



RÉFLEXION AUTOUR DE LA MAÎTRISE DU COÛT DE REVIENT

Le coût des matières premières pour cette tarte s'est avéré élevé, ce qui nous a conduits à réfléchir à différentes solutions afin de réduire le prix de revient.

Tout d'abord, nous avons ajusté certaines quantités, notamment celle du grué et remplacé certains ingrédients par d'autres, comme pour la chantilly, par exemple.

Cependant, ces modifications ne suffisaient pas à atteindre un coût acceptable.

Nous avons alors envisagé de diminuer la taille du produit afin de réduire davantage le coût global.

Par ailleurs, dans le cadre de ce test autour de la tarte chocolat viennois, le gérant a décidé d'impacter légèrement sa marge.

Ainsi, cette démarche lui permet d'évaluer si sa clientèle est prête à payer un certain prix pour des produits plus élaborés, tout en maintenant, un positionnement cohérent et attractif.

Conclusion : En attente (arrive prochainement en fonction des retours et des ventes).