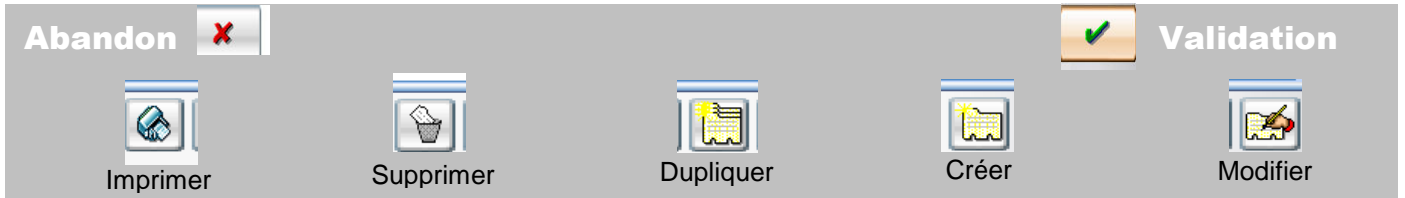


## Analyse des coûts de revient sur la marchandise réellement utilisée

Cette édition permet de tenir compte de la quantité réellement consommée. Elle présente le coût des DBM pour une période choisie (ici une semaine) et pour tout ou partie des professeurs (ici un professeur).

Cette édition est la seule qui permette d'analyser le coût en tenant compte des ajouts demandés en colonne « réel demandé »  
NB : si vous l'écrivez après la validation des sorties réelles, elle tiendra donc compte des quantités réellement consommées.



DBM [ 4 Fiche(s) en consultation ]\*

Recherche

Intitulé contient: \_\_\_\_\_ Période: \_\_\_\_\_ Dates libres: \_\_\_\_\_

Professeur: DIDIOT E Date mini: 03/12/12 Semaine mini: 49 Actualisation automatique Niveau:  Niveau: \_\_\_\_\_

Professeur: < Tous / Toutes > Date maxi: 09/12/12 Semaine maxi: 49 < Tous les niveaux >

Classe/Action FC: < Tous/Toutes > Manif contient: \_\_\_\_\_

N DBM	Intitulé	Classe/Action FC	Professeur	Pour le	Sem	Niveau
348	edi 1ts ipa buches	IPA 1	DIDIOT E	03/12/2012	49	Confirmé le : 23/11/12
349	edi ts2hr3 pdt+ salmis pintade	TS2HR3	DIDIOT E	04/12/2012	49	Confirmé le : 23/11/12
409	edi tp relais ts2hrb menu A	TS2HRB	DIDIOT E	06/12/2012	49	Confirmé le : 23/11/12
489	Edi mccdr bûche douceur	MCDR	DIDIOT E	05/12/2012	49	Confirmé le : 23/11/12

DBM en cours

Intitulé: Edi 1ts ipa buches DBM N°: 348 Créé le: 19/09/2012 18:20 par: DIDIOT E

Professeur: DIDIOT E Modifié: 23/11/2012 08:58 par: REY M C

Classe/Action FC: IPA 1 Besoins calculés le: 19/09/2012 13:20 Calculer les besoins

Date de préparation: 03/12/12 à 13:00 Annuler les besoins Saisir les besoins réels

Date de l'activité: 03/12/12 à 13:00 Confirmé le: 23/11/2012 08:58 Confirmation par le professeur

Destination: CUISINE APPLI Type d'activité: R Application 2 Contrôler la demande

Nombre de convives: 32 Saisie des sorties le: \_\_\_\_\_ Saisie des sorties réelles

Nombre d'élèves: 8 Sorties réelles le: \_\_\_\_\_ Valider sorties réelles

Budget On/Off:  Voir la demande

Détail du DBM (Fiche technique)

Filtrez par votre nom et la semaine ou période à analyser.

ditions des Devis Banquets Manifestations

[Edition du \(ou des\) DBM en cours](#) (théorique initial avant calcul des besoins)

[Edition de la liste des DBM affichés ou sélectionnés](#)

[Détail de fabrication](#) (théorique initial avant calcul des besoins)

[Edition de contrôle des DBM](#)

[Edition des chariots](#)

[Analyse du coût de revient](#)

Revenir ici après édition

Choisir Analyse du coût de revient.

Présélection comme ici à droite, puis flèche « suivant »

Tri par	Détail	Sous-total
Date de préparation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
N° DBM	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Classe/Action FC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produits	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Professeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Famille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sous-Famille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Destination	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Type d'activité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- PMP mémorisé lors de l'enregistrement des besoins
- PMP mémorisé lors de la validation des sorties réelles
- Recalculer le PMP à la date de préparation du DBM
- Dernier prix d'achat à la date de préparation
- Mémoriser ce tri
- Comparer le coût à une autre date

Calcul des coûts au 23/11/12

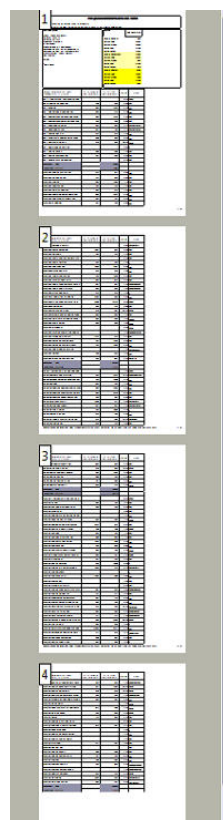
Le résultat s'affiche, avec suivant vous afficherez le tableau, ici à droite.

Information	Mois de préparation
Nombre de DBM	4,00
CR TTC Total	793,11
CR TTC Moyen	198,28
CR HT Total	717,89
CR HT Moyen	179,47
Nombre de colonies	174,00
CR I.C. total	602,01
CR ITC Moyen	4,37
CR HT Total	717,89
CR HT Moyen	4,13
Nombre d'œufs	30,00
CR TTC Total	793,11
CR TTC Moyen	198,28
CR HT Total	717,89
CR HT Moyen	18,11

Le résultat s'affiche, avec suivant vous afficherez le tableau, ici à droite.

Date de préparation	N° DBM	Classe/Action FC	Produits	Quantité	Unité de stockage
03/12/12	348	IPA.1	...INGREDIENT INEXISTANT DANS BASE	4,00	UNITE
03/12/12	348	IPA.1	AMANDE HACHEE KG	0,40	KG
03/12/12	348	IPA.1	BEURRE	2,25	KG
03/12/12	348	IPA.1	CACAO AMER POUHRE KG	0,24	KG
03/12/12	348	IPA.1	CHOCOLAT COUVERTURE BLANCHE KG	1,20	KG
03/12/12	348	IPA.1	CHOCOLAT DROPS PISTOLE EXCELLENCE	0,40	KG
03/12/12	348	IPA.1	COLORANT ROUGE	0,13	BTE-0.125L (Ø 125 L)
03/12/12	348	IPA.1	COLORANT VERT	0,13	BTE-0.125L (Ø 125 L)
03/12/12	348	IPA.1	FARINE T.45 KG	1,80	KG
03/12/12	348	IPA.1	FECULE DE POMMES DE TERRE BOITE	0,20	KG
03/12/12	348	IPA.1	ŒUF FRAIS PIECE	64,00	PIECE
03/12/12	348	IPA.1	RHUM AMBRE CUISINE	0,40	L
03/12/12	348	IPA.1	SUCRE GLACE	1,80	KG
03/12/12	348	IPA.1	SUCRE SEMOULE KG	5,00	KG
03/12/12	348	IPA.1	VERMICELLE CHOCOLAT	0,10	KG

Pour éditer le tableau ci-dessous clic sur l'imprimante



Date de préparation > N° DBM > Classe/Action FC > Produits	CR* HT Unitaire Date préparation	CR* HT Total Date préparation	Quantité	Unité
TS2HR3 COGNAC CUISINE			0,45	BTE-0.70L (Ø 7 L)
TS2HR3 COMTE DOUX KG	10,37	6,22	0,60	KG
TS2HR3 COUENNE	1,00	1,20	1,20	KG
TS2HR3 CREME EPAISSE KG POT 200			0,80	KG
TS2HR3 CREME LIQUIDE	2,93	2,93	1,00	-
TS2HR3 ECHALOTE KG	13,86	12,47	0,90	KG
TS2HR3 FARINE T.45 KG	0,73	0,73	1,00	KG
TS2HR3 FENOUIL BULBE KG	1,90	18,24	9,60	KG
TS2HR3 FOIE DE POULET KG	5,99	4,79	0,80	KG
TS2HR3 FOND BLANC VOLAILLE BOITE	0,57	0,57	1,00	BOITE-KG (Ø 8 KG)
TS2HR3 FOND BRUN LIE BOITE	0,00	0,00	1,00	BOITE-KG (Ø 8 KG)
TS2HR3 HUILE ARACHIDE L	3,15	3,15	1,00	-
TS2HR3 JAMBON SEC TRANCHE	23,99	9,60	0,40	KG
TS2HR3 JUS DE TRUFFE BOITE 1/6#	25,44	101,75	4,00	BOITE
TS2HR3 LARD GRAS	2,80	1,12	0,40	KG
TS2HR3 ŒUF FRAIS PIECE	0,14	5,41	40,00	PIECE
TS2HR3 OIGNON (JAUNE PAR DEFAUT)	0,80	0,96	1,20	KG
TS2HR3 PAIN DE MIE TRANCHE VERTI	0,66	0,66	1,00	PIQUET
TS2HR3 PERSIL FRISE	0,80	0,80	1,00	BOITE
TS2HR3 PINTADEAU			8,00	PIECE
TS2HR3 POITRINE FUMÉE TRANCHÉE			2,00	SWR27KG (Ø 8 KG)
TS2HR3 POIVRE GRAIN NOIR	12,23	0,10	0,01	KG
TS2HR3 POMME DE TERRE BF15	1,57	12,55	8,00	KG
TS2HR3 POMME DE TERRE BINTJE	1,26	10,05	8,00	KG
TS2HR3 PORTO ROUGE CUISINE			1,00	BTE-0.70L (Ø 75 L)
TS2HR3 TOMATE	1,64	3,29	2,00	KG
TS2HR3 VIN BLANC SEC CUISINE	2,00	4,01	2,00	BTE-1L (1 L)
<b>Sous-Total</b> 349		237,02		
<b>Sous-Total</b> 20121204		237,02		
MCDR...INGREDIENT INEXISTANT DAN			7,00	UNITE