

MODULE 03 / Prix & rentabilité

Mon tableau coût complet par client

Matières, consommables, eau, électricité, paiement, temps et marge par participant.

VOTRE OBJECTIF	COMMENT UTILISER CE CAHIER
Matières, consommables, eau, électricité, paiement, temps et marge par participant.	Lisez la méthode et le cas pratique, complétez la trame puis choisissez une action datée. Les exemples servent de point de départ.

Votre projet

Atelier / thème	Date de séance	Responsable
À compléter	À compléter	À compléter

Les montants sont des hypothèses pédagogiques. Les validations sanitaires, juridiques et fiscales restent propres à votre activité.

Dans ce cahier

- 01 Comprendre la méthode et les choix à faire
- 02 Étudier un exemple et repérer les erreurs courantes
- 03 Compléter votre document de travail
- 04 Organiser vos prochaines actions

VOTRE POINT DE DÉPART
Ce que je sais déjà :
Ce que je dois encore vérifier :

COMPRENDRE ET APPLIQUER

Recenser les coûts et le temps

L'animation ne représente qu'une partie du travail. Un prix construit uniquement sur les ingrédients sous-estime souvent l'effort réel.

Séparer fixe et variable

Les dépenses fixes de séance peuvent inclure le lieu et le déplacement. Les dépenses variables évoluent avec les participants : ingrédients, emballages, consommables. Certains frais sont mixtes ; utilisez une hypothèse explicite plutôt qu'une catégorie artificielle.

Compter le temps complet

Additionnez préparation commerciale, achats, production, transport, installation, animation et rangement. Affectez ensuite une valeur à votre temps pour vérifier si le modèle correspond à vos objectifs.

Garder des bases cohérentes

Utilisez vos prix d'achat réels. Ne mélangez pas montants HT et TTC. Le calcul pédagogique ne détermine ni votre TVA ni vos cotisations : demandez à votre comptable comment les intégrer pour votre situation.

Cas pratique commenté

LA SITUATION

Une séance de deux heures demande une heure d'achats et de préparation, une heure d'installation et de rangement, puis une heure de déplacement et de suivi. Votre engagement total est de cinq heures.

À éviter

Appeler « bénéfice » la différence entre inscriptions et ingrédients.

Votre mise en pratique

Reconstituez une séance récente ou un test. Classez les dépenses et chronométrez les tâches avant et après le cours.

Résultat à obtenir : Un coût complet de préparation à affiner.

APPROFONDISSEMENT PROFESSIONNEL

Calculer les coûts consommés sans les confondre avec les achats.

Fiabiliser les unités et les rendements

Ramenez chaque prix à une unité cohérente : €/kg, €/L ou €/pièce. Multipliez ensuite par la quantité consommée dans cette même unité. Pour les pertes, précisez si le pourcentage représente une majoration de sécurité ou une perte de rendement : une perte de 10 % impose de diviser le besoin net par 0,90.

Séparer trois lectures économiques

Le coût de gestion répartit les consommations et les ressources réutilisables ; la trésorerie suit les paiements réels ; le résultat fiscal dépend du régime applicable. Pour l'énergie, utilisez puissance en kW × durée d'utilisation × tarif au kWh, en indiquant que le fonctionnement intermittent exige une mesure ou une hypothèse documentée.

Étude de cas : à vous de décider

Un sac de farine de 5 kg coûte 9 €. Une séance de quatre clients consomme 600 g, plus 10 % de marge d'achat prévue. Le four consomme, par hypothèse mesurée, 2,4 kWh à 0,25 €. Calculez ces deux coûts par client.

MON RAISONNEMENT / MES CALCULS

Corrigé indicatif

Farine : $9/5 = 1,80$ €/kg ; $0,600 \times 1,10 \times 1,80 = 1,188$ €. Électricité : $2,4 \times 0,25 = 0,60$ €. Total 1,788 €, soit environ 0,45 € par client. Les 9 € restent le décaissement du sac. Cette simulation n'inclut ni les autres matières ni les autres charges.

Pièce à ajouter au dossier

Un tableau prix/unités/quantités/source/date avec coûts par séance, par client et achats initiaux séparés.

Grille de réussite

Critère observable	Score 0 / 1 / 2	Preuve à joindre
Les conversions sont exactes.	À compléter	À compléter
Les pertes ne sont pas comptées deux fois.	À compléter	À compléter
Les tarifs et consommations sont sourcés ou marqués comme hypothèses.	À compléter	À compléter

0 : absent ou erroné ; 1 : partiel, à vérifier ; 2 : démontré par une preuve. Repère pédagogique : 5/6 sans critère à 0. Reprendre la méthode et corriger le livrable si nécessaire. Les conditions de sécurité et d'exercice non résolues restent bloquantes, quel que soit le score. Autoévaluation non certifiante.

Documenter votre évaluation

Preuve / source et date	Ce que cette preuve démontre

Critère à retravailler	Correction prévue	Échéance

Mon total : / 6 Date de réévaluation :

Repère de classement : conservez la première version, la correction et la preuve qui justifie votre nouvelle évaluation. Ne joignez pas de données sensibles inutiles.

VOTRE DOCUMENT DE TRAVAIL

La trame à compléter

**Atelier : Cours
pâtisserie 2 h****Exemple : 4
participants****Version : 01****Date : 15/09/2026**

MODE D'EMPLOI

- 1. Saisir les quantités réellement utilisées pour tout le groupe, pas seulement pour une portion.**
- 2. Indiquer le prix d'achat TTC ou HT de façon cohérente et garder les justificatifs.**
- 3. Diviser les coûts de séance par le nombre de participants réellement présents.**
- 4. Tester au moins les scénarios 1, 2, 3, 4 et 6 participants avant de fixer votre seuil de maintien.**

Les montants ci-dessous sont une simulation pédagogique : remplacez-les par vos tarifs, votre contrat d'électricité/eau, vos frais et votre régime.

1. RECETTES ET CAPACITÉ

Prix facturé par participant : 95,00 €

Capacité maximale : 6 personnes

Participants dans l'exemple : 4 personnes

2. MATIÈRES PREMIÈRES - POUR LA SÉANCE ENTIÈRE

Poste	Quantité	Unité	Prix d'achat / unité	Total
Farine	0,80	kg	1,80 €	1,44 €
Beurre	0,65	kg	7,50 €	4,88 €
Œufs	12	pièce	0,35 €	4,20 €
Chocolat couverture	0,75	kg	14,00 €	10,50 €
Crème	0,80	L	5,50 €	4,40 €
Fruits et décoration	1	lot	8,00 €	8,00 €

Sous-total matières premières : 33,42 €

3. CONSOMMABLES ET EMBALLAGES

Boîtes et supports	4	pièce	1,20 €	4,80 €
Essuie-tout, papier cuisson, gants	1	lot	2,50 €	2,50 €

Sous-total consommables : 7,30 €

Coût matières + consommables : 40,72 €

Coût matières + consommables par client (4) : 10,18 €

4. ÉLECTRICITÉ, EAU ET UTILITÉS - COURS DE 2 H À DOMICILE

Four : $2,40 \text{ kW} \times 2 \text{ h} \times 0,25 \text{ €/kWh} = 1,20 \text{ €}$

Robot / petits appareils : $0,30 \text{ kW} \times 2 \text{ h} \times 0,25 \text{ €/kWh} = 0,15 \text{ €}$

Électricité estimée de la séance : 1,35 €

Eau : $80 \text{ L} \times 4,50 \text{ €/m}^3 \div 1\,000 = 0,36 \text{ €}$

Autres utilités : 0,00 €

Total eau + électricité : 1,71 €

Total eau + électricité par client (4) : 0,43 €

5. FRAIS FIXES DE LA SÉANCE

Location du lieu : 0,00 €

Déplacement : 12,00 €

Nettoyage / lessive : 3,00 €

Assurance affectée à la séance : 4,00 €

Outils / logiciel / réservation : 0,00 €

Total frais fixes : 19,00 €

Frais fixes par client (4) : 4,75 €

6. TEMPS DE TRAVAIL

Animation : 2,00 h

Préparation / achats : 1,00 h

Rangement / nettoyage : 0,50 h

Trajet / suivi : 0,50 h

Temps total engagé : 4,00 h

Valorisation cible : 24,00 €/h

Valeur de votre temps : 96,00 €

7. PAIEMENT ET PROVISIONS

Prix total encaissé (4 × 95 €) : 380,00 €

Commission carte estimée : 1,75 %

Frais de paiement : 6,65 €

Provision cotisations (hypothèse à confirmer) : 21,20 % du CA = 80,56 €

8. SYNTHÈSE PAR CLIENT

Recette par client : 95,00 €

Matières + consommables : 10,18 €

Eau + électricité : 0,43 €

Frais fixes répartis : 4,75 €

Palement : 1,66 €

Provision cotisations : 20,14 €

Coût cash estimé par client (hors provision et temps) : 17,02 €

Part de votre temps par client : 24,00 €

Coût complet avec votre temps : 61,16 €

Solde indicatif après coûts, provision et temps : 33,84 € / client

9. SCÉNARIOS DE REMPLISSAGE

Participants	CA	Coûts cash estimés	Après provision	Après valorisation du temps
1	95,00 €	32,55 €	42,31 €	-53,69 €
2	190,00 €	44,39 €	105,33 €	9,33 €
3	285,00 €	56,23 €	168,35 €	72,35 €
4	380,00 €	68,08 €	231,37 €	135,37 €
6	570,00 €	91,76 €	357,40 €	261,40 €

Ces lignes illustrent une méthode ; refaites les calculs dans le simulateur avec vos propres hypothèses. Le prix de 95 € et la valorisation du temps ne sont pas des recommandations automatiques.

10. DÉCISION AVANT DE VENDRE

- ☐ Mon prix inclut clairement ce que le participant reçoit.
- ☐ Mes matières sont chiffrées sur les quantités réellement utilisées.
- ☐ J'ai distingué coûts par participant et coûts de séance.
- ☐ J'ai compté installation, trajet, nettoyage et suivi.
- ☐ J'ai choisi un seuil de maintien et une règle d'annulation/report.
- ☐ J'ai vérifié mon régime de TVA, mes cotisations et mon assurance.
- ☐ J'ai remplacé toutes les hypothèses par mes devis et tarifs actuels.

Ce tableau ne calcule pas un bénéfice net, un salaire net ou une obligation fiscale. Faites valider la qualification de votre activité et les taux applicables par les organismes compétents ou votre comptable.

PASSER À L'ACTION

Votre décision, par écrit.

Appuyez-vous sur le cas pratique et vos données réelles. Gardez une trace des points confirmés et de ceux qui nécessitent encore une réponse.

Décision retenue	Pourquoi ce choix ?

Action	Responsable	Date cible	Preuve attendue

Avant de classer ce document

- ☐ J'ai remplacé les hypothèses par mes chiffres ou mes informations.
- ☐ J'ai identifié les validations encore nécessaires.
- ☐ J'ai choisi une prochaine action et une échéance.
- ☐ J'ai daté cette version et conservé les justificatifs.

Notes et retours après votre première séance

Ce qui a fonctionné	Ce que je change à la prochaine séance