



4.4.1	1.450 kg	total poids		total mat.	=	7.40 Fr
Salaire de production	18 M	x	0.57 Fr	=	+	<u>10.26 Fr</u>
Frais de base					=	<u>17.66 Fr</u>

Frais de base par kilo			
17.66 Fr	:	1.450 kg	= 12.18 Fr par kg

Majoration frais de base	96 %			+	<u>16.95 Fr</u>
Total intermédiaire				=	<u>34.61 Fr</u>
Supplément pour les pertes	5 %			+	<u>1.73 Fr</u>
Prix de vente net				=	<u>36.34 Fr</u>
Taxe à la valeur ajoutée	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2.40</span> %			+	<u>0.87 Fr</u>
Prix de vente calculé				=	<u>37.22 Fr</u>

$$\frac{37.22}{1.450} \times 0.100 = \underline{\underline{2.57 \text{ Fr}}}$$

4.4.2	1.800 kg	total poids		total mat.	=	9.65 Fr
Salaire de production	23 M	x	0.585 Fr	=	+	<u>13.46 Fr</u>
Frais de base					=	<u>23.11 Fr</u>

Frais de base par kilo			
23.11 Fr	:	1.800 kg	= 12.84 Fr par kg

Majoration frais de base	96.5 %			+	<u>22.30 Fr</u>
Total intermédiaire				=	<u>45.40 Fr</u>
Supplément pour les pertes	5 %			+	<u>2.27 Fr</u>
Prix de vente net				=	<u>47.67 Fr</u>
Taxe à la valeur ajoutée	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2.40</span> %			+	<u>1.14 Fr</u>
Prix de vente calculé				=	<u>48.82 Fr</u>

$$\frac{48.82}{1.800} \times 0.100 = \underline{\underline{2.71 \text{ Fr}}}$$

## 4.4.3

0.450 kg	beurre	x	9.36	Fr =	+	4.21 Fr
0.750 kg	masse amande	x	8.15	Fr =	+	6.11 Fr
0.600 kg	jaune d'œuf	x	8.75	Fr =	+	5.25 Fr
0.750 kg	farine fleur	x	1.31	Fr =	+	0.98 Fr
0.010 kg	ext. De vanille	x	20.70	Fr =	+	0.21 Fr
0.010 kg	zeste de citron	x	16.70	Fr =	+	0.17 Fr
<u>2.570 kg</u>	total				=	<u>16.93 Fr</u>
- 0.386 kg	perte		15%			
<u>2.185</u>	recette					

Pièces:		
Poids de recette	g	
Poids de la pièces	g =	pcs

0.400 kg	marm. Abricot	x	3.40 Fr	+	1.36 Fr
0.350 kg	couverture v.	x	9.45 Fr	+	3.31 Fr
<u>2.935 kg</u>	total poids			=	<u>21.60 Fr</u>
			total mat.		

Salaire de production	116 M	x	0.56 Fr :	2.5 =	+ <u>25.98 Fr</u>
Frais de base					= <u>47.58 Fr</u>

Frais de base par kilo		
Fr :	kg =	Fr par kg

Majoration frais de base	96	%	+	<u>45.68 Fr</u>
Total intermédiaire			=	<u>93.26 Fr</u>

Supplément pour les pertes	6	%	+	<u>5.60 Fr</u>
Prix de vente net			=	<u>98.86 Fr</u>

Taxe à la valeur ajoutée	2.40	%	+	2.37 Fr
Prix de vente calculé			=	101.23 Fr

$$\frac{101.23}{2.935} \times 0.100 = \underline{\underline{3.45 \text{ Fr}}}$$

4.4.4

$$\begin{array}{r}
 24.200 \text{ kg total} \\
 - \quad \text{kg perte} \\
 \hline
 24.200 \text{ kg recette}
 \end{array}
 = 33.20 \text{ Fr}$$

Pièces:		
Poids de recette	<u>24.200 kg</u>	
Poids de la pièces	0.055 kg =	440 pcs

<u>kg</u>	x	Fr	+	Fr
24.200 kg total poids				= 33.20
		total mat.		

Salaire de production	24 M	x	35.1 Fr :	60	+	14.04 Fr
Salaire de production	32 M	x	35.1 Sa :	60	+	18.72 Fr
Frais de base					=	65.96 Fr

Frais de base par kilo		
65.96 Fr :	24.200 kg =	2.72562 Fr par kg

Majoration frais de base	94.8	%			+	62.53 Fr
Total intermédiaire					=	128.49 Fr

Supplément pour les pertes	7	%			+	8.99 Fr
Prix de vente net					=	137.48 Fr

Taxe à la valeur ajoutée	2.40	%			+	3.30 Fr
Prix de vente calculé					=	140.78 Fr

140.78 Fr :            440 St. =            0.32 Fr = 32.0 pcs

## 4.4.5

	kg poids total		total march.	=	21.70 Fr	
				x	5 =	108.50
Salaire de production	60 M	x	0.58 Fr	=		+ 34.80 Fr
Frais de base						= 143.30 Fr

Frais de base par kilo
143.30 Fr : 0.000 kg = #DIV/0! Fr par kg

Majoration frais de base	95.5 %		+ 136.85 Fr
Total intermédiaire			= 280.15 Fr

Supplément pour les pertes	0 %		+ 0.00 Fr
Prix de vente net			= 280.15 Fr

Taxe à la valeur ajoutée	2.40 %		+ 6.72 Fr
Prix de vente calculé			= 286.88 Fr

$$286.88 \text{ Fr} : 40 \text{ St.} = \underline{\underline{7.17 \text{ Fr}}}$$

$$\frac{286.88 \times 98}{100} = \underline{\underline{281.138 \text{ Fr}}}$$

4.4.6	kg total poids		total mat.	=	21.70 Fr
Salaire de production	65 M	x	0.57 Fr	=	+ 37.05 Fr
Frais de base				=	<u>58.75 Fr</u>

Frais de base par kilo			
Fr :	kg	=	Fr par kg

Majoration frais de base	96 %		+ <u>56.40 Fr</u>
Total intermédiaire			= <u>115.15 Fr</u>
Supplément pour les pertes	6 %		+ <u>6.91 Fr</u>
Prix de vente net			= <u>122.06 Fr</u>
Taxe à la valeur ajoutée	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2.40</span> %		+ <u>2.93 Fr</u>
Prix de vente calculé			= <u>124.99 Fr</u>

124.99 Fr			
90 pcs =	1.389 Fr		
-	<u>1.300 Fr</u>		
	<u>0.089 Fr</u>	=	<u><b>8.9 augmentation</b></u>

## 4.4.7

20.740 kg	eau	x	0 Fr	=	+	0.00 Fr
0.615 kg	levure	x	2.75 Fr	=	+	1.69 Fr
0.615 kg	sel	x	0.60 Fr	=	+	0.37 Fr
0.166 kg	levit	x	6.10 Fr	=	+	1.01 Fr
28.686 kg	farine bise	x	1.18 Fr	=	+	33.85 Fr
<u>50.822 kg</u>	total				=	<u>36.92 Fr</u>
- 0.000 kg	perte					
<u>50.822</u>	recette					

Pièces:		
Poids de recette	50.822 kg	
Poids de la pièces	0.620 kg	= <b>81.97 pcs</b>

kg	x	Fr	+	0.00 Fr
kg	x	Fr	+	0.00 Fr
<u>50.822 kg</u>	total poids		=	<u>36.92 Fr</u>
		total mat.		

Salaire de production	81 M	x	0.57 Fr :	=	+	46.17 Fr
Frais de base				=		<u>83.09 Fr</u>

Frais de base par kilo		
Fr :	kg =	Fr par kg

Majoration frais de base	97	%	+	80.60 Fr
Total intermédiaire			=	<u>163.69 Fr</u>

Supplément pour les pertes	7	%	+	11.46 Fr
Prix de vente net			=	<u>175.15 Fr</u>

Taxe à la valeur ajoutée	2.40	%	+	4.20 Fr
Prix de vente calculé			=	<u>179.35 Fr</u>

$$179.35 \text{ Fr} : 81.97 \text{ pcs} = \underline{\underline{2.19 \text{ Fr}}}$$

$$81.97 \times 0.500 \text{ kg} = \frac{179.35 \times 0.100}{40.985} = 0.438 \text{ Fr} = \underline{\underline{43.8 \text{ pcs}}}$$

## 4.4.8

5.000 kg	lait	x	1.62	Fr =	+	8.10 Fr
0.500 kg	levure	x	2.75	Fr =	+	1.38 Fr
0.200 kg	sel	x	0.60	Fr =	+	0.12 Fr
0.100 kg	malt	x	4.50	Fr =	+	0.45 Fr
0.250 kg	levit	x	6.10	Fr =	+	1.53 Fr
0.500 kg	œufs	x	5.58	Fr =	+	2.79 Fr
1.500 kg	beurre	x	9.36	Fr =	+	14.04 Fr
10.200 kg	farine fleur	x	1.31	Fr =	+	13.36 Fr
<u>18.250 kg</u>	total				=	<u>41.76 Fr</u>
- 0.000 kg	perte		0%			
<u>18.250</u>	recette					

Pièces:	
Poids de recette	18.250 g
Poids de la pièces	0.400 g = <u>45.63 pcs</u>

<u>18.250 kg</u>	total poids	total mat.	=	<u>41.76 Fr</u>
------------------	-------------	------------	---	-----------------

Salaire de production	48.5 M	x	0.57 Fr :	= +	<u>27.65 Fr</u>
Frais de base				=	<u>69.41 Fr</u>

Frais de base par kilo			
Fr :	kg =	Fr par kg	

Majoration frais de base	96	%	+	<u>66.63 Fr</u>
Total intermédiaire			=	<u>136.04 Fr</u>

Supplément pour les pertes	5	%	+	<u>6.80 Fr</u>
Prix de vente net			=	<u>142.84 Fr</u>

Taxe à la valeur ajoutée	2.40	%	+	3.43 Fr
Prix de vente calculé			=	146.27 Fr

<u>146.27 Fr</u>	
<u>45.625 pcs =</u>	<u><u>3.21 Fr</u></u>

4.4.9

4.800 kg	pâte feuilletée	x	9.20	Fr =	+	44.16 Fr
0.480 kg	noisettes	x	6.80	Fr =	+	3.26 Fr
3.650 kg	pommes	x	1.90	Fr =	+	6.94 Fr
0.800 kg	crème vanille	x	2.67	Fr =	+	2.14 Fr
kg	cannelle/citron	x		Fr =	+	0.35 Fr
<u>9.730 kg</u>	total				=	<u>56.85 Fr</u>
- 1.241 kg	perte		13%			
<u>8.489 kg</u>	recette					

Pièces:	
Poids de recette	8.489 g
Poids de la pièces	g =

<u>8.489 kg</u>	total poids		total mat.	=	<u>56.85 Fr</u>
-----------------	-------------	--	------------	---	-----------------

Salaire de production	58 M	x	32 Fr :	60 =	+	<u>30.93 Fr</u>
Frais de base					=	<u>87.78 Fr</u>

Frais de base par kilo		
Fr :	kg =	Fr par kg

Majoration frais de base	97	%	+	<u>85.14 Fr</u>
Total intermédiaire			=	<u>172.92 Fr</u>

Supplément pour les pertes	6	%	+	<u>10.38 Fr</u>
Prix de vente net			=	<u>183.30 Fr</u>

Taxe à la valeur ajoutée	2.40	%	+	4.40 Fr
Prix de vente calculé			=	<u>187.70 Fr</u>

<u>187.70 Fr</u>	
16.000 pcs =	<u><u>11.73 Fr</u></u>

<u>187.70</u>	x	0.100	=	<u><u>2.21 Fr</u></u>
8.489				

4.4.10

	100 St	brisure japonais	x	0.08 Fr =	+	8.00 Fr
	0.500 kg	biscuit	x	5.50 Fr =	+	2.75 Fr
	0.400 kg	sirop Kirsch	x	10.30 Fr =	+	4.12 Fr
	0.650 kg	crème beurre K.	x	8.95 Fr =	+	5.82 Fr
	0.080 kg	sucre glace	x	1.75 Fr =	+	0.14 Fr
	<u>kg</u>	total			=	20.83 Fr
-	<u>kg</u>	perte				
		recette				

Pièces:		
Poids de recette	0.000 g	
Poids de la pièces	g =	50 pcs

<u>0.000 kg</u>	total poids		total mat.	=	<u>20.83 Fr</u>
-----------------	-------------	--	------------	---	-----------------

Salaire de production	43 M.	x	0.55 Fr	= +	<u>23.65 Fr</u>
Frais de base				=	<u>44.48 Fr</u>

Frais de base par kilo		
Fr :	kg =	Fr par kg

Majoration frais de base	96	%	+	<u>42.70 Fr</u>
Total intermédiaire			=	<u>87.18 Fr</u>

Supplément pour les pertes	5	%	+	<u>4.36 Fr</u>
Prix de vente net			=	<u>91.53 Fr</u>

Taxe à la valeur ajoutée	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2.40</span>	%	+	2.20 Fr
Prix de vente calculé			=	93.73 Fr

<u>93.73 Fr</u>	
50 pcs =	1.87 Fr

<u>18.00 Fr.</u>	
1000 pcs =	<u><u>0.018 Fr</u></u>
	<u><u>1.89 Fr.</u></u>

4.4.11

1.500 kg	amandes	x	7.54	Fr =	+	11.31 Fr
1.500 kg	noisettes	x	6.80	Fr =	+	10.20 Fr
2.400 kg	sucré	x	1.27	Fr =	+	3.05 Fr
1.050 kg	blanc d'œuf	x	4.35	Fr =	+	4.57 Fr
0.400 kg	sucré glace	x	1.77	Fr =	+	0.71 Fr
0.050 kg	cannelle	x	7.95	Fr =	+	0.40 Fr
2.200 kg	sucré glace	x	1.77	Fr =	+	3.89 Fr
0.450 kg	blanc d'œuf	x	4.35	Fr =	+	1.96 Fr
<hr/>						36.08 Fr
9.550 kg	total				=	
-	0.520 kg	perte				
<hr/>						
9.030 kg	recette					
-	0.135 kg		1.5%			
<hr/>						
8.895 kg						

Pièces:	
Poids de recette	g
Poids de la pièces	g = <u>                    </u>

<hr/>	18.060 kg	total poids		total mat.		=	<hr/>	36.08 Fr
-------	-----------	-------------	--	------------	--	---	-------	----------

Salaire de production	165 M	x	0.565 Fr :		=	+	<hr/>	93.23 Fr
Frais de base					=		<hr/>	129.31 Fr

Frais de base par kilo							
Fr :	kg	=	Fr	par kg			

Majoration frais de base	94	%			+	+	<hr/>	121.55 Fr
Total intermédiaire					=		<hr/>	250.86 Fr

Supplément pour les pertes	7	%			+	+	<hr/>	17.56 Fr
Prix de vente net					=		<hr/>	268.42 Fr

Taxe à la valeur ajoutée	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2.40</div>	%			+	+	<hr/>	6.44 Fr
Prix de vente calculé					=		<hr/>	274.86 Fr

<hr/>	274.86 Fr						
<hr/>	8.895 pcs =	30.90 Fr :	10 =	<hr/>	<hr/>	<b>3.09 Fr.</b>	

4.4.12

	9.200 kg	semi-fabriqué	x		Fr =	+	160.70 Fr
	2.400 kg	couverture l.	x	10.45	Fr =	+	25.08 Fr
	<u>11.600 kg</u>	total				=	185.78 Fr
-	<u>0.120 kg</u>	perte					
	<u>11.480 kg</u>	recette					

Pièces:			
Poids de recette		g	
Poids de la pièces		g =	pcs

<u>11.480 kg</u>	total poids		total mat.	=	<u>185.78 Fr</u>
------------------	-------------	--	------------	---	------------------

Salaire de production	320 M.	x	33.6 Fr :	60 =	+ 179.20 Fr
Frais de base					= 364.98 Fr

Frais de base par kilo		
Fr :	kg =	Fr par kg

Majoration frais de base	96	%	+	350.38 Fr
Total intermédiaire			=	715.36 Fr

Supplément pour les pertes	5	%	+	35.77 Fr
Prix de vente net			=	751.13 Fr

Taxe à la valeur ajoutée	2.40	%	+	18.03 Fr
Prix de vente calculé			=	769.16 Fr

<u>769.16 Fr</u>					
<u>11.480 pcs =</u>	67.00 Fr :	10 =	<u><b>6.70 Fr.</b></u>		

4.4.13

a      360 pcs :                      21 St. = 17.1429 fois = facteur  
          17.1429 fois                      2.600 Kg farine                      =      44.5714 kg farine

b      \_\_\_\_\_ kg total poids                      total mat.                      =      268.70 Fr

Salaire de production	2.25 h	x	34.80 Fr	= +	78.30 Fr
Salaire de production	1.5 h	x	34.80 Fr	= +	52.20 Fr
Frais de base				=	<u><u>399.20 Fr</u></u>

Frais de base par kilo		
Fr :	kg =	pa per kg

Majoration frais de base	96	%	+ 383.23 Fr
Total intermédiaire			= <u>782.43 Fr</u>

Supplément pour les pertes	0	%	+ 0.00 Fr
Prix de vente net			= <u>782.43 Fr</u>

Taxe à la valeur ajoutée	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">2.40</span>	%	+ 18.78 Fr
Prix de vente calculé			= 801.21 Fr

801.21 Fr  
 \_\_\_\_\_  
 360 pcs =      2.23 Fr

## 4.4.14

1.000 kg	lait	x	1.62	Fr =	+	1.62	Fr
0.150 kg	levure	x	2.75	Fr =	+	0.41	Fr
0.030 kg	sel	x	0.60	Fr =	+	0.02	Fr
0.020 kg	malt	x	4.50	Fr =	+	0.09	Fr
0.300 kg	œuf	x	5.58	Fr =	+	1.67	Fr
0.300 kg	beurre	x	9.36	Fr =	+	2.81	Fr
0.400 kg	Orangeat	x	3.95	Fr =	+	1.58	Fr
0.400 kg	sucré	x	1.27	Fr =	+	0.51	Fr
2.600 kg	farine fleur	x	1.31	Fr =	+	3.41	Fr
kg	zeste de citron	x	0.50	Fr =	+	0.50	Fr
<u>5.200</u> kg	total				=	<u>12.62</u>	Fr
-	0.000 kg						
<u>5.200</u> kg	recette						
-	0.000 kg						
<u>5.200</u> kg							

Pièces:	
Poids de recette	5.200 g
Poids de la pièces	0.500 g = 10.40 pcs

<u>5.200</u> kg	total poids		total mat.	=	<u>12.62</u> Fr
-----------------	-------------	--	------------	---	-----------------

Salaire de production	35 M	x	0.58 Fr :	=	+ <u>20.30</u> Fr
Frais de base				=	<u>32.92</u> Fr

Frais de base par kilo			
Fr :	kg =	Fr par kg	

Majoration frais de base	95	%		+	<u>31.27</u> Fr
Total intermédiaire				=	<u>64.19</u> Fr

Supplément pour les pertes	5	%		+	<u>3.21</u> Fr
Prix de vente net				=	<u>67.40</u> Fr

Taxe à la valeur ajoutée	2.40	%		+	1.62 Fr
Prix de vente calculé				=	69.01 Fr

<u>69.01</u> Fr			
<u>10.40</u> pcs =	<u><u>6.64</u> Fr</u>	par pièce	

4.4.15

0.450 kg	beurre	x	9.36	Fr =	+	4.21 Fr
0.750 kg	masse amande	x	8.15	Fr =	+	6.11 Fr
0.600 kg	jaune d'œuf	x	8.75	Fr =	+	5.25 Fr
0.700 kg	farine fleur	x	1.31	Fr =	+	0.92 Fr
0.050 kg	cacao en poudre	x	6.70	Fr =	+	0.34 Fr
0.400 kg	marm. Framboise	x	3.85	Fr =	+	1.54 Fr
0.350 kg	couverture v.	x	9.45	Fr =	+	3.31 Fr
0.010 kg	zeste de citron	x	16.70	Fr =	+	0.17 Fr
<hr/>						
3.310 kg	total				=	21.84 Fr
-	0.110 kg	perte				
<hr/>						
3.200 kg	recette					

x 2.5 8.000 kg : 3.200 kg = 2.5 x Rohmat

Pièces:	
Poids de recette	g
Poids de la pièces	g = pcs

8.000 kg total poids      total mat. = 54.60 Fr

Salaire de production      116 M x 0.56 Fr : = + 64.96 Fr  
 Frais de base = 119.56 Fr

Frais de base par kilo	Fr :	kg =	Fr par kg
------------------------	------	------	-----------

Majoration frais de base      95 %      + 113.58 Fr  
 Total intermédiaire = 233.15 Fr

Supplément pour les pertes      6 %      + 13.99 Fr  
 Prix de vente net = 247.14 Fr

Taxe à la valeur ajoutée      2.40 %      + 5.93 Fr  
 Prix de vente calculé = 253.07 Fr

b  $\frac{253.07 \times 100}{6240} = \underline{\underline{4.06 \text{ Fr}}}$

a  $\frac{8000 \text{ g} - 6240 \text{ g}}{8000 \text{ g}} = \underline{\underline{22 \% \text{ P.}}}$   
 1760 g perte

## 4.4.16

3.000 kg	eau	x	0.00	Fr =	+	0.00	Fr
0.090 kg	levure	x	2.75	Fr =	+	0.25	Fr
0.100 kg	sel	x	0.60	Fr =	+	0.06	Fr
0.030 kg	malt	x	4.50	Fr =	+	0.14	Fr
0.090 kg	levit	x	6.10	Fr =	+	0.55	Fr
0.450 kg	beurre	x	9.36	Fr =	+	4.21	Fr
4.000 kg	farine comp.	x	1.25	Fr =	+	5.00	Fr
<u>7.760</u> kg	total				=	<u>10.20</u>	Fr
- 0.110 kg	perte						
<u>7.650</u> kg	recette						

Pièces:	
Poids de recette	7.650 g
Poids de la pièces	0.850 g = <u>9.00 pcs</u>

<u>7.650</u> kg	total poids	total mat.	=	<u>10.20</u> Fr
-----------------	-------------	------------	---	-----------------

Salaire de production	26 M	x	0.554 Fr :	= +	<u>14.40</u> Fr
Frais de base				=	<u>24.61</u> Fr

Frais de base par kilo	kg	=	Fr par kg
Fr :			

Majoration frais de base	94.8	%	+	<u>23.33</u> Fr
Total intermédiaire			=	<u>47.94</u> Fr

Supplément pour les pertes	6	%	+	<u>2.88</u> Fr
Prix de vente net			=	<u>50.81</u> Fr

Taxe à la valeur ajoutée	2.40	%	+	1.22 Fr
Prix de vente calculé			=	52.03 Fr

b	<u>52.03 Fr</u>	
	9 pcs =	<u><u>5.78 Fr par pièce</u></u>

4.4.17

0.225 kg	blanc d'œufs	x	4.35	Fr =	+	0.98 Fr
0.100 kg	sucré	x	1.27	Fr =	+	0.13 Fr
0.200 kg	eau	x	0.00	Fr =	+	0.00 Fr
0.650 kg	sucré	x	1.27	Fr =	+	0.83 Fr
0.150 kg	cacao en bloc	x	11.20	Fr =	+	1.68 Fr
<u>1.325 kg</u>	total				=	<u>3.61 Fr</u>
- 0.285 kg	perte		21.51%			
<u>1.040 kg</u>	recette					

Pièces:	
Poids de recette	1.040 g
Poids de la pièces	0.026 g = <b>40.00 pcs</b>

<u>1.040 kg</u>	total poids		total mat.	=	<u>3.61 Fr</u>
-----------------	-------------	--	------------	---	----------------

Salaire de production	30 M	x	34.8 Fr :	60 =	+ <u>17.40 Fr</u>
Frais de base					= <u>21.01 Fr</u>

Frais de base par kilo	kg	=	Fr par kg
Fr :			

Majoration frais de base	96	%	+	<u>20.17 Fr</u>
Total intermédiaire			=	<u>41.18 Fr</u>

Supplément pour les pertes	6	%	+	<u>2.47 Fr</u>
Prix de vente net			=	<u>43.65 Fr</u>

Taxe à la valeur ajoutée	2.40	%	+	1.05 Fr
Prix de vente calculé			=	44.70 Fr

b  $\frac{44.70 \text{ Fr}}{40 \text{ pcs}} = \underline{\underline{1.12 \text{ Fr par pièce}}}$

4.4.18

	5.500 kg	cerises	x	4.20 Fr =	+	23.10 Fr
	0.500 kg	noisettes	x	6.80 Fr =	+	3.40 Fr
	0.500 kg	crème vanille	x	2.67 Fr =	+	1.34 Fr
	0.500 kg	masse noisettes	x	6.90 Fr =	+	3.45 Fr
	0.020 kg	zeste de citron	x	16.70 Fr =	+	0.33 Fr
	3.000 kg	pâte au beurre	x	5.85 Fr =	+	17.55 Fr
	<u>10.020 kg</u>	total			=	<u>49.17 Fr</u>
-	<u>0.780 kg</u>	perte				
	<u>9.240 kg</u>	recette				

$$28 \text{ pcs} \times 0.330 \text{ kg} = 9.240 \text{ kg}$$

Pièces:	
Poids de recette	9.240 g
Poids de la pièces	g = <u>#DIV/0!</u> pcs

$$\underline{9.240 \text{ kg}} \text{ total poids} \qquad \text{total mat.} = \underline{49.17 \text{ Fr}}$$

Salaire de production	68 M	x	0.56 Fr :	= +	38.08 Fr
Frais de base				=	<u>87.25 Fr</u>

Frais de base par kilo			
Fr :	kg =	Fr par kg	

Majoration frais de base	97.5	%	+	<u>85.07 Fr</u>
Total intermédiaire			=	<u>172.32 Fr</u>

Supplément pour les pertes	4	%	+	<u>6.89 Fr</u>
Prix de vente net			=	<u>179.21 Fr</u>

Taxe à la valeur ajoutée	<u>2.40</u>	%	+	4.30 Fr
Prix de vente calculé			=	<u>183.51 Fr</u>

$$b \frac{183.51 \text{ Fr}}{28 \text{ pcs}} = \underline{\underline{6.55 \text{ Fr par pièce}}}$$

$$c \frac{183.51 \times 0.100}{9.240} = \underline{\underline{1.99 \text{ Fr par 100 g}}}$$

$$a \frac{100 \times 0.780}{10.020} = \underline{\underline{7.78 \% \text{ perte}}}$$

## 4.4.19

0.950 kg	beurre	x	9.36	Fr =		8.89	Fr
1.100 kg	sucre	x	1.27	Fr =	+	1.40	Fr
1.100 kg	œufs entier	x	5.58	Fr =	+	6.14	Fr
0.250 kg	Rhum	x	25.50	Fr =	+	6.38	Fr
0.450 kg	lait	x	1.62	Fr =	+	0.73	Fr
0.780 kg	fruits confits	x	4.20	Fr =	+	3.28	Fr
0.350 kg	amandes	x	7.54	Fr =	+	2.64	Fr
0.010 kg	zeste de citron	x	16.70	Fr =	+	0.17	Fr
0.005 kg	vanille	x	22.10	Fr =	+	0.11	Fr
1.650 kg	farine fleur	x	1.31	Fr =	+	2.16	Fr
0.030 kg	poudre à lever	x	4.50	Fr =	+	0.14	Fr
<u>6.675 kg</u>	Total				=	<u>32.02</u>	Fr
- 0.095 kg	perte						
<u>6.580 kg</u>							
- 0.334 kg	perte	5 %					
<u>6.341 kg</u>	recette						
+ 0.190 kg	décor	x	2.30	Fr 0	+	0.44	Fr
<u>6.531 kg</u>						<u>32.46</u>	
	abricoture et glaçure					2.30	Fr

Pièces:

Poids de recette	6.580 g	
Poids de la pièces	0.470 g	= <b>14.00 pcs</b>

<u>6.531 kg</u>	total poids	total mat.	=	<u>34.76</u>	Fr
-----------------	-------------	------------	---	--------------	----

Salaire de production	45 M	x	0.58	Fr :	= +	<u>26.10</u>	Fr
Frais de base					=	<u>60.86</u>	Fr

Frais de base par kilo

Fr :	kg =	Fr par kg
------	------	-----------

Majoration frais de base	96	%	+	<u>58.42</u>	Fr
Total intermédiaire			=	<u>119.28</u>	Fr

Supplément pour les pertes	5	%	+	<u>5.96</u>	Fr
Prix de vente net			=	<u>125.24</u>	Fr

Taxe à la valeur ajoutée	2.40	%	+	3.01	Fr
Prix de vente calculé			=	<u>128.25</u>	Fr

b	<u>128.25</u>	Fr	
	14 pcs =	<u><u>9.16</u></u>	Fr par pièce

4.4.20

1.200 kg	œufs	x	5.58	Fr =	6.70	Fr
0.850 kg	sucré	x	1.27	Fr =	+	1.08
0.850 kg	farine comp.	x	1.25	Fr =	+	1.06
<u>2.900 kg</u>	Total				=	<u>8.84</u>
-	kg					
<u>2.900 kg</u>	total					
-	0.522 kg	perte	18 %			
<u>2.378 kg</u>	recette					

Salaire de production	15 m	x	0.580	Fr =	8.70	Fr
Frais de base					=	<u>17.54</u>

Frais de base par kilo		
17.54 Fr	:	2.378 kg = 7.37511 Fr par kg

1.200 kg	biscuit f. compl.	x	7.38	Fr =	8.85	Fr
2.000 kg	crème yog.	x	7.93	Fr =	+	15.86
2.100	framboises	x	9.60	Fr =	+	20.16
0.750	gelée framb.	x	3.85	Fr =	+	2.89
0.100 kg	amandes râpée	x	10.70	Fr =	+	1.07
<u>6.150 kg</u>	Total				=	<u>48.83</u>

Salaire de production	52 M	x	0.58	Fr :	= +	30.16	Fr
Frais de base					=	<u>78.99</u>	Fr

95 %					=	<u>75.04</u>	Fr
					=	<u>154.03</u>	Fr

Majoration frais de base	5 %				+	<u>7.70</u>	Fr
Total intermédiaire					=	<u>161.73</u>	Fr

Supplément pour les pertes	2.40 %				+	<u>3.88</u>	Fr
Prix de vente net					=	<u>165.61</u>	Fr

b  $\frac{165.61 \text{ Fr}}{6 \text{ pcs}} = \underline{\underline{27.60 \text{ Fr par pièce}}}$