibres alimentaires: 0.000 g

Protéines: 2.346 g

Sel: 1.016 g

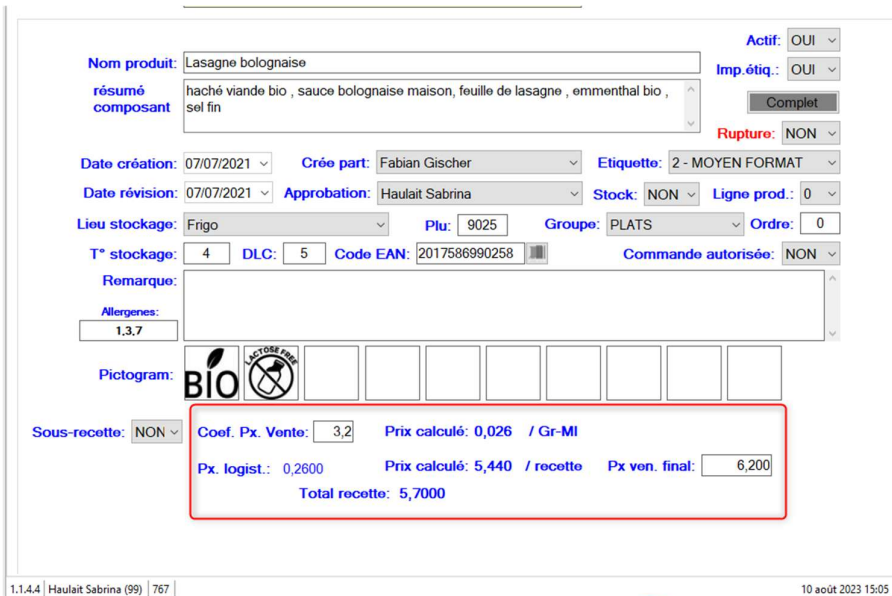
Vitamines et sels minéraux: 0.000 g

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 $1,70€ \times 3,2 = 5,44€$. En ajoutant le coût logistique, soit $5,44€ + 0,26 = 5,7€$, 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€.

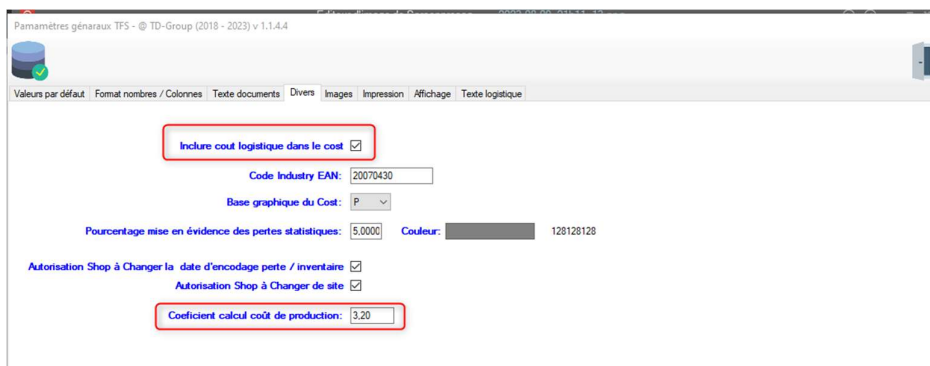
Dans les paramètres ("Paramètres" > "Divers"), vous pouvez également définir un coefficient par défaut (automatiquement appliqué lors de la création d'une nouvelle recette) ou le modifier manuellement pour chaque fiche recette.



The screenshot shows a web form for creating a recipe. The product name is 'Lasagne bolognaise'. The ingredients list includes 'haché viande bio', 'sauce bolognaise maison', 'feuille de lasagne', 'emmental bio', and 'sel fin'. The form includes various dropdown menus for date, location, and stock, as well as input fields for price and quantity. A red box highlights the pricing section, which shows a calculated price of 0,026 / Gr-Ml and a total recipe cost of 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 :

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



The screenshot shows the 'Paramètres généraux' (General Parameters) form. It includes a checkbox for 'Inclure coût logistique dans le coût' (Include logistics cost in the cost), which is checked. Other fields include 'Code Industry EAN' (20070430), 'Base graphique du Coût' (P), 'Pourcentage mise en évidence des pertes statistiques' (5,0000), 'Couleur' (128128128), and 'Coefficient calcul coût de production' (3,20).