**BUT 1**

**R209 - CONTROLE DE GESTION – INITIATION - UTILITE**



**Contexte :**

Monsieur et Madame BUT souhaitent créer une activité de restauration rapide. Dans un premier temps, ils envisagent de se spécialiser uniquement dans la vente du menu unique intitulé « Bret Burger ». Ce burger sera composé des éléments suivants :

* Steak haché de 150 grammes
* Bun (pain du burger)
* 1 tranche de tomate de 40 grammes
* 1 rondelle d'oignon de 20 grammes
* 1 tranche de bacon de 25 grammes
* 30 grammes de cheddar (fromage)
* Sauce (ketchup ou autre au choix)

En complément du burger, une portion de frites de 200 grammes et une boisson non alcoolisée seront également proposées.

Les informations relatives aux prix des ingrédients sont les suivantes :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrédient** | **Prix au kilogramme** | **Prix à la pièce** |
| Steak haché | 9€/kg | - |
| Bun | - | 0,40€ |
| Tomate | 4€/kg | - |
| Oignons | 7€/kg | - |
| Bacon | 20€/kg | - |
| Cheddar | 12€/kg | - |
| Sauce | - | 0,10€ |
| Frites | 1,50€/kg | - |
| Boisson | - | 0,45€ |

Le coût de la boîte d'emballage (pour le burger et les frites) est de 0,20€.

Monsieur et Madame BUT ont deux questions principales :

1. **Quel est le coût de revient des ingrédients (emballage inclus) d’un menu « Bret Burger » ?**

**2. Est-ce que le menu « Bret Burger » peut être vendu à 4€ ?**

Vous avez également connaissance des charges mensuelles liées à l’activité de M. et Mme BUT :

* Le loyer mensuel du local commercial : 1 500€
* Deux salariés travaillent chacun 120 heures par mois, au tarif horaire de 13€ (charges sociales comprises). Jusqu’à 1200 « Bret Burger » par mois, il n’est pas nécessaire d’avoir un salarié supplémentaire.
* La plancha nécessaire pour cuire les burgers a un prix d’achat de 2 160€, pour une utilisation prévue sur 36 mois.
* La location mensuelle des autres équipements nécessaires (friteuse, réfrigérateur, mobilier, caisse) est évaluée à 300€.
* L’assurance annuelle est de 1 440€.
* Les autres charges mensuelles (énergie, publicité, expert-comptable, etc.) sont estimées à 850€.

Monsieur et Madame BUT estiment pouvoir vendre environ 800 menus par mois.

* 1. **Quel sera le coût mensuel total de l’activité ?**

**4. Quel sera le coût unitaire d’un menu ?**

Une étude de marché indique que le prix maximum auquel un menu peut être vendu ne doit pas dépasser 10€.

**5. En tenant compte de ce prix maximum, quel sera le résultat mensuel généré par l’activité de M. et Mme BUT ?**

**6. Pour que l’activité de M. et Mme BUT ne soit pas déficitaire, quel doit être le nombre minimum de menus à vendre chaque mois ?**

**7. Pourquoi est-il nécessaire de vendre un nombre de menus supérieur à celui déterminé dans la question 6 ?**