**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE**

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU MANAGEMENT

 ET DE LA GESTION (STMG)

**GESTION ET FINANCE**

ÉPREUVE DE SPÉCIALITÉ

PARTIE ÉCRITE

**SESSION 2018**

Durée : 4 h Coefficient : 6

**Documents autorisés**

 Liste des comptes du plan comptable général, à l’exclusion de toute autre information.

**Matériel autorisé :**

Les calculatrices sont autorisées.

**Le *sujet comporte 13 pages numérotées 1/13 à 13/13.***

**Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet**

**dès sa mise à votre disposition.**

*Le sujet comporte deux parties indépendantes :*

Sommaire p 2

**PREMIÈRE PARTIE (90 points)**

Présentation p 3

DOSSIER 1 – La relation avec les partenaires (35 points) p 4

DOSSIER 2 – L’analyse de la situation de l’entreprise (34 points) p 5

DOSSIER 3 – L’aide à la prise de décision (21 points) p 6

**DEUXIÈME PARTIE (30 points)** p 7

*Le sujet comporte les annexes suivantes :*

**DOSSIER 1 – La relation avec les partenaires**

ANNEXE 1 – Facture n° F1217- 45 p 8

ANNEXE 2 – Factures diverses p 8

ANNEXE 3 – Facture n° F0217-61 p 9

ANNEXE 4 – Éléments relatifs à l’ancien four traditionnel p 9

**DOSSIER 2 – L’analyse de la situation de l’entreprise**

ANNEXE 5 – Bilan comptable de Croc en bouche avant affectation du résultat

au 31 décembre 2017 p 10

ANNEXE 6 – Modèle de bilan fonctionnel : les rubriques à présenter p 11

ANNEXE 7 – Les indicateurs financiers de 2016 p 11

ANNEXE 8 – Extrait du procès verbal de l’assemblée générale ordinaire p 11

ANNEXE 9 – Les rubriques à présenter pour l’affectation du résultat p 11

**DOSSIER 3 – L’aide à la prise de décision**

ANNEXE 10 – Description du processus de production des baguettes tradition p 12

ANNEXE 11 – Détail des charges du mois de mars 2018... p 12

ANNEXE 12 – Tableau de répartition des charges indirectes de mars 2018... p 13

ANNEXE 13 – Coût de production des baguettes de mars 2018... p 13

ANNEXE 14 – Coût de revient des baguettes de mars 2018... p 13

**AVERTISSEMENT**

Si le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes, vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou de les) mentionner explicitement dans votre copie.

**SUJET**

Il vous est demandé d’apporter un soin particulier à la présentation de votre copie. Toute information calculée devra être justifiée. Les écritures comptables devront comporter le numéro, l’intitulé des comptes et un libellé de l’écriture.

La SARL Croc en bouche a été créée en 2010 à Draguignan, en région Provence-Alpes-Côte d’Azur (PACA). Son capital social est de 80 000 €. Cette boulangerie industrielle à capital familial a pour activité la fabrication de pains et de viennoiseries.

Les associés sont les frères Palet, Dimitri et Pierre, et Jacques Harau, leur beau-frère, qui assure la fonction de gérant. Le capital se partage de la manière suivante : 30 % pour chaque frère et 40 % pour le gérant.

Croc en bouche située dans une zone industrielle, possède un bâtiment de 412 m2 dédié à la production et au stockage (matières premières et productions : pains au chocolat, croissants, divers types de pains), ainsi qu’un espace administratif. L’espace productif actuel est suffisamment grand pour permettre à l’entreprise de se développer davantage.

La société emploie actuellement 19 salariés aux services production et livraison ainsi que 5 personnes au service administratif (service commercial, secrétariat et gestion-finance). Le site de production est ouvert 7 jours sur 7 afin de satisfaire des clients de plus en plus exigeants. Les équipes se relaient afin d’assurer la continuité de la production.

Actuellement, les points de vente se situent uniquement dans la région avec une boulangerie principale en centre-ville, et une dans le centre commercial « Le Salamandrier ». L’entreprise livre chaque matin des petits commerces de la région pour les pains et viennoiseries les plus demandés.

Les principaux concurrents sont les grandes surfaces de distribution mais également les grands groupes spécialisés dans le pain et les viennoiseries.

L’entreprise Croc en bouche propose des baguettes tradition conformes à une norme de haute qualité. Son chiffre d’affaires est réalisé principalement grâce à des produits d’appel phares : la baguette « tradition française » et la baguette « céréales ».

Aujourd’hui, l’entreprise innove et commercialise différents types de pains, en particulier des pains précuits surgelés et des pains cuits surgelés. Il en est de même pour les pains au chocolat, croissants et autres viennoiseries traditionnelles. L’entreprise se doit d’agrandir sa chaine de production et d’investir dans de nouvelles machines, fours et réfrigérateurs. Cette évolution est nécessaire car l’entreprise veut conquérir de nouveaux clients pour maintenir une position de force sur le marché. Elle envisage également de créer une nouvelle activité de plats cuisinés. Elle se doit donc d’étudier les différentes possibilités de financement compte tenu des difficultés qu’éprouvent les PME à financer leurs projets, et particulièrement à négocier des emprunts auprès des banques.

L’exercice comptable coïncide avec l’année civile. L'entreprise Croc en bouche tient sa comptabilité dans un journal unique. Les numéros des comptes clients et fournisseurs sont suivis des trois premières lettres de la raison sociale. Son activité est soumise à la TVA au taux réduit de 5,5 %.

**PREMIÈRE PARTIE**

## DOSSIER 1 – Les relations avec les partenaires

L’entreprise Croc en bouche apporte une attention particulière aux relations qu’elle noue avec ses partenaires, tout particulièrement avec ses clients professionnels et ses fournisseurs.

Les contacts avec les clients professionnels lui permettent de mieux appréhender les attentes des consommateurs. Les échanges avec les fournisseurs sont l’occasion de découvrir de nouvelles matières premières ou de découvrir de nouveaux outils de production plus performants.

Au cours de l’exercice un des fournisseurs historiques a cessé son activité. L’entreprise a dû changer de fournisseur. Elle a également, suite à un échange avec un fournisseur d’outils industriels, décidé d’investir dans un nouveau four à pain.

### A – Le suivi des opérations courantes

L’ancien fournisseur de farine de la SARL Croc en bouche ayant arrêté son activité, l’entreprise a dû changer de fournisseur. Après étude des différentes offres, monsieur Palaso, directeur administratif et financier, a passé une importante commande à son nouveau fournisseur Silam du sud en novembre 2017.

Vous disposez des **ANNEXES 1 et 2** pour traiter ce dossier.

**Travail à faire**

1. **Citer quatre critères qui ont pu inciter la SARL Croc en bouche à choisir le fournisseur Silam du sud.**
2. **Identifier le type de réduction qui apparaît sur la facture F1217- 45 et indiquer une raison possible pour laquelle elle a été obtenue.**
3. **Comptabiliser au journal les documents comptables des ANNEXES 1 et 2.**

**B – Les opérations d’investissement et d’inventaire**

Le four à pain électrique de la boulangerie principale du centre-ville permettant de réchauffer et de cuire de nouveaux pains a dû être changé. La SARL Croc en bouche a fait le choix d’un nouveau four à granulés de bois afin de mieux respecter l’environnement et d’améliorer la qualité des différents pains. La capacité de production sera accrue et des gains de productivité permettront de réaliser des économies.

L’ancien four traditionnel a été vendu 650,00 HT le 15 février 2017. Il est remplacé par un nouveau four à granulés de bois mis en service le jour même. Ce dernier sera amorti selon les mêmes modalités que l’ancien four.

Vous disposez des **ANNEXES 3 et 4** pour traiter ce dossier.

**Travail à faire**

1. **Indiquer le coût d’acquisition du nouveau four à pain. Justifier.**
2. **Présenter l’écriture qui doit être comptabilisée au journal concernant l’acquisition du nouveau four à pain.**
3. **Apprécier l’impact de cette opération sur la trésorerie.**
4. **Comptabiliser l’écriture d’amortissement nécessaire au 31 décembre 2017 pour le nouveau four à pain en justifiant vos calculs.**
5. **Justifier l’existence de chacune des écritures enregistrées lors de la cession de l’ancien four à pain et expliquer les comptes utilisés et les montants enregistrés.**

## DOSSIER 2 – L’ANALYSE DE LA SITUATION DE L’ENTREPRISE

Jacques Harau, le gérant, envisage de créer une nouvelle activité : des plats cuisinés à livrer aux entreprises et aux collectivités pour 2018. Il a fait réaliser une étude de marché qui lui a confirmé l’existence d’une demande potentielle.

Fortement motivé par ce projet, il a bien conscience que cette nouvelle activité va nécessiter un investissement financier important.

**A – Analyse du bilan**

Dans le but de connaître les possibilités d’investir de la SARL Croc en bouche avant de s’engager dans le développement son outil de production, monsieur Harau souhaite recueillir des informations sur la structure financière de l’entreprise et demande au directeur administratif et financier, monsieur Palaso, de mener une analyse de son bilan.

Vous disposez des **ANNEXES 5, 6 et 7** pour traiter ce dossier.

**Travail à faire**

1. **Etablir le bilan fonctionnel pour l’exercice 2017 conformément au modèle figurant en ANNEXE 6.**
2. **Présenter les indicateurs financiers (FRNG, BFR et trésorerie nette) pour l’exercice 2017 à l’aide du modèle figurant en ANNEXE 7. Justifier les calculs.**
3. **Vérifier la relation entre le fonds de roulement net global (FRNG), le besoin en fonds de roulement (BFR) et la trésorerie nette (TN). Justifier vos calculs.**
4. **Rédiger un commentaire sur l’évolution de la situation financière de l’entreprise Croc en bouche et conclure sur la possibilité de financer une partie du nouveau projet.**

### B – Projet d’affectation du résultat

A la suite de l’assemblée générale, Jacques Harau, gérant, souhaite procéder à la répartition des bénéfices de 2017.

Cette répartition a fait l’objet d’un désaccord entre monsieur Harau et les deux autres associés. Ces derniers, majoritaires, souhaitaient que leur prise de risque soit rémunérée. Or, depuis plusieurs années, l’entreprise ne leur a distribué que peu de bénéfice. Monsieur Harau, de son côté, préfèrerait qu’un maximum de bénéfice soit mis en réserve compte tenu du projet à venir. En effet, monsieur Harau aurait souhaité avoir un peu plus de poids lors des négociations de financement auprès des banques.

Au final, l’assemblée générale a retenu le choix d’affectation des frères Palet.

Vous disposez des **ANNEXES 8 et 9** pour traiter ce dossier.

**Travail à faire**

1. **Présenter la répartition du bénéfice 2017 à l’aide de l’ANNEXE 9.**
2. **Comptabiliser cette répartition au journal de l’entreprise au 31 mars 2018.**
3. **Cette répartition de bénéfice vous semble-t-elle pertinente compte tenu du nouveau projet de développement ? Justifier.**

**DOSSIER 3 – L’AIDE A LA PRISE DE DECISION**

Les baguettes symbolisent le savoir-faire boulanger français. Croc en bouche propose différentes baguettes : ordinaires, tradition, aux graines, bio… Un bon goût, une belle croûte dorée et craquante, une meilleure conservation après cuisson, avec une hydratation supérieure des pâtes.

Face à une concurrence sur les prix de plus en plus forte, le gérant, monsieur Harau, désire connaître avec précision le résultat réalisé sur la vente des baguettes tradition afin de savoir s’il est possible de baisser leur prix pour être plus compétitif et augmenter les ventes. La moyenne du prix de vente de la baguette tradition proposée par les concurrents est de 1 €. Par ailleurs, monsieur Harau s’est fixé comme objectif d’atteindre au minimum une marge bénéficiaire de 30 centimes d’euro sur chaque baguette tradition afin de maintenir le niveau de profitabilité.

Pour déterminer le coût de revient des baguettes tradition et le résultat dégagé au mois de mars 2018, l’entreprise utilise la méthode des coûts complets. Le comptable a effectué des calculs et vous charge de poursuivre son travail.

Par mesure de simplification, il n’est pas tenu compte des stocks.

Vous disposez des **ANNEXES 10 à 14** pour traiter ce dossier.

#### Travail à faire

1. **Retrouver par le calcul le coût de l’unité d’œuvre du centre cuisson et indiquer sa signification.**
2. **Justifier la quantité et le calcul de la ligne « MOD du salaire brut des boulangers » dans l’ANNEXE 13.**
3. **Calculer le résultat unitaire dégagé sur la baguette tradition.**
4. **Calculer le prix de vente minimum que monsieur Harau pourra fixer pour préserver sa marge bénéficiaire unitaire de 30 centimes afin d’être plus compétitif. Justifier votre réponse.**

Après discussion avec le nouveau fournisseur Silam, monsieur Harau a pu obtenir un tarif préférentiel de 0,70 € le kilogramme de farine. On cherche à mesurer l’impact de ce changement sur les coûts et le prix applicable.

1. **Calculer le nouveau coût de production unitaire.**
2. **Le nouveau tarif de la farine n’ayant pas d’impact significatif sur le coût d’unité d’œuvre du centre administration, calculer la nouvelle marge bénéficiaire unitaire de la baguette tradition. Justifier vos calculs.**
3. **Indiquer si monsieur** **Harau pourra proposer un prix de vente inférieur à celui de la concurrence en préservant sa marge bénéficiaire de 30 centimes d’euro. Justifier.**

**DEUXIÈME PARTIE**

La SARL Croc en bouche, PME familiale de 19 salariés, spécialisée dans la fabrication de pain et de viennoiseries, essaie de se développer par différents moyens : acquisition de matériel plus performant, nouvelle activité de plats cuisinés et politique de prix visant à augmenter les quantités vendues.

Cependant, elle peut rencontrer certaines difficultés de financement de ses nouveaux projets compte tenu des ressources dont elle dispose.

Son principal concurrent dans le centre commercial « Le Salamandrier » est une enseigne de la grande distribution. Cette grande entreprise envisage également des investissements afin de développer une production de baguettes traditionnelles sur place (agrandissement du point de vente, fours, réfrigérateur...). Elle aussi devra trouver des moyens pour financer ce développement.

**Travail à faire**

**En une ou deux pages au maximum, à partir de vos connaissances et en vous inspirant des situations présentées dans la première partie ou d’autres situations, répondre à la question suivante :**

**Une PME dispose-t-elle des mêmes moyens qu’une grande entreprise pour financer son développement ?**

**ANNEXE 1 - Facture n° F1217- 45**

|  |  |
| --- | --- |
| **SILAM DU SUD** | **FACTURE n° F1217- 45** |
|  18 Route des plaines 83 600 FREJUS |   Doit : SARL Croc en bouche  12 rue de F. Isautier ZI du tombant 83 300 DRAGUIGNAN |
| Votre Cde du : 22/11/2017 |  Le 05 décembre 2017 |
| *Réf.* | *Désignation* | *Qté* | *P.U. HT* | *Montant* |
| T45 | Farine T45 Blanche – 10 kgs | 500 | 8,00 | 4 000,00 |
|  | Remise  |  | 8 % | 320,00 |
|  Total hors taxes | 3 680,00 |
|  TVA à 5.5 % | 202,40 |
|  Montant total TTC | **3 882,40** |
| En votre aimable règlement : 40 % par chèque sous huit jours Le solde sous 30 jours  |

**ANNEXE 2 - Factures diverses**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Croc en bouche** 12 rue F. Isautier ZI du tombant 83 300 Draguignan | Doit |  |  | **Bureau Valley**123 rue marius et ary Leblond83600 Draguignan**Doit** | Date : | 08/12/2017 |
| Facture n° 022017-11Date : 02/12/2017 | Boulangerie PierrotCentre commercialLe Salamandrier83 300 Draguignan |  | Facture n° bv2015622 |  | Croc en bouche 12 rue F Isautier ZI du tombant 83 300 Draguignan |
| Désignation | Qté | PU | Montant |  | Désignation | Qté | PU | Montant |
| Pains complets surgelés | 1200 | 0,45 | 540,00 |  | Papier A4 – blanc | 10 | 4,20 | 42,00 |
| Remise  |  | 10 % | 54,00 |  | Enveloppes 110 – TR12 | 10 | 2,10 | 21,00 |
| Net commercial |  |  | 486,00 |  | Sous-chemises | 50 | 1,10 | 55,00 |
| TVA |  | 5.5 % | 26,73 |  |  | Net commercial | 118,00 |
| Net TTC |  |  | 512,73 |  | TVA 20 % | 23,60 |
|  |  |  |  |  | Total TTC | 141,60 |
|  |  |  |  | À payer par chèque bancaire avant le 18 décembre 2017 |

**ANNEXE 3 - Facture n° F0217 - 61**

|  |  |
| --- | --- |
| Euphrem distribution 155 Rue Valon Harau 83 180 Villeneuve Doit :Tel : 03 12 45 72 44 Siren : 2547825214552 Facture n° F0217-61    | Date : 15 février 2017SARL Croc en bouche  12 rue de F. Isautier ZI du tombant 83 300 DRAGUIGNAN |
| *Réf.* | *Désignation* | *Qté* | *P.U. HT* | *Montant* |
| FR201 | Four à granulés de bois | 11 | 8 500,00 | 8 500,00 |
| Frais de mise en serviceRemise 5% | 500,00 |   500,00 |
| Montant brut |  | 9 000,00 |
| Remise 5% |  |  450,00 |
| Net commercial HT | 8 550,00 |
| TVA à 20 % | 1 710,00 |
| Net à payer | 10 260,00 |
| Paiement le 15 mars 2017 |

**ANNEXE 4 – Éléments relatifs à l’ancien four traditionnel**

**Plan d’amortissement de l’ancien four traditionnel**

|  |
| --- |
| Four électrique B201 Durée d’amortissement : 5 ansCoût d’acquisition : 6 540 € Taux d’amortissement : 20 %Date d’acquisition : 20/10/2013 date de mise en service : 1/11/2013 |
| Exercice | Base Amortissable | Annuité d’amortissement | Amortissements cumulés | Valeur Nette Comptable |
| 2013 | 6 540 |  218 |  218 | 6 322 |
| 2014 | 6 540 | 1 308 | 1 526 | 5 014 |
| 2015 | 6 540 | 1 308 | 2 834 | 3 706 |
| 2016 | 6 540 | 1 308 | 4 142 | 2 398 |
| 2017 | 6 540 | 1 308 | 5 450 | 1 090 |
| 2018 | 6 540 | 1 090 | 6 540 | 0 |
|  |  |  |  |  |
| **Écritures comptables** |
|  |   | 15/02/2017 |   |  |  |
| 6811 | DAP immo corp |  |  | 163,50 |  |
| 28154 |   |  | Amort. ITMOI |   | 163,50 |
|   |   | 15/02/2017 |   |   |  |
| 675 | VCEAC |  |  | 2 234,50 |   |
| 28154 | Amort. ITMOI |  |  | 4 305,50 |   |
| 2154 |  |  | ITMOI |   | 6 540,00 |
|    |  | 15/2/2017 |  |   |  |
| 512 |  | Banque |  |  780,00 |  |
| 775 |  |  | PCEA |  |  650,00 |
| 44571 |  |  | État, TVA collectée |  |  130,00 |
|  |  |  |  |

**ANNEXE 5 – Bilan comptable de Croc en bouche avant affectation du résultat au 31 décembre 2017**

|  |  |
| --- | --- |
| **ACTIF (en euros)** | **PASSIF (en euros)** |
| **Libellés** | **Brut** | **Amortissements et dépréciations** | **Net** | **Libellés** | **Montants** |
| **ACTIF IMMOBILISÉ** |  |  |  | **CAPITAUX PROPRES** |  |
| ***Immobilisations incorporelles*** |  |  |  | Capital | 80 000 |
| Frais d’établissement | 6 720 |  | 6 720 | Réserve Légale | 6 423 |
| Concessions, Brevets  | 832 | 222 | 610 | Autres réserves  | 8 116 |
| Fonds commercial | 32 340 |  | 32 340 | Résultat | 19 180 |
| ***Immobilisations corporelles*** |  |  |  | **Total I** | **113 719** |
| Terrain |  |  |  |  |  |
| Constructions | 26 722 | 12 402 | 14 320 |  |  |
| Installations techniques | 42 050 | 8 056 | 33 994 |  |  |
| Matériel de transport | 18 053 | 6 008 | 12 045 |  |  |
| Autres Immobilisations | 7 055 | 1 710 | 5 345 |  |  |
| ***Immobilisations Financières*** |  |  |  | Provisions pour risques | 0 |
| **Total I** | **133 772** | **28 398** | **105 374** | **Total II** | **0** |
| **ACTIF CIRCULANT** |  |  |  | **DETTES** |  |
| Stocks  | 3 138 |  | 3 138 | Emprunt (1) | 15 053 |
| Créances clients |  16 022 | 800 | 15 222 | Dettes fournisseurs | 5 029 |
| VMP |  |  |  | Dettes fiscale et sociales | 7 723 |
| Disponibilités  | 21 089 |  | 21 089 | Autres dettes | 1 236 |
| Charges constatées d'avance | 3 168 |  | 3 168 | Produits constatés d'avance | 5 231 |
| **Total II** | **43 417** | **800** | **42 617** | **Total III** | **34 272**  |
| **TOTAL GÉNÉRAL** | **177 189** | **29 198** | **147 991** | **TOTAL GÉNÉRAL** | **147 991** |

(1) dont concours bancaires et soldes créditeurs : 0

**ANNEXE 6 – Modèle de bilan fonctionnel : les rubriques à présenter**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIF** |  | **PASSIF** |  |
| EMPLOIS STABLES |  | RESSOURCES STABLES  |  |
| ACTIF CIRCULANT * Actif circulant ***(autre que la trésorerie)***
* Trésorerie active
 |  | PASSIF CIRCULANT * Passif circulant ***(autre que la trésorerie)***
* Trésorerie passive
 |  |
| **TOTAL** |  | **TOTAL**  |  |

**ANNEXE 7 – Les indicateurs financiers de 2016**

|  |  |
| --- | --- |
| **Indicateurs** | **2016** |
| Fonds de roulement net global (FRNG) | 4 430 |
| Besoin de fonds de roulement (BFR) | 1 234 |
| Trésorerie nette (TN) | 3 196 |

**ANNEXE 8 – Extrait du procès verbal de l’assemblée génarale ordinaire**

Les associés possédant un total de 1 000 parts sociales, réunis en assemblée générale ordinaire le 31 mars 2018, ont décidé de la répartition suivante :

* dotation à la réserve légale selon les conditions prévues par la loi,
* dotation de la réserve statutaire de 1 000 € (en respect des statuts),
* dotation de la réserve facultative de 2 500 €,
* distribution d'un bénéfice maximum par parts sociales (arrondi à l'euro inférieur),
* le reste sera mis en report à nouveau.

**Annexe 9 – Les rubriques à présenter pour l’affectation du résultat**

|  |
| --- |
| * Bénéfice net
 |
| * Report à nouveau débiteur
 |
| * Dotation à la réserve légale
 |
| * Dotation à la réserve statutaire
 |
| * Report à nouveau créditeur
 |
| * Bénéfice distribuable
 |
| * Dotation à la réserve facultative
 |
| * Dividendes
 |
| * Report à nouveau créditeur
 |

**ANNEXE 10 – Description du processus de production des baguettes tradition**

La baguette tradition française est fabriquée à partir d’une sélection d’ingrédients simples : d’une farine pure sans additif, de l’eau, de la levure et du sel. Les étapes de fabrication sont les suivantes :

**1- Pétrissage :**

Le pétrissage se fait dans un gros pétrin automatisé avec de la farine, de l’eau, du sel et de la levure.

**2- Façonnage :**

Le boulanger retire la grosse boule de pâte du pétrin. Il la dépose dans un grand bac en plastique où il laisse la pâte se reposer. Le boulanger divise la grosse boule de pâte en petites boules. La pâte est alors façonnée. Le façonnage permet à la pâte de prendre sa forme sous la pression des mains des boulangers pour une mie très alvéolée.

**3- Lamage :**

L’étape du lamage consiste à entailler la baguette afin de favoriser un bon développement au four. L’aspect final et la qualité visuelle du produit dépendent beaucoup de ce coup de lame.

**4- Cuisson :**

Les baguettes sont cuites dans un four à pain pour être ensuite vendues.

A la sortie du four, nous retrouvons des pains croustillants aux larges alvéoles et la mie savoureuse.

**ANNEXE 11 – Détail des charges du mois de mars 2018**

La boulangerie Croc en bouche a fabriqué et vendu 700 baguettes tradition par jour pendant les 31 jours du mois de mars 2018.

Pour réaliser cette production journalière, il faut :

- 200 kg de farine,

-140 litres d’eau,

- 1 kg de levure de boulanger,

- 3 kg de sel,

- 4 heures de travail pour les boulangers,

- 2 heures de travail pour les apprentis,

- 4 heures machine pour le pétrissage,

- 5 heures machine pour la cuisson.

Le kilogramme de farine est acheté 0,80 €. La levure de boulanger est achetée à 5 € le kilogramme. Le sel est acheté à 0,50 € le kilogramme.

Le besoin mensuel en eau (1 363 litres) en mars a coûté 2,78 € pour la production des baguettes tradition.

Le salaire horaire brut du boulanger est évalué à 17 € de l’heure, celui de l’apprenti à 8 €.

A cela s’ajoutent les charges patronales estimées à 50 % en moyenne du salaire brut.

Le prix d’une baguette tradition est fixé à 1,10 €.

**ANNEXE 12 – Tableau de répartition des charges indirectes de mars 2018**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Montant | Approv. | Pétrissage | Façonnage Lamage | Cuisson | Distribution | Administration |
| Totaux secondaires | 43 726 | 1 980 | 6 566 | 900 | 12 000 | 8 520 | 13 760 |
| Nature de l'unité d'œuvre ou de l'assiette de frais |  | Kg de matières premières achetées | Heure Machine | Heure de main d’œuvre directe | Heure Machine | Quantités vendues | Coût de production |
| Nombre d'unités d'œuvre ou assiette de frais |  | 22 000 | 1 400 | 600 | 1 500 | 100 000 | 86 000 |
| Coût de l'unité d'œuvre ou taux de frais |  | 0,09 | 4,69 | 1,5 | 8 | 0,0852 | 0,16 |

**ANNEXE 13 – Coût de production des baguettes de mars 2018**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Quantité | PU | Montant |
| Prix d’achat : |  |  |  |
| * Farine
 | 6 200 | 0,80 | 4 960,00 |
| * Eau
 | 1 363 |  | 2,78 |
| * Levure
 | 31 | 6,00 | 186,00 |
| * Sel
 | 93 | 0,50 | 46,50 |
| MOD salaires bruts boulangers  | 124 | 17,00 | 2 108,00 |
| MOD salaires bruts apprentis | 62 | 8,00 | 496,00 |
| MOD charges patronales boulangers | 124 | 8,50 | 1 054,00 |
| MOD charges patronales apprentis | 62 | 4,00 | 248,00 |
| Charges indirectes d’approvisionnement | 6 324 | 0,09 | 569,16 |
| Charges indirectes pétrissage | 124 | 4,69 | 581,56 |
| Charges indirectes façonnage -lamage | 186 | 1,50 | 279,00 |
| Charges indirectes cuisson | 155 | 8,00 | 1 240,00 |
| **Coût de production** | 21 700 | 0,54 | 11 771,00 |

 **ANNEXE 14 – Coût de revient des baguettes de mars 2018**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Quantité | PU | Montant |
| Coût de production des produits vendus | 21 700 |  | 11 771,00 |
| Charges indirectes distribution | 21 700 | 0,0852 | 1 848,84 |
| Charges indirectes administration | 11 771 | 0,16 | 1 883,36 |
| **Coût de revient** | 21 700 | 0,71 | 15 503,20 |