

**Licence EG – Contrôle continu de Comptabilité de gestion**

**Mars 2014**

**Durée de l'épreuve : 2 heures**

**Documents autorisés : Aucun**

**Matériel autorisé : Une calculatrice de poche à fonctionnement autonome, sans imprimante et sans aucun moyen de transmission, à l'exclusion de tout autre élément matériel ou documentaire.**

Document remis au candidat : le sujet comporte 11 pages numérotées de 1 à 11.

**Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à disposition.**

---

Ce sujet est composé de deux parties indépendantes. A la fin de l'épreuve, vous devrez rendre votre sujet en intégralité.

---

Note : complétez les différents documents en annexes et répondez aux différentes questions sur votre copie. Vous devez apporter une attention particulière à la rédaction et au soin.

---

**Numéro de candidat (inscrit très lisiblement):**

**Mise en situation :** vous effectuez un stage en tant qu'assistant(e) du contrôleur de gestion de la société SorbetBio.

La société est spécialisée dans la production et la vente directe de produits biologiques.

Ce jour, différents dossiers vous sont confiés :

**Dossier 1 – Gestion des stocks - (8 points)**

**Note :** Arrondi commercial - 3 décimales

**Dossier 2 – Coût complet – Méthode des centres d'analyse - (12 points)**

**Note :** Arrondi commercial - 2 décimales

### Dossier 1 - Stocks et inventaire permanent

La société conçoit et fabrique des produits bios. Ce jour, on vous demande de comparer trois techniques de gestion des stocks sur le produit Lambda.

Le stock initial est de 5000 produits pour un prix moyen de 20 € l'unité.

Tableau des entrées et sorties de stock

Date	Mouvement et quantité
2-03	Entrée de 2000 unités à 20 € l'unité
5-03	Entrée de 4000 unités à 24 € l'unité
7-03	Sortie 1000
10-03	Entrée 4000 unités à 22 € l'unité
11-03	Sortie de 4000 unités
12-03	Entrée de 8000 unités à 28 € l'unité
14-03	Sortie de 4000 unités
15-03	Sortie de 2000 unités
18-03	Entrée de 1000 unités à 26 € l'unité

#### Question :

- 1) Calculez la valeur du stock au 18/3 selon les méthodes CUMP après chaque entrée (**annexe A**), CUMP fin de période ou CUMPP (**Annexe B**) et Premier entrée, premier sorti (PEPS) (**annexe C**).
- 2) Quelle méthode préconiserez-vous et pour quelle(s) raison(s) ?

### Dossier 2 : Coût complet – Méthode des centres d'analyse

L'entreprise tient une comptabilité de gestion. Elle produit des sorbets « bio » à la pêche et à l'abricot.

Vous êtes chargé(e) de calculer, pour le mois de juillet 2013, le **coût de production**, le **coût de revient** et le **résultat analytique** de chaque produit à l'aide de la méthode des centres d'analyse.

- 1 – Complétez le tableau de répartition des charges indirectes.
- 2 – Calculez le coût de production puis le coût de revient et le résultat analytique de chaque produit.
- 3 – Quel avis pouvez-vous porter sur le résultat obtenu ?

➤ Vous devrez compléter les annexes D à I

## Annexe A - FICHE DE STOCK -

Méthode : CUMP ACE

Lambda										
Date	Bons	Entrées			Sorties			Stocks		
		Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant
01/03	S	5000	20	100 000				5000	20	100 000
02/03	E	2000	20	40 000				7000	20	140 000
05/03	E	4000	24	96 000				11000	21,455	236 000
07/03	S				1000	21,455	21 455	10000	21,455	214 545
10/03	E	4000	22	88 000				14000	21,610	302 545
11/03	S				6000	21,610	86 440	10000	21,610	216 105
12/03	E	8000	28	224 000				18000	24,450	440 105
14/03	S				6000	24,450	97 800	14000	24,450	342 305
15/03	S				2000	24,450	48 900	12000	24,450	293 405
18/03	E	1000	26	26 000				13000	24,570	319 405
		24 000		574 000	11 000		254 595	13 000	24,570	319 405

Arrondi commercial : 3 décimales

Annexe B - FICHE DE STOCK -

Méthode : CUMP

Lambda										
Date	Bons	Entrées			Sorties			Stocks		
		Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant
01/03	S1	5000	20	100000				5000	20	100000
02/03	E	2000	20	40000				7000		
05/03	E	4000	24	96000				11000		
07/03	S				1000	23,917	23917	10000		
10/03	E	6000	22	88000				14000		
11/03	S				4000	23,917	95668	10000		
12/03	E	8000	28	224000				18000		
14/03	S				4000	23,917	95668	14000		
15/03	S				2000	23,917	47834	12000		
18/03	E	1000	26	26000				13000	23,917	310921
		21000	23,917	574000	11000		263087	13000		310913

Arrondi commercial : 3 décimales



Annexe C - FICHE DE STOCK -

Méthode : PEPS

Lambda										
Date	Bons	Entrées			Sorties			Stocks		
		Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant
01/03	S	5000	20	100 000				5000	20	100 000
02/03	E	2000	20	40 000				5000 2000	20 20	100 000 40 000
06/03	E	4000	24	96 000				5000 2000 4000	20 20 24	100 000 40 000 96 000
07/03	S				1000	20	20 000	4000 2000 4000	20 20 24	80 000 40 000 96 000
17/03	E	6000	22	88 000				4000 2000 4000 4000	20 20 24 22	80 000 40 000 96 000 88 000
24/03	S				6000	20	80 000	2000 4000 4000	20 24 22	60 000 96 000 88 000
27/03	E	8000	28	224 000				2000 6000 4000 4000	20 24 22 28	40 000 96 000 88 000 224 000
30/03	S				2000 2000	20 26	40 000 49 000	2000 4000 8000	26 22 28	48 000 88 000 224 000
45/03	S				2000	24	48 000	4000 8000	22 28	88 000 224 000
15/03	E	1000	26	26 000				4000 8000 1000	22 28 26	88 000 224 000 26 000
		26 000		576 000	11 000		236 000	13 000		338 000

Arrondi commercial : 3 décimales

## Dossier 2 – Coût complet (méthode des centres d'analyse)

Durant le mois de juillet 2013, l'entreprise BIOGEL a fabriqué deux types de sorbet bio : le sorbet bio à l'abricot et le sorbet bio à la pêche.

Tableau d'analyse des charges indirectes

	Administration	Marketing	Approvisionnement	Atelier 1	Atelier 2	Distribution
Répartition primaire	400	300	205	306	765	400
Administration			12.5 % 50	12.5 % 50	25 % 100	50 % 200
Marketing			1/3 100	1/3 100	1/3 100	
<b>Total répartition secondaire</b>			<b>355</b>	<b>456</b>	<b>965</b>	<b>600</b>
Nom de l'unité d'oeuvre			50 euros de matières premières achetées	1 heure de MOD	100 pots fabriqués	100 euros de chiffre d'affaires
Nombre			88,75	760	25	
Coût de l'unité d'oeuvre			4	0,6	38,6	1

### Processus de production :

Tous les fruits passent par les ateliers 1 et 2.

**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'abricots soit à la purée de pêches.

Les pots sont congelés après la production et avant d'être vendus.

### **Achats :**

- **Matières premières :**

Abricots : 1125 kg à 2 € le kilo

Pêches : 750 kg à 1.50 € le kilo

Sucre glace 500 kg à 1.50 € le kilo

Citons 250 kg à 1.25 € le kilo

- **Fournitures :**

Achat de 2 500 pots d'un litre à 0,77 € l'unité.

### **Fabrication :**

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

250 kg de citrons ont été utilisés dont 150 kg pour la fabrication du sorbet bio abricot.

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

### **Main d'œuvre (MOD) :**

Atelier 1 – 760 heures à 10 euros de l'heure dont 456 heures pour le lavage des abricots

Atelier 2 – 350 heures à 10 euros de l'heure dont 210 heures pour la fabrication des sorbets bio à l'abricot.

### **Distribution :**

Les charges de distribution directes ont été évaluées à 5 % du chiffre d'affaire pour chaque type de pot.

**Stocks :**

*Tous les fruits achetés sont immédiatement utilisés pour la fabrication des sorbets. Il n'y a donc pas de stock de fruits.*

Sucre glace : 250 kg à 1.65 euros le kilogramme.

*Pot vide : il n'y a pas de stock de pots vides.*

Le stock de sorbet abricots est de : 100 pots à 7.94 euros l'unité.

Le stock de sorbet pêche est de : 100 pots à 7.54 euros l'unité.

**Prix de vente :**

Les pots de sorbet Abricots sont vendus à 11 euros l'unité.

Les pots de sorbet Pêches sont vendus à 12 euros l'unité.

**L'intégralité de la production et du stock a été vendue.**

**Production :**

**1 500 pots d'un litre de sorbet bio à l'abricot**

**1 000 pots d'un litre de sorbet bio à la pêche**

**Note : Arrondi commercial : 2 décimales (arrondi commercial)**



**Charges indirectes - Annexe D**

	Administration	Marketing	Approvisionnement	Atelier 1	Atelier 2	Distribution
Repartition primaire	400	300	205	306	765	400
Administration			50	50	100	200
Marketing			100	100	100	
Total secondaire			365	456	965	116
Nom de l'unité d'oeuvre			50 euros de matières premières achetées	1 heure de MOD	100 pots fabriqués	100 euros de chiffre d'affaires
Nombre			88,81	760	25	308
Coût de l'unité d'oeuvre			4	0,6	38,6	1,95

**Coût d'achat en kg des matières premières - Annexe E**

Éléments	Abricots			Pêches		
	Quantité	Prix	Montant	Quantité	Prix	Montant
Prix d'achat	1125	2	2250	750	1,50	1125
Charges indirectes (approvisionnement)	1125	4	4500	750	4	3000
<b>Coût d'achat</b>	1125	6	6750	750	5,5	4125

Éléments	Sucre glace			Citrons		
	Quantité	Prix	Montant	Quantité	Prix	Montant
Prix d'achat	500	1,50	750	250	1,25	312,5
Charges indirectes (approvisionnement)	500	4	2000	250	4	1000
<b>Coût d'achat</b>	500	5,5	2750	250	5,25	1312,5

**Stock de sucre glace - Annexe F**

ENTRÉES				SORTIES			
Intitulé	Quantité	Coût unitaire	Montant	Intitulé	Quantité	Coût unitaire	Montant
Stock initial	250	1,65	412,5	Sorties	625	4,22	<del>2637,5</del>
Achats	500	5,5	2750	Stock final	125	4,22	<del>527,5</del>
TOTAL	750	4,22	3165	TOTAL	750	4,22	3165

**Coût de production - Annexe G**

Éléments	Abricots			Éléments	Pêches		
	Quantité	Coût unitaire	Montant		Quantité	Coût unitaire	Montant
Abricots	1125	6	<del>6750</del>	Pêche	750	5,5	<del>4125</del>
Sucre glace	375	4,22	<del>1582,5</del>	Sucre glace	250	4,22	<del>1055</del>
Citrons	150	5,25	<del>787,5</del>	Citrons	100	5,25	<del>525</del>
Pots	1500	0,77	<del>1155</del>	Pots	1000	0,77	<del>770</del>
Mod Atelier 1	456	10	<del>4560</del>	Mod Atelier 1	304	10	<del>3040</del>
Mod Atelier 2	210	10	<del>2100</del>	Mod Atelier 2	140	10	<del>1400</del>
Charges indirectes : atelier 1	456	0,6	<del>273,6</del>	Charges indirectes : atelier 1	304	0,6	<del>182,4</del>
Charges indirectes : atelier 2	15	38,6	<del>579</del>	Charges indirectes : atelier 2	10	38,6	<del>386</del>
Coût de production	1500	11,86	17787,6	Coût de production	1000	11,51	11510

**Stock de pots Abricots - Annexe H**

ENTRÉES				SORTIES			
Intitulé	Quantité	Coût unitaire	Montant	Intitulé	Quantité	Coût unitaire	Montant
Stock initial	100	7,94	794	Sorties	1600	11,61	<del>18576</del>
Entrées	1500	11,86	17787,6	Stock final	0	11,61	<del>0</del>
TOTAL	1600	11,61	18576	TOTAL	1600	11,61	18576

**Stock de pots pêches**

ENTRÉES				SORTIES			
Intitulé	Quantité	Coût unitaire	Montant	Intitulé	Quantité	Coût unitaire	Montant
Stock initial	100	7,54	754	Sorties	1100	21,15	23265
Entrées	1000	11,51	11510	Stock final	0	21,15	
TOTAL	1100	21,15	23264	TOTAL	1100	21,15	23264

22  
0

**Coût de revient et résultat - Annexe I**

Éléments	Abricots			Éléments	Pêches		
	Quantité	Coût unitaire	Montant		Quantité	Coût unitaire	Montant
Abricots	1600	11,64	18624	Pêche	1100	21,15	23265
Distribution	1600	0,96	1536	Distribution	1100	1,4	1540
Charges indirectes de distribution	1600	1,95	3120	Charges indirectes de distribution	1100	1,95	2145
Coût de revient	1600	14,52	23236	Coût de revient	1100	16,50	18150
Ventes	1600	11	17600	Ventes	1100	12	13200
Résultat analytique	1600	-3,52	-5636	Résultat analytique	1100	-2,50	-2750

0