

GEST FOOD — Formules & Ratios Financiers

Récapitulatif complet des formules appliquées dans les modules de l'application

1. Fiche Technique & Coût Matière

Calculs automatiques du coût de revient des plats à partir des ingrédients et des marges souhaitées.

Coût d'un Ingrédient dans une Recette

$$\text{Coût Ingrédient} = \text{Quantité utilisée} \times \text{Prix Unitaire d'Achat}$$

Coût Matière Total du Plat

$$\text{Coût Matière Plat} = \sum (\text{Coût de chaque ingrédient})$$

Marge Brute par Plat (€)

$$\text{Marge Brute (€)} = \text{Prix de Vente TTC} - \text{Coût Matière Plat}$$

Taux de Marque / Marge Matière (%)

$$\text{Marge Matière (\%)} = \frac{\text{Prix de Vente HT} - \text{Coût Matière}}{\text{Prix de Vente HT}} \times 100$$

Coefficient Multiplicateur Conseillé (TTC)

$$\text{Coefficient Multiplicateur} = \frac{\text{Prix de Vente TTC}}{\text{Coût Matière Plat}}$$

2. Module Gestion Financière (finances.php)

Synthèse mensuelle et cumulée des performances d'exploitation du restaurant.

Total des Charges Mensuelles

$$\text{Total Charges} = \text{Achats Matières} + \text{Frais de Personnel} + \text{Autres Charges}$$

Résultat Net Mensuel (EBE / Profit Brut)

$$\text{Résultat Net} = \text{Chiffre d'Affaires} - \text{Total Charges}$$

Cumul du Chiffre d'Affaires (Période)

$$CA \text{ Total Cumulé} = \sum (\text{Chiffre d'Affaires mensuels})$$

Cumul des Charges (Période)

$$Total \text{ Charges Global} = \sum (\text{Total Charges mensuels})$$

Résultat Net Global Cumulé

$$Résultat \text{ Net Global} = CA \text{ Total Cumulé} - Total \text{ Charges Global}$$

3. Ratio de Rentabilité (Indicateurs Clés)

Indicateurs de gestion et d'équilibre budgétaire.

Ratio Prime Cost (Coût Prime)

$$Prime \text{ Cost (\%)} = \frac{Achats \text{ Matières} + Frais \text{ de Personnel}}{Chiffre \text{ d'Affaires}} \times 100$$

* Un ratio idéalement situé sous la barre des 60 à 65 % en restauration.