

B.T.S. Diététique

U4 - ÉCONOMIE ET GESTION

SESSION 2013

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

Matériel autorisé :

- Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante (Cirulaire n°99-186, 16/11/1999 – B.O. n 42 du 25 novembre 1999).

Documents à rendre avec la copie :

- Annexe A page 7/9
- Annexe B page 8/9
- Annexe C page 9/9

Les 4 parties sont indépendantes.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9.

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 les) mentionner explicitement dans votre copie.

BTS Diététique	Session 2013
U4 – Économie et Gestion	Code : 13DIECOG1 Page : 1/9

Sommaire

Page de garde	Page 1/9
Présentation du sujet	Page 2/9
Partie I : Développement de l'entreprise	Page 2/9
Annexe A : Caractéristiques d'un CE et d'un CHSCT (à rendre avec la copie) ...	Page 7/9
Partie II : Détermination d'un prix de vente à partir des coûts	Page 3/9
Annexe 1 : Informations nécessaires à la détermination du coût de revient du lapin en sauce	Page 4/9
Annexe B : Coûts d'achat et inventaires matières (à rendre avec la copie)	Page 8/9
Annexe C : Coût de production et coût de revient (à rendre avec la copie) ...	Page 9/9
Partie III : Automatisation du calcul des coûts.....	Page 3/9
Annexe 2 : Extrait feuille de calcul Excel.....	Page 5/9
Partie IV : Prix et action commerciale	Page 3/9
Annexe 3 : « Pas de différence entre les gammes »	
Extrait UFC Que Choisir du 7 mai 2009.....	Page 6/9

SANTÉ ET CUISINE est une société en pleine expansion spécialisée dans la conception et la production de plats cuisinés et de boissons diététiques. Le siège social est situé en banlieue parisienne et compte 45 personnes.

Les produits sont distribués par le biais d'un réseau d'une trentaine de franchisés à travers toute la France.

Situés au centre des grandes villes, ces franchisés proposent trois services principaux, conformément au contrat de franchise :

- consultation auprès d'un(e) diététicien(ne) diplômé(e) avec prise en charge et suivi de clients,
- espace de restauration avec préparation sur place de repas diététiques,
- vente des produits diététiques achetés auprès du franchiseur.

La direction de **SANTÉ ET CUISINE** estime qu'il existe une réelle opportunité de développement de son chiffre d'affaires à travers l'accroissement du nombre de ses franchisés.

Jeune diététicien(ne) et salarié(e) de cette entreprise vous êtes chargé(e) de collaborer à un certain nombre de dossiers.

PARTIE I DÉVELOPPEMENT DE L'ENTREPRISE (10 points / 40)
--

Le développement de la société passe par un accroissement du nombre de franchisés, ainsi que par une augmentation de la propre production du franchiseur. La direction prévoit en conséquence l'embauche de 8 à 10 salariés au niveau du siège.

Travail à faire :

1) Rappelez en quoi consiste le contrat de franchise ainsi que les obligations du franchiseur et du franchisé.

2) Compte tenu de cette augmentation d'effectifs, le problème de la représentation du personnel va se poser. Rappelez les caractéristiques des deux institutions : Comité d'Entreprise (CE) et Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail (CHSCT). Pour cela, complétez le tableau de l'annexe A. (à rendre avec la copie)

PARTIE II
DÉTERMINATION D'UN PRIX DE VENTE À PARTIR DES COÛTS
(15 points / 40)

La société **SANTÉ ET CUISINE** produit 6 plats cuisinés destinés aux établissements franchisés.

La direction souhaite fixer un nouveau prix de vente pour l'un d'eux, le lapin en sauce, en se basant sur son coût de revient dont les calculs sont en cours.

En annexe 1, vous disposez pour le mois d'octobre d'informations concernant l'activité « plats cuisinés » et d'autres informations plus particulières au « lapin en sauce ».

Travail à faire :

1) À l'aide des données de l'annexe 1, achevez le calcul du coût de revient du lapin en sauce en complétant les tableaux des annexes B et C (à rendre avec la copie).

2) La direction souhaite réaliser une marge bénéficiaire de 22 % sur ce plat. Déterminez le prix de vente à pratiquer et arrondissez-le à l'euro supérieur. Vous pouvez vous baser sur le coût de revient obtenu à la question 1, ou sur un coût de revient de 4,15 €.

PARTIE III
AUTOMATISATION DU CALCUL DES COÛTS
(5 points / 40)

La direction a l'intention d'automatiser le calcul des coûts. Elle vous charge de programmer une feuille de calcul Excel dont un extrait figure en annexe 2.

Travail à faire :

1) Donnez les formules de calcul permettant de programmer les cellules C6, C9, C12.

2) Indiquez comment programmer les 2 autres cellules des lignes 6, 9 et 12 en minimisant les manipulations, sources d'erreur.

PARTIE IV
PRIX ET ACTION COMMERCIALE
(10 points / 40)

Le thème d'article de la revue « Que Choisir » a retenu votre attention. Il figure en annexe 3.

Travail à faire :

1) Expliquez les notions de « segment de marché » et de « prix d'acceptabilité ».

2) « Le prix des produits n'est pas corrélé à leur qualité nutritionnelle ». À l'aide de l'article et de vos connaissances dont les notions définies à la question 1, en vingt lignes maximum, dans une réponse structurée :

- Interprétez cette affirmation au regard des arguments de l'auteur.
- Montrez ce qu'elle peut avoir de paradoxal dans l'esprit d'un consommateur.

ANNEXE 1 : INFORMATIONS NÉCESSAIRES À LA DÉTERMINATION DU COÛT DE REVIENT DU LAPIN EN SAUCE

A) Informations relatives à l'ensemble des plats cuisinés y compris le plat « lapin en sauce »

- les achats de matières premières se montent à 28 000 €
- le nombre total de plats fabriqués est de 25 500
- le nombre total de plats vendus est de 25 200

Tableau de répartition des charges indirectes pour l'ensemble de l'activité « plats cuisinés » :

	Approvisionnement	Fabrication	Distribution
Répartition primaire	11 200	30 600	12 600
Unité d'œuvre	Montant des achats	Nombre de plats fabriqués	Nombre de plats vendus
Nombre d'unités d'œuvre	28 000	25 500	25 200
Coût de l'unité d'œuvre	0,4	1,2	0,5

B) Informations relatives à la production du lapin en sauce

- Stocks initiaux au début d'octobre :
 - de lapin : 200 kg à 5 € le kilo
 - produits d'accompagnement (légumes) : 100 kg à 2 € le kilo
 - sauce : 50 kg à 8 € le kilo
 - emballages du plat cuisiné : 600 unités à 0,05 € pièce
 - produits finis : 30 plats à 4 € l'unité
- Achats du mois d'octobre :
 - lapin : 400 kg à 4 € le kilo
 - produits d'accompagnement (légumes) : 500 kg à 1,5 € le kilo
 - sauce : 150 kg à 5 € le kilo
 - emballages du plat cuisiné : 5 000 à 0,04 € pièce

La composition du plat cuisiné à base de lapin est la suivante :

- 150 g de lapin
- 150 g de légumes
- 50 g de sauce allégée.
- Charges directes concernant le « lapin en sauce » :
 - de production : 2 400 €
 - de distribution : 1 100 €
- Nombre de plats cuisinés « lapin en sauce » fabriqués en octobre : 4 000
- Nombre de plats cuisinés « lapin en sauce » vendus en octobre : 3 900

**ANNEXE 2 : EXTRAIT DU TABLEAU EXCEL POUR
L'AUTOMATISATION DU TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES INDIRECTES**

Microsoft Excel - Classeur1					
Fichier Edition Affichage Insertion Format Outils Données Fenêtre ?					
H5					
	A	B	C	D	E
1	Clés de répartition des charges indirectes "fournitures" pour l'ensemble de l'activité "plats cuisinés"				
2	Charges à répartir	Total	Approvisionnement	Fabrication	Distribution
3	Fournitures	3 000	10%	70%	20%
4	Répartition des charges indirectes pour l'ensemble de l'activité "plats cuisinés" A compléter				
5		Total	Approvisionnement	Fabrication	Distribution
6	Fournitures	3 000			
7	Personnel	45 400	9 700	25 500	10 200
8	Amortissement	6 000	1 200	3 000	1 800
9	Total répartition primaire	54 400			
10	Unité d'Œuvre		Montant des achats	Nombre de plats fabriqués	Nombre de plats vendus
11	Nombre d'unité d'œuvre		28 000	25 500	25 200
12	Coût d'une Unité d'Œuvre				

ANNEXE 3 : « PAS DE DIFFÉRENCE ENTRE LES GAMMES »

Marques nationales, marques de distributeurs, premiers prix, produits de hard discount... la qualité nutritionnelle des produits alimentaires n'est pas forcément corrélée à leur gamme de prix. C'était la conclusion de notre dernier test sur la qualité alimentaire des produits bon marché ; c'est aussi celle de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (OQALI).

Cette instance nouvellement créée réunit des experts de l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) et de l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments), des Industriels et des distributeurs. Elle a pour but de mieux cerner les contours de l'offre alimentaire, d'inciter les industriels à modifier leurs recettes dans le sens des objectifs de santé publique et de permettre à ceux qui font des efforts de le revendiquer.

Premiers secteurs étudiés : les biscuits et gâteaux industriels, les céréales pour petit déjeuner et les produits laitiers ultra-frais (yaourts, desserts lactés, etc.), soit au total plus de 2 000 références. Les produits laitiers ont fait l'objet d'analyses en laboratoire alors que, pour les deux autres catégories, les groupes de travail se sont basés sur la lecture de l'étiquetage nutritionnel. Mais la teneur des conclusions est identique pour les trois catégories : les différences de composition nutritionnelle sont plus liées aux familles de produits qu'aux segments de marché. Par exemple, dans la catégorie des céréales, les mueslis croustillants sont particulièrement gras, les produits au miel très sucrés, les céréales fourrées les deux à la fois alors que celles orientées minceur sont moins riches en matières grasses. Impossible, en revanche, de dégager des généralités liées à la gamme de prix : la qualité nutritionnelle des premiers prix ou du hard discount n'a, globalement, rien à envier à celle des marques de distributeurs ou des marques nationales.

Les produits bon marché se distinguent en revanche sur un point : le caractère plutôt lacunaire de l'étiquetage nutritionnel. Cette indication de la composition nutritionnelle des produits (calories, protéides, lipides, glucides, etc.) demeure en effet facultative dès lors qu'aucune allégation ne figure sur l'emballage. Mais la plupart des marques nationales et marques de distributeurs l'ont généralisée. Un exemple à suivre par les produits d'entrée de gamme.

*Fabienne Maleysson Extrait de la rubrique « Brève »
de la revue « QUE CHOISIR » DU 7 MAI 2009*

BTS Diététique		Session 2013
U4 – Économie et Gestion	Code : 13DIECOG1	Page : 6/9

ANNEXE A : CARACTÉRISTIQUES D'UN CE ET D'UN CHSCT (à rendre avec la copie)

	CE	CHSCT
Composition		
Rôles et attributions		

ANNEXE B : COÛTS D'ACHAT ET INVENTAIRES MATIÈRES (à rendre avec la copie)

Coûts d'achat des matières

Éléments de coût	Lapin			Produits d'accompagnement			Sauce			Emballages		
	Q	PU	T	Q	PU	T	Q	PU	T	Q	PU	T
Achat							150	5	750	5 000	0,04	200
Approvisionnement							750	0,4	300	200	0,4	80
TOTAL							150		1 050	5 000		280

Inventaires matières (CMP arrondi au centime le plus proche)

Éléments de coût	Lapin			Produits d'accompagnement			Sauce			Emballages		
	Q	PU	T	Q	PU	T	Q	PU	T	Q	PU	T
Stock initial							50	8	400	600	0,05	30
Entrées							150		1 050	5 000		280
Total et CMP							200	7,25	1 450	5 600	0,055	310
Sorties							200		1 450	4 000		220

CMP : Coût moyen pondéré

ANNEXE C : COÛT DE PRODUCTION ET COÛT DE REVIENT

(à rendre avec la copie)

Coût de production du lapin en sauce

Éléments de coût Charges directes de production	Q	PU	T
Lapin			
Produits d'accompagnement			
Sauce			
Emballage			
Autres charges directes de production			
Charges indirectes de production			
Total			

Inventaire des produits finis (CMP arrondi au centime le plus proche)

	Q	PU	T
Stock initial			
Entrées			
Total et CMP			
Sorties			

Coût de distribution du lapin en sauce

Éléments de coût	Q	PU	T
Charges directes de distribution			
Charges indirectes de distribution			
Total			

Coût de revient du lapin en sauce

Éléments de coût	Q	PU	T
Coût de production			
Coût de distribution			
Total			