

Maîtriser la rotation des stocks de vin en restauration

Le stockage ne peut s'effectuer dans de bonnes conditions que si le local répond aux exigences d'une bonne cave. Mais il faut également mettre en place les moyens nécessaires pour obtenir une bonne gestion des stocks. La rentabilité de ce secteur est à ce prix.



© THINKSTOCK

La rotation des stocks

Trop souvent, le nouvel arrivage est stocké sur les bouteilles d'une livraison précédente qui se trouvent encore dans le casier. Cela peut rapidement se traduire par diverses dépréciations (vin à boire jeune stocké trop longtemps, produit autre que le vin ayant dépassé la date limite de consommation, etc.).

- Les vins doivent être stockés dans un ordre logique, regroupés par région et par type. Chaque casier doit porter un numéro (celui du casier ou mieux, la référence informatique du produit).
- Les vins à rotation rapide doivent être facilement accessibles. En revanche, les vieux millésimes et les vins rares doivent être stockés dans un endroit peu accessible pour éviter à toute personne pénétrant dans la cave de sortir les bouteilles des casiers 'pour voir'.

À chaque bouteille de vin en stock, doit correspondre une fiche sur laquelle sont enregistrés tous les mouvements : entrées, sorties, dépréciation éventuelle (bouteille cassée), etc.

Les fiches de stock

Leur tenue a longtemps été un travail long et fastidieux, mais il est aujourd'hui largement facilité par l'informatique. La fiche de stock doit permettre de connaître à tout moment :

- le numéro de casier où le vin est stocké ;
- le nombre de bouteilles restant en stock ;
- les entrées et dates d'entrée de chaque livraison ;
- les sorties avec dates et services destinataires.

Elles peuvent également indiquer :

- le nom du fournisseur ;
- le prix unitaire ;
- le stock maximum et le stock minimum (dans le cas de vins à forte rotation et faciles à renouveler).

Valorisation des stocks et des sorties

1 La méthode du PMP

Aujourd'hui, c'est la méthode la plus utilisée.

Principe : appliquer un prix obtenu en pondérant les différents prix d'achat (prix moyen pondéré).

Exemple

Il reste en cave dix bouteilles achetées à 5 €. Le restaurateur reçoit une nouvelle livraison de 60 bouteilles du même vin, mais à 6 € l'unité.

En stock : $10 \times 5 \text{ €} = 50 \text{ €}$
Nouvelle livraison : $60 \times 6 \text{ €} = 360 \text{ €}$
Total = 410 €
PMP = $410 \div 70 = 5,85 \text{ €}$

Avantage : simple, cette méthode reflète le mieux la réalité.

Inconvénient : financièrement, cette méthode surestime peut-être le montant des stocks. Mais pour la gestion de la cave, elle est très réaliste.

2 La méthode FIFO

Principe : premier entré, premier sorti (first in, first out). Les bouteilles les plus anciennes en cave sont sorties les premières et valorisées à l'ancien prix jusqu'à épuisement.

Avantage : la valeur du stock se rapproche de la valeur de renouvellement.

Inconvénients : dans le calcul des prix de revient, le prix des articles est le prix le plus ancien. De plus, il n'est pas toujours facile de surveiller l'épuisement des stocks par lots (chaque lot correspondant à une livraison).

3 La méthode LIFO (pour mémoire)

Principe : dernier entré, premier sorti (last in, first out).

Avantage : dans le calcul des prix de revient, la valeur des produits utilisés est récente.

Inconvénients : le stock est sous-évalué par rapport à la réalité. Mais il y a aussi risque de dépréciation.

Il n'existe pas de solution idéale, chacune présente des avantages et des inconvénients. Mais il faut se souvenir que l'évaluation du stock final est différente selon la méthode retenue.

UNE QUESTION ?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS
'Vins au restaurant'



www.lhotellerie-restauration.fr