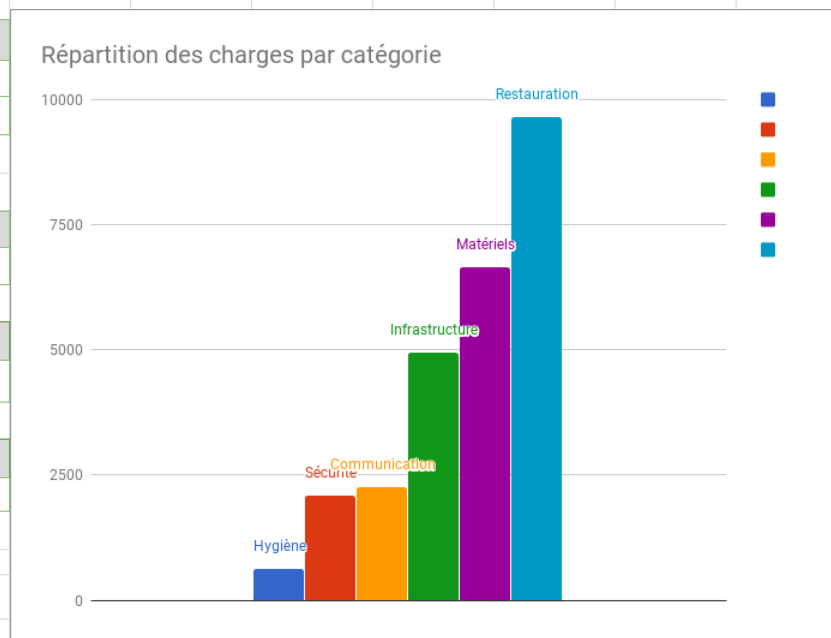


La feuille "**budget**" récapitule l'ensemble des charges et des KPI nécessaires au pilotage de l'évènement. Les risques et les activités y sont également regroupés.
La feuille "**Variables**" regroupe l'ensemble des paramètres et variables qui permettent de faire varier les charges et donc le prix du billet.
La feuille "**UO**" rassemble les Unités d'Oeuvre.
La feuille "**Plan des risques**", récapitule l'ensemble des risques qui sont eux-mêmes intégrés à la feuille "Budget".
Enfin, la feuille "**Agence de sécurité**" détaille la structure de l'agence de sécurité.

Des commentaires sont disponibles sur les différentes cellules pour expliquer le calcul lorsque c'est nécessaire

Activité	Prix unitaire	Quantité	Prix total	Informations
Restauration			9 655,00 €	
Patates	1,30 €	380	494,00 €	
Fromage	13,00 €	240	3 120,00 €	
Charcuterie	13,00 €	190	2 470,00 €	
Vin	6,50 €	534	3 471,00 €	
Risques	100,00 €	1	100,00 €	
Matériels			6 642,50 €	
Appareils à raclette	15,00 €	167	2 505,00 €	Location pour la journée
Tables	9,28 €	100	928,00 €	Table pour 10 personnes. Location sur ABCLocation
Chaises	1,70 €	1020	1 734,00 €	
Service de vaisselle / couverts / verres + nettoyage	1,15 €	1050	1 207,50 €	
Nappes	1,00 €	100	100,00 €	
Rallonges / multiprises	2,00 €	84	168,00 €	
Risques	0,00 €	1	0,00 €	
Hygiène			619,50 €	
Location Poubelles et sacs poubelle	21,00 €	20	420,00 €	
Papier toilette	1,99 €	50	99,50 €	paquet de 12 (12 pour 23,88€)
Produits ménagers	5,00 €	20	100,00 €	
Risques	0,00 €	1	0,00 €	
Sécurité			2 092,79 €	
Sécurité (10 personnes)	190,25 €	10	1 902,54 €	(pour 8h - 20€/h)
Risques	190,25 €	1	190,25 €	
Infrastructure			4 940,00 €	
Location de la salle	3 040,00 €	1	3 040,00 €	1,52€/m2/jour - Hall 1 de l'ExpoNantes - Location de 2000m2
Risques	1 900,00 €	1	1 900,00 €	
Communication			2 250,00 €	
Décoration (com / affiches / accessoires/...)	15,00 €	150	2 250,00 €	Affiche A3 (15€)
		Total charges	26 199,79 €	
		Chiffre d'affaire	31 439,75 €	
		Prix du billet	31,44 €	



[illegible]

Paramètres	Chiffres		Intitulés	Résultat
Nombre d'adultes	800		Nombre total de participants	1000
Nombre d'enfants	200		Nombre de couverts	1050
Nombre de personnes sur une machine à raclette	6		Nombre de tables	100
Quantité d'alcool bu / adulte	0,5		Nombre de chaises	1020
Quantité patates / adulte	0,4		Nombre de machines à raclette	167
Quantité charcuterie / adulte	0,2		Nombre de multiprises	84
Quantité fromage / adulte	0,25		Nombre de bouteilles de vin nécessaires	534
Quantité patate/enfant	0,3		Papier toilette	50
Quantité charcuterie / enfant	0,15		Produits ménagers	20
Quantité fromage/enfant	0,2			
Qualité globale du repas	1,3		Ces chiffres sont influencés par les variables de gauche. Il ne faut pas les modifier manuellement.	
Durée de la soirée	8			
Marge	20%			
Ces variables peuvent être modifiées manuellement pour proposer différents scénarios. Pour savoir quelle est l'échelle utilisée, cliquez sur les chiffres.				

Unités d'oeuvre	Variable			Intitulé	Coûts
Qualité du repas	1,3	Coût d'un menu		Coût total	31 439,75 €
Nombre d'enfants	200	25,78 €		Prix du billet	31,44 €
Nombre d'adultes	800	32,70 €			

ID	Types de risque	Risques	Impact	Probabilité	Gestion	Activité	Plan d'action	Coûts
1	Équipe	Manque de bénévoles	3	5,00%	Préventif	Risques	Faire un planning des bénévoles pour anticiper les charges de travail	0
2	Technique	Salle inadaptée à la charge électrique nécessaire	5	10,00%	Préventif	Infrastructure	Vérifier l'installation électrique de la salle et si besoin, prévoir un groupe électrogène pouvant compenser la coupure de courant.	1 000€
3	Client	Violences liées à l'alcool	2	5,00%	Préventif	Sécurité	Renforcer la présence des membres de la sécurité en milieu/fin de soirée	190,25 €
4	Client	Dégradation du matériel et des locaux (Alcool)	3	10%	Curatif	Infrastructure	Assurance	900€
5	Prestataires	Imprévues	3	10,00%	Préventif	Matériels	Prévoir un prestataire de secours pour toutes les prestations	0
6	Prestataires	Manque d'agents / travail mal réalisé	3	10,00%	Préventif	Sécurité	Prise en charge de la responsabilité par le prestataire	0
7	Client	Intoxications alimentaires	4	2,00%	Préventif	Restauration	Vérification de la qualité des produit (respect des température, chaine du froid) avant la soirée.	100,00 €

Intitulés	Quantité	Coût unitaire	Coût total mensuel	Informations
Ressources Humaines				
Patron	1	10 000,00 €	10 000,00 €	
Assistante de gestion	1	2 500,00 €	2 500,00 €	
Commercial	1	2 500,00 €	2 500,00 €	
Agents de sécurité	100	2 800,00 €	280 000,00 €	
Matériels et locaux				
Véhicules	10	1 209,00 €	12 090,00 €	Ce sont des Teslas, donc c'est cher
Location local	1	10 000,00 €	10 000,00 €	
		Total mensuel	317 090,00 €	
		Marge	20%	<-- Ceci est une variable éditale
		Coût horaire	23,78 €	