



Le prix de revient de votre menu

Déterminons et optimisons les coûts de votre menu

Identification des composants des coûts

Optimisation des achats et de votre organisation

Détermination des coûts de revient et remise d'un rapport détaillé

Combien vous coûtent les plats qui figurent sur votre menu ?

Comment déterminer votre prix de vente ?

La connaissance précise et la maîtrise réelle de vos coûts vous permettent de fixer vos prix de vente « minimum », c'est-à-dire le seuil en deçà duquel il vaut mieux poser son tablier !

UBICONSEIL vous aide à calculer vos coûts de revient afin de déterminer la meilleure combinaison « coût de revient/prix de vente » et d'améliorer votre rentabilité.

NOTRE MISSION

Déterminer vos coûts pour vous aider à fixer vos prix de vente

- Nous élaborons une fiche technique du plat. Notre méthode permet de :
 - déterminer le nombre de parts pour réaliser le plat,
 - lister les ingrédients nécessaires,
 - évaluer les quantités de produit nécessaires,
 - relever les prix d'achat des matières,
 - calculer le prix de revient de la part.
- Nous vous aidons à optimiser les achats et mettons en place une stratégie d'achats.

Nous vous assistons dans :

- la sélection des fournisseurs,
- la rédaction des appels d'offres,
- la mise en place d'un bon de commande type,
- l'organisation de la livraison et du stockage,
- la mise en place d'un contrôle des quantités livrées et des prix facturés,
- le contrôle de la transformation de la marchandise (respect de la fiche technique), et du suivi des pertes.
- Nous vous remettons un rapport détaillé et argumenté vous permettant de déterminer le prix de vente optimum de vos plats.

Les + métiers UBICONSEIL

- Notre partenariat avec le monde de la restauration et notre expérience dans votre métier, nous permet de parfaitement maîtriser la composition de vos coûts de revient,
- Au-delà de vos prix de revient, nous pouvons vous assister dans l'élaboration de votre carte grâce à nos partenaires UBICONSEIL. Nous suivons une méthodologie précise qui prend notamment en compte le type de votre établissement, son positionnement commercial, le type de cuisine, l'emplacement et la concurrence.

- Notre veille en intelligence économique vous informe sur les prix de vente pratiqués dans le secteur de la restauration. Vous pouvez ainsi mieux déterminer les vôtres !

Des honoraires très compétitifs !

Nos honoraires sont fixés en fonction de la mission confiée, ils sont en rapport avec votre projet et sont calculés au plus juste.

- Voir notre **charte d'engagements** pour exercer votre métier à 100 %.
- Toutes nos missions font l'objet d'une **lettre de mission** claire et précise.

EXEMPLE

Détermination du prix de revient d'un menu ouvrier vendu dans un restaurant.

→ Une mission
à prix serré
à partir de **499 € HT**

----- Découvrez aussi -----

Mission n°25 * La gestion de vos marges et prix de vente

Mission n°7 * Les tableaux de bord et indicateurs flash de votre activité

Mission n°31 * Réduisez vos frais généraux

{chr*

UBICONSEIL

* Votre expert comptable
100% café hôtel restaurant

→ Retrouvez
tous nos UBICONSEILS
et UBIPACKS sur :
ubichr.fr

Oui, je suis intéressé par votre UBIPLUS * Mission n° 45 * Le prix de revient de votre menu
Merci de me contacter, sans aucun engagement de ma part.

Entreprise _____

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal

Ville _____

Téléphone

Email _____

SIGNATURE / TAMPON



À retourner à : **UBICONSEIL** . 24 rue Grignon de Montfort 86000 Poitiers
Tél. 05 49 01 86 86 - Fax 05 49 44 97 89 / contact@ubiconseil.fr - ubichr.fr

SARL au Capital de 7 622,45 € - SIREN 421 163 171

Société inscrite au tableau de l'Ordre des Experts Comptables de Poitou-Charentes, Vendée.