

Feuille d'inventaire mensuel



L'inventaire n'est pas une corvée comptable : c'est le seul moyen de connaître ce que vous avez vraiment consommé, et donc ce que vos produits coûtent vraiment.

Établissement : _____ Responsable : _____

1 h

À DEUX, LE MÊME JOUR CHAQUE
MOIS

3 zones

SEC · FROID POSITIF · FROID
NÉGATIF

20 réf.

FONT SOUVENT 80 % DES
ACHATS

1 La méthode

- Toujours le même jour (le dernier du mois, avant livraison), à deux : l'un compte, l'autre note.
- Une feuille par zone, dans l'ordre des étagères : on ne saute pas, on ne revient pas.
- Unités cohérentes : le sac de farine entamé se compte en kilos estimés (un sac de 25 kg aux deux tiers = 17 kg), jamais en « 1 sac ».
- Valorisation au dernier prix d'achat connu : c'est simple et suffisant pour piloter.

2 Le calcul du mois

Consommation = stock début + achats du mois – stock fin.

Exemple : 2 400 € + 6 100 € – 2 650 € = **5 850 €** consommés. Avec 19 500 € de chiffre d'affaires HT, le **ratio coût matière réel** est $5\,850 \div 19\,500 = 30\%$.

Stock début (€) : _____ Achats du mois (€) : _____ Stock fin (€) : _____ Consommation (€) : _____

Chiffre d'affaires HT du mois (€) : _____ Ratio coût matière réel (%) : _____

Ratio théorique des fiches (%) : _____ Écart (points) : _____

**Un écart de plus de 2 points entre réel et théorique
n'est pas une fatalité : c'est une enquête à ouvrir.**

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

Inventaire du zone :

Compté par : Noté par :



Produit	Unité	Quantité	Prix unitaire (€)	Valeur (€)	Note
Farine T55 (exemple)	kg	17	0,82	13,94	sac entamé aux 2/3
Total de la zone					reporter en page 1

Une feuille par zone : sec, froid positif, froid négatif · valeur = quantité × prix unitaire.