LE CALCUL EN ETAPES ET EN COULEURS

Je reçois une selle de chevreuil de **2.300** Kg prête à cuire (PAC)
à CHF **52.00** le kg, après rôtissage, il me reste **2.120** Kg

a) Calculez en pour-cent du poids brut (PB), la perte au rôtissage
b) Calculez le coût des marchandises (CM) pour une portion de **0.400** kg de selle rôtie.
c) Calculez le prix hors taxes (PVht)avec un multiplicateur de 3.7
d) Ajoutez la TVA à **7.7%** et proposez un prix de vente effectif (PVE)

---

a) **Formule pour trouver le pourcentage de perte :**

(**la perte** x 100) / le **poids brut** = **Pourcentage** **arrondi** à 2 chiffres après la virgule
(**(2.300** – **2.120)** x 100) / **2.300** = …
(**0.180** x 100) / **2.300** = 7.826 = **7.83%**

b) **Formule pour trouver le prix d'une portion (CM) :**

Prix de la facture / **poids net =** Prix au kilo net =>Prix au kilo net x **la portion** = **Prix portion**
(2.300 x 52.00) / **2.120** = 56.415 = 56.42 => 56.42 * **0.400** = 22.568 = **CHF 22.57**

c) **Formule pour trouver le prix hors taxes (PVht) :**

Prix de la portion x Multiplicateur = **PVht**
22.57 x 3.7 = 83.509 = **CHF 83.51**

d) **Formule pour trouver le prix TTC prix de vente effectif (PVE) :**

PVht + **TVA** **= PVht**
83.51 x **1.077** = 89.94 = **CHF 90.00**