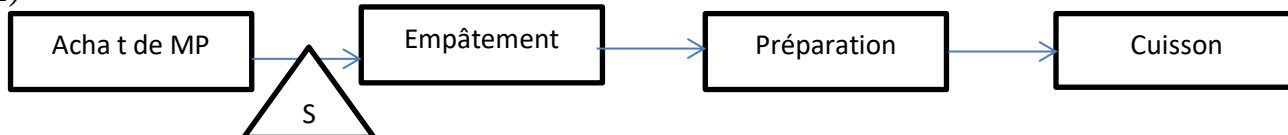


1)



2) Coût d'achat de la farine :

Eléments	Farine : 500 kg		
	Quantités	C.U	Montants
Prix d'achat	500	1	500
Frais d'approvisionnement	–	–	40
Coût d'achat	500	1,080	540

3) Coût de production des quantités fabriquées

Eléments	Kaâk Warka : 150 Kg			Zouza : 200 Kg		
	Quantités	C.U	Montants	Quantités	C.U	Montants
Farine	150 ⁽¹⁾	1,080	162	100 ⁽⁷⁾	1,080	108
Eau de rose	67,5 ⁽²⁾	20	1 350	–	–	–
Beurre	60 ⁽³⁾	14,600	876	40 ⁽⁸⁾	14,600	584
Poudre d'amande	75 ⁽⁴⁾	30	2 250	–	–	–
Sucre glace	30 ⁽⁵⁾	3	90	20 ⁽⁹⁾	3	60
Œufs	–	–	–	400 ⁽¹⁰⁾	0,375	150
MOD	25 ⁽⁶⁾	3	75	30 ⁽¹¹⁾	3	90
Autres frais de fabrication	150	0,480	72	–	–	308
Coût de production	150	32,500	4 875	200	6,500	1 100

(1) $1 \text{ kg} \times 150 = 150 \text{ kg}$

(7) $500/1000 \times 200 = 100 \text{ kg}$

(2) $450/1000 \times 150 = 67,5 \text{ litres}$

(8) $200/1000 \times 200 = 40 \text{ kg}$

(3) $400/1000 \times 150 = 60 \text{ kg}$

(9) $100/1000 \times 200 = 20$

(4) $500/1000 \times 150 = 75 \text{ kg}$

(10) $2 \times 200 = 400 \text{ œufs}$

(5) $200/1000 \times 150 = 30 \text{ kg}$

(11) $9/60 \times 200 = 30 \text{ h}$

(6) $10/60 \times 150 = 25 \text{ h}$

4) Calculer le coût de revient et le résultat analytique des produits finis vendus

Eléments	Kaâk Warka : 140 Kg			Zouza : 170 Kg		
	Quantité	CU	Montant	Quantité	CU	Montants
Coût de production de quantités vendues	140	32,500	4 550	170	6,500	1 105
Frais de distribution	140	4	560	170	2	340
Coût de revient	140	36,500	5 110	170	8,500	1 445
Prix de vente	140	40	5 600	170	20	3 400
Résultat analytique	140	3,500	490	170	11,500	1 955

5) Produit le plus rentable : Zouza car il dégage le résultat le plus élevé : $1955 \text{ D} > 490 \text{ D}$

Devoir de contrôle n°2-A

Mme. Fadhila et sa belle-fille Zayneb ont décidé de créer un projet de fabrication de pâtisserie.

Afin de calculer le coût de revient d'étudier la rentabilité de deux produits, Mme Fadhila vous présente les informations suivantes :



- La production des pâtisseries sous deux produits « Kaâk Warka » et « Zouza » se réalise en 3 principales étapes : l'empâtement, la préparation et la cuisson au four.
- Achat de 500 Kg de farine à 1,000 D le Kg
Frais de transport : 40,000 D
- La consommation unitaire de chaque Kg de pâtisserie est la suivantes :



Désignation	Kaâk Warka	Zouza
Farine	1 kg	500 grammes
Eau de rose	450 ml à 20 D le litre	–
Beurre	400 grammes à 14,600 D le kg	200 grammes à 14,600 D le kg
Poudre d'amande	500 grammes à 30 D le Kg	–
Sucre glace	200 grammes à 3 D le kg	100 grammes à 3 D le kg
Œufs	–	2 œufs à 1,500 D les 4 oeufs
MOD	10 min à 3 D l'heure	9 min à 3 D l'heure
Autres frais de fabrication	0,480 par Kg	308 D
Quantité produite	150 Kg	200 Kg
Frais de distribution	10% du PV	2 D par Kg
Prix de vente	40 D	20 D

Taravail à faire :

1) Schématiser le processus de production de pâtisserie

2) Calculer le coût d'achat de la farine :

Eléments	Farine : Kg		
	Quantités	C.U	Montants

3) Calculer le coût de production des quantités fabriquées

Eléments	Kaâk Warka : 150 Kg			Zouza : 200 Kg		
	Quantités	C.U	Montants	Quantités	C.U	Montants
Farine	(1)			(7)		
Eau de rose	(2)			—	—	—
Beurre	(3)			(8)		
Poudre d'amande	(4)			—	—	—
Sucre glace	(5)			(9)		
Œufs	—	—	—	(10)		
MOD	(6)			(11)		
Autres frais de fabrication						
Coût de production						

(1)	(7)
(2)	(8)
(3)	(9)
(4)	(10)
(5)	(11)
(6)	

4) Calculer le coût de revient et le résultat analytique des produits finis vendus

Eléments	Kaâk Warka : 140 Kg			Zouza : 170 Kg		
	Quantité	CU	Montant	Quantité	CU	Montants
Coût de production de quantités vendues						
Charges de						
Coût de revient						
Prix de vente						
Résultat analytique						

5) Quel est le produit le plus rentable ? justifier votre réponse

.....
