Pour plus de contenu, connectez-vous !

2/ Gestion des prix

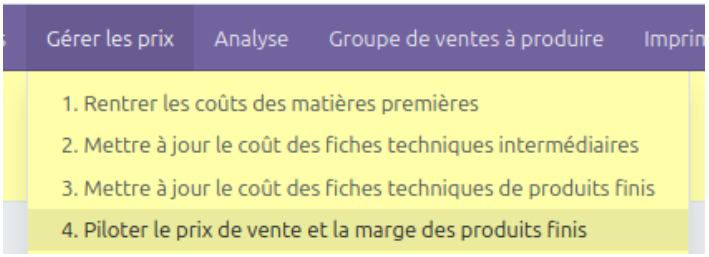
> Pour visionner le tuto vidéo sur le module fabrication, c'est par > ICI <

L'objectif est de mettre à jour ses prix à mesure que les fournisseurs changent les leurs pour garder un niveau de marge équivalent.

Pour se faire, on va tout d'abord agir sur les prix de revient des matières 1ères, puis ceux des produits intermédiaires et enfin ceux des produits finis. Enfin, quand les prix de revient seront à jour, on peut intervenir sur le prix de vente de ces produits finis.

→ Tout ce flux se déroule dans le sous-menu "Gérer les prix" du menu 

.



1. Rentrer les mercuriales

Dans "Rentrer les coûts des matières premières" (ordre alpha), saisir les nouveaux prix d'achat : une nouvelle date s'inscrit dans la colonne "relevé prix".

Ref.	Nom	Catég.	Prix	UdM	Relevé Prix	Société
	Chocolat noir 66% Equateur	Matières Premières / divers / divers	10,86 €	kg	24/04/2025	CAFE CALE - BONSAI CAFE
	Crème végétale	Matières Premières / crèmerie (BOF) / crèmerie végétale	4,29 €	kg	24/04/2025	CAFE CALE - BONSAI CAFE
	Emballage pâtisserie à emporter	Matières Premières / divers / divers	0,15 €	unité	24/04/2025	CAFE CALE - BONSAI CAFE
	Fécule de maïs	Matières Premières / épicerie / divers	1,95 €	kg	24/04/2025	CAFE CALE - BONSAI CAFE
	Margarine végétale	Matières Premières / crèmerie (BOF) / crèmerie végétale	10,50 €	kg	24/04/2025	CAFE CALE - BONSAI CAFE
	Noix décortiquées	Matières Premières / épicerie / divers	5,90 €	kg	24/04/2025	CAFE CALE - BONSAI CAFE
	Poudre d'amandes	Matières Premières / épicerie / divers	14,07 €	kg	24/04/2025	CAFE CALE - BONSAI CAFE
	Sel	Matières Premières / épicerie / divers	0,79 €	kg	24/04/2025	CAFE CALE - BONSAI CAFE
	Sucre	Matières Premières / épicerie / sucres	2,08 €	kg	24/04/2025	CAFE CALE - BONSAI CAFE

> Le fait de mettre à jour le prix de revient des matières 1ères se répercute automatiquement sur le coût de fabrication des fiches techniques dans lesquelles elles sont : en revanche, cela n'agit pas sur les fiches produit : d'où la nécessité de faire l'action décrite ci-dessous en point **2.**

2. Mettre à jour les coûts de fabrication des produits intermédiaires et finis

Coût des produits intermédiaires

Aller sur **Gérer les prix > 2. Mettre à jour les coûts des fiches techniques > Fiches techniques intermédiaires**

	Article	Coût unitaire		Produit - Coût	Référence	Priorité	Tags	Société	Labels du produit	Allergènes
⤴	1 part de Brownie vegan	0,65 €	→ Mettre à jour le coût du Produit	0,56 €	BROW	★★★	vegan	CAFE CALE - BONSAI CAFE	Agriculture Biologique Européenne	Fruits à coques (oléagineux) Soja

- Les produits orangés sont ceux pour lesquels le prix de revient des matières premières a évolué.
- Le coût de la fiche technique s'est recalculé ("coût unitaire"). Pour le reporter dans la fiche produit associée, il suffit de cliquer sur la petite flèche "-> Mettre à jour le coût du produit"

Coût des produits finis

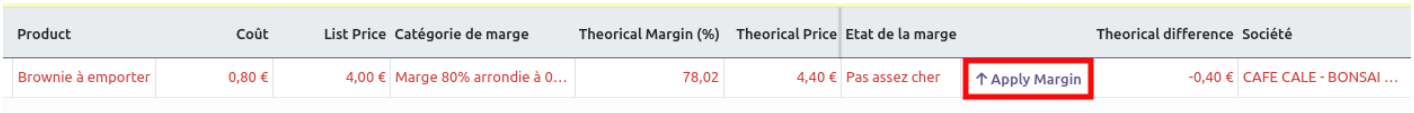
Même action que ci-dessus dans **Gérer les prix > 2. Mettre à jour les coûts des fiches techniques > Fiches techniques de Produits finis**

> A ce stade, les coûts de fabrication sont corrects, mais les prix de vente sont restés les mêmes. On peut désormais les mettre à jour pour garder un niveau de marge correct.

3. Mettre à jour les prix de vente

Aller dans dans **Gérer les prix > 3. Gérer les prix des produits finis > Produits finis**

De la même manière que pour le point 2., utiliser la flèche "appliquer la marge" pour ajuster les prix de vente en fonction du coût ET de la marge souhaitée (catégorie de marge) pourvu que vous l'ayiez renseignée.



Vous pouvez écrire directement le prix de vente souhaité (il se met aussi à jour dans la fiche produit) dans la colonne "prix de vente" : le taux de marque se recalcule pour information.

Created 2025-04-24 11:43:59 UTC by Sandie Favre
Updated 2026-06-09 13:24:31 UTC by Sandie Favre