

Licence EG – Contrôle continu de Comptabilité de gestion

Session Juin 2013

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 de cours 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 ETTA. Ce jour, votre tutrice – Madame Emilienne – vous confie différents dossiers à traiter.

La société ETTA est spécialisée dans la production de produits à base d'œufs.

Dossier 1 – Stocks – Méthode du CUMP après chaque entrée - (6 points).

Dossier 2 – Coût complet – Méthode des centres d'analyse – Concordance des résultats - (14 points).

Dossier 1 – Stock –

Vous devez tenir une fiche de stock pour le produit « Poudre d'œufs ».

Au 1^{er} mai, le stock initial était de 50 unités pour un prix de 2 € l'unité.

Tableau des entrées et sorties de stock.

Date	Mouvement et quantité
2-05	Entrée de 10 unités à 3 € l'unité
5-05	Entrée de 30 unités à 4 € l'unité
7-05	Sortie 20 unités
10-05	Entrée 40 unités à 2 € l'unité
11-05	Sortie de 30 unités
12-05	Entrée de 60 unités à 4 € l'unité
14-05	Sortie de 20 unités

Question :

- 1) Calculez la valeur du stock au 14/5 selon la méthode du CUMP après chaque entrée (**Annexe A**).
- 2) Quel est l'intérêt de cette méthode ?

Dossier 2 – Coût complet – Tableau de répartition – Transfert croisé – Coût de production – Résultat analytique – Concordance des résultats

La société ETTA fabrique des ovoproduits* destinés à l'industrie agro-alimentaire.

Les œufs sont livrés quotidiennement. Ils sont aussitôt acheminés vers des chaînes de cassage et de séparation automatique des jaunes et des blancs d'œufs. Le poids de la coquille représente 15 % du poids total de l'œuf et constitue un déchet (qui n'est pas commercialisable).

Après la séparation 40 % du tonnage obtenu est constitué de jaunes et 60 % de blancs d'œufs.

A la sortie des chaînes de cassage, les deux sous-produits ainsi obtenus sont conduits dans des cuves. Les jaunes sont pasteurisés, brassés puis réfrigérés. Les blancs sont seulement brassés puis réfrigérés. A ce stade, les produits liquides sont conditionnés par bidons de 20 kg puis congelés pour assurer leur conservation. Il n'existe donc pas de stock de produits liquides.

* Produits qui ont été obtenus à partir de l'œuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges, après élimination de la coquille et des membranes, et qui sont destinés à la consommation humaine.

Pour le mois de mai, vous disposez des informations suivantes :

Tableau de répartition des charges indirectes

Eléments	Centres auxiliaires		Centres principaux						
	Entretien	Gardiennage	Approvisionnement	Cassage - Séparation	Pasteurisation	Brassage - Réfrigération	Conditionnement	Distribution	Administration
Total I	759.50	1400	34838	71422.50	22780	10000	61200	57600	10506
Entretien		5 %		55 %	40 %				
Gardiennage	20 %		80 %						
Nature de l'unité d'oeuvre			Kg d'œufs achetés	Kg d'œufs cassés	A affecter exclusivement aux jaunes d'œufs	Blancs : 6000 Jaunes : 4000	Bidon conditionné	Bidon vendu	100 € de coût de production des produits finis vendus

Total des charges : 270 506 € dont 506 € de charges supplétives.

Stocks au 1^{er} mai :

Œufs frais entiers : 0

Bidons vides : 3000 à 1.92 € le bidon

Jaunes congelés : 1360 bidons pour un montant total de 69827.20 €

Blancs congelés : 4500 bidons pour un montant total de 91477.80 €

Achats du mois :

32 000 colis de 360 œufs à 1 € le kilo (poids moyen d'un œuf 62.5 grammes)

30 000 bidons vides de 20 kg à 1.70 € le bidon

Production du mois :

Tous les œufs achetés ont été utilisés (cassés).

On partagera le coût de production à la sortie de l'atelier Cassage-Séparation proportionnellement aux **nombre 11 et 6** pour obtenir respectivement le coût de production des jaunes seuls et le coût de production des blancs seuls.

Ventes du mois :

13 000 bidons de jaunes d'œufs à 55 € le bidon

19 000 bidons de blancs d'œufs à 27 € le bidon.

Charges de main d'œuvre directes:

1935 heures à 12.20 € de l'heure dans le centre Cassage-Séparation.

Toutes les autres charges de personnel sont des charges indirectes car le processus de fabrication est très automatisé.

Stock au 31 mai :

Œufs entiers : 0

Bidons vides : 2395 bidons

Bidons de jaunes congelés : 600 bidons

Bidons de blancs congelés : 3860 bidons

Rappel : 1 kg = 1000 grammes

Les tableaux à compléter sont en annexes (B à L).

Annexe A - Stock

Méthode utilisée :

Période :

Produit :

		ENTREES			SORTIES			STOCK		
Date	Type	Qté	PU	Mont.	Qté	PU	Mont.	Qté	PU	Mont.

Arrondir à 2 décimales (arrondi commercial).

Annexe B – Tableau de répartition des charges indirectes

Tableau de répartition des charges indirectes

Eléments	Centres auxiliaires		Centres principaux						
	Entretien	Gardiennage	Approvisionnement	Cassage - Séparation	Pasteurisation	Brassage - Réfrigération	Conditionnement	Distribution	Administration
Total 1	759.50	1400	34838	71422.50	22780	10000	61200	57600	10506
Entretien									
Gardiennage									
Total 2	0	0							
Nature de l'unité d'oeuvre			KG d'œufs achetés	Kg d'œufs cassés	A affecter exclusivement aux jaunes d'œufs	Blancs : 6000 € Jaunes : 4000 €	Bidon conditionné	Bidon vendu	100 € de coût de production des produits finis vendus
Nombre d'unité d'oeuvre					Ne pas compléter cette case	Ne pas compléter cette case			
Coût de l'unité d'oeuvre						Blancs : 6000 € Jaunes : 4000 €			

Arrondir à deux décimales pour les coûts de l'unité d'oeuvre

Equation :

Annexe C – Coût d'achat des oeufs

Eléments	Oeufs		
	Quantité	PU	Montant
Achats			
Centre approvisionnement			
Coût d'achat			

Annexe D – Stock de bidons vides

Eléments	Bidons vides		
	Quantité	PU	Montant
Stock initial			
+ entrées (achats)			
Nouveau stock			
-Sorties			
Stock final théorique			
Stock final réel			
Différence d'inventaire			

Annexe E – Coût de production à la sortie du centre Cassage - Séparation

Eléments	Oeufs		
	Quantité	PU	Montant
(Eufs utilisés (kg)			
Main d'œuvre centre Cassage – Séparation (charges directes)			
Centre Cassage – Séparation (charges indirectes)			
Coût de production			

Note : à la sortie de cet atelier, on note une perte de poids de 15 %.

Annexe F – Coût de production des jaunes et des blancs d'œufs liquides

Eléments	Jaunes			Blancs		
	Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant
Coût de production du centre cassage - séparation (arrondir à l'entier le plus proche)						
Centre pasteurisation (charges indirectes)						
Centre Brassage et réfrigération (charges indirectes)						
Coût de production						

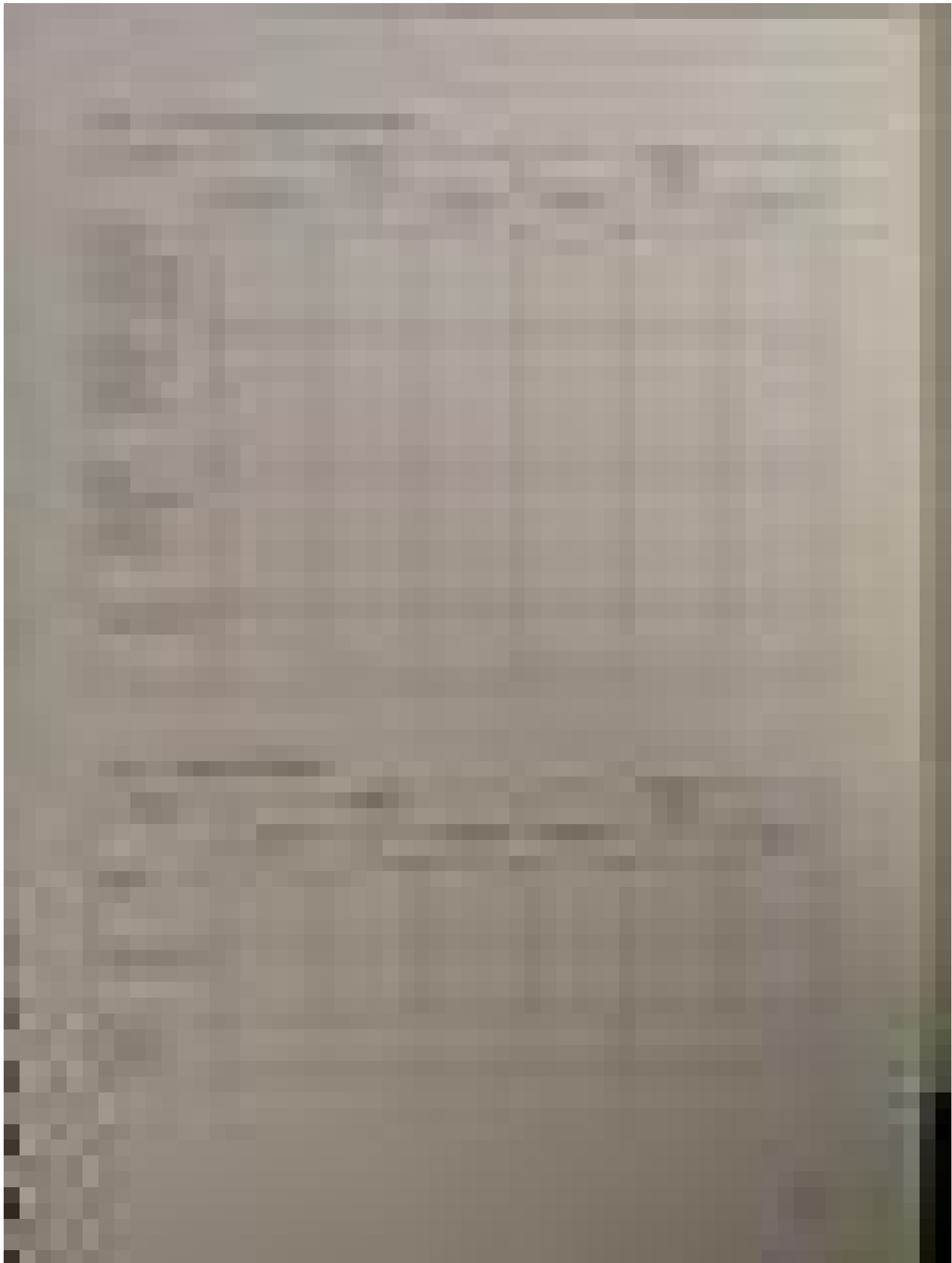
Note : Coût de production du centre cassage – séparation à répartir suivant les coefficients (Jaunes : 11 / Blancs : 6). On aura donc 11/17 et 6/17.

Annexe G – Coût de production des bidons de jaune et de blanc d'œufs congelés

Eléments	Jaunes			Blancs		
	Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant
Coût de production						
Bidons vides						
Centre conditionnement (charges indirectes)						
Coût de production						

Annexe H – Compte de stock des bidons congelés de jaunes et de blancs

Eléments	Jaunes			Blancs		
	Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant
Stock initial						
Entrées						
Nouveau stock						
Sorties						
Stock final théorique						
Stock final réel						
Différence d'inventaire						



Annexe K : Compte de résultat

Charges		Produits	
Achat de matières premières		Ventes de produits finis	
Oufs		Bidons de jaunes	
Bidons		Bidon de blancs	
Variation de stock (SI-SFR)		Productions stockées (SFR-SI)	
Oufs		Bidons jaunes	
Bidons		Bidons blancs	
Charges de personnel (directes)			
Autres charges			
Charges exceptionnelles			
Total des charges		Total des produits	
Résultat (Bénéfice)		Résultat (Perte)	
Total général		Total général	

Annexe L : Concordance des résultats

Eléments	Détail du calcul	Résultat
Résultat du produit « blancs »		
Résultat du produit « jaunes »		
= Résultat analytique		
Charges supplétives		
Différence d'inventaire		
Charges non incorporables		
Total de la comptabilité générale		