

 <p><i>Humanités</i></p> <p>UTBM F 90010 Belfort Cedex 44t�l. 03.84.58.31.75 fax. 03.84.58.31.78 e-mail <prénom.nom>@utbm.fr http://www.utbm.fr</p>	<p>GE08</p> <p>Contrôle de gestion</p> <p>Examen médian</p> <p>Durée : 2 heures + 5 minutes de lecture de consignes</p>
<p>Christian GIRARDOT</p>	<p>Mardi 30 avril 2019</p>

Le sujet comporte deux dossiers. Les deux dossiers sont indépendants.

Consignes :

- *Les documents de cours, les documents de TD, les corrigés de TD, les sujets d'examens antérieurs, les dictionnaires électroniques, les micro-ordinateurs portables, les tablettes, les téléphones mobiles et les montres connect es ne sont pas autorisés.*
- *Une calculatrice simple est autoris e.*
- *Un dictionnaire papier est autorisé.*
- *Les annexes ne servent qu'à traiter les questions sp cifi es.*
- *Vous signerez chaque copie utilis e ainsi que la première page des annexes restitu es.*
- *Vous veillerez à la présentation de la copie.*
- *Vous séparerez distinctement les deux dossiers.*
- *Vous n'utiliserez ni le stylo rouge, ni le crayon de papier.*

Premier dossier [30 points]

D'après un cas réel dont les données ont été simplifiées et modifiées

Présentation de la société

La société ROYANS FRAIS est une société par action simplifiée (SAS) au capital social de 121 000 euros. Le siège social de la société ROYANS FRAIS se situe à Saint-Just-de-Claix (Isère). La société ROYANS FRAIS a été créée le 10/11/1978. Le président de la société ROYANS FRAIS est M. Pierre Girier, qui dirige trois autres fromageries en France. La société ROYANS FRAIS est une filiale du groupe français LAITERIES H. TRIBALLAT, basé à Rians (Cher). La société ROYANS FRAIS est spécialisée dans la fabrication de fromage frais blanc (de type faisselle¹) à base de lait cru de vache.

L'exercice comptable² de la société ROYANS FRAIS commence le 1^{er} janvier et se termine le 31 décembre de l'année civile. Au 31/12/2017, la société ROYANS FRAIS a réalisé un chiffre d'affaires de 5,78 millions d'euros (+ 5 % *versus* 31/12/2016) et un bénéfice net de 405 561 euros (- 18,4 % *versus* 31/12/2016). La société ROYANS FRAIS emploie 13 salariés dont 7 opérateurs polyvalents capables d'intervenir tout au long du processus de production et 2 opérateurs dédiés au processus de conditionnement et d'expédition. Chaque opérateur travaille 152 heures par mois (régime des 35 heures hebdomadaires). La société ROYANS FRAIS vend principalement ses produits dans le circuit de la grande distribution alimentaire. Les produits de la société ROYANS FRAIS sont notamment référencés au sein des magasins Carrefour, E.Leclerc et Intermarché.

Champ du sujet : Le cas ne porte que sur les données simplifiées du mois d'octobre 2017. Il est restreint à deux des produits fabriqués et vendus par la société ROYANS FRAIS :

- La barquette (1 080 ml) avec couvercle plastique injecté d'une contenance d'un kilogramme de fromage frais (Cf. figure 1) ;
- La barquette plastique (800 ml) avec couvercle plastique thermoformé d'une contenance de six fromages frais moulés de 125 grammes chacun (Cf. figure 2).

¹ La faisselle est une appellation générique française désignant un fromage frais au lait cru qui prend son nom du moule dans lequel il s'égoutte : la faisselle. Comme son appellation n'est pas protégée, l'industrie laitière peut en produire partout. Celle-ci emploie exclusivement du lait pasteurisé pour en faciliter la commercialisation.

² L'exercice comptable désigne la période – d'une durée de 12 mois sauf exception – à l'issue de laquelle toute entreprise doit présenter ses comptes annuels (bilan, compte de résultat, annexe). Cette période de douze mois peut correspondre ou non à l'année civile. La société ROYANS FRAIS a choisi de faire correspondre son exercice avec l'année civile.

Figure 1

Barquette (1 080 ml) avec couvercle plastique injecté d'une contenance d'un kilogramme de fromage frais



Figure 2

Barquette plastique (800 ml) avec couvercle plastique thermoformé d'une contenance de six fromages frais moulés de 125 grammes chacun



L'organisation industrielle et comptable de la société ROYANS FRAIS :

- Centre d'analyse Laboratoire : La société ROYANS FRAIS est comme toutes les entreprises du secteur agroalimentaire soumise à de nombreux contrôles sanitaires. Pour s'assurer de la qualité des produits fabriqués, un technicien réalise de multiples contrôles et prélèvements. Les prélèvements effectués sont transmis à des laboratoires agréés indépendants de la société ROYANS FRAIS.
- Centre d'analyse Maintenance : Une grande partie du processus de production est automatisée. Afin d'éviter pannes et autres dysfonctionnements, un technicien intervient de manière préventive et corrective sur les équipements. Celui-ci intervient également sur les matériels de manutention des centres Approvisionnements et Expéditions.
- Centre d'analyse Approvisionnement :
 - La société ROYANS FRAIS achète du lait cru de vache auprès d'éleveurs installés dans le Dauphiné³ ;
 - La société ROYANS FRAIS achète de la présure⁴, principalement auprès des Laboratoires Abia, basés à Meursault (Côte-d'Or). La date limite de consommation (DLC) de la présure étant très réduite, celle-ci n'est pas stockée. La société ROYANS FRAIS commande donc régulièrement de la présure en fonction de la production mensuelle de fromage frais. La présure qui n'est pas utilisée au cours du mois est détruite chaque fin de mois. La présure est donc valorisée à son coût d'achat mensuel ;
 - La société ROYANS FRAIS achète des emballages (les types de barquettes plastiques) en grand volume, auprès de fournisseurs avec lesquels elle a conclu des contrats annuels. Parmi ceux-ci, citons le groupe Lacroix Emballages, basé à Bois-d'Amont (Jura). Le prix unitaire des emballages étant très faible et le volume très important, il n'a pas été jugé utile de suivre les stocks d'emballages. Ceux-ci sont donc valorisés à leur coût d'achat mensuel.
- Centre d'analyse Pasteurisation : Dès réception en provenance des éleveurs, le lait cru est pasteurisé. Il est obtenu en portant le lait cru à 77° C durant 15 secondes. Cette température permet d'éliminer la quasi-totalité des germes contenus dans le lait cru. Refroidi pendant 2 secondes, le lait pasteurisé pourra être conservé dix jours. Le lait pasteurisé perd 1 % en moyenne de son volume, principalement par évaporation de 40 % de la thiamine et des vitamines B1, B6 et B6, et 30 % de la vitamine C. La société ROYANS FRAIS cherche à minimiser son stock de lait pasteurisé. Cependant, elle garde un stock minimal afin de se prémunir des aléas de la collecte en zone de montagne.
- Centre d'analyse Coagulation et Égouttage : Le lait pasteurisé est versé dans une cuve et porté à la température de 43° C. Pour obtenir la coagulation, la société ROYANS FRAIS ajoute de la présure. C'est que l'on appelle dans l'industrie fromagère, la voie enzymatique de la coagulation. Après un temps d'égouttage, on obtient deux produits :
 - Le caillé qui désigne le produit solide obtenu après coagulation du lait ;

³ Le Dauphiné est une entité historique et géographique française. À l'issue de la Révolution française, le Dauphiné se retrouva divisé en trois départements : la Drôme (26), les Hautes-Alpes (05) et l'Isère (38).

⁴ La présure est un coagulant du lait d'origine animale extrait de la caillette (le quatrième estomac) de jeunes bovidés. Il est aussi possible d'utiliser des coagulants de synthèse obtenus à partir de microorganismes génétiquement modifiés.

- Le lactosérum⁵ (appelé aussi ou petit lait) qui désigne la partie liquide obtenue après coagulation du lait. La société ROYANS FRAIS revend le lactosérum obtenu. Nous négligerons cet aspect dans le traitement du cas.

En moyenne, pour dix litres de lait pasteurisé, on obtient 1 kilogramme de caillé et 9 litres de lactosérum. Sauf en cas d'incident de production, il n'y a pas de déperdition entre le volume de lait pasteurisé traité et le poids de caillé obtenu.

Le produit principal – le caillé – supporte l'ensemble des charges (directes et indirectes) du centre d'analyse Coagulation et Égouttage.

- Centre d'analyse Moulage et Pressage : Le « gâteau » de caillé qui s'est déposé au fond de la cuve à l'issue de l'opération de coagulation et d'égouttage est découpé, puis déversé dans des moules de taille différente. Les moules sont ensuite transportés jusqu'à la ligne des presses. Le pressage a pour objet d'améliorer la cohésion des particules de caillé. On obtient alors les fromages qui seront vendus.
- Centre d'analyse Conditionnement et Expédition : Les fromages démoulés sont transférés dans une zone froide (2° C maximum) où ils sont conditionnés dans des barquettes. Les barquettes sont elles-mêmes conditionnées dans des cartons et palettes. Le coût des cartons étant minime, celui-ci est inclus dans les charges indirectes. Quant aux palettes, elles ne sont pas facturées aux clients car elles suivent un circuit logistique inversé. En raison d'une durée limite de consommation (DLC) de 15 jours à compter de la date de fabrication (i.e. le scellage des barquettes), les palettes ne sont pas stockées. Elles sont chargées par des transporteurs et livrées le plus rapidement possible aux magasins des clients partenaires. Toute la production de fromage frais qui n'est pas expédiée à J+2 après sa fabrication est détruite.
- Centre Siège social : Les contrats commerciaux (conditions, rédaction, suivi, contentieux...) sont directement négociés par les LAITERIES H. TRIBALLAT au profit de la société ROYANS FRAIS. La société-mère facture en contrepartie des honoraires.

⁵ Le lactosérum est composé d'eau, de sucre, de protéines et de très peu de matières grasses. Il est principalement destiné à l'alimentation animale.

Vous disposez des annexes suivantes :

- Annexe 1 : Données technico-économiques du mois d'octobre 2017
- Annexe 2 : Les clés de répartition des charges indirectes utilisées pendant l'exercice 2017
- Annexe 3 à compléter et à restituer avec la copie : Tableau d'analyse des charges indirectes du mois d'octobre 2017
- Annexe 4 à compléter et à restituer avec la copie : Tableau de coût d'achat du lait cru au mois d'octobre 2017
- Annexe 5 à compléter et à restituer avec la copie : Tableau de coût d'achat de la présure au mois d'octobre 2017
- Annexe 6 à compléter et à restituer avec la copie : Tableau de coût d'achat des deux modèles de barquettes au mois d'octobre 2017
- Annexe 7 à compléter et à restituer avec la copie : Tableau du coût de production du lait pasteurisé au mois d'octobre 2017
- Annexe 8 à compléter et à restituer avec la copie : Compte de stock du lait pasteurisé au mois d'octobre 2017
- Annexe 9 à compléter et à restituer avec la copie : Tableau du coût de production du caillé fabriqué au mois d'octobre 2017
- Annexe 10 à compléter et à restituer avec la copie : Tableau du coût de production des deux modèles de barquettes de fromage frais (après moulage, pressage, conditionnement et préparation de l'expédition) au mois d'octobre 2017
- Annexe 11 à compléter et à restituer avec la copie : Tableau du coût de revient des deux modèles de barquettes vendues de fromage frais (après imputation des honoraires de siège social) au mois d'octobre 2017
- Annexe 12 à compléter et à restituer avec la copie : Tableau du résultat des deux modèles de barquettes vendues de fromage frais au mois d'octobre 2017

Les règles de gestion à respecter :

- Les valeurs issues de la répartition secondaire des centres d'analyse auxiliaires du tableau d'analyse des charges indirectes seront arrondies à l'euro le plus proche.
- Les nombres d'unités et les valeurs des assiettes de frais du tableau d'analyse des charges indirectes seront arrondis à l'entier le plus proche.
- Les coûts d'unité d'œuvre et les taux de frais du tableau d'analyse des charges indirectes seront arrondis à la troisième décimale la plus proche.
- Le coût moyen unitaire pondéré (CMUP) du compte de stock du lait pasteurisé sera arrondi au centime le plus proche.
- Les différents coûts unitaires d'achat, de production et de revient seront arrondis au centime le plus proche.
- Le taux de rentabilité d'exploitation sera arrondi à la deuxième décimale la plus proche.

Travail à faire :

1. Présenter le tableau d'analyse des charges indirectes du mois d'octobre 2017 (annexe 3 à compléter et à restituer avec la copie).

1^{ère} remarque : Quelque soient les valeurs trouvées lors de la répartition secondaire, vous travaillerez avec les valeurs indiquées dans le tableau pour calculer les coûts d'unités d'œuvre et taux de frais.

2^e remarque : Les zones grisées ne sont pas à remplir.

3^e remarque : La gestion des différences sur coût d'unité ou de taux de frais n'est pas exigée.

2. Présenter le tableau permettant d'obtenir le coût d'achat du lait cru au mois d'octobre 2017 (annexe 4 à compléter et à restituer avec la copie).
3. Présenter le tableau permettant d'obtenir le coût d'achat de la présure au mois d'octobre 2017 (annexe 5 à compléter et à restituer avec la copie).
4. Présenter le tableau permettant d'obtenir le coût d'achat des deux modèles de barquettes au mois d'octobre 2017 (annexe 6 à compléter et à restituer avec la copie).
5. Présenter le tableau permettant d'obtenir le coût de production du lait pasteurisé au mois d'octobre 2017. Le volume de lait pasteurisé obtenu sera arrondi à l'entier le plus proche (annexe 7 à compléter et à restituer avec la copie).
6. Présenter le compte de stock du lait pasteurisé au mois d'octobre 2017 (annexe 8 à compléter et à restituer avec la copie)
Ce compte de stock est géré selon la méthode du CMUP de fin de période.
7. Présenter le tableau du coût de production du caillé fabriqué au mois d'octobre 2017 (annexe 9 à compléter et à restituer avec la copie)
8. Présenter le tableau du coût de production des deux modèles de barquettes de fromage frais (après moulage, pressage, conditionnement et préparation de l'expédition) au mois d'octobre 2017 (annexe 10 à compléter et à restituer avec la copie)
9. Présenter le tableau permettant d'obtenir le coût de revient de chacun des deux modèles de barquettes de fromage frais (après imputation des frais de siège social) au mois d'octobre 2017 (annexe 11 à compléter et à restituer avec la copie).
10. Présenter le tableau permettant d'obtenir le résultat de gestion sur chacun des deux modèles de barquettes de fromage frais au mois d'octobre 2017 (annexe 12 à compléter et à restituer avec la copie).

ANNEXE 1

Données technico-économiques du mois d'octobre 2017

- Unités :
 - 1 litre (l) = 1 000 millilitres (ml)
 - 1 kilogramme (kg) = 1 000 grammes (g)
 - Conversion poids / volume des éléments de densité 1 (l'eau, le lait...) : 1 kg = 1 l

- Achats de matières premières (lait cru) au mois d'octobre 2017 : 864 275 litres au prix d'achat unitaire de 0,36 euros le litre

- Achats d'autres approvisionnements au mois d'octobre 2017 :
 - Présure : 85 litres au prix unitaire de 15,00 € le litre
 - Barquette (1 080 ml) avec couvercle plastique injecté : 10 000 unités au prix unitaire de 0,29 € la barquette vide
 - Barquette plastique (800 ml) avec couvercle plastique thermoformé : 102 000 unités au prix unitaire 0,14 € la barquette vide

- Stock de lait pasteurisé au 1^{er} octobre 2017 : 1 368 litres au CUMP de 0,38 euros

- Consommation de lait pasteurisé au mois d'octobre 2017 : 840 000 litres

- Consommation de présure : Il faut compter 10 ml de présure pour 100 l de lait pasteurisé

- Production (pressée, moulée, conditionnée et préparée à l'expédition) au mois d'octobre 2017 :
 - Barquettes (1 080 ml) avec couvercle plastique injecté d'une contenance d'1 kg de fromage frais : 9 000 unités conditionnées
 - Barquette plastique (800 ml) avec couvercle plastique thermoformé d'une contenance de 6 fromages frais moulés de 125 grammes chacun : 100 000 unités conditionnées

- Analyse des temps dans le centre Conditionnement et Expédition : Les opérateurs ont passé 1/5^e de leur temps de travail au conditionnement et à l'expédition des barquettes de 1 080 ml, et 4/5^e de leur temps de travail au conditionnement et à l'expédition des barquettes de 800 ml

- Ventes de fromage frais au mois d'octobre :
 - Barquettes (1 080 ml) avec couvercle plastique injecté d'une contenance d'1 kg de fromage frais : 8 950 unités au prix de vente unitaire de 5,25 euros
 - Barquette plastique (800 ml) avec couvercle plastique thermoformé d'une contenance de 6 fromages frais moulés de 125 grammes chacun : 99 000 unités au prix de vente unitaire de 3,62 euros

DEUXIÈME DOSSIER [10 points]

D'après un cas réel dont les données ont été modifiées et simplifiées

La société INNOVATION FABRICATION COMMERCIALISATION est une société par actions simplifiée (SAS) au capital social de 140 670 euros. La société INNOVATION FABRICATION COMMERCIALISATION est plus connue sous l'acronyme d'INFACO. La société INFACO a été créée le 16/04/1986. L'exercice comptable de la société INFACO commence le 1^{er} juillet et se termine le 30 juin de l'année suivante. Le siège social de la société INFACO se situe à Cahuzac-sur-Vère (Tarn). Le président de la société INFACO est Monsieur Daniel Delmas, fondateur de la société. La société INFACO employait 105 salariés au 30/06/2017, dont 10 ingénieurs et cadres. La société INFACO est spécialisée dans la fabrication de sécateurs électriques professionnels destinés à la taille de la vigne et des arbres fruitiers. Vous disposez en figure 3 du dernier modèle commercialisé par la société INFACO. La société INFACO vend ses produits dans une quarantaine de pays dans le monde par l'intermédiaire d'un réseau de distributeurs agréés, rémunérés par des commissions sur les ventes.

Vous disposez des annexes suivantes :

- Annexe 13 à compléter et à restituer avec la copie : Tableau de reclassement des charges d'exploitation en charges fixes et charges variables de la société INFACO au 30/06/2017.
- Annexe 14 à compléter et à restituer avec la copie : Compte de résultat différentiel de la société INFACO au 30/06/2017.

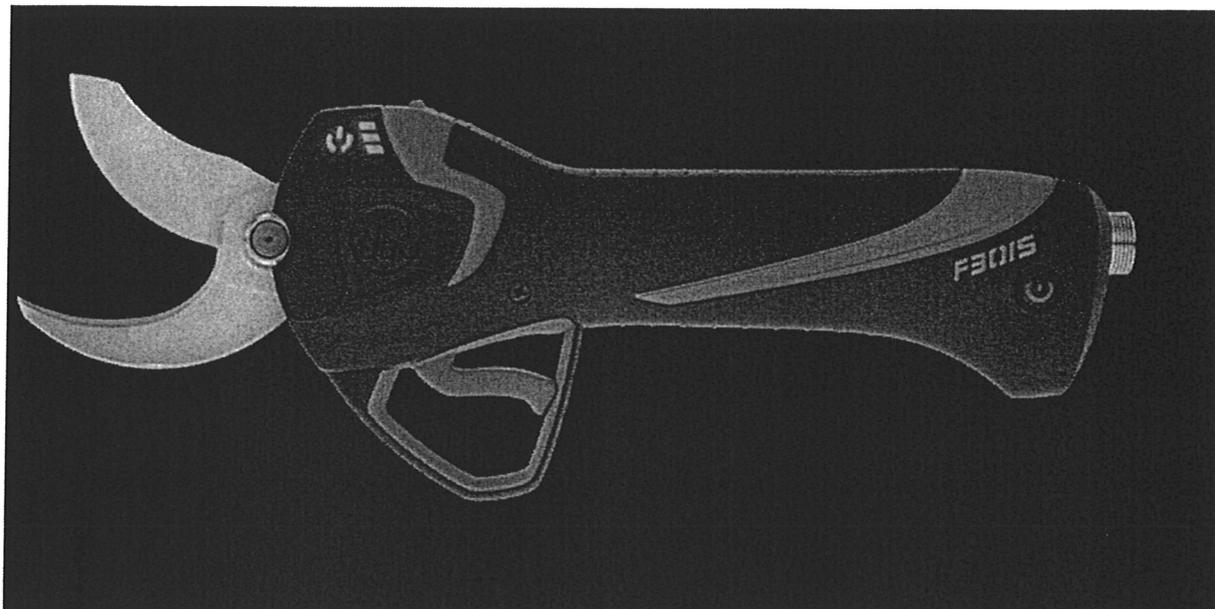
Travail à faire :

1. Compléter le tableau de reclassement des charges d'exploitation en charges variables et charges fixes de la société INFACO au 30/06/2017 (annexe 13 à compléter et à restituer avec la copie). Vous appliquerez le modèle théorique d'analyse des charges pour distinguer les charges variables et les charges fixes. Les salaires comprennent une part variable de 20 % et une part fixe de 80 %.
2. La société INFACO a réalisé un chiffre d'affaires de 34 928 845 euros au 30/06/2017 (dont 56,1 % à l'exportation). Elle a fabriqué et vendu 26 000 sécateurs électriques professionnels au cours de l'exercice clos au 30/06/2017. Présenter le compte de résultat différentiel de la société INFACO au 30/06/2017 (annexe 14 à compléter et à restituer avec la copie).

Règles de gestion :

- Les valeurs unitaires seront arrondies à la 2^e décimale la plus proche.
 - Le taux de marge sur coût variable et le taux de rentabilité d'exploitation seront arrondis à la 2^e décimale la plus proche.
3. Calculer le seuil de rentabilité en valeur (arrondi au millier d'euros supérieur) et en nombre de sécateurs électriques professionnels à vendre (arrondi à l'unité supérieure) de la société INFACO au 30/06/2017. Vous veillerez à préciser comment vous avez obtenu vos résultats.

Figure 3
Le sécateur électrique professionnel F3015 de la société INFACO



ANNEXE 2

Les clés de répartition retenues pour le tableau d'analyse des charges indirectes de l'exercice 2017 de la société ROYANS FRAIS

Centres auxiliaires	Centres auxiliaires		Centres principaux					Siège social
	Laboratoire	Maintenance	Approvisionnement	Pasteurisation	Coagulation et Egouttage	Moulage et Pressage	Conditionnement et expédition	
Répartition du centre auxiliaire Laboratoire		5 %	30 %	20 %	20 %	20 %	5 %	Néant
Répartition du centre auxiliaire Maintenance	7 %		20 %	15 %	20 %	30 %	8 %	Néant

ANNEXE 3 à compléter et à restituer avec la copie
Tableau d'analyse des charges indirectes au mois d'octobre 2017

Éléments	Montant	Centres auxiliaires		Centres principaux						Siège social
		Laboratoire	Maintenance	Approvisionnement	Pasteurisation	Coagulation et Égouttage	Moulage et Pressage	Conditionnement et Expédition		
Totaux après répartition primaire	92 257	13 629	7 456	8 487	4 574	17 392	14 786	10 933	20 000	
Répartition du centre auxiliaire Laboratoire										
Répartition du centre auxiliaire Maintenance										
Totaux après répartition secondaire	92 257			14 381	8 638	21 865	20 076	12 297	20 000	
Unité d'œuvre ou assiette de frais				100 euros de matières premières et autres approvisionnements achetés	Millier de litres de lait pasteurisés obtenus	Nombre de kg de caillé obtenus	Nombre de barquettes équivalentes ⁶ 800 ml remplies	Nombre d'heures mensuelles effectuées par les opérateurs	100 euros de chiffre d'affaires	
Nombre d'unités ou valeur de l'assiette de frais										
Coût de l'unité d'œuvre ou taux de frais										

⁶ Par barquette équivalente, il faut comprendre si toute la production n'avait été constituée que de barquettes de 800 ml.

ANNEXE 4 à compléter et à restituer avec la copie
Tableau de coût d'achat du lait cru au mois d'octobre 2017

Éléments	Lait cru		
	Quantités	Prix / coût	Montant
<u>Charges directes</u>			
<u>Charges indirectes</u>			
Coût d'achat			

ANNEXE 5 à compléter et à restituer avec la copie
Tableau de coût d'achat de la présure au mois d'octobre 2017

Éléments	Présure		
	Quantités	Prix / coût	Montant
<u>Charges directes</u>			
<u>Charges indirectes</u>			
Coût d'achat			

ANNEXE 6 à compléter et à restituer avec la copie
Tableau de coût d'achat des deux modèles de barquettes au mois d'octobre 2017

Éléments	Barquette (1 080 ml) avec couvercle plastique injecté		Barquette (800 ml) avec couvercle plastique thermoformé	
	Quantités	Prix / Coût	Quantités	Prix / coût
<u>Charges directes</u>				
<u>Charges indirectes</u>				
Coût d'achat				

ANNEXE 7 à compléter et à restituer avec la copie
Tableau du coût de production du lait pasteurisé au mois d'octobre 2017

Éléments	Lait pasteurisé		
	Quantités	Coût	Montant
<u>Charges directes</u>			
<u>Charges indirectes</u>			
Coût de production			

ANNEXE 8 à compléter et à restituer avec la copie
Compte de stock du lait pasteurisé au mois d'octobre 2017

Éléments	Quantités	Coût	Montant	Éléments	Quantités	Coût	Montant
Stock initial				Consommation			
Production				Stock final			
Totaux				Totaux			

ANNEXE 9 à compléter et à restituer avec la copie
Tableau du coût de production du caillé fabriqué au mois d'octobre 2017

Éléments	Cailé	
	Quantités	Coût
		Montant
<u>Charges directes</u>		
<u>Charges indirectes</u>		
Coût de production		

ANNEXE 10 à compléter et à restituer avec la copie
Tableau du coût de production des deux modèles de barquettes de fromage frais (après moulage, pressage, conditionnement et
préparation de l'expédition) au mois d'octobre 2017

Éléments	Barquette (1 080 ml) avec couvercle plastique injecté d'une contenance d'un kilogramme net de fromage frais		Barquette (800 ml) avec couvercle plastique thermoformé d'une contenance de six fromages frais moulés de 125 grammes chacun	
	Quantités	Coût	Quantités	Coût
<u>Charges directes</u>				
<u>Charges indirectes</u>				
Coût de production				

ANNEXE 11 à compléter et à restituer avec la copie
Tableau de coût de revient des deux modèles de barquettes de fromage frais (après imputation des frais de siège social) vendus au mois
d'octobre 2017

Éléments	Barquette (1 080 ml) avec couvercle plastique injecté d'une contenance d'un kilogramme net de fromage frais		Barquette (800 ml) avec couvercle plastique thermoformé d'une contenance de six fromages frais moulés de 125 grammes chacun	
	Quantités	Prix / coût	Quantités	Prix / coût
<u>Charges directes</u>				
<u>Charges indirectes</u>				
Coût de revient				

ANNEXE 12 à compléter et à restituer avec la copie
Tableau de résultat de gestion des deux modèles de de barquettes de fromage frais vendus au mois d'octobre 2017

Éléments	Barquette (1 080 ml) avec couvercle plastique injecté d'une contenance d'un kilogramme net de fromage frais		Barquette (800 ml) avec couvercle plastique thermoformé d'une contenance de six fromages frais moulés de 125 grammes chacun	
	Quantités	Prix / coût	Quantités	Prix / coût
Chiffre d'affaires				
- Coût de revient				
Résultat d'exploitation				
Rentabilité				

ANNEXE 13 à compléter et à restituer avec la copie
Tableau de reclassement des charges d'exploitation en charges fixes et charges variables
de la société INFACO au 30/06/2017

Charges par nature	Montant	Charges variables	Charges fixes
Achats de matières premières et autres approvisionnements	23 079 501		
Variation des stocks de matières premières et autres approvisionnements	- 1 046 749		
Recherche et développement internalisée	139 212		
Redevances de crédit-bail	110 180		
Primes d'assurances	84 815		
Frais de maintenance (contrats)	67 345		
Personnel intérimaire, prêté ou détaché	157 484		
Commissions sur ventes	1 198 577		
Frais de communication commerciale (publicité)	323 937		
Honoraires des différents conseils	74 850		
Frais logistiques sur achats et sur ventes	984 090		
Impôts, taxes et versements assimilés	363 903		
Salaires bruts	2 969 980	593 996	2 375 984
Charges sociales sur salaires bruts	1 092 988		
Dotations aux amortissements et provisions d'exploitation	973 938		
Autres charges d'exploitation	21 038		21 038
Totaux	30 595 089		

ANNEXE 14 à compléter et à restituer avec la copie
Compte de résultat différentiel de la société INFACO au 30/06/2017

Éléments	Quantités	Prix / coût unitaire	Montant	Pourcentage
Chiffre d'affaires				100 %
Coût variable				
Marge sur coût variable				
Coût fixe				
Résultat d'exploitation				