### Partie 4 : La comptabilité de gestion

THEME 27 : La hiérarchie des coûts

TD: FastFood

# **Objectifs:**

- Décrire le cycle d'exploitation de l'entreprise
- Calculer le coût de revient de 2 produits, en enchaînant les différents coûts intermédiaires
- Analyser les résultats et proposez une solution.
- Utiliser le tableur pour calculer les différents coûts.
- Préparer au projet de la classe de terminale.

## **Contexte:**

Avec deux de vos amis vous avez l'idée de créer votre propre activité dans le secteur de la distribution rapide.

Ce secteur est néanmoins soumis à une forte concurrence des chaînes, comme Quick, Mc Donald. Vous avez fait une étude de marché et en de proposant des produits originaux et de qualité vous pouvez les revendre : 1,00 € pour le hamburger et 1,50€ pour le cheeseburger

L'étude de marché a également montré qu'il vous serait possible de vendre 4 500 hamburgers et 3 000 cheeseburgers par mois.

#### Le processus de fabrication d'un hamburger est le suivant :

#### Achats de matières :

Un pain à hamburger.

Un steak haché de 100 g.

Des condiments (cornichons, moutarde, salade, ketchup, oignons).

Boites d'emballage.

#### **Préparation:**

Les steaks ainsi que les oignons sont tout d'abord cuits sur des plaques de cuisson avant d'être mis dans le pain avec les autres ingrédients. Le hamburger est ensuite mis dans une boite puis donné au client.

#### Le processus de fabrication d'un cheeseburger est le suivant :

#### Achats de matières :

Un pain à hamburger.

Un steak haché de 100 g.

Des condiments (cornichons, moutarde, salade, ketchup, oignons).

Une tranche de fromage.

Boites d'emballage.

#### **Préparation:**

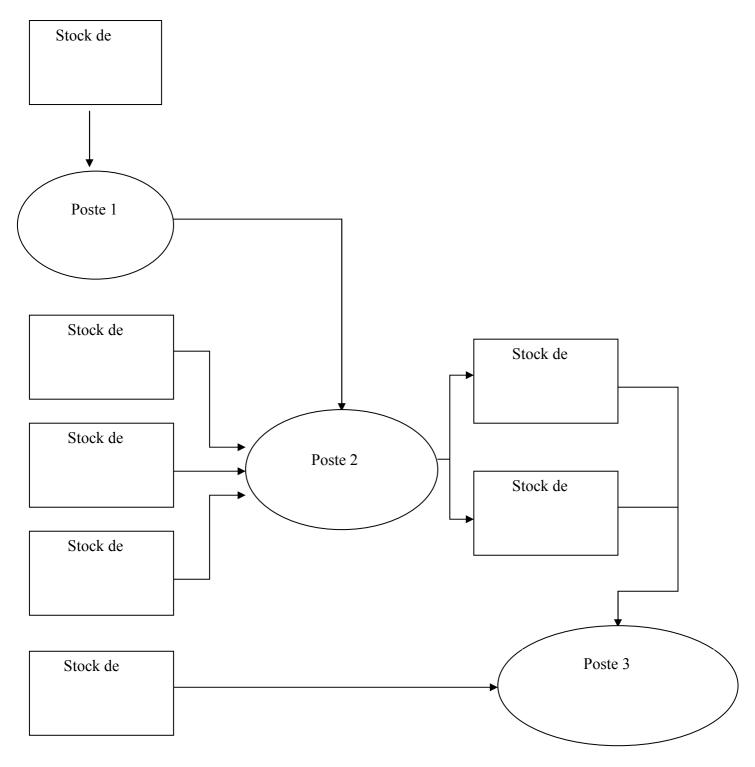
Les steaks ainsi que les oignons sont tout d'abord cuits sur des plaques de cuisson avant d'être mis dans le pain avec les autres ingrédients. Le cheeseburger est ensuite mis dans une boite puis donné au client.

#### TRAVAIL A FAIRE

Vous souhaitez savoir le coût de revient de vos 2 produits. Vous disposez pour cela du fichier « xls. Fastfood » pour faire vos calculs.

Pour la fabrication des hamburgers et des cheeseburgers, le processus de fabrication peut être schématisé ainsi : les différentes matières achetées passent par des postes : CUISSON, PREPARATION, CONDITIONNEMENT

1 Complétez le schéma de production



Livraison au client