

Comment calculer le prix d'une tasse de café ?

une tasse expresso = 5 à 6 cl

une tasse petit déjeuner = 25 cl

	Dosage optimal	Volume tasse	Kg	Nombre tasses / kg	PRIX TASSE
Expresso	7g / tasse	5,5 cl	1 kg =	140 tasses	Prix du Kg divisé par 140
Filtre Frais	40 à 50g / L	25 cl	1 kg =	80 à 100 tasses	Prix du Kg divisé par 80 à 100
Soluble	15g / L	25 cl	1 kg =	265 tasses	Prix du Kg divisé par 265

Parce qu'un bon matériel est lié à une bonne analyse des besoins, il faut:

1. Poser les bonnes questions:

NATURE DE L'ÉTABLISSEMENT À ÉQUIPER	<input type="checkbox"/> HÔTELLERIE <input type="checkbox"/> COLLECTIVITÉ <input type="checkbox"/> HOSPITALIER <input type="checkbox"/> RESTAURATION <input type="checkbox"/> CAFÉTERIA <input type="checkbox"/> VILLAGE VACANCES <input type="checkbox"/> AUTRE :
SERVICE	Nombre de personnes à servir : Durée du service : heures minutes <input type="checkbox"/> tout au long de la journée
TYPE DE PRODUCTION	<input type="checkbox"/> sur un seul point de production <input type="checkbox"/> sur différents points de production
TYPE DE DISTRIBUTION	<input type="checkbox"/> BUFFET <input type="checkbox"/> SELF <input type="checkbox"/> OFFICE <input type="checkbox"/> AMBULANT AUTRE : NB. POINTS À ÉQUIPER :
PRODUITS SOUHAITÉS	<input type="checkbox"/> CAFÉ GRAINS <input type="checkbox"/> CAFÉ MOULU <input type="checkbox"/> FRAIS (lait, chocolat...) <input type="checkbox"/> LYOPHILISÉ
TYPE DE BOISSONS CHAUDES	<input type="checkbox"/> CAFÉ FILTRE <input type="checkbox"/> CAFÉ ESPRESSO <input type="checkbox"/> CHOCOLAT <input type="checkbox"/> LAIT <input type="checkbox"/> BOISSONS GOURMANDES (cappuccino,...) <input type="checkbox"/> SOUPE <input type="checkbox"/> EAU CHAUDE
VOLUMES SOUHAITÉS	<input type="checkbox"/> TASSE : cl <input type="checkbox"/> BOL : cl <input type="checkbox"/> PICHET : cl
TYPLOGIE CLIENTÈLE	<input type="checkbox"/> JEUNES <input type="checkbox"/> ADULTES <input type="checkbox"/> PERSONNES ÂGÉES <input type="checkbox"/> COMMERCIALE <input type="checkbox"/> TOURISTIQUE <input type="checkbox"/> FAMILIALE
PRÉPARATION DES BOISSONS	<input type="checkbox"/> Boissons prêtes à l'arrivée du personnel <input type="checkbox"/> Boissons préparées au fur et à mesure <input type="checkbox"/> Boissons préparées en peu de temps juste avant le service
RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES	ARRIVÉE D'EAU : <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON TENSION ÉLECTRIQUE : <input type="checkbox"/> 230V <input type="checkbox"/> 400V

2. Connaître le ratio moyen des consommations de boissons selon le type d'établissement:

C.H.R.	LYCÉE	HÔPITAL	MAISON DE RETRAITE
Café = 2/3	Café / Eau chaude (thé) = 1/3	Café = 2/3	Café = 2/3
Lait / Chocolat / Eau chaude (thé) = 1/3	Lait / Chocolat = 2/3	Lait / Chocolat / Eau chaude (Thé) = 1/3	Lait / Chocolat / Eau chaude (thé) = 1/3