Symbifox

Le vrai coût de chaque assiette, à jour.

Recettes, rendements et sous-recettes, le prix de vos ingrédients tiré de la dernière facture, et le coût matière de chaque plat sous les yeux.

Module Odoo 18 | Cuisine

symbifox.com | bonjour@symbifox.com

Le constat

Ce qui grignote la marge sans qu'on le voie

Symbifox

Un chiffrier toujours en retard

Le coût des plats vit dans un fichier qu'on met à jour quand on y pense. Le prix de la crevette, lui, a déjà bougé.

Le parage oublié

Un saumon entier ne finit pas dans l'assiette à 100 %. Sans rendement, le coût calculé est trop bas.

Des factures qu'on ne relit pas

Une hausse fournisseur passe à la comptabilité, mais personne en cuisine ne voit quel plat elle fait déraper.

Les allergènes recopiés à la main

Chaque plat a sa liste, saisie à part. Un ingrédient change, la liste ne suit pas.

La solution

Le coût de l'assiette, tenu par vos factures

Symbifox

1

Des recettes qui sortent du stock

Un plat vendu fait sortir ses ingrédients, en caisse comme en livraison.

2

Net, rendement, brut

Ce qui va dans l'assiette, la perte au parage, ce qui sort vraiment du stock.

3

Le prix de la dernière facture

Chaque ingrédient prend le coût de sa dernière facture, ramené au gramme.

4

Coût matière et prix suggéré

Votre cible, le ratio du plat, un prix suggéré arrondi à votre façon.

5

Allergènes qui remontent

Déclarés sur l'ingrédient, portés par chaque préparation et chaque plat.

Tout le menu, d'un coup d'œil

Le coût de l'assiette et le ratio de chaque plat

Symbifox

Le ratio à côté du nom

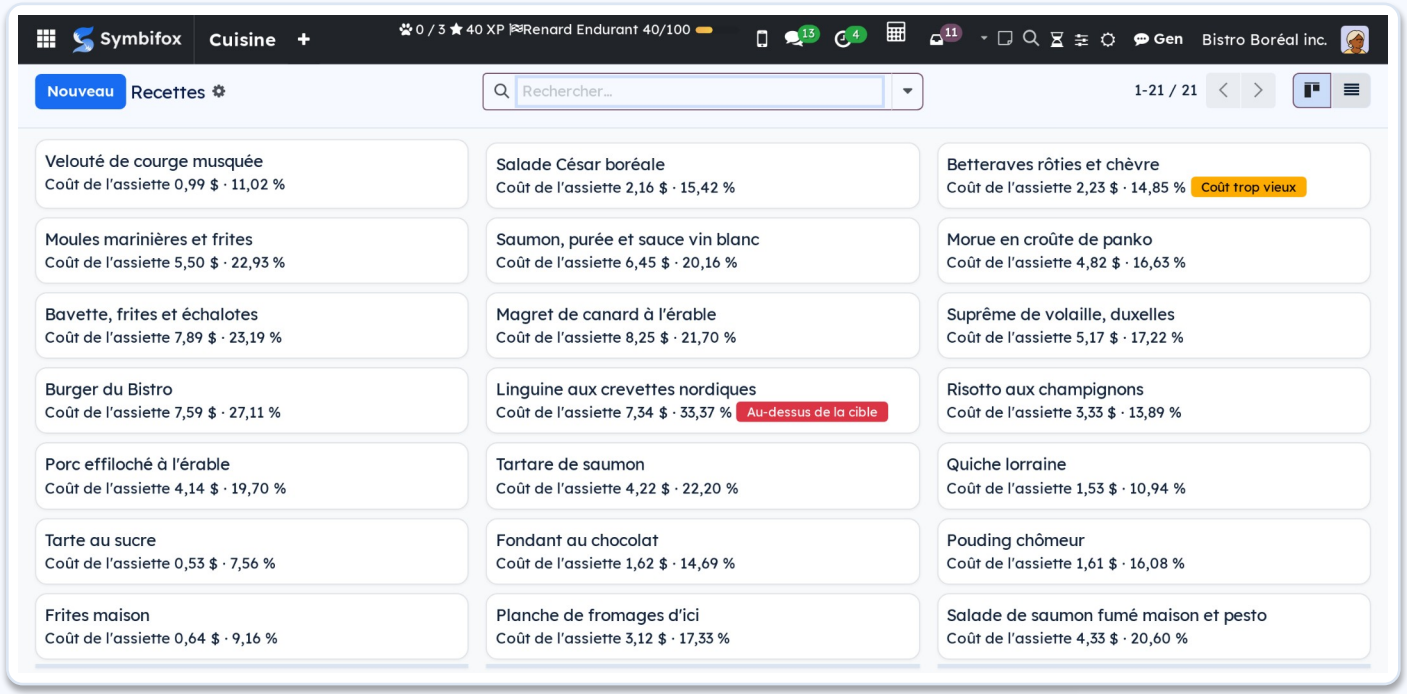
Coût de l'assiette et coût matière pour chaque plat, sans ouvrir de fichier.

Ce qui dérape, en rouge

Un plat qui dépasse sa cible porte une étiquette rouge sur sa carte.

Les prix trop vieux, signalés

Un ingrédient sans facture depuis 60 jours marque les plats qui l'utilisent.



Les plats du Bistro : un plat au-dessus de sa cible, un coût trop vieux

La recette, au gramme près

Ce qui va dans l'assiette, et ce qui sort du stock

Symbifox

Le rendement compte

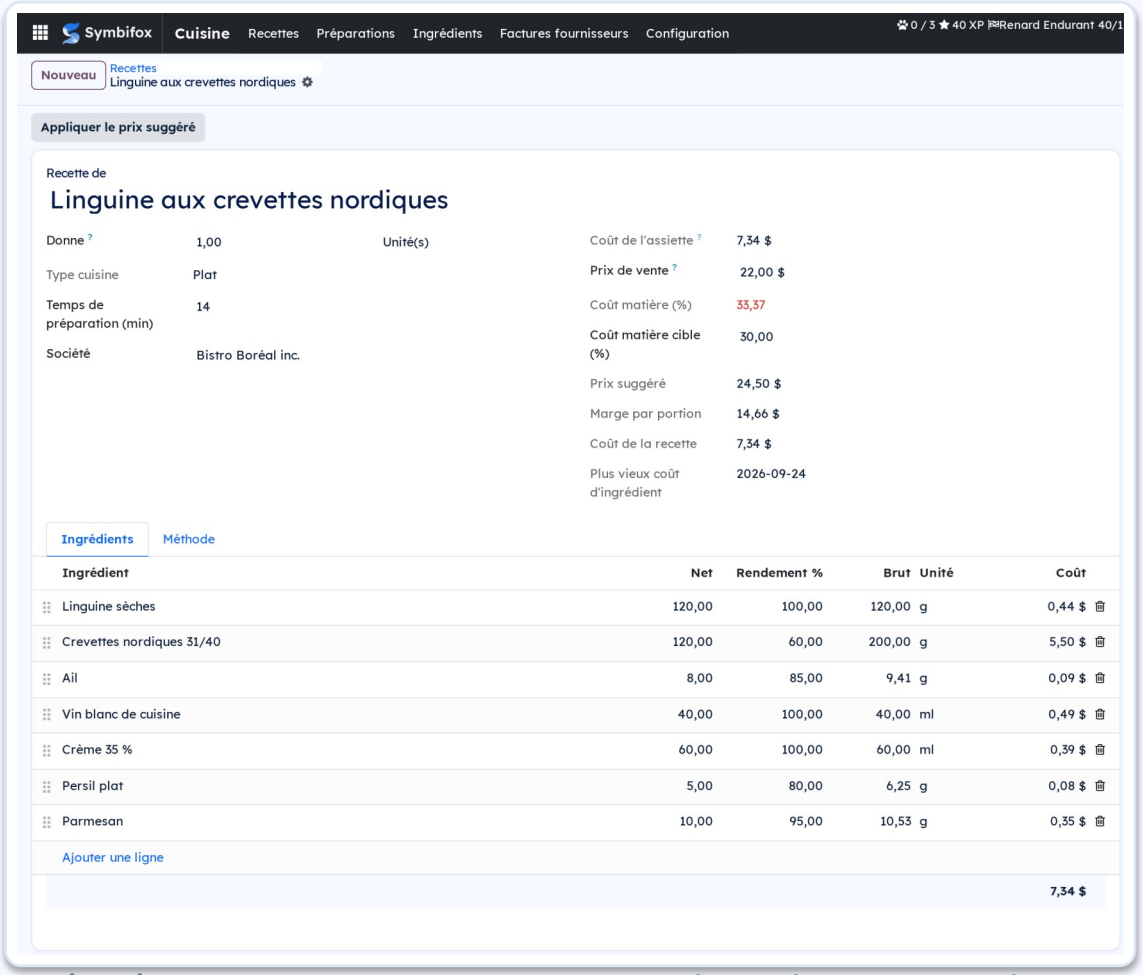
La crevette décortiquée rend 60 % : le coût et la sortie de stock suivent les 200 g bruts.

Le prix suggéré, en un clic

Cible de 30 %, prix suggéré arrondi à 0,25 $, marge par portion : un bouton l'applique.

Des sous-recettes

Un fond, une sauce, une pâte se calcule une fois et sert dans toutes les recettes.



Linguine aux crevettes : 120 g nets, 60 % de rendement, 200 g bruts

Le prix vient de la facture

Pas d'une saisie de plus

Symbifox

La dernière facture fait foi

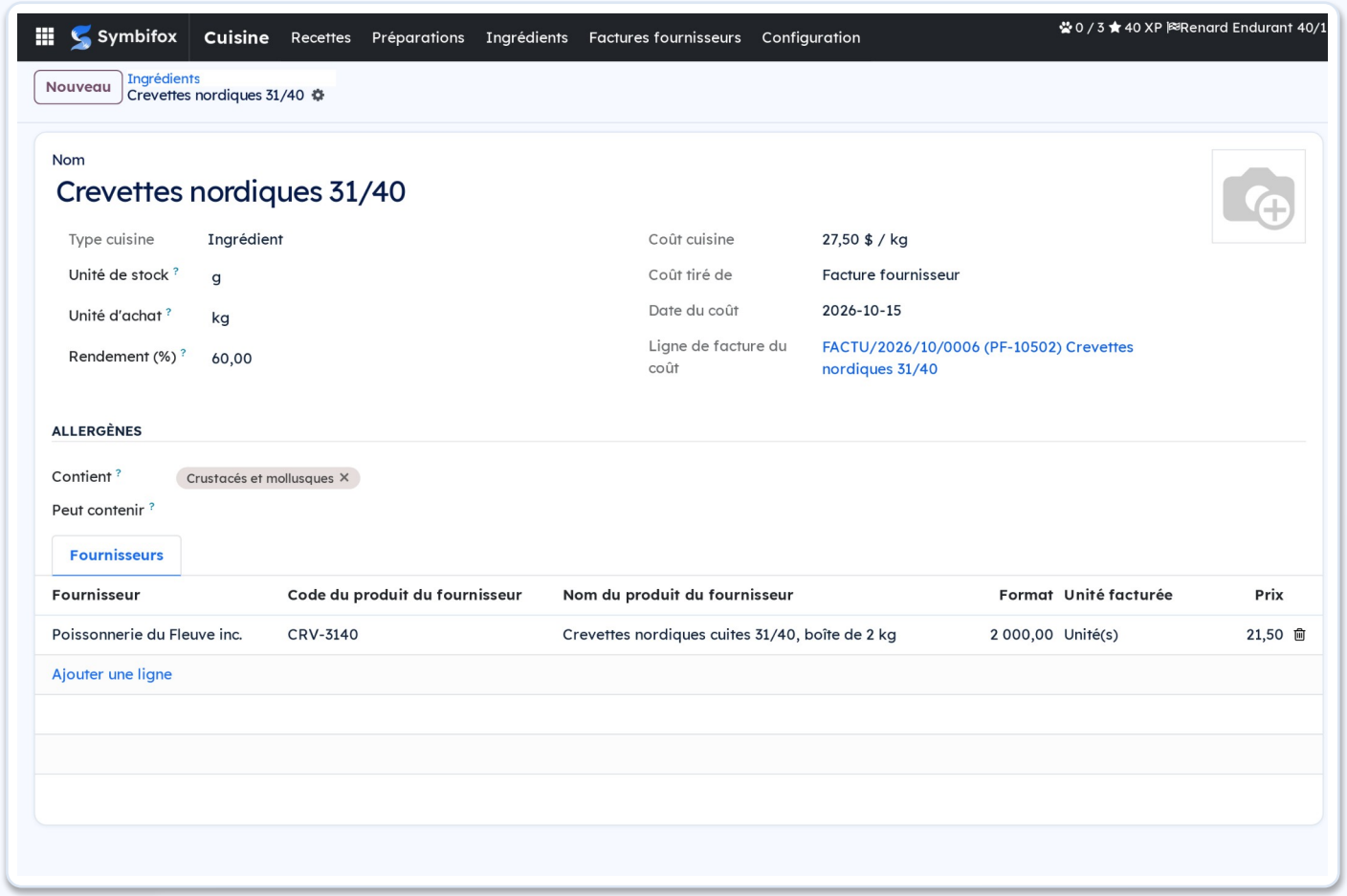
Par date de facture, nette de remise et de taxes, ramenée à l'unité de stock.

La source à un clic

Chaque coût pointe la ligne de facture qui l'a fixé.

Une facture annulée ne laisse rien

Le coût retombe sur la facture précédente, sans retouche à la main.



La crevette : 27,50 $ le kilo, selon la facture du 15 octobre

Les factures, telles qu'elles arrivent

Une ligne sans produit se rattache une fois, avec son format

Symbifox



Trois lignes de l'épicerie fine : rattacher à un ingrédient, ou écarter ce qui n'en est pas un

Reçu le jour de l'arrivée

Sans bon de commande, la facture fait entrer la marchandise

Symbifox

Une fois par ligne

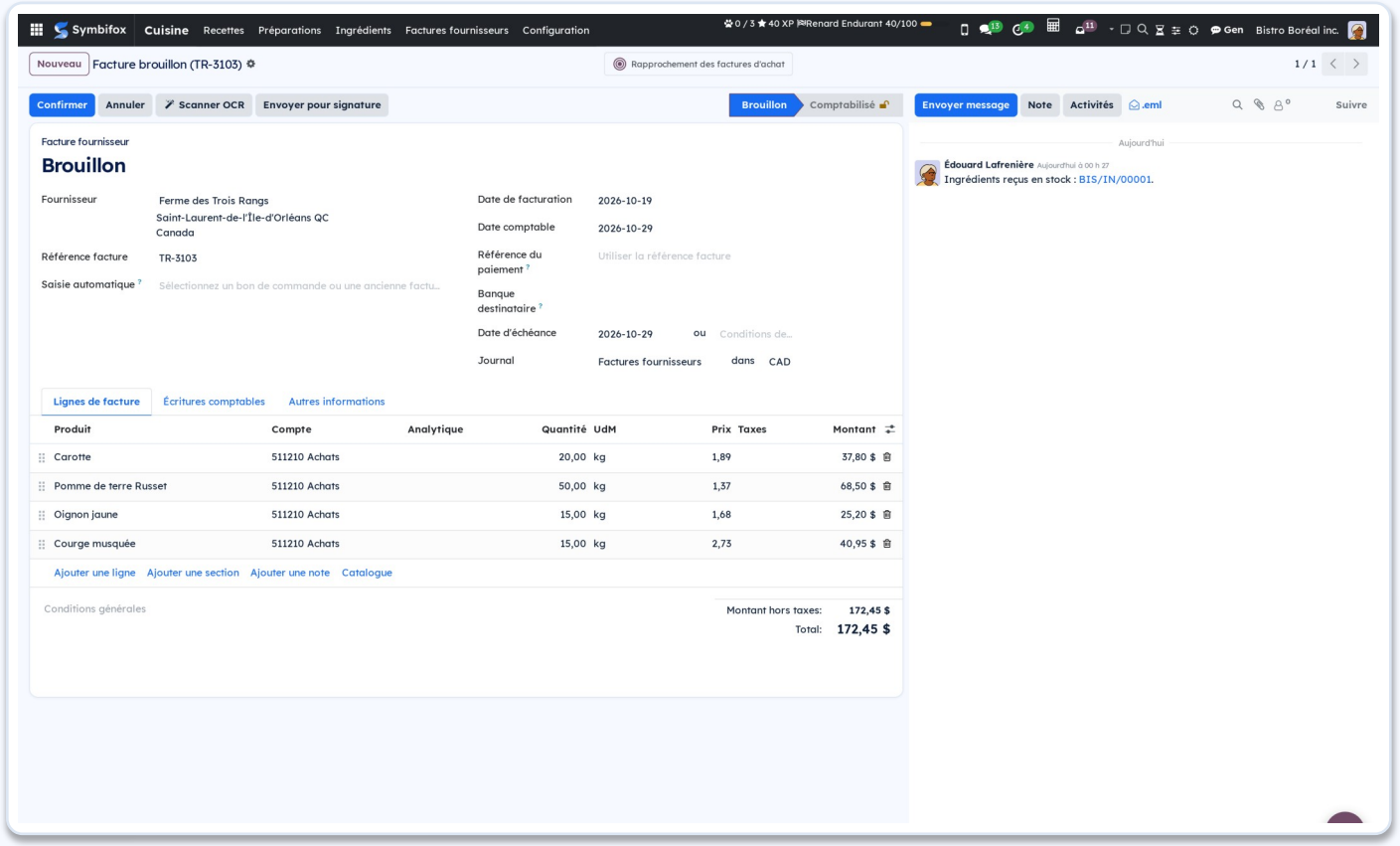
Le bouton « Reçu » fait entrer chaque ingrédient en stock, au coût de sa ligne de facture.

Le stock à la bonne date

La marchandise entre le jour où elle arrive, pas le jour où la facture est validée.

Une annulation qui suit

Annuler la facture renvoie ce qui reste en stock, sans rien inventer.



La facture en brouillon a fait entrer la livraison en stock

Averti quand un plat dérape

Une hausse de prix, une activité, le bon plat

Symbifox

Au bon moment

Dès la validation de la facture, le responsable de la cuisine reçoit une activité.

Avec la cause

La facture et les ingrédients en cause sont nommés ; les chiffres restent sur la recette.

Une seule à la fois

Une activité ouverte par plat, pas une pluie de rappels.



La hausse de la crevette fait passer la linguine au-dessus de sa cible

Imprimer pour la brigade et la salle

La fiche technique et les allergènes du menu

Symbifox

Linguine aux crevettes nordiques

Donne 1 Unité(s) · 14 min

Ingrédient	Net	Rendement	Brut	Unité	Coût
Linguine sèches	120	100 %	120	g	0,44 $
Crevettes nordiques 31/40	120	60 %	200	g	5,50 $
Ail	8	85 %	9,41	g	0,09 $
Vin blanc de cuisine	40	100 %	40	ml	0,49 $
Crème 35 %	60	100 %	60	ml	0,39 $
Persil plat	5	80 %	6,25	g	0,08 $
Parmesan	10	95 %	10,53	g	0,35 $

Coût de l'assiette : 7,34 $ · **Prix :** 22,00 $ · **Coût matière :** 33,4 % · **Prix suggéré :** 24,50 $

Allergènes : Œufs, Blé et gluten, Crustacés et mollusques, Sulfites, Lait

Fiche technique avec coûts

Les allergènes de notre menu

Plat	Arachides	Noix	Sésame	Lait	Œufs	Poisson	Crustacés et mollusques	Soya	Blé et gluten	Sulfites	Moutarde
Velouté de courge musquée				●							
Salade César boréale				●	●				●		●
Betteraves rôties et chèvre		●		●						●	●
Moules marinières et frites				●			●			●	
Saumon, purée et sauce vin blanc				●		●				●	
Morue en croûte de panko				●		●			●		
Bavette, frites et échalotes				●							
Magret de canard à l'érable				●						●	
Suprême de volaille, duxelles				●						●	
Burger du Bistro				●	●				●		●
Linguine aux crevettes nordiques				●	●		●		●	●	
Risotto aux champignons				●						●	
Porc effiloché à l'érable				●	●				●		●
Tartare de saumon				●	●	●			●		●
Quiche lorraine				●	●				●		
Tarte au sucre				●	●				●		
Fondant au chocolat				●	●			●	●		
Pouding chômeur				●					●		
Frites maison											

Feuille des allergènes du menu

Un comptage par emplacement

Chaque emplacement s'applique dès qu'il est saisi

Symbifox

Le stock de l'entrepôt en dernier

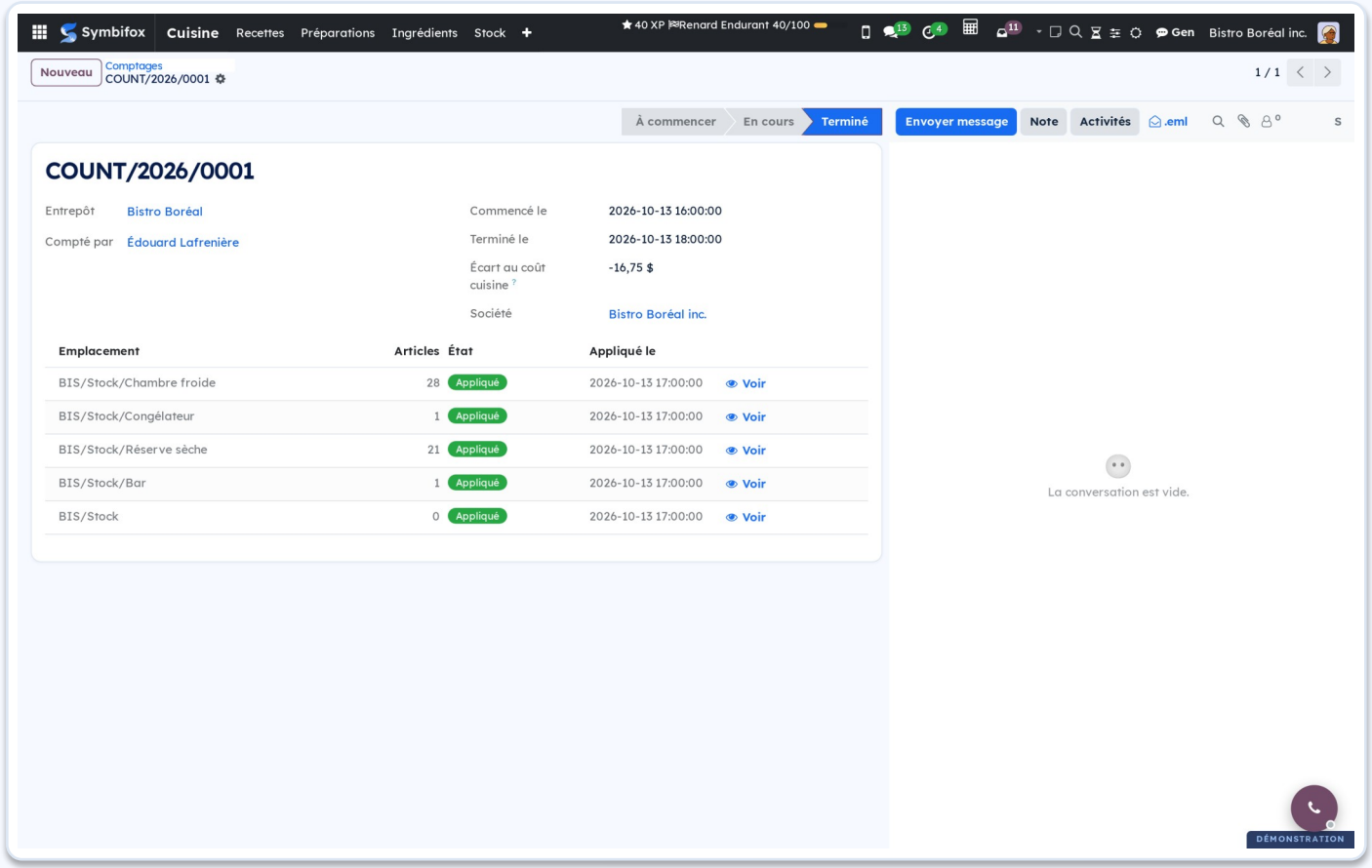
Ventes, réceptions et fournées y passent : compté lui aussi, le total reste juste.

Un écart chiffré

Le responsable lit l'écart de chaque article au coût cuisine du jour.

Rien ne tombe à zéro par oubli

Un article qu'on n'a pas saisi garde son stock.



Le comptage du Bistro : cinq emplacements, l'écart au coût cuisine

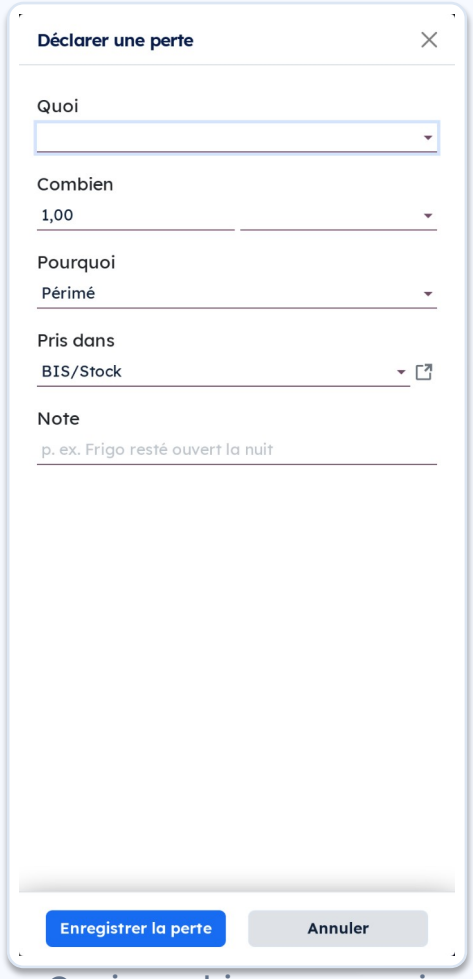
Au téléphone, en cuisine

Compter la chambre froide, déclarer une perte

Symbifox



La chambre froide comptée



Quoi, combien, pourquoi

Les pertes, chiffrées

Ce qui part, et pourquoi

Symbifox

Six motifs

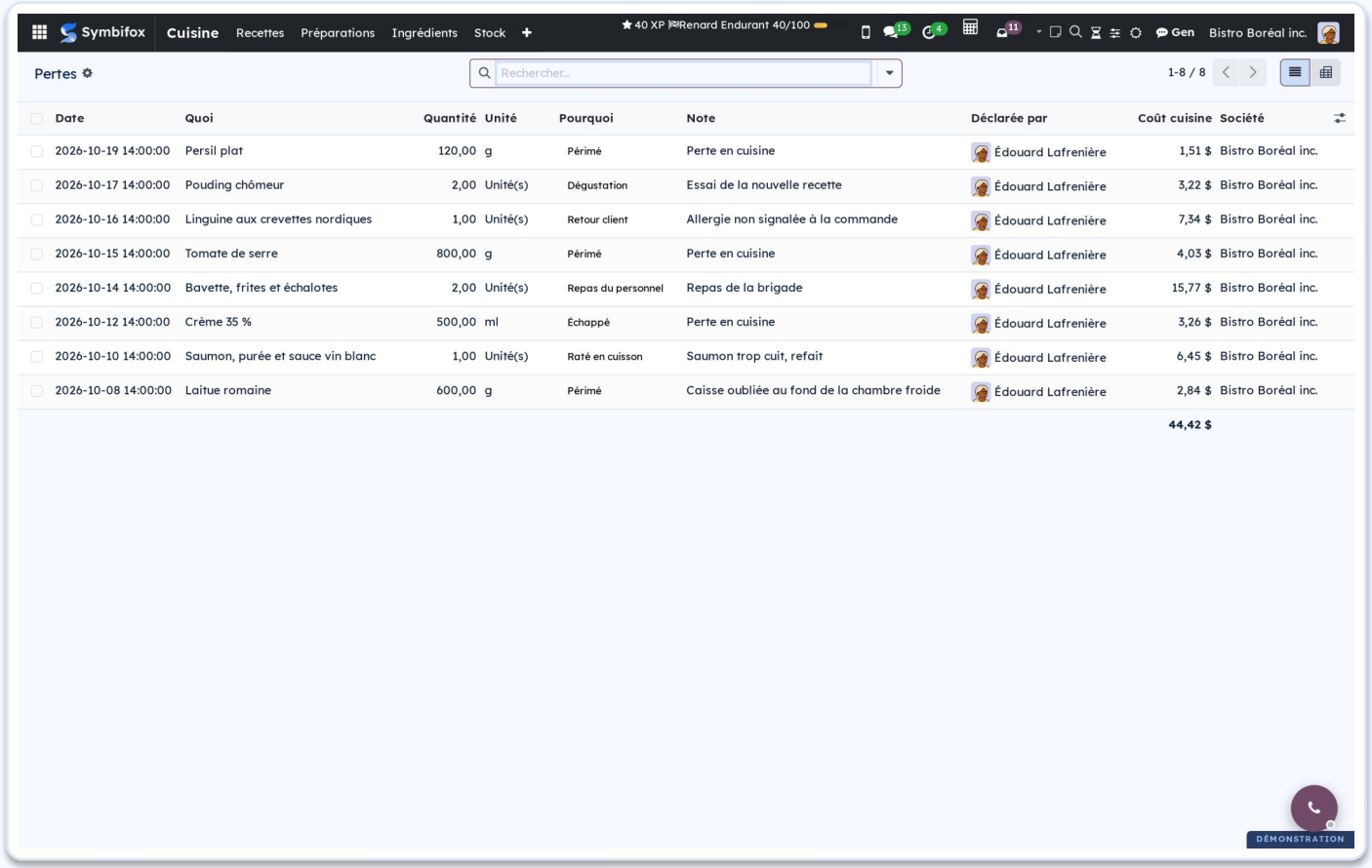
Périmé, raté en cuisson, retour client, échappé, repas du personnel, dégustation.

Un plat perdu

Il sort du stock en ingrédients, selon sa recette.

Une perte est un fait

Enregistrée même quand les chiffres disent qu'il n'y en avait pas autant.



Date	Quoi	Quantité	Unité	Pourquoi	Note	Déclarée par	Coût cuisine	Société
2026-10-19 14:00:00	Persil plat	120,00	g	Périmé	Perte en cuisine	Édouard Lafrenière	1,51 $	Bistro Boréal inc.
2026-10-17 14:00:00	Pouding chômeur	2,00	Unité(s)	Dégustation	Essai de la nouvelle recette	Édouard Lafrenière	3,22 $	Bistro Boréal inc.
2026-10-16 14:00:00	Linguine aux crevettes nordiques	1,00	Unité(s)	Retour client	Allergie non signalée à la commande	Édouard Lafrenière	7,34 $	Bistro Boréal inc.
2026-10-15 14:00:00	Tomate de serre	800,00	g	Périmé	Perte en cuisine	Édouard Lafrenière	4,03 $	Bistro Boréal inc.
2026-10-14 14:00:00	Bavette, frites et échalotes	2,00	Unité(s)	Repas du personnel	Repas de la brigade	Édouard Lafrenière	15,77 $	Bistro Boréal inc.
2026-10-12 14:00:00	Crème 35 %	500,00	ml	Échappé	Perte en cuisine	Édouard Lafrenière	3,26 $	Bistro Boréal inc.
2026-10-10 14:00:00	Saumon, purée et sauce vin blanc	1,00	Unité(s)	Raté en cuisson	Saumon trop cuit, refait	Édouard Lafrenière	6,45 $	Bistro Boréal inc.
2026-10-08 14:00:00	Laitue romaine	600,00	g	Périmé	Caisse oubliée au fond de la chambre froide	Édouard Lafrenière	2,84 $	Bistro Boréal inc.
							44,42 $	

Huit pertes du Bistro, valorisées au coût cuisine

Toutes les ventes sortent du stock

Caisse, banquet, autre caisse, repas scolaires

Symbifox

La caisse d'Odoo

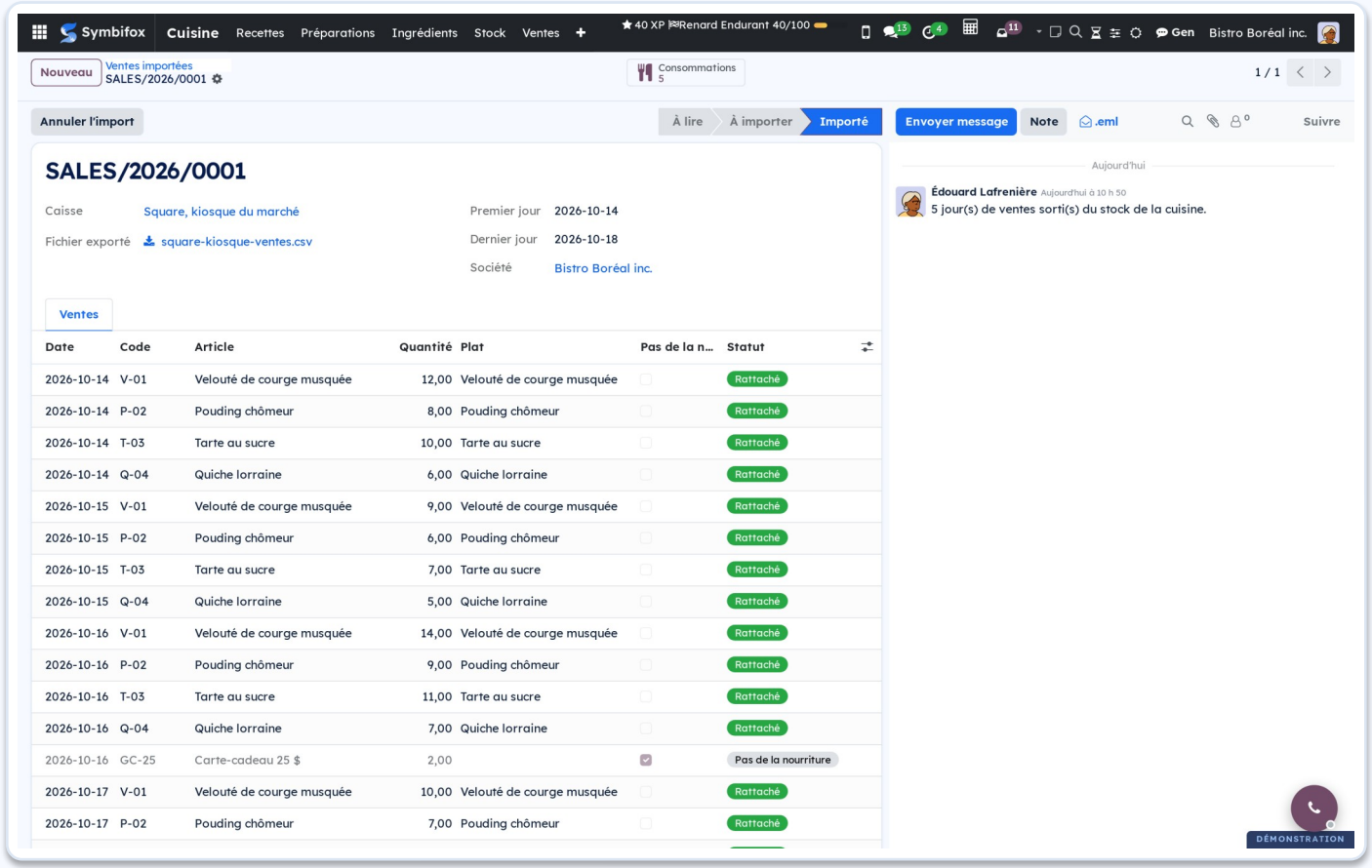
Un plat vendu sort en ingrédients ; remboursé, il devient une perte.

Une facture, une autre caisse

Un banquet facturé, l'export d'une caisse tierce : sortis une fois, jamais deux.

Les repas scolaires

À l'heure limite d'annulation, les repas commandés sortent du stock.



Date	Code	Article	Quantité	Plat	Pas de la n…	Statut
2026-10-14	V-01	Velouté de courge musquée	12,00	Velouté de courge musquée		Rattaché
2026-10-14	P-02	Pouding chômeur	8,00	Pouding chômeur		Rattaché
2026-10-14	T-03	Tarte au sucre	10,00	Tarte au sucre		Rattaché
2026-10-14	Q-04	Quiche lorraine	6,00	Quiche lorraine		Rattaché
2026-10-15	V-01	Velouté de courge musquée	9,00	Velouté de courge musquée		Rattaché
2026-10-15	P-02	Pouding chômeur	6,00	Pouding chômeur		Rattaché
2026-10-15	T-03	Tarte au sucre	7,00	Tarte au sucre		Rattaché
2026-10-15	Q-04	Quiche lorraine	5,00	Quiche lorraine		Rattaché
2026-10-16	V-01	Velouté de courge musquée	14,00	Velouté de courge musquée		Rattaché
2026-10-16	P-02	Pouding chômeur	9,00	Pouding chômeur		Rattaché
2026-10-16	T-03	Tarte au sucre	11,00	Tarte au sucre		Rattaché
2026-10-16	Q-04	Quiche lorraine	7,00	Quiche lorraine		Rattaché
2026-10-16	GC-25	Carte-cadeau 25 $	2,00		☑	Pas de la nourriture
2026-10-17	V-01	Velouté de courge musquée	10,00	Velouté de courge musquée		Rattaché
2026-10-17	P-02	Pouding chômeur	7,00	Pouding chômeur		Rattaché

Les ventes du kiosque, importées de Square : chaque article rattaché à son plat

Ce que les ventes n'expliquent pas

L'écart entre deux comptages

Symbifox

Chaque sortie à sa place

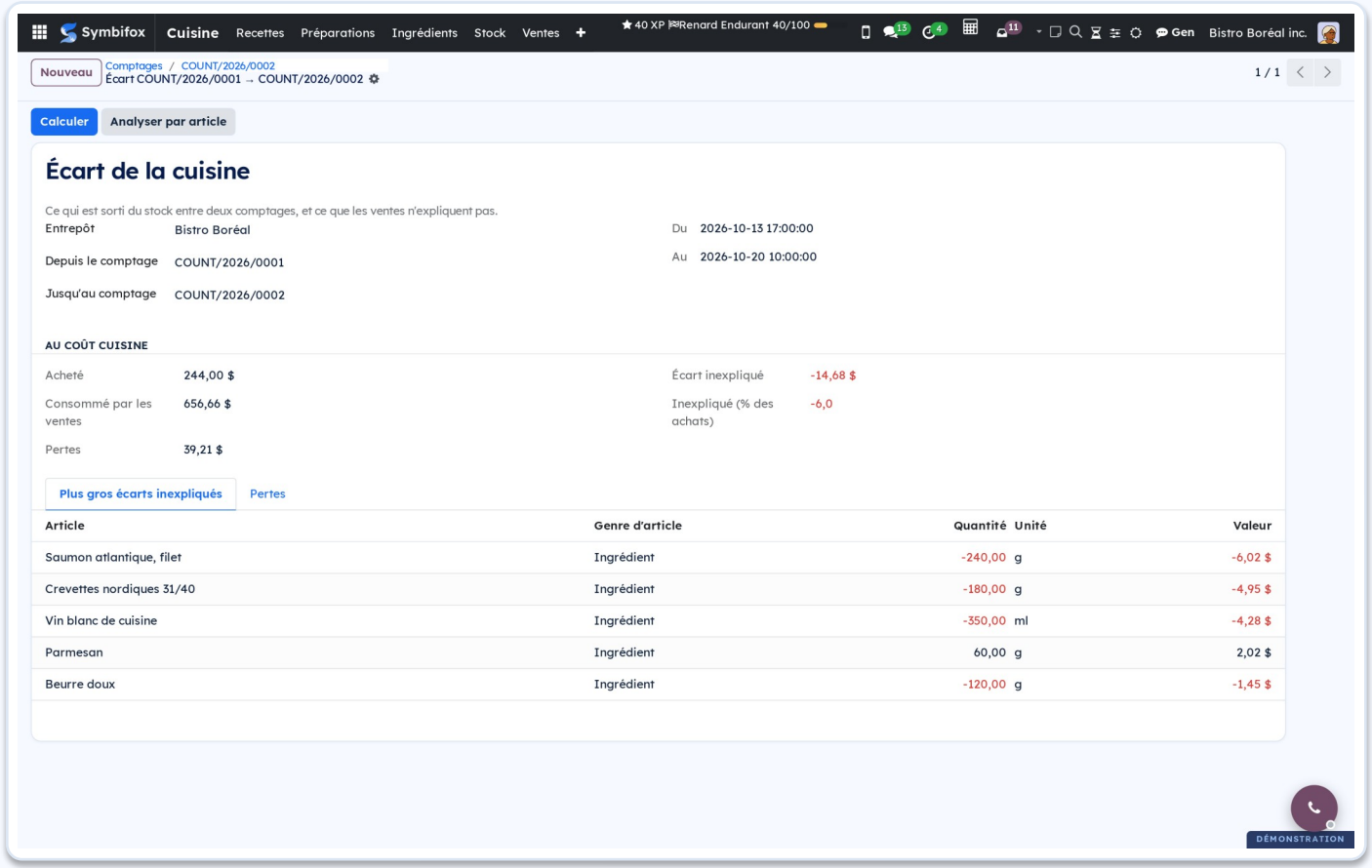
Acheté, vendu, perdu, préparé : ce qui reste est l'écart inexpliqué.

Les dix plus gros écarts

Les articles à regarder en premier, en quantité et en dollars.

En % des achats

Un chiffre à suivre d'un comptage à l'autre.



Le Bistro entre deux comptages : 14,68 $ inexpliqués, sur cinq articles

Commander ce qu'il faut

Le guide de commande d'un fournisseur

Symbifox

Ses jours de livraison

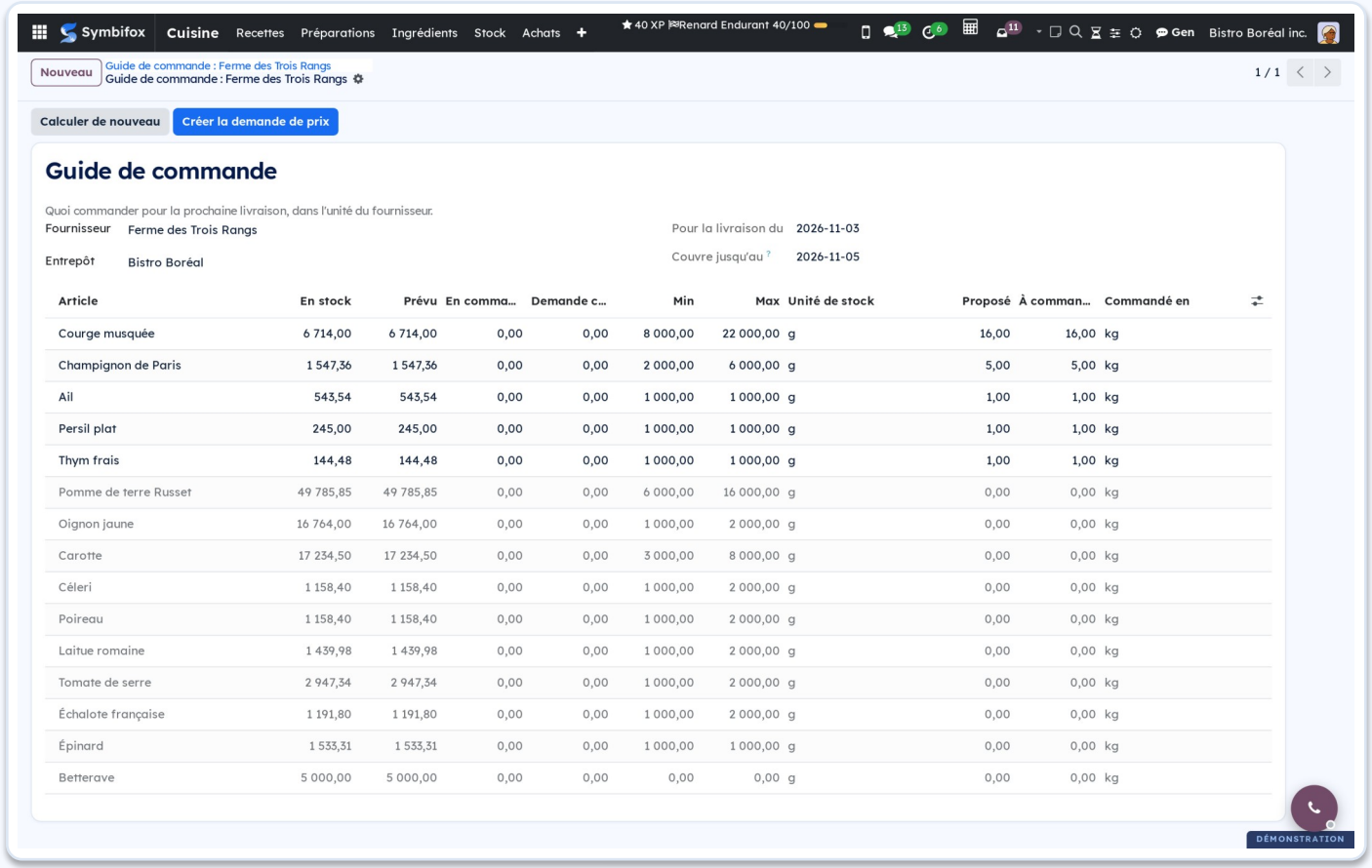
Chaque fournisseur a les siens : le guide vise la prochaine livraison possible.

Jusqu'à la livraison d'après

Stock, prévision, commandes en route et repas déjà commandés.

Une demande de prix prête

Dans l'unité du fournisseur, envoyée depuis les Achats d'Odoo.



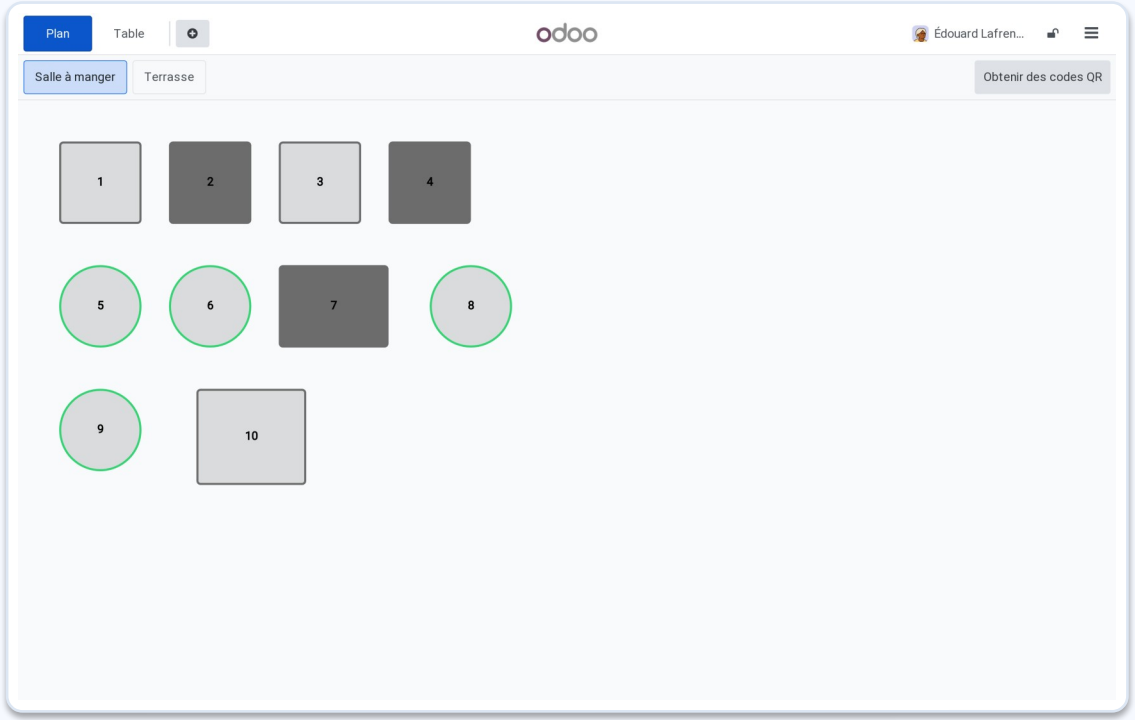
Article	En stock	Prévu	En comma…	Demande c…	Min	Max	Unité de stock	Proposé	À comman…	Commandé en
Courge musquée	6 714,00	6 714,00	0,00	0,00	8 000,00	22 000,00	g	16,00	16,00	kg
Champignon de Paris	1 547,36	1 547,36	0,00	0,00	2 000,00	6 000,00	g	5,00	5,00	kg
Ail	543,54	543,54	0,00	0,00	1 000,00	1 000,00	g	1,00	1,00	kg
Persil plat	245,00	245,00	0,00	0,00	1 000,00	1 000,00	g	1,00	1,00	kg
Thym frais	144,48	144,48	0,00	0,00	1 000,00	1 000,00	g	1,00	1,00	kg
Pomme de terre Russet	49 785,85	49 785,85	0,00	0,00	6 000,00	16 000,00	g	0,00	0,00	kg
Oignon jaune	16 764,00	16 764,00	0,00	0,00	1 000,00	2 000,00	g	0,00	0,00	kg
Carotte	17 234,50	17 234,50	0,00	0,00	3 000,00	8 000,00	g	0,00	0,00	kg
Céleri	1 158,40	1 158,40	0,00	0,00	1 000,00	2 000,00	g	0,00	0,00	kg
Poireau	1 158,40	1 158,40	0,00	0,00	1 000,00	2 000,00	g	0,00	0,00	kg
Laitue romaine	1 439,98	1 439,98	0,00	0,00	1 000,00	2 000,00	g	0,00	0,00	kg
Tomate de serre	2 947,34	2 947,34	0,00	0,00	1 000,00	2 000,00	g	0,00	0,00	kg
Échalote française	1 191,80	1 191,80	0,00	0,00	1 000,00	2 000,00	g	0,00	0,00	kg
Épinard	1 533,31	1 533,31	0,00	0,00	1 000,00	1 000,00	g	0,00	0,00	kg
Betterave	5 000,00	5 000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	g	0,00	0,00	kg

La Ferme des Trois Rangs : cinq articles sous leur min, proposés en kg pour la livraison de mardi

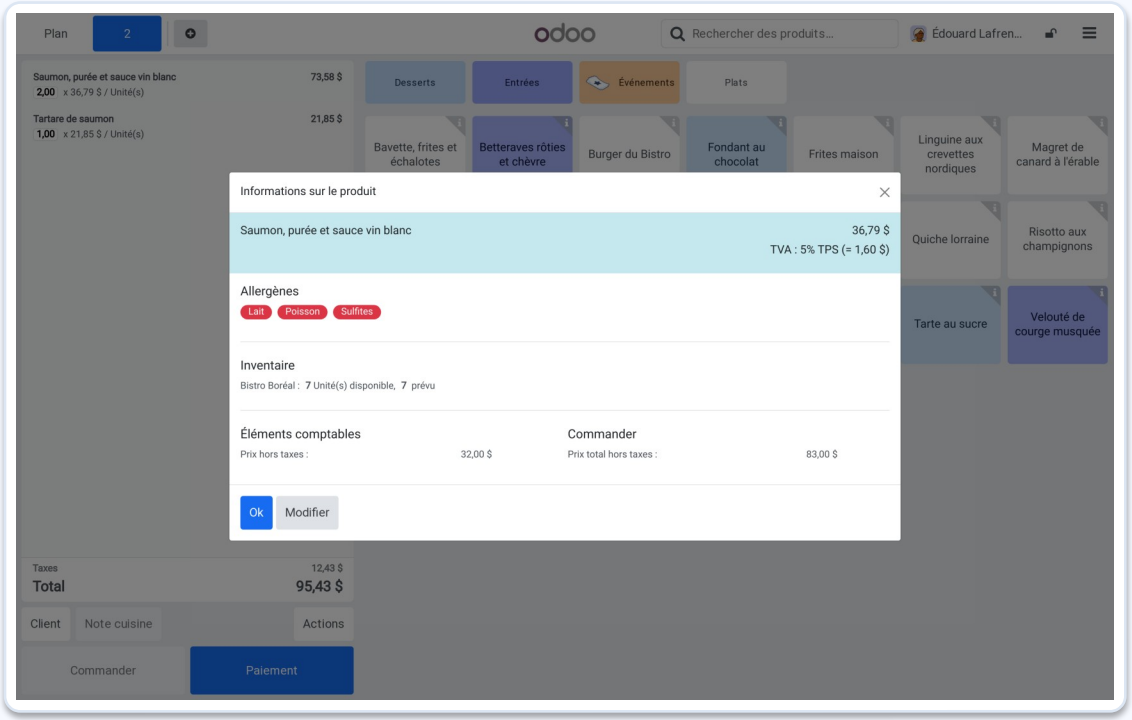
La salle, sur la caisse

Plans de salle, NIP des serveurs, allergènes

Symbifox



Le Bistro : trois tables servies



Le saumon : lait, poisson, sulfites

L'écran de cuisine

Chaque poste voit ses plats

Symbifox

Commander, et la cuisine le voit

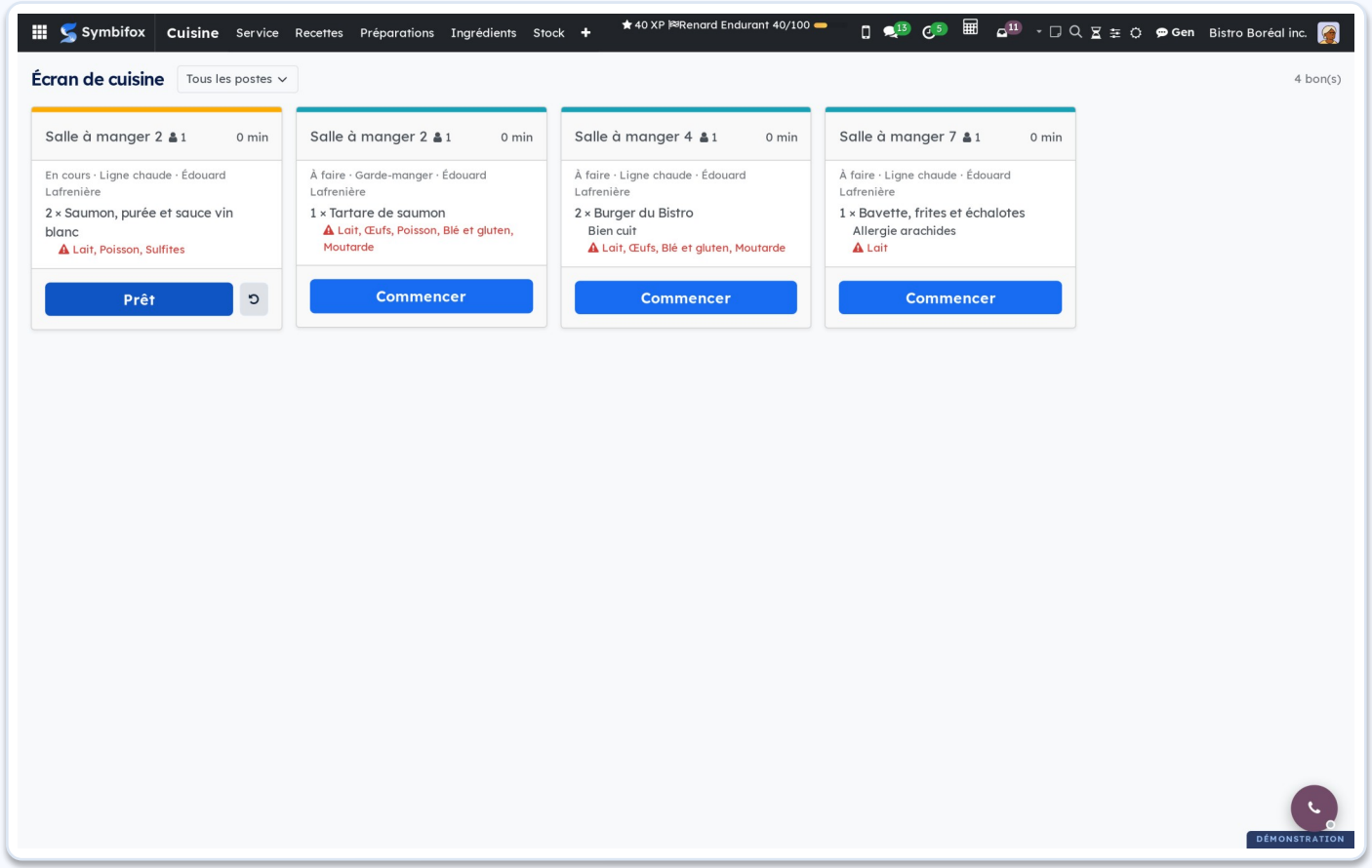
Table, couverts, serveur, minutes d'attente.

Une note qui arrive

Une allergie ajoutée après l'envoi part aussitôt.

Annulé après l'envoi

Le cuisinier tranche : perte, ou pas commencé.



Ligne chaude et garde-manger : notes et allergènes sur chaque bon

L'accueil, sur le plan de salle

L'hôte place, la cuisine garde son rythme

Symbifox

À tour de rôle

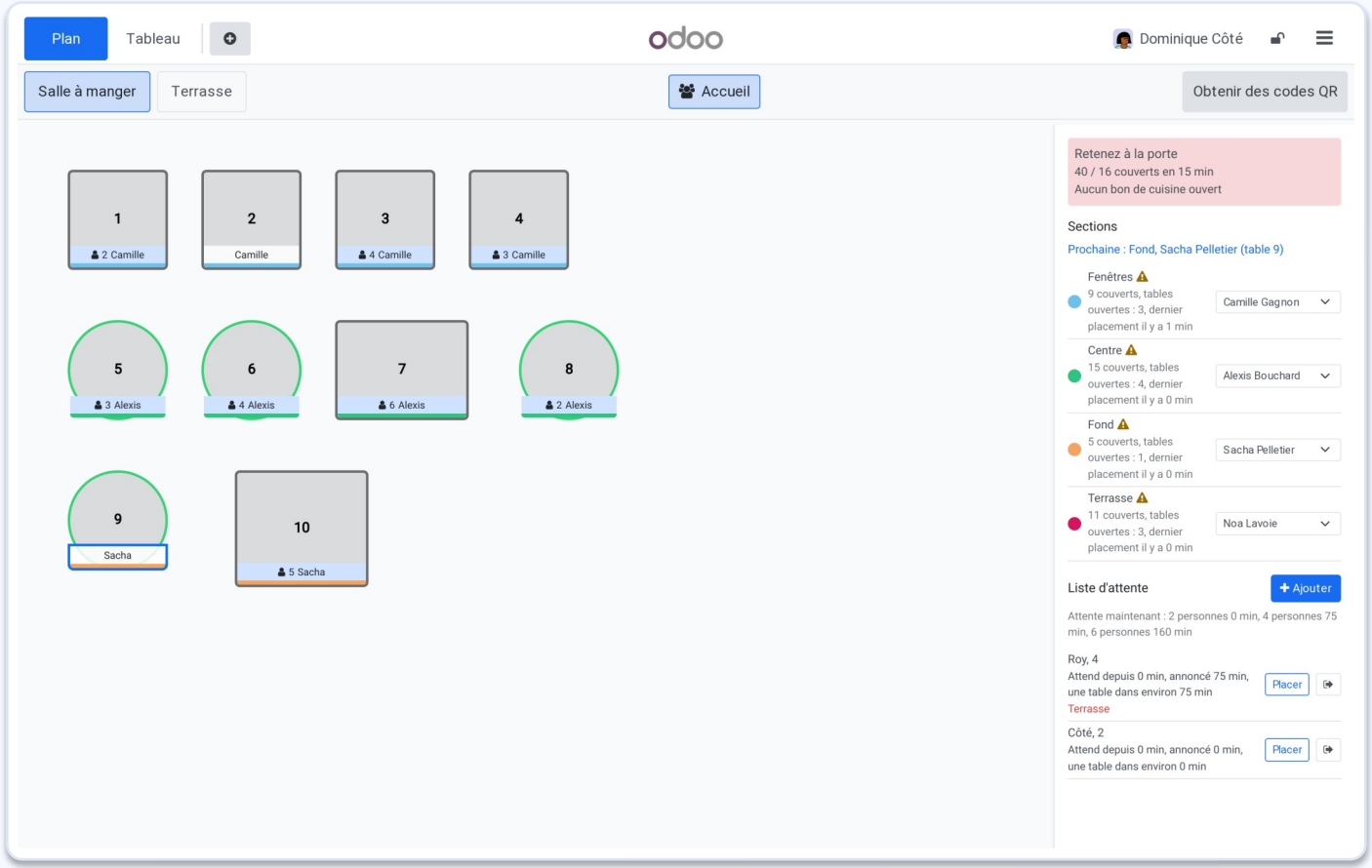
La section suivante proposée, selon les couverts de son serveur.

Une attente juste

Annoncée d'après la durée réelle des repas.

L'allergie suit le client

De la porte à la commande, puis à la cuisine ; effacée après le service.



Sections à tour de rôle, jauge du rythme, liste d'attente

Ce que chaque plat rapporte

La matrice du menu, section par section

Symbifox

Populaire, rentable ?

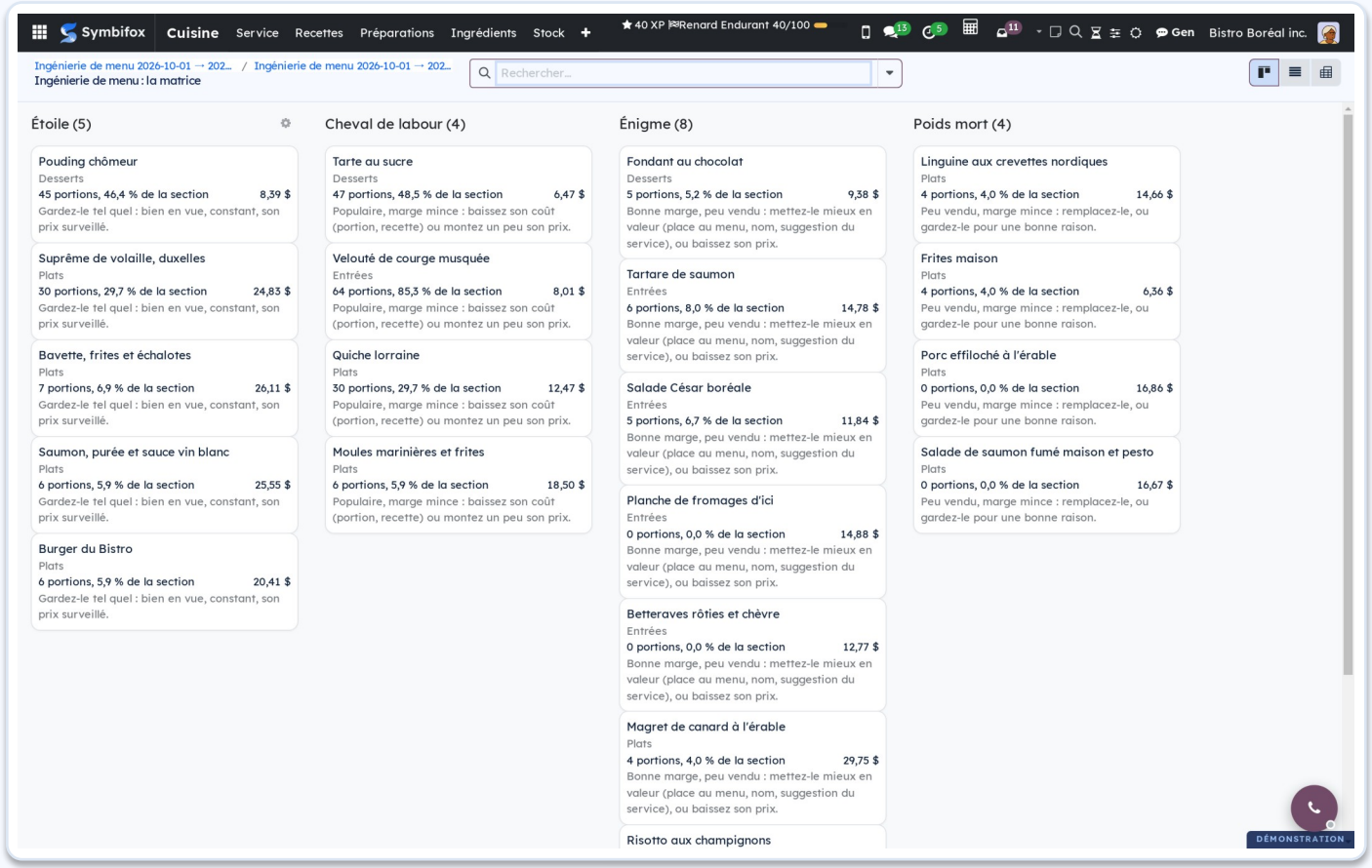
Chaque plat classé dans sa section, avec un conseil.

Toutes les ventes

Caisse, factures, autre caisse, repas scolaires.

Avant que la facture arrive

Une hausse annoncée : les plats qui dépasseraient leur cible.



Étoiles, chevaux de labour, énigmes, poids morts

Chacun voit ce qu'il lui faut

Les coûts restent au bureau

Symbifox

Par rôle

Cuisinier

Lit les recettes sans les coûts, suit l'écran de cuisine, compte le stock, déclare les pertes.

Responsable

Écrit recettes et produits de cuisine, fixe les niveaux de stock, sans ouvrir la Fabrication.

Comptabilité

Rattache ou écarte les lignes de facture et règle les coûts à vérifier.

Protections intégrées

La valorisation intouchée

Le module ne réécrit jamais le coût comptable du produit.

Une validation jamais bloquée

Une unité qui ne se convertit pas va dans « Coûts à vérifier », la facture passe.

Des coûts qu'on ne trafique pas

Seuls les factures et le calcul du module écrivent les coûts.

Fiche avec coûts protégée

Refusée à quiconque n'est pas responsable de la cuisine.

Complémentaire à votre Odoo

Bâti sur le stock, les achats et les kits

Symbifox

Ce que fait déjà Odoo

- Kits éclatés à la vente
- Stock et réceptions
- Factures fournisseurs
- Valorisation du stock
- Plusieurs sociétés
- Inventaire et mises au rebut

Ce que ce module ajoute

- Rendement et brut au gramme
- Coût à la dernière facture
- Ratio, cible et prix suggéré
- Alerte au dérapage
- Comptages, écart et commandes
- De l'accueil à l'écran de cuisine

Une cuisine, pas une usine

Des écrans de cuisine, pas les menus de la Fabrication : le responsable n'a besoin d'aucun droit de fabrication pour tenir ses recettes.

En résumé

1. **Le coût réel de chaque plat**
   Tenu à jour par les factures, sans chiffrier à côté.
2. **La perte au parage comptée**
   Net, rendement, brut : le stock et le coût disent la même chose.
3. **Les hausses vues à temps**
   Une activité dès qu'une facture fait dépasser la cible.
4. **Des allergènes qui suivent**
   Un ingrédient change, chaque plat qui l'utilise le sait.
5. **L'écart chiffré, la commande juste**
   Compté au téléphone, commandé jusqu'à la livraison d'après.

On vous fait une démonstration?

Symbifox · symbifox.com · bonjour@symbifox.com

Merci !

On en discute?



Symbifox
symbifox.com | bonjour@symbifox.com