

Les inventaires

.. Comment se fait un inventaire de matériel de restaurant ?

Lors d'un inventaire de matériel de restaurant, il faut compter le matériel et le comparer avec les chiffres de l'inventaire du mois précédent.

.. Comment se fait un inventaire de cave centrale et de cave du jour ?

Un inventaire de cave centrale se fait en comptant les bouteilles. Il se nomme un inventaire physique et se fait une fois par mois en moyenne. Il faut le comparer par rapport aux sorties et aux entrées faites pour la période de référence.

Un inventaire de cave du jour se fait après chaque service, soit en fin de journée. Le nombre de bouteilles manquantes doit correspondre aux bons de commandes des clients.