

PARTIEL COMPTABILITE ANALYTIQUE L3 / 2013-2014
2^{ème} session

*Pas de prêt de calculatrice, pas de téléphone portable
Les calculatrices ne doivent pas contenir de programmes en relation avec ce cours.
Expliquez les calculs, attention à l'orthographe*

PARTIE 1 : Répondez aux questions suivantes ; votre réponse sera claire, précise et synthétique.

- 1- Expliquez la différence entre charge fixe et charge variable en donnant un exemple de chaque.
- 2- Citez trois méthodes de réduction des coûts qui peuvent être utilisées tout au long du cycle d'exploitation
- 3- Expliquez la méthode du coût cible en une dizaine de lignes. Vous pouvez vous aider d'un exemple.
- 4- Expliquez la stratégie générique de la différenciation selon Porter. Vous pourrez vous aider d'un schéma.
- 5- Expliquez de façon synthétique l'expression : 'il faut vendre un coût total plus qu'un prix'

PARTIE 2 : exercice

Le restaurant du Foyer des Jeunes Travailleurs de Val-Fleury enregistre en 2013 une perte de 6 450€.

M. Dufour, directeur du Foyer, se demande s'il sera possible à l'avenir de parvenir à l'équilibre pour cette activité.

En 2013 le restaurant a servi 18 200 repas dont le coût de revient global a été de 74 700€ ; plus précisément les grandes rubriques de coût ont été les suivantes :

-denrées	26 925€
-Frais de personnel	38 400€

-amortissement de l'immeuble, des équipements et du matériel	2 760€
-lingerie	1 380€
-divers (électricité, chauffage, administration etc.)	5 235€

M. Dufour estimait que les coûts des denrées et de la lingerie étaient des charges variant proportionnellement avec le nombre de repas servis, qu'au contraire les amortissements et les frais divers étaient des charges fixes. Quant aux frais de personnel il pensait que la moitié d'entre eux en 2013 était constituée de frais indépendants du nombre de repas servis et que l'autre moitié pouvait être considérée comme des coûts variables.

Le restaurant encaissait 3,75€ par repas servi.

- 1- Déterminez le nombre de repas que l'établissement devrait servir en 2014 pour atteindre l'équilibre financier.
- 2- La capacité de l'établissement permettait de servir annuellement jusqu'à 26 000 repas. M. Dufour ne pense pas que ce nombre puisse être atteint. Il prévoit seulement un nombre de 22 000 repas. Il se demande s'il peut atteindre l'équilibre en comprimant le coût variable unitaire. Qu'en pensez-vous ?

PARTIE 3 : exercice

Une pâtisserie fabrique 3 produits : gâteaux secs, au caramel, au chocolat.

IL vous est demandé de compléter le tableau ci-dessous sachant que les charges fixes communes aux trois formes de gâteaux sont de 19 000 euros.

Interprétez les résultats.

Gâteaux	Secs	caramel	chocolat	total
C.A.	50 000	60 000	45 000	
CV	25 000	35 000	28 000	
MCV				
Coûts spécifiques	17 000	15 000	18 000	
MCS				
Coûts non spécifiques				
Résultat				

Rappel : marge sur coûts spécifiques = MCV – coûts spécifiques