Mesurer les pertes pendant 7 jours

Une fiche à remplir après chaque service, puis une action à tester.

Avant de commencer

Choisissez 7 jours consécutifs et un même périmètre de mesure. Imprimez la page 2 pour chaque jour, avec autant de copies que nécessaire. Conservez cette fiche près de la zone de relevé.

Noter ce qui est perdu

Une ligne par perte : date, service, produit, quantité, unité et cause observée. Pesez ou mesurez si possible. Inscrivez « À vérifier » si la cause est incertaine.

Faire correspondre quantité et prix

Le coût unitaire HT doit utiliser la même unité que la quantité. Exemple : 250 g = 0,250 kg avec un prix en €/kg. Ne totalisez pas ensemble des kg, litres, pièces ou portions.

Choisir le bon coût

Utilisez le prix d’achat HT. Pour une préparation, utilisez son coût matière documenté par unité. Conservez la facture ou le calcul de recette. Le prix de vente ne convient pas.

Calculer sans masquer les inconnues

Coût estimé HT = quantité × coût unitaire HT, arrondi au centime. Si le coût est inconnu, laissez-le vide et signalez la ligne à compléter. Zéro signifie un coût réellement nul.

Vérifier la couverture

Notez les services observés, fermés et ceux sans perte constatée. Une case vide ne prouve pas qu’un service a été suivi. Évitez les doubles comptes entre plusieurs fiches.

À la fin des 7 jours

Complétez les coûts manquants et additionnez les coûts chiffrés en euros. Cherchez les causes récurrentes. Choisissez une action et un responsable, puis mesurez à nouveau dans des conditions comparables.

Ce que mesure le total

Seulement le coût matière des pertes saisies et chiffrées. Le temps de travail, l’énergie, les autres coûts et le manque à gagner ne sont pas inclus. Ce total ne représente ni un bénéfice, ni une économie réalisable ou garantie. Ne l’extrapolez pas automatiquement à l’année.

Fiche quotidienne vierge

À imprimer pour chacun des 7 jours. Calculs à compléter à la main.

Établissement : ..... Date : .... / .... / ..... Jour : .... / 7

Services observés / fermés / sans perte : .....

Service	Produit perdu	Quantité	Unité	Coût unitaire HT (€)	Cause observée	Coût estimé HT (€)	Action à tester	Responsable

Total des pertes chiffrées HT : ..... € Lignes au coût inconnu : ..... Copie n° : .....

Quantité et coût unitaire dans la même unité. Ne pas additionner les quantités entre unités différentes.
Total partiel si des coûts manquent. Coût matière mesuré uniquement, sans promesse d’économie.

Exemple rempli, entièrement fictif

Produits, quantités, prix et actions inventés. Aucun résultat client ni référence de performance.

Période fictive : du 2 au 8 novembre 2026. Une observation illustrative par jour.

Date / service	Produit perdu	Quantité	Unité	Coût unitaire HT (€)	Cause observée	Coût estimé HT (€)	Action à tester	Responsable
02/11 Midi	Tomates	1,2	kg	2,500	Surproduction	3,00	Réduire le premier bac	Cuisine
03/11 Soir	Pain	6	pièce	0,350	Invendus	2,10	Ajuster la mise en place	Salle
04/11 Midi	Sauce	0,5	L	4,800	Surproduction	2,40	Préparer en deux lots	Cuisine
05/11 Soir	Pommes de terre	0,8	kg	1,400	Stock abîmé	1,12	Vérifier la rotation	Cuisine
06/11 Midi	Dessert maison	3	portion	1,800	Invendus	5,40	Revoir le volume préparé	Cuisine
07/11 Soir	Lait	0,75	L	1,150	Conservation	0,86	Dater les ouvertures	Bar
08/11 Midi	Salade	0,4	kg	3,200	Préparation	1,28	Observer la découpe	Cuisine

Total fictif des pertes chiffrées : 16,16 € HT.

Calcul illustratif : 1,2 kg de tomates × 2,50 €/kg = 3,00 € HT.
Les actions sont des pistes à tester, sans résultat mesuré ni économie annoncée.