Comptabilité de gestion

CF 1 du 23 avril 2008

2 heures, documents autorisés, sauf livres, ordinateurs et téléphones portables

Exercice 1 : Jours-Daim

Jours-Daim est une imprimerie équipée d'une presse pouvant fournir 2000 heures machines par mois. A ce jour, Jours-Daim a deux principaux clients : Harpes-A-Gonds et Fourbe-Riz. Voici les informations sur les affaires avec ces clients au mois d'avril :

Euros	Harpes-A-Gonds	Fourbe-Riz	Total
Chiffre d'affaires	120 000	80 000	200 000
Coûts variables	42 000	48 000	90 000
Coûts fixes (alloués en fonction du CA)	60 000	40 000	100 000
Total charges d'exploitation	102 000	88 000	190 000
Bénéfice d'exploitation	18 000	- 8 000	10 000
Nombre d'heures machine requises	1 500 heures	500 heures	2 000 heures

Les deux questions suivantes sont indépendantes, il n'y a pas de liens entre elles.

1. Jours-Daim devrait-elle abandonner les affaires avec Fourbe-Riz ? On peut estimer que dans ce cas, les coûts fixes totaux seraient réduits de 20 % .
2. Fourbe-Riz annonce qu'elle serait prête à contracter avec Jours-Daim pour une valeur supplémentaire de 80 000 € en impressions au mois de mai. Ces travaux auraient les mêmes caractéristiques que ceux pour Fourbe-Riz en avril en ce qui concerne les coûts variables et les heures machines. Jours-Daim s'attend à ce que les affaires avec Harpes-A-Gonds soient semblables en mai qu'en avril. Jours-Daim peut accepter autant de travaux qu'elle veut de la part de ces deux clients. On peut également supposer que les coûts fixes seront identiques en mai. Que conseilleriez-vous à Jours-Daim ? Quel serait alors le résultat d'exploitation de Jours-Daim au mois d'~~avril~~ mai ?

Exercice 2 Cuisinétoile

Cuisinétoile est dans l'industrie alimentaire depuis trois années. Les deux premières années, 2006 et 2007, son seul produit était le cake aux fruits confits. Tous les cakes étaient produits et empaquetés en unités de 1 kg. Cuisinétoile utilisait un système de calcul des coûts classique, avec deux types de coûts directs (matières premières et main d'œuvre) et une seule unité de coûts de production indirects – frais généraux – alloués aux produits en fonction du nombre de produits.

Pour sa troisième année, Cuisinétoile a ajouté un second produit le brownie aux deux chocolats, également vendu en unités de 1kg. Ce second produit diffère du premier de beaucoup de manières : des ingrédients plus coûteux, plus de temps requis de main d'œuvre directe, un processus de fabrication plus complexe.

En 2008, Cuisinétoile a continué à employer son système de calcul des coûts, avec la répartition en fonction des unités produites, quelque soit le type de gâteau. Les coûts de matières en 2008 étaient de 0,60€ par kg de cake et 0,90€ par brownie. Les coûts de main d'œuvre directe étaient de 0,14€ par kg de cake et 0,20 par kg de brownie.