Comment créer et gérer ses fiches techniques en pâtisserie ?

Préparation : 0 min · Cuisson : 0 min

Préparation

1. , les pertes éventuelles, les frais fixes et bien sûr votre temps de travail.

2. C'est justement pour cela qu'il est important de bien distinguer le coût des matières premières du prix de vente final.

3. Une fiche technique vous donne une base de calcul indispensable pour prendre de meilleures décisions.

4. Comment gérer ses fiches techniques sans perdre de temps ?

5. Créer ses fiches techniques est une première étape, mais encore faut-il réussir à les organiser et à les maintenir à jour !

6. Lorsque l'on débute, un simple cahier ou un fichier Excel peut suffire.

7. Mais ces solutions montrent rapidement leurs limites lorsque le nombre de recettes augmente.

8. - Utiliser un cahier ou des fichiers ExcelLe cahier reste une solution très simple pour noter ses recettes et conserver ses premières fiches.

9. Mais ces solutions demandent un peu de temps de mise en place et d'entretien.

10. Il faut créer ses propres tableaux, renseigner les formules, les vérifier et penser à les modifier lorsque les prix d'achat évoluent.

11. Et si vous avez plusieurs dizaines de recettes, vous risquez rapidement de passer beaucoup de temps à chercher la bonne version ou à mettre à jour vos documents.

12. - Utiliser un logiciel dédié aux fiches techniquesPour simplifier cette organisation, il existe aujourd'hui des logiciels spécialement conçus pour les professionnels de la pâtisserie.

13. L'avantage est de pouvoir centraliser ses recettes et ses informations dans un seul espace, sans avoir à créer soi-même tous les tableaux et les calculs.

14. C'est notamment ce que propose Delys, un outil en ligne pensé pour les professionnels de la pâtisserie et les petites structures qui souhaitent organiser leurs fiches techniques et suivre leurs coûts de matières premières.

15. Avec Delys, vous pouvez notamment :- Créer et centraliser vos fiches techniques dans un seul espace.

16. - Consulter un catalogue de modèles de fiches et les dupliquer pour les adapter à vos recettes.

17. - Calculer automatiquement le coût de vos préparations, par lot et par portion.

18. - Retrouver facilement vos différentes fiches techniques.

19. - Exporter vos fiches au format PDF avec l'abonnement adapté.

20. L'un des intérêts de ce type d'outil est de ne pas avoir à refaire tous ses calculs à chaque fois.

21. Vous disposez d'une base structurée que vous pouvez enrichir au fur et à mesure du développement de votre activité.

22. Et contrairement à ce que l'on pourrait penser, ce n'est pas réservé aux grandes pâtisseries ou aux laboratoires qui produisent des centaines de desserts par jour !

23. Un pâtissier qui travaille seul à domicile et réalise quelques commandes par semaine peut lui aussi avoir besoin de connaître précisément le coût de ses créations.

24. Un exemple concret avec Delys :Imaginons que vous vendiez régulièrement des cookies au chocolat.

25. Vous avez une recette de base qui vous permet de réaliser 15 cookies.

26. Vous pouvez ensuite dupliquer votre fiche pour créer une variante aux noisettes ou au chocolat blanc, sans devoir repartir de zéro.

27. Vous souhaitez préparer 45 cookies pour une commande ?

28. Vous disposez déjà de votre recette de référence et pouvez adapter votre production.

29. Au lieu de retrouver votre recette dans un ancien fichier, de recopier les quantités et de refaire vos calculs, vous partez d'une fiche déjà structurée.

30. C'est un petit gain de temps à chaque commande, qui finit par devenir très intéressant lorsque l'on travaille régulièrement avec les mêmes recettes.

31. Delys propose d'ailleurs une version gratuite qui permet de créer jusqu'à 3 fiches techniques et d'accéder aux calculs de coûts.

32. Pour celles et ceux qui souhaitent développer leur catalogue, l'abonnement À volonté permet de créer des fiches sans limite et de les exporter au format PDF.

33. Vous pouvez découvrir le logiciel et créer votre compte directement ici.

34. Quelques conseils pour bien gérer ses fiches techniques au quotidien : Une fois vos premières fiches créées, je vous conseille de prendre quelques bonnes habitudes pour conserver une organisation efficace.

35. - Mettez régulièrement à jour vos prix d'achat Le prix du chocolat, du beurre ou des fruits peut évoluer au fil des mois.

36. Si vous conservez d'anciens prix dans vos calculs, vos coûts ne seront plus fiables.

37. Pensez donc à actualiser vos données lorsque vous recevez de nouvelles factures ou lorsque vous changez de fournisseur.

38. - Conservez une fiche par préparation Pour les entremets, par exemple, je trouve beaucoup plus pratique de créer des fiches séparées pour les biscuits, les mousses, les inserts et les glaçages.

39. Vous pourrez ainsi réutiliser facilement une même préparation dans plusieurs recettes, quitte à également créer une fiche complète pour un entremets également.

40. - Indiquez toujours le rendement C'est un détail qui peut sembler évident, mais il est essentiel !

41. - Ne modifiez pas vos recettes sans mettre à jour vos fiches Vous avez changé de chocolat, remplacé une partie du beurre ou modifié la quantité de fruits ?

42. Pensez à actualiser votre fiche technique.

43. C'est le meilleur moyen de conserver des calculs cohérents.

44. - Prenez le temps de créer vos fiches dès le début On a souvent tendance à remettre cette tâche à plus tard, surtout lorsque les commandes s'enchaînent.

45. Pourtant, prendre quelques minutes pour structurer ses recettes dès leur création permet d'éviter beaucoup de recherches et de calculs par la suite.

46. Conclusion Les fiches techniques sont bien plus que de simples documents pour noter ses recettes.

47. Elles sont un véritable outil de travail pour tous les professionnels de la pâtisserie, même lorsque l'on travaille seul et depuis son domicile.

48. Elles permettent de gagner du temps, de mieux organiser ses productions, de reproduire ses créations avec régularité et surtout de connaître le coût de ses matières premières.

49. Si vous débutez votre activité, je vous conseille vraiment de prendre cette habitude le plus tôt possible.

50. Et si vous avez déjà un catalogue de recettes bien rempli, c'est peut-être le bon moment pour remettre un peu d'ordre dans vos documents !

51. Pour aller plus loin et simplifier la création de vos fiches, vous pouvez essayer Delys, qui permet de commencer gratuitement avec 3 fiches techniques.

52. Une bonne organisation ne fait pas tout, bien sûr, mais elle vous permettra de consacrer davantage de temps à ce que vous aimez le plus : créer de belles et bonnes pâtisseries !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com