Nom – Prénom :

ECONOMIE DE L'ENTREPRISE
4^{ème} Vente
Travail à réaliser à domicile
Le coût de revient

Mise en situation:

Tu es le patron de ta propre entreprise "Alabouffe". Tu fabriques et vends des produits alimentaires. Tu as eu l'idée de créer un nouveau pack de 3 sauces pour les fêtes de fin d'année avec une sauce aux champignons, une sauce au champagne et une sauce à l'orange. Tu souhaites vendre 15 000 packs de sauces.

Dans ton entreprise, il y a 5 départements: Département R&D, Département des achats, Département de la production, Département de la commercialisation et Département du recyclage.

Chaque département est dirigé par un responsable. Chaque responsable de département t'a rendu un rapport écrit concernant les dépenses faites (voir pages 2 à 4). Dans ton entreprise, tous les employés sont payés € 450/semaine (tous services confondus).

Tu dois calculer le coût de revient total et le coût de revient unitaire pour ce pack de 3 sauces.

COÛT DE R&D TOTAL =

COÛT D'ACHAT TOTAL =

COÛT DE PRODUCTION TOTAL =

COÛT DE COMMERCIALISATION TOTAL =

COÛT DE RECYCLAGE TOTAL =

COÛT DE REVIENT TOTAL =

COÛT DE REVIENT UNITAIRE =

!!!! Mettre le détail du calcul sur une autre feuille

Tu pourras me rendre le travail à la rentrée en version imprimée OU me l'envoyer à cette adresse : dupont_pauline@hotmail.com

Si tu as des questions, tu peux me les envoyer à cette adresse : dupont_pauline@hotmail.com

Bon travail ! ☺

Département: Recherches et développement

Responsable du département: Marie Dubois

Sujet du rapport: Budget final pour la R&D des nouvelles sauces

Afin de connaître l'avis des clients sur un nouveau pack de sauces pour les fêtes de fin d'année, nous avons réalisé une grande étude de marché avec 500 répondants. Pour cela, 3 employés du marketing ont travaillé 1 semaine pour créer l'enquête, 1 semaine pour récolter les réponses et 1 semaine pour les analyser. Pour créer l'enquête, ils ont utilisé Google Forms (service gratuit en ligne). Ensuite, pour obtenir le plus de réponses possibles, ils sont allés dans les centres commerciaux pour demander aux passants de répondre au questionnaire (une feuille par répondant au prix de € 0,05/feuille). Ils ont utilisé une voiture de la société avec un budget de € 10/jour pour l'essence et de € 5/jour pour le parking. Enfin, ils ont pu analyser les réponses grâce à Google Forms (service gratuit en ligne).

Concernant le cahier des charges, deux cuisiniers ont travaillé 1 semaine pour faire des recherches et écrire les recettes des 3 nouvelles sauces. Ensuite, ils ont réussi à réaliser des prototypes en 2 semaines. Pour ces prototypes, nous avons dû nous fournir en matières premières (voir tableau ci-dessous).

<i>Nom du produit</i>	<i>Prix/kg ou Prix/L ou Prix/pièce</i>	<i>Quantité</i>
Champignon	€ 2	1 kg
Crème	€ 0,50	3 L
Oignon	€ 1,50	2 kg
Champagne	€ 40	200 ml
Maïzena	€ 0,50	1 kg
Orange	€ 2	1 kg
Échalote	€ 1,50	2 kg
Beurre	€ 1,50	3 kg
Bocaux	€ 0,20	5 pièces

Département: Achats

Responsable du département: Irina Rémy

Sujet du rapport: Facture des matières premières pour le pack des 3 sauces

Notre service s'est basé sur le prototype créé par le département R&D pour acheter nos matières premières. Voici, ci-dessous, la facture du fournisseur.

FACTURE

Mariara

Tout ce dont vous avez besoin !

Rue des Roses, 48
7110 – Houdeng-Goegnies
Téléphone : 064/49.12.74

FACTURE N° 5496
DATE : 10/09/2020

A L'ATTENTION DE :
Monsieur Quatrevente
Alabouffe

Rue de Bouvy, 35
7100 – La Louvière
064/23.78.15

OBJET :
Commandes de produits alimentaires

DÉSIGNATION	MONTANT HT
Nature et quantité des biens livrés ou étendue des services fournis :	
- Champignon	€ 95
- Crème	€ 70
- Oignon	€ 140
- Champagne	€ 250
- Maïzena	€ 55
- Orange	€ 65
- Echalote	€ 80
- Beurre	€ 195
- Livraison à l'usine	€ 500
TVA applicable au taux de 6%	
TOTAL TTC	?

Département: Production

Responsable du département: Alix Bouvil

Sujet du rapport: Frais engendrés par la production du nouveau pack de sauces

Pour produire notre nouveau pack de 3 sauces pour les fêtes de fin d'année, nous avons décidé de louer les services de l'usine "Mobelba" qui va se charger de réaliser la recette des sauces et de les emballer. Voici la liste des différents forfaits proposés par cette usine:

- Réception de la marchandise par les ouvriers : 5 000 €
- Placement des matières premières sur les machines par les ouvriers : 10 000 €
- Location des machines de l'usine : 35 000 €
- Travail des ouvriers sur les machines : 10 000 €
- Embaquetage de tous les produits finis : 5 000 €

Département: Commercialisation

Responsable du département: Tennessy Gardot

Sujet du rapport: Commercialisation du nouveau pack de 3 sauces

Nous avons pris la décision de vendre notre nouveau produit en exclusivité sur différents marchés de Noël. Nous devons donc louer des stands au prix de € 250/semaine pendant 2 semaines sur 3 marchés différents (La Louvière, Mons et Binche). Il y aura en permanence un vendeur sur chacun des stands.

Pour faire connaître notre produit au public, nous avons planifié une campagne de publicités. Voici le planning détaillé:

Storys Instagram par des influenceurs	30 €/post	1 post/semaine	5 influenceurs	3 semaines
Publicité à la radio	25 €/annonce	5 diffusions/semaine	2 radios	2 semaines
Affiches dans les rues	15 €/affiche	3 affiches/semaine	4 emplacements	2 semaines

Département: Recyclage

Responsable du département: Steven Tricot

Sujet du rapport: Budget pour le recyclage de "Léon"

Nous avons pu trouver des bocaux recyclables. Ils sont donc consignés (à notre charge) au prix de € 0,05/pack.