

# Le mobilier, le matériel et le linge au restaurant

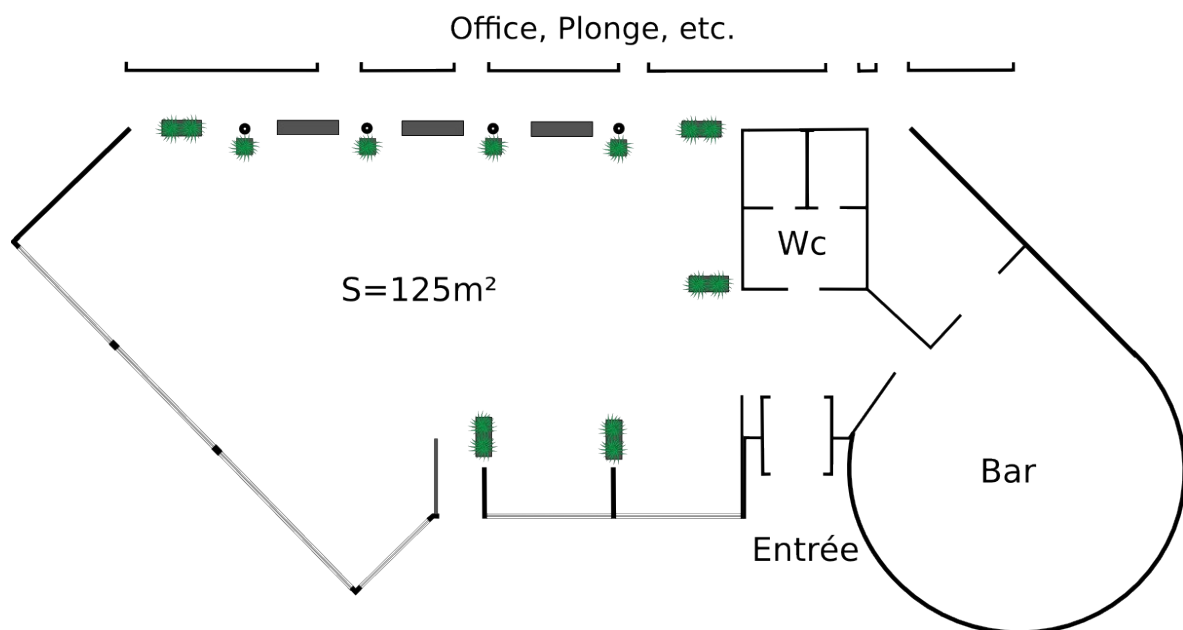
## Étude d'un cas

Félicitations, vous venez d'être nommé responsable de l'ouverture du restaurant « l'Avant Garde » vous avez reçu les plans de l'architecte et vous devez établir les prévisions budgétaires pour les postes du mobilier, du matériel et du linge.

### 1 : Le mobilier

Vous décidez d'opter pour 20% de table rondes, 30% de tables rectangles et le reste en tables carrés. Vous souhaitez vous équiper de 20% de fauteuils et le reste en chaises. Vous avez aussi besoin d'indiquer les flux clientèles et personnels afin de déterminer au mieux l'emplacement des tables et des consoles.

### Restaurant "l'Avant Garde"



Mobilier	Quantité à commander	Pu h.t	Total H.T.
<b>Tables</b>			
Tables carrés		122,5	
Tables rectangles		147,3	
Tables rondes		156,5	
<b>Total</b>			
<b>Chaises, fauteuils guéridons et consoles</b>			
Chaises		108,2	
Fauteuils		135,1	
Guéridons		85,6	
Consoles		254,3	
<b>Total</b>			
		<b>Total Général</b>	

## 2 : Le matériel

Vous devez établir une estimation exacte des besoins en matériel de service, pour cela vous avez établi le tableau suivant :

Matériel	Ratio quantité	Quantité à commander	Pu h.t	Total H.T.
<b>Couverts</b>				
<i>Grandes cuillers</i>			6,3	
<i>Grands couteaux</i>			6,9	
<i>Grandes fourchettes</i>			5,1	
<i>Couteaux à poisson</i>			4,7	
<i>Fourchettes à poisson</i>			4,9	
<i>Cuillers à entremets</i>			5,2	
<i>Couteaux à entremets</i>			5,8	
<i>Fourchettes à entremets</i>			4,6	
<b>Verrerie</b>				
<i>Verres à vin</i>			6,3	
<i>Verres à eau</i>			7,1	
<i>Flûtes à Champagne</i>			8,5	
<i>Carafes</i>			12,3	
<b>Platerie</b>				
<i>Grandes Assiettes</i>			15,6	
<i>Assiettes à entremets</i>			12,3	
<i>Assiettes à pain</i>			6,5	
<i>Assiettes Creuse</i>			11,2	
<i>Sous-tasses café</i>			3,5	
<i>Sous-tasses thé</i>			4,1	
<i>Tasses café</i>			5,6	
<i>Tasses thé</i>			6,4	
<b>Petit matériel</b>				
<i>Pots à lait</i>			7,5	
<i>Pots à eau chaude</i>			7,4	
<i>Moutardiers</i>			8	
<i>Théières</i>			6,3	
<i>Cafetières</i>			7,6	
<i>Vases</i>			11	
<i>Saupoudreuses</i>			9,5	
<i>Ménages</i>			11	
<i>Huiliers/vinaigriers</i>			10,5	
<i>Panières à pain</i>			7,6	
<i>Photophores</i>			32,5	
			<b>Total Général</b>	

### 3 : Le linge

Pour la gestion du linge, il sera entretenu sur place, mais vous devez calculer les quantités nécessaires pour assurer un bon fonctionnement de la lingerie qui ne pourra laver que tous les 2 jours en moyenne.

La fibre utilisée est du coton et le napperon ne sera pas employé.

Linge	Quantité à commander	Pu h.t	Total H.T.
<b>Tables</b>			
Nappes carrés		17,3	
Nappes rectangles		26,1	
Nappes rondes		32,5	
Nappes guéridons		11,6	
<i>Serviettes</i>		2,5	
<i>Liteaux</i>		3,1	
<i>Torchons</i>		0,8	
<b>Total Général</b>			

### 4 : Synthèse

Poste	
Mobilier	
Petit matériel	
Linge	
<b>Total Général</b>	