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