

Sujet de révision

Exercice 1 :

La société BIOGEL est une entreprise industrielle implantée à Perpignan. Elle est spécialisée dans la fabrication de crèmes glacées et sorbets biologiques. Au mois de juillet, elle a fabriqué deux types de sorbet : le sorbet bio à l'abricot et le sorbet bio à la pêche. Ses produits sont vendus dans les supérettes, les supermarchés et les restaurants. Elle emploie quinze personnes.

Vous êtes chargé(e)s de calculer les coûts de revient et le résultat analytique du sorbet à l'abricot et du sorbet à la pêche, conditionnés en pots de 1 litre, pour le mois de juillet (précision : 3 chiffres après la virgule). Auparavant vous devez compléter le tableau de répartition des charges indirectes.

Vous disposez des informations suivantes sur le processus de production :

Tous les fruits achetés sont immédiatement utilisés pour la fabrication des sorbets.

Atelier 1 : lavage et dénoyautage des fruits

Atelier 2 : Fabrication et conditionnement des sorbets. Les fruits sont mixés. Le jus de citron et le sucre glace sont ajoutés soit à la purée d'abricot, soit à la purée de pêches.

La fabrication d'un pot de sorbet nécessite 0,25 kg de sucre glace.

La préparation est conditionnée en pots de contenance d'un litre. Tous les pots conditionnés sont congelés et stockés.

Achats de la période :

Abricots : 1 125 kg à 2,20€/kg

Pêches : 750 kg à 2,30€/kg

Sucre glace : 500 kg à 1,50€/kg

Citrons : 250 kg à 1,25€/kg

Emballages (pots d'un litre) : 2 400 à 0,77€ l'unité

Les emballages sont considérés comme des fournitures et pas comme des matières premières. Le coût d'achat des emballages correspond au prix d'achat.

Stocks au 1er juillet :

- Sucre glace : 250 kg pour 412,50€

- Emballages (pots d'un litre) : 200 pour 152€

- Pots d'un litre de sorbet bio à l'abricot : 90 pots pour 7,28€ l'unité

- Pots d'un litre de sorbet bio à la pêche : 70 pots pour 6,89€ l'unité

Consommations de la période :

Atelier 1 :

- 760 heures de main d'œuvre à 10,50€ de l'heure dont 456h pour le lavage et le dénoyautage des abricots

- 250 kg de citrons dont 60% pour la fabrication du sorbet bio abricot

Atelier 2 :

- 350 heures à 11,50€ de l'heure dont 210 heures pour la fabrication des sorbets bios à l'abricot

Production de la période :

1500 pots d'un litre de sorbet bio à l'abricot

1000 pots d'un litre de sorbet bio à la pêche

Ventes du mois

1550 pots d'un litre de sorbet bio à l'abricot à 9,50€ le pot

1050 pots d'un litre de sorbet bio à la pêche à 11,50€ le pot

Charges indirectes

Les charges indirectes d'administration sont à inclure dans le calcul du coût de revient

	Approvisionnement	Atelier 1	Atelier 2	Distribution	Administration
Montant des charges en €	355	456	965	565	678
UO	50€ de matières premières achetées	H de main d'œuvre	100 pots conditionnés	100€ de chiffre d'affaires	Coût de production des produits vendus
Nombre d'UO					21 811,22
Coût UO					

Exercice 2 :

Depuis sa création, la SA EBA connaît un succès croissant sur le marché de la piscine en coque. Soucieuse de développer sa clientèle et de rester un des leaders européens, elle envisage de proposer une piscine à un prix plus compétitif. A ce titre, elle souhaite se lancer dans la fabrication de piscines en structure bois qu'elle vendrait directement aux particuliers sous forme de kits complets prêts à être installés.

Dans un premier temps un seul modèle serait fabriqué. La direction se pose alors le problème du prix de vente de ce nouveau modèle. Après une étude de marché auprès d'un échantillon représentatif de clients potentiels, il s'avère que la demande dépend fortement du niveau de prix proposé. Les résultats obtenus sont représentés par le tableau suivant :

	Hypothèse 1	Hypothèse 2	Hypothèse 3
Prix HT proposé pour la nouvelle piscine en bois	3 000 €	3 500 €	3 800 €
Demande	2 200 kits	1 750 kits	1 420 kits

Dans un premier temps un seul modèle serait fabriqué : un modèle octogonal, Ithaque, de 6 m de diamètre. Les charges concernant la fabrication et la distribution d'une piscine Ithaque seraient les suivantes :

	Hypothèse 1	Hypothèse 2	Hypothèse 3
Charges variables de production :			
	1 050,00 €	1 050,00 €	1 050,00 €
- bois traité autoclave	750,00 €	750,00 €	750,00 €
- charges de fabrication			
Charges variables de distribution	370,00 €	370,00 €	370,00 €

Les charges fixes s'élèvent à 1 542 800 €. Les charges variables globales seront supposées proportionnelles à la production.

1. **Pour chaque hypothèse : Construire le compte de résultat prévisionnel en faisant apparaître la marge sur coût variable, le taux de marge sur coût variable et le résultat prévisionnel**
2. **Déterminer le seuil de rentabilité en valeur et en quantité pour chaque hypothèse**
3. **Quel prix de vente conseillez-vous de choisir ? Justifier votre réponse**

Exercice 3 :

L'entreprise FRUITES produit et commercialise des jus. FLORIDA est un jus composé de citron, grenadine et orange.

Les prévisions pour le mois d'avril étaient les suivantes :

- Production : 780 bouteilles FLORIDA
- Citron : 530 kilos à 2,80 € le kilo
- Orange : 920 kilos à 2,5 le kilo
- Grenadine : 3300 kilos à 2,20 € le kilo
- 320 heures de MOD au coût unitaire de 25 € (charges sociales incluses)
- Charges indirectes de production : 8 300 € dont charges variables 4 500 € (unité d'œuvre HMOD)

La production réelle du mois d'avril a été de 700 bouteilles FLORIDA et a entraîné les dépenses suivantes :

- Citron : 500 kilos à 3,00 € le kilo
- Orange : 900 kilos à 2,50 € le kilo
- Grenadine : 3000 kilos à 2 € le kilo
- 250 heures de MOD au coût unitaire de 26 € l'heure (charges sociales incluses)
- Charges indirectes de production : 7 500 € dont charges variables 4 000 € (unité d'œuvre HMOD)

1- Calculer l'écart global sur chaque élément de coût

2- Décomposer l'écart sur citron, orange, grenadine et MOD en écart sur quantité et écart sur prix