

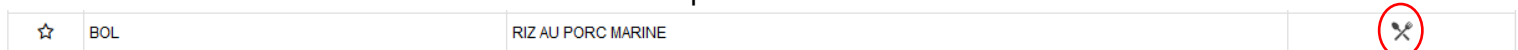
Fonctionnalité : Calcul de la marge

Dans les informations des fiches recettes, vous trouverez dorénavant un calcul de la marge et du taux de marge de votre fabrication qui se fait **automatiquement**. Vous gagnez en temps et en précision !

1. Ouvrir l'application et sélectionner l'onglet « **OUTILS** » puis cliquer sur le l'onglet « **Fiches techniques** »



2. Choisissez votre recette et cliquez sur les couverts



3. L'écran de la fiche recette apparaît. Renseignez maintenant le coût d'achat de chacun des ingrédients

Ingrédient	Quantité	Unité	Prix
RIZ CUIT	0.200	kilogramme	1.0000
PORC CUIT MARINE	0.070	kilogramme	1.0000
SAUCE POUTARDE	0.030	kilogramme	0.0000
LEGUMES MARINES	0.040	kilogramme	0.0000
CHEDDAR	0.024	kilogramme	0.0000

4. Renseignez ensuite le prix de vente dans les informations à gauche, la marge et le taux de marge s'actualiseront en dessous

Prix total	<input type="text" value="0.27"/>
Prix par portion	<input type="text" value="0.27"/>
Prix de vente / portion	- <input type="text" value="1.00"/> € +
Marge Commerciale	<input type="text" value="0.73"/>
Taux de marge	<input type="text" value="270.37"/>
Nutriscore	<input type="text" value="Choisissez le nutriscore"/>