# Gestion du sotck

Classeur Excel pour gérer ses stocks de nourriture

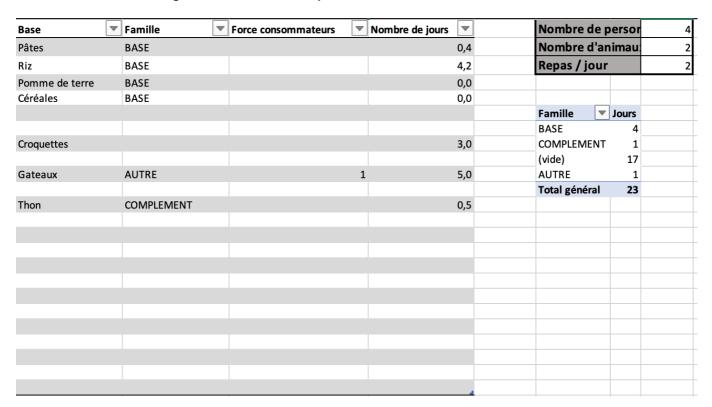
# Utiliser le tableau

### Généralités

Le tableau comporte quatre feuilles



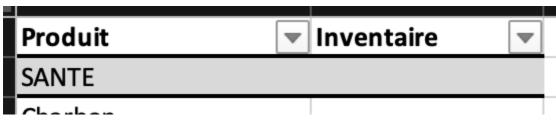
• Prévisionnel: Vue globale des réserves en jours



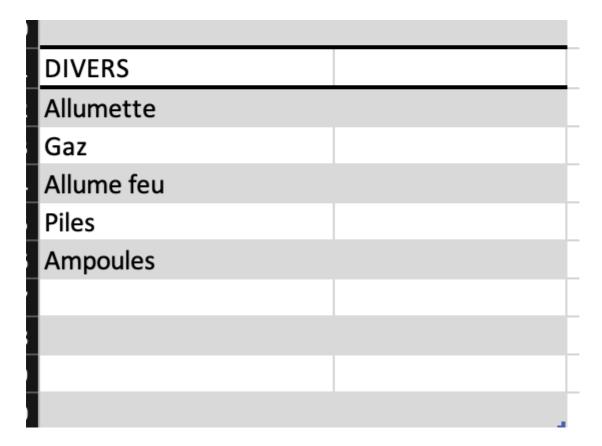
• Stock: Vue détaillée du stock et des consommations

Catégorie <b>▼</b>	UDV	<b>▼</b> Inventaire <b>▼</b>	Cible ▼	Besoin <b>▼</b>	Cons/Repas ▼	Cons / Jour ▼	Reserve 🔻
BASE	, , , ,		0.0.0		company mapas	50.10 <b>7</b> 50 tt.	
- DAGE							
Pâtes	Gramme	500	10	-490	150		3,333333333
Riz	Gramme	5000	10	-4990			33,33333333
Farine	Gramme	0	10	10	150	100	0
Céréales	Gramme	0	10	0	150		0
Beurre	Gramme	0	20	20	150	50	0
Pomme de terre	Gramme	0	20	20	0,2		0
Oignons	Gramme	0	3	3	0,2	1	0
Œuf	Unité	0	36	36	3		0
Sucre	Gramme	0	5	5	J	20	0
Sel	Gramme	0	1	1		3	0
Biscottes	Unité	0	150	150		3	0
biscottes	Office	- U	130	130			
Croquettes	Gramme	3000	8000	5000	250		12
COMPLEMENTS							
Sauce base							
Viande							
Sachet nouilles							
Thon	Gramme	400		-400	100		4
Salaison							
AUTRES							
Confiture							
Gateaux	Unité	20		-20		2	10
Miel	Litre	0		0			
LQUIDE							
Lait			10		0,3		
Huile			6		0,1		
Vinaigre			1		0,01		
Café					0,1		
Vin							
Bierre							
Jus de fruits							

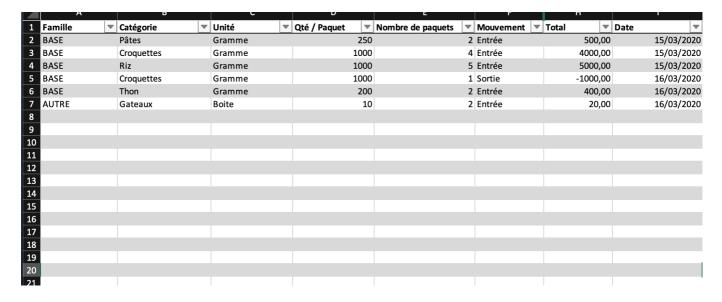
• Autre: Tableau de stocks hors nourriture



Cnarpon	
Desinfectant	
Bandes	
Aspirine	
Doliprane	
Thym tisane	
NETTOYAGE	
Sac poubelle	
Lessive	
Alcool a bruler	
Nettoyant/Javel	
Savon	10
Shampoing	
Lingettes	
Papier torchon	
Kleenex	
Dentifrice	5
Liquide vaiselle	10
PROTECTION	
Gants	
Masques	
Lunettes	



• Inventaire Tableau pour rentrer les entrées (achats) et sorties (consommation)



• Définition Tableaux qui contiennent les type de produits, les unités etc

^	Ь		<i>-</i>	L	Г	J	
Famille	▼	BASE 🔻		LIQUIDE		Unité	▼
BASE		Pâtes		Lait		Gramme	
COMPLEMENT		Riz		Huile		Litre	
PRIMAIRE		Farine		Vinaigre		Unité	
AUTRE		Céréales		Café		Boite	
		Pomme de terre		Vin			
		Oignons		Bierre			
		Œuf		Jus de fruits			
		Sucre					
0		Sel					
1		Biscottes					
2		Croquettes					
3		Sauce					
4		Thon					
5		Salaison					
6		Beurre					
7		Purée Mousline					
8		Saucisson					
9		Salaison					
0		Sauce base					
1		Viande					
2		Sachet nouilles					
3		Jambon					
4		Sardine					
5		Maqueraux					
6							
7							
8		Confiture					
9		Gateaux					
0		Miel					
1							
2							
3							
1							

### Rentrer l'inventaire

Ouvrir la feuille Inventaire.

Pour chaque grande catégorie de produit (pâtes, riz, etc) ajouter une ligne en renseignant:

- Famille du produit, choix entre:
  - BASE: Aliment de base (pâtes/riz/etc)
  - COMPLEMENT: Complement de base Viande, thon, etc
- Catégorie du produit
  - ex pâtes/thon/saucisson
- Unité unité du produit
  - o Gramme / Litre
- Qté / Paquet la quantité par paquet/boite/etc
  - Exemple: 200g de thon / 500 grammes de pâtes
- Nombre de paquets le nombre de paquets

• Mouvement renseigner

Entrée: Pour un achat

Sortie: Pour une consommation

• Date la date

La feuille calculera ainsi le **total** dans la colonne du même nom.

Il est primordial de bien renseigner cette feuille car c'est la base de tous les calculs.

- Lors de l'inventaire initial
- Après avoir fait ses courses
- Après avoir consommé un paquet de pâtes, une boite de thon, d'oeufs etc.

Les colonnes **Famille**, **Catégorie**, **Unité** et **Mouvement** sont des listes de choix basées sur les tableaux dans la feuille **Définition**.

Si un produit n'est pas disponible dans la liste de choix, il faut le rajouter dans le feuille **Définition** avant de le choisir dans le feuille **Inventaire** 

#### Exemple de lignes d'inventaire

1 Famille	<b>▼</b> Catégorie	<b>▼</b> Unité	▼ Qté / Paquet ▼ I	Nombre de paquets   Mouvement	Total ▼ D	oate ▼
2 BASE	Pâtes	Gramme	250	2 Entrée	500,00	15/03/2020
3 BASE	Croquettes	Gramme	4000	1 Entrée	4000,00	15/03/2020
4 BASE	Riz	Gramme	1000	5 Entrée	5000,00	15/03/2020
5 BASE	Croquettes	Gramme	1000	1 Sortie	-1000,00	16/03/2020
6 BASE	Thon	Gramme	200	2 Entrée	400,00	16/03/2020
7 AUTRE	Gateaux	Boite	10	2 Entrée	20,00	16/03/2020

Rappel, 1kg = 1000 grammes et 1L = 1000mL

Dans les 3 premières lignes nous avons rentré en stock.

- Ligne 2: 2 paquets de pâtes de 250g le 15 mars
- Ligne 3: 4 paquet de 1kg de croquettes le 15 mars
- Ligne 4: 1 paquet de 1Kg de riz le 15 mars

Dans la ligne suivante nous avons consommé

• Ligne 5: 1 paquet de croquette de 1kg le 15 mars

Gérer le stock

Dans la feuille stock nous définissons:

- Catégorie du produit
  - o ex pâtes/thon/saucisson
- Unité unité du produit
  - o Gramme / Litre
- Objectif du stock pour le produit
- Cons/Repas la consommation moyenne par repas du produit si cela a un sens, par exemple pâtes: 150g/repas/personnes
- **Cons/Jour** la consommation par jour si la consommation par repas n'a pas de sens, par exemple 0,2l (200ml) de lait/jour/personnes

Les colonnes calculées donnent:

- Inventaire La quantité réelle en stock (d'après les lignes d'inventaire)
- Besoin La quantité manquante pour atteindre l'objectif
- Réserve réelle Le nombre de jours disponibles/personne
- Réserve besoin La réserve si l'objectif est atteint

#### **Exemple** de lignes de stock

1 Catégorie	<b>▼</b> Unité	▼ Inventaire ▼	Cible ▼	Besoin <b>▼</b>	Cons/Repas ▼	Cons/Jour ▼	Reserve réelle ▼	Réserve besoin ▼
2 BASE								
3								
4 Pâtes	Gramme	500	3000	2500	150		3,3	16,7
5 Riz	Gramme	5000	5000	0	150		33,3	0,0
6 Farine	Gramme	0	4000	4000		100	0,0	40,0
7 Céréales	Gramme	0		0	150		0,0	0,0
8 Beurre	Gramme	0	20	20		50	0,0	0,4
9 Pomme de terre	Gramme	0	150	150	0,2		0,0	750,0
10 Oignons	Unité	0	3	3		1	0,0	3,0
11 Œuf	Unité	0	36	36	3		0,0	12,0
12 Sucre	Gramme	0	5	5		20	0,0	0,3
13 Sel	Gramme	0	1	1		3	0,0	0,3
14 Biscottes	Unité	0	150	150		3	0,0	50,0
15								
16 Croquettes	Gramme	3000	8000	5000	250		12,0	20,0
17								
18 COMPLEMENTS								
19								
20 Sauce base								
21 Viande								
22 Sachet nouilles								
23 Thon	Gramme	400		-400	100		4,0	-4,0
24 Salaison								
25								

## Consulter le prévisionnel

Dans la feuille prévisionnel nous devons définir:

- Le nombre de personnes du foyer
- Le nombre d'animaux (consommateurs de croquettes)
- Le nombre de repas/jour

Le tableau prévisionnel donne les éléments suivants donne le nombre de jours restant pour un produit et pour toute la famille de produits.

La colonne **Force consommateur** permet de rentrer une valeur différente que celle définie globalement par **Nombre de personnes**.

**Exemple** de prévisionnel

1	Produit	•	Famille	~	Force consommateurs	~	Nombre de jours	▼	Nombre	de	personnes	4	Γ
2	Pâtes		BASE				0	),4	Nombre	Nombre d'animaux		2	
3	Riz		BASE				4	1,2	Repas /	Repas / jour		2	
4	Pomme de terre		BASE				0	),0					
5	Céréales		BASE				0	),0					
6									Famille	▼	Jours		
7									BASE		4		
8	Croquettes						3	3,0	COMPLEM	IENT	1		
9									(vide)		17		
10	Gateaux		AUTRE			1	10	0,0	AUTRE		1		
11									Total géne	éral	23		
12	Thon		COMPLEMENT				0	),5					
13													