BUT 1

R209 - CONTROLE DE GESTION – INITIATION – UTILITE - CORRIGE

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Quantité** | **Prix Unitaire** | **Montant** |
| Steak haché | 0,150 | 9,00 € | 1,35 € |
| Bun | 1 | 0,40 € | 0,40 € |
| Tomate | 0,040 | 4,00 € | 0,16 € |
| Oignons | 0,020 | 7,00 € | 0,14 € |
| Bacon | 0,025 | 20,00 € | 0,50 € |
| Cheddar | 0,030 | 12,00 € | 0,36 € |
| Sauce | 1 | 0,10 € | 0,10 € |
| Frites | 0,200 | 1,50 € | 0,30 € |
| Boisson | 1 | 0,45 € | 0,45 € |
| **Emballage** | 1 | 0.20€ | 0.20€ |
| **Coût de revient** | **1** |  | **3,96 €** |

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

Non car, ill manque toutes les charges de l’entreprise qui ne sont pas les ingrédients su menu « Bret Burger »

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Quantité** | **Prix Unitaire** | **Montant** |
| Coût de revient des ingrédients | 800 | 3,96 € | 3 168,00 € |
| Loyer |  |  | 1 500,00 € |
| Charges de personnel | 240 | 13,00 € | 3 120,00 € |
| Amortissement Plancha |  |  | 60,00 € |
| Location matériel |  |  | 300,00 € |
| Assurance (1440/12) |  |  | 120,00 € |
| Autres charges |  |  | 850,00 € |
| **Coût mensuel** | **800** | **11,3975 €** | **9 118,00 €** |

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

**Coût unitaire : 11.3975€**

Une étude de marché démontre que le prix maximum (sans la TVA) d’un menu ne peut être supérieur à 10€.

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

Chiffre d’affaires : 10€ \* 800 = 8000€

Coût de revient : 11.3975€ \* 800 = 9118€

**Perte mensuelle de 1118€ (8000 – 9118)**

**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 ?**

Coût variable d’un menu : 3.76 + 0.20 = 3.96€

Coûts qui ne dépendent pas du nombre de menus vendus : 5950€

10 Q = 3.96Q + 5950

6.04Q = 5950

**Q = 5950 / 6.04 = > 986 Menus**

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

Car une activité qui ne génère pas de bénéfice ne pourra pas avoir de réserve pour financer de nouvel investissement ou faire face a des risques imprévus