



# GESTION COMPTABLE ET FINANCIERE

## PRESENTATION DU SUJET

Le sujet qui porte sur **une seule entité** comprend quatre dossiers qui peuvent être traités séparément

- **Dossier 1 : Traitement des opérations courantes**
- **Dossier 2 : Analyse des coûts constatés**
- **Dossier 3 : Analyse des coûts préétablis**
- **Dossier 4 : Analyse financière**

Le sujet comprend les annexes et documents (**à rendre obligatoirement**) suivants :

- **Dossier 1 : Traitement des opérations courantes**
  - ❖ Annexe 1 : Opérations réalisées par la Boulangerie des NIAYES durant l'exercice N.
  - ❖ Annexe 2 : Présentation des factures
- **Dossier 2 : Analyse des coûts constatés**
  - ❖ Annexe 3 : Organisation de la production
  - ❖ Annexe 4 : Charges indirectes de la période
  - ❖ Annexe 5 : Normes d'atelier et de production
  - ❖ Annexe 6 : Stocks en début de période
  - ❖ Annexe 7 : Achats de la période
  - ❖ Annexe 8 : Consommations de la période
  - ❖ Annexe 9 : Productions de la période
  - ❖ Annexe 10: Ventes de la période
  - ❖ Annexe 11 : Main d'œuvre directe
  - ❖ **Document N°1 : (page 9/19 à 11/19).**
- **Dossier 3 : Analyse des coûts préétablis**
  - ❖ Annexe 12 : Informations prévisionnelles des coûts
  - ❖ Annexe 13 : Informations sur les coûts constatés
  - ❖ Annexe 14 : Informations sur les conditions de fonctionnement de l'atelier pétrissage
  - ❖ **Document N°2 (page 14/19 à 16/19).**
- **Dossier 4 : Analyse financière**
  - ❖ Annexe 15 : Bilans fonctionnels au 31/12/N et au 31/12/N-1
  - ❖ **Document N°3. (page 18/19 à 19/19).**

**CONTEXTE :****Cas Entreprise "Boulangerie des NIAYES"**

**La Boulangerie des NIAYES (B.D.N)** est une PME sénégalaise au capital de 80 000 000 F implantée dans la banlieue de Dakar, à Pikine. Elle dispose d'un vaste réseau de distribution dans la presque totalité des départements de Pikine, de Guédiawaye et de Yeumbeul

**La Boulangerie des NIAYES** est spécialisée dans la production et la vente de pain et de brioche.

Depuis le début de l'année N, son chiffre d'affaires s'est fortement détérioré en raison d'une mesure du gouvernement sénégalais d'interdiction de commercialiser du pain dans les boutiques, kiosques et autres points de vente populaires qui représentent plus de 90 % de son réseau de distribution. En effet, sur recommandation du Comité Scientifique de Gestion des Epidémies, il est établi que la manipulation des pains et des brioches par des livreurs et vendeurs sans mesure de protection ni respect de la distanciation sociale est susceptible de propager le virus appelé COVID-19 qui sévit dans le monde depuis décembre N-1.

Ainsi, le seul point de vente disponible actuellement reste la petite boutique de vente installée dans les locaux du siège social de l'entité et des différents établissements secondaires

Cette situation particulièrement préoccupante a pour conséquences pour l'entité : une forte baisse de l'activité, une dégradation importante de la trésorerie, une diminution des commandes de jours en jours, des retards dans les chaînes d'approvisionnement des fournisseurs, des difficultés de certains clients qui n'arrivent plus à honorer leurs engagements et demandent des reports d'échéance

Toutes ces répercussions négatives de cette pandémie installent une crise sanitaire, psychologique et économique sans précédent à l'échelle mondiale avec de fortes incidences financières difficilement soutenables pour les entités et les ménages

**M. Aboubacar CISSE**, le Directeur Général de la **Boulangerie des NIAYES** est très inquiet face à cette situation. Il fait appel à **M. Mohamed DIOP**, un expert en management pour des conseils permettant à l'entité de soutenir la crise et prenant en compte les difficultés de trésorerie immédiate

Après une investigation approfondie, **M. DIOP** propose à l'entité un plan d'urgence de relance portant sur deux axes :

- ✓ mise en place dans les locaux de l'entité d'un dispositif sanitaire de mesures barrières
- ✓ et instauration de mesures à incidences financières soutenables pour l'entité tout en étant dans une perspective de reprise de l'activité à court terme

Ces deux axes stratégiques du plan de relance se traduisent par une batterie d'actions suivantes :

- acheter des masque-visages et des gants pour tout le personnel et les inciter à un lavage régulier des mains avec du savon
- demander aux clients qui viennent à la boulangerie d'utiliser le gel hydro-alcoolique mis à leur disposition
- réorganiser le dispositif de travail afin de s'adapter au rythme actuel de l'évolution de l'activité en décidant de mettre immédiatement au chômage technique la moitié de l'effectif des ouvriers pendant une durée de 4 mois, d'instaurer le télétravail pour le personnel de secrétariat, d'administration et de gestion, d'initier un système de travail par roulement pour le personnel de sécurité et de procéder au redéploiement d'une partie du personnel technique des établissements secondaires vers le siège social
- accorder un escompte de règlement de 4 % aux clients qui acceptent de payer sous-huitaine et de 5 % pour ceux qui payeront au comptant
- vendre le four rotatif électrique dont la durée d'utilité est atteinte
- vendre aux ferrailleurs la coupeuse à pain mise au rebut il y'a plus de 6 mois
- mobiliser des créances par le biais des effets de commerce et de l'affacturage
- demander à l'Administration fiscale des reports d'échéances fiscales, et même au-delà d'examiner la possibilité d'annulation totale ou partielle de la dette fiscale
- demander le rallongement des délais de paiement des charges sociales
- demander à notre principale banque, la Banque Populaire de Pikine, le report d'échéance des dettes financières (capital et intérêts dus à la date d'échéance)

Vous êtes recruté (e) comme assistant (e) comptable par la **Boulangerie des NIAYES**.

En l'absence du comptable, en quarantaine pour 14 jours au moins et confiné dans un hôtel de place après avoir été en contact avec un malade du coronavirus, vous êtes chargé (e) de travaux comptables et d'inventaire au titre de l'exercice N recueillis dans quatre dossiers

## **DOSSIER 1 : Traitement des opérations courantes**

Vous rencontrez **M. CISSE** qui vous présente les travaux déjà préparés par le comptable mais non encore traités. Vous disposez des **annexes 1 et 2** pour traiter cette partie du dossier

### **MISSION :**

- 1. Citer les mesures barrières proposées par M. DIOP à la B.D.N**
- 2. Identifier, dans un tableau, toutes les mesures à incidences financières proposées par M. DIOP et dire pour chacune d'elles, leur véritable impact (augmentation ou diminution) sur la trésorerie de la Boulangerie des NIAYES**

- 3. Dire pourquoi la Boulangerie des NIAYES ne règle qu'une partie des salaires mensuels au personnel et gèle le reversement des différentes cotisations sociales et retenues fiscales**
- 4. Passer toutes les écritures nécessaires au journal de la Boulangerie des NIAYES en inventaire intermittent**

### **Annexe 1 : Opérations réalisées par la B.D.N durant l'exercice N**

**01/03/N** : Facture n°8754 de SONMOULIN : 25 tonnes de farine ; remise 10 % ; transport 50 000 F HT ; frais de déchargement 50 F par sac (une tonne équivaut à 20 sacs) ; TVA 18 % ; avance à déduire 2 153 500 F TTC ; règlement dans 60 jours.

**01/03/N** : Avance par virement bancaire n°6540 à BLEBA pour une commande de 30 tonnes de blé : 2 718 720 F TTC

**11/03/N** : Facture n°5741 de BLEBA : 40 tonnes de blé ; remise 5 % ; transport déboursé 82 600 F TTC ; escompte 4 % si règlement sous huitaine; avance HT déduite ; TVA 18 % ; règlement du quart par endossement de la lettre de change n°578 tiré sur notre client BRIOCHE DU MATIN au 25/03/N et le reste par souscription du billet à ordre n°1478 échéant le 20/04/N.

**15/03/N** : Ventes de la 1<sup>ère</sup> quinzaine : 13 700 000 F de pains et 13 500 000 F HT de brioches en espèces (PC n°R135), TVA 18 %

**28/03/N** : Extrait du livre de paie du mois de mars N :

- Salaires net à payer : 16 000 000 F
- Retenues totales pour retraite : 4 000 000 F dont patronales : 2 500 000 F
- Retenues totales pour Mutuelle de santé : 2 000 000 F dont salariales : 1 000 000 F
- Retenues pour accident de travail : 220 000 F
- Retenues pour allocations familiales : 660 000 F
- Retenues fiscales (IR, TRIMF, CFCE) : 2 500 000 F

**31/03/N** : Règlement de 70 % des salaires par virement bancaire n°52148

**02/04/N** : Facture n°2587 de SELURE : 7 tonnes de sel et 700 cartons de levure ; remise 10 % sur le sel (9 800 F) et 5 % sur la levure (81 900 F) ; transport 35 700 F HT ; TVA 18 % ; Règlement dans 15 jours

**15/04/N** : Chèque bancaire n°985765 de 5 000 000 F au Fonds FORCE COVID-19 pour participer à la solidarité nationale de lutte contre les effets de cette pandémie

**26/04/N** : Facture n°98 de PHARMACIE PIKINE ICOTAF : gel hydro-alcoolique : 200 bouteilles à 1 000 F l'une ; savon 20 cartons à 5 000 F le carton ; gants : 30 paquets à 3 500 F l'un ; masque-visage : 125 unités à 400 F ; règlement par espèces (PC n°D20)

**27/04/N** : Ventes du mois : 26 700 000 F de pains et 26 500 000 F HT de brioches en espèces (PC n°R155), TVA 18 %

**Annexe 2 : Présentation des factures**

SONMOULIN 01/03/N DOIT Facture B.D.N n°8754		BLEBA 11/03/N DOIT Facture B.D.N n°5741	
Farine (25 t x 300 000 F)	7 500 000	Blé (30 t x 324 000 F)	9 720 000
Remise 10 %	-750 000	Remise 5 %	-486 000
Net commercial	6 750 000	Net commercial	9 234 000
Transport	+50 000	Transport	+70 000
Déchargement (20x25x50)	+25 000	Net facturé	9 304 000
Net facturé	6 825 000.	Avance déduite HT	-2 304 000
TVA 18 %	+1 228 500	Montant HT	7 000 000
Montant TTC	8 053 500	TVA 18 %	+1 260 000
Avance déduite TTC	-2 153 500	Net à payer TTC	8 260 000
Net à payer TTC	5 900 000		
SELURE 02/04/N DOIT Facture B.D.N n°8754		PHARMACIE PIKINE ICOTAF 26/04/N DOIT Facture n°98 B.D.N	
Sel (7 t x 14 000 F)	98 000	Gel hydro-alcoolique (200 b x1000 F)	200 000
Levure (700 x 2 340 F)	+1 638 000	Savon (20 c x 5 000 F)	+100 000
Montant brut	1 736 000	Gants (30 p x 3 500 F)	+105 000
Remise totale (9 800+81 900)	-91 700	Masques-visages (125 u x 400 F)	+50 000
Net commercial	1 644 300	Net à payer	455 000
Transport	+35 700		
Net facturé	1 680 000		
TVA 18 %	+ 302 400		
Net à payer TTC	1 982 400		

**DOSSIER 2 : ANALYSE DES COÛTS CONSTATES**

La **Boulangerie des NIAYES (B.D.N)** est une PME sénégalaise spécialisée dans la fabrication du pain et de brioche. Face à la forte baisse de son activité engendrée par les conséquences de la pandémie du COVID-19, le directeur général de l'entité, **M.CISSE** a décidé de mettre en place pour l'analyse des coûts et de la rentabilité pour le mois de mai de l'année N la méthode de l'imputation rationnelle des charges fixes. Vous disposez **des annexes 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 11** pour traiter ce dossier.

** MISSION :**

- 1. Calculer les taux d'activité ou coefficients d'imputation rationnelle des centres d'analyse (arrondir éventuellement à 2 chiffres après la virgule)**
- 2. Présenter le tableau de répartition des charges indirectes**
- 3. Calculer les coûts, coûts de revient et résultats analytiques en Imputation rationnelle**
- 4. Conclure en répondant à ces préoccupations de M.CISSE :**
  - **l'activité est-elle intrinsèquement rentable ? Pourquoi ?**
  - **la solution réside-t-elle dans le changement dans la diversification de la production de la B.D.N ? Pourquoi ?**

**Annexe 3 : Organisation de la production**

Les étapes de fabrication de la brioche sont semblables avec celles du pain avec cependant des temps de repos et de fermentation parfois plus courts

- **Approvisionnement :** Ce service assure l'achat et le stockage de la principale matière première (la farine de blé), des différents ingrédients (eau, levure, sel, œufs, beurre et sucre) et des sachets films plastiques
- **Pétrissage :** Le boulanger commence par peser les ingrédients : farine de blé, eau, levure et sel. Il faut ensuite les pétrir : ils sont mélangés dans le pétrin pour donner la pâte à pain.
- **Façonnage :** La pâte repose : c'est la première fermentation, puis elle est divisée en pâtons : ce sont les boules de pâtes qui ont le poids requis pour le produit à fabriquer. Le boulanger façonne les pâtons et leur donne la forme du produit qu'il réalise : baguette de pain et boule de brioche.
- **Fermentation :** Après avoir été façonné, les pâtons subissent une deuxième phase de fermentation. Lors de ce temps de repos, les pâtons triplent de volume. Les levures introduites aux pâtons vont dégager des gaz carboniques qui vont permettre à ceux-ci de gonfler.
- **Cuisson :** Les pâtons vont alors être transformés en baguettes de pains et en boules de brioches rondes par l'action de la chaleur. Les temps de cuisson varient selon le type de produit créé.
- **Conditionnement :** Les produits vont alors se refroidir avant d'être conditionnés sous sachets films plastiques destinés à les préserver de l'air, de l'humidité et des graisses pour une conservation plus longue
- **Distribution :** Les produits sont stockés avant d'être livrés aux ménages, aux restaurants.

**Annexe 4 : Charges indirectes**

Tableau de répartition des charges indirectes

Eléments	Approvi.	Pétrissage	Façonnage	Fermentation	Cuisson	Condit.	Distribut.
TR2 CV	1 370 000	1 041 000	549 000	57 000	103 500	420 000	852 000
TR2 CF	1 800 000	1 500 000	820 000	80 000	150 000	400 000	1 000 000
Nature UO	Kg de farine de blé acheté	Kg de pâte pétrée	Kg de pâtons obtenus	Heure MOD	Heure Machine	Kg de produit emballé	10 000 F de Ventes

**Annexe 5 : Normes de production et d'atelier**

Normes de production et d'atelier

Centres d'analyse	Activité normale	Production et Prix de vente normaux
Approvisionnement	14 285,7 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pains : 250 000 sachets à 150 F l'unité</li> <li>• Brioches : 50 000 sachets à 82 F l'unité</li> </ul>
Pétrissage	12 307,69 kg	
Façonnage	14 545,45 kg	
Fermentation	5 000 heures MOD	
Cuisson	533,3 heures-machine	
Conditionnement	53 333,3 kg	
Distribution	4 160 F	

**Annexe 6 : Stocks en début de période**

- Farine de blé : 5 000 kg à 540 F le kg
- Sachets de baquettes de pains : 12 000 sachets coûtant 612 050 F
- Sachets de boules de brioches : 4 000 sachets coûtant 370 950 F

**NB :** Il n'y a aucune différence d'inventaire sur les stocks

**Annexe 7 : Achats de la période**

- Farine de blé : 5 000 kg à 300 F le kg
- Ingrédients (dont une partie de la levure) : 1 324 000 F globalement pour 1 655 kg au total (dont 773 kg pour le pain)
- Levure destinée à la fermentation uniquement : 25 000 F considérés comme des charges indirectes de Fermentation
- Sachets en film plastique : 188 sachets vides coûtant 500 F le sachet

**Annexe 8 : Consommation de la période :**

- Farine de blé : 8 000 kg
- ingrédients (dont une partie de la levure) : 1 324 000 F
- Levure destinée à la fermentation : 25 000 F considérés comme des charges indirectes de Fermentation
- Sachets de film plastique : 188 sachets dont 128 unités pour le pain

**Annexe 9 : Production de la période :**

- Pâtes de boulangerie : 8 000 kg dont 20 % pour les brioches
- Pâtons pétris et façonnés : 8 000 kg dont 20 % pour les brioches
- Pâtons fermentés : lors de cette phase, les pâtons triplent de volume
- Baguettes de pains : 1 baguette de pain pèse 150 grammes
- Boules de brioches : 1 boule de brioche pèse 80 grammes
- Sachets de film plastique : chaque baguette de pain ou chaque boule de brioche est conditionnée dans un sachet film plastique de même taille

**Annexe 10 : Vente de la période :**

- Sachets de baguette de pains : 120 000 sachets à 140 F le sachet
- Sachets de boules de brioches : 50 000 sachets à 80 F le sachet

**Annexe 11 : Main d'œuvre directe :**

- **Approvisionnement** : La farine de blé est achetée en sacs de 25 kg dont le déchargement est assuré par des manœuvres durant le mois (Rémunération : 1 500 F par sac)
- **Pétrissage** : 1 000 heures dont  $\frac{1}{4}$  pour les brioches (Taux horaire : 1 500 F)
- **Façonnage** : 5 000 heures dont  $\frac{1}{4}$  pour les brioches (Taux horaire : 500 F)
- **Fermentation** : 3 000 heures dont  $\frac{3}{4}$  pour le pain (Taux horaire : 600 F)
- **Cuisson** : 625 heures dont 500 heures pour le pain (Taux horaire : 800 F)
- **Conditionnement** : 550 heures dont  $\frac{4}{5}$  pour le pain (Taux horaire : 500 F)
- **Distribution** : 1 500 000 F de commissions fixes sur salaires dont  $\frac{1}{4}$  pour les brioches

**N.B : Il est précisé que les taux d'activité des charges indirectes sont valables pour les charges directes**



**DOCUMENT N°1 : ANALYSE DES COUTS CONSTATES (à rendre  
obligatoirement)****1. Calcul des coefficients d'imputation rationnelle**

Centres d'analyse	Nature UO	AN	AR	CIR (=AR/AN)
Approvisionnement	Kg de farine de blé acheté			
Pétrissage	Kg de pâte pétrie			
Façonnage	Kg de pâtons obtenus			
Fermentation	H/MOD			
Cuisson	H/MACHINE			
Conditionnement	Kg de produit emballé			
Distribution	10 000 F de Ventes			

**2. Tableau de répartition des charges indirectes**

Eléments	Approvi.	Pétrissage	Façonnage	Fermentation	Cuisson	Condit.	Distribut.
CV							
CF réelles							
CIR							
CF imputées							
Diff. IRCF							
TR2 en IRCF							
Nature UO							
Nombre UO							
CUO en IRCF							

**DOCUMENT 1 (Suite)****3.a/ Coût d'achat de la farine de blé**

Eléments	Farine de blé		
	Quantité	Coût unitaire	Montant
Prix d'achat			
Frais déchargement			
Centre Approvisionnement			
<b>Cout d'achat Matière</b>			
SI			
SG			
<b>Consommations</b>			
SF			

**3.b/ Coût de production**

Eléments	Sachets de baguettes de pains			Sachets de boules de brioches		
	Quantité	CU	Montant	Quantité	CU	Montant
Farine de blé						
Ingrédients						
MOD Pétrissage						
CI Pétrissage						
<b>Cout Pétrissage</b>						
MOD Façonnage						
CI Façonnage						
<b>Cout Façonnage</b>						
MOD Fermentation						
CI Fermentation						
<b>Cout Fermentation</b>						
MOD Cuisson						

CI Cuisson						
<b>Cuisson</b>						
Sachets vides						
MOD Conditionne.						
CI Conditionnem.						
<b>Conditionnement</b>						
SI						
SG						
<b>CPPV</b>						
SF						

### 3.c/ Coût de revient et résultat analytique

Éléments	Sachets de baguettes de pains			Sachets de boules de brioches		
	Quantité	CU	Montant	Quantité	CU	Montant
CPPV						
CF Directes imputées Distrib.						
CI Distribution						
<b>CR</b>						
CA						
<b>RA</b>						
<b>RAG</b>						

### 4. Résultat net

Éléments	Diminution	Augmentation
RAG		
Différence IRCF/CI		
Différence IRCF/CD		
Totaux		
<b>Résultat Compta. Générale</b>		

### 5. Conclusion

**DOSSIER 3 : ANALYSE DES COÛTS PRÉÉTABLIS**

**La Boulangerie des NIAYES (B.D.N)** est une entreprise spécialisée dans la fabrication et la vente de pains et de brioches dans des sachets.

**M. CISSE** décide de vous nommer jeune assistant au contrôleur de gestion afin de mettre en œuvre les outils de la méthode des coûts préétablis.

Votre première mission porte sur une commande de **25 600 sachets de baguettes de pains** par la Délégation à la sécurité alimentaire du Ministère du Développement communautaire et de l'Équité sociale pour venir en aide aux enfants talibés des daaras de la banlieue restés en confinement.

**M. CISSE** vous confie les **annexes 12, 13 et 14** pour traiter le dossier relatif au calcul des coûts et à l'analyse des écarts pour cette commande pour le mois de juin N.

**MISSION :**

- 1. Etablir la fiche de coût unitaire préétabli pour un sachet de baguette de pains**
- 2. Etablir le tableau comparatif entre le coût réel et le coût préétabli de la production de juin N permettant de mettre en évidence les écarts globaux**
- 3. Décomposer l'écart global sur farine de blé, et sur MOD Pétrissage. En préciser le sens (Favorable ou Défavorable)**
- 4. Présenter l'analyse de l'écart global sur charges indirectes de l'atelier Pétrissage. En préciser le sens (Favorable ou Défavorable)**
- 5. Rédiger une note de synthèse datée le 1<sup>er</sup> juillet N d'une vingtaine de lignes adressée à M. CISSE mettant en évidence les causes des écarts significatifs, c'est-à-dire supérieurs ou égales à 5 % par rapport aux prévisions**

**Annexe 12 : Informations prévisionnelles des coûts**

Les données préétablies sont réalisées sur la base d'une production normale d'une commande de 32 000 sachets de baguettes de pains par mois :

- **Charges directes :**
  - Farine de blé : 1 920 kg à 680 F le kg
  - Ingrédients : 160 000 F
  - MOD Pétrissage : 160 heures coûtant 1 600 F l'heure
  - MOD Façonnage : 1 920 heures coûtant 480 F l'heure
  - MOD Fermentation : 640 heures coûtant 700 F l'heure
  - MOD Cuisson : 128 heures coûtant 590 F l'heure
  - Sachet Film Plastique : 32 000 sachets vides à 50 F l'unité
  - MOD Conditionnement : 256 heures à 510 F l'heure

**• Charges indirectes :**

- Atelier Pétrissage : 1 920 kg de farine de blé pétrie à 200 F l'UO dont 288 000 F de charges variables (UO : kg de farine de blé pétrie)
- Atelier Façonnage : 1 920 kg de pâtons obtenus à 130 F l'UO dont 134 400 F de charges fixes (UO : kg pâtons obtenus)
- Atelier Fermentation : 640 heures MOD à 900 F l'UO dont 600 F de CUO variable (UO : heure MOD)
- Atelier Cuisson : 64 heures machine à 650 F l'UO dont 400 F de CUO fixe (UO : heures machine)
- Atelier Conditionnement : 32 000 sachets de pains à 24 F l'UO dont 512 000 F de charges fixes (UO : sachets de pains utilisés).

**Annexe 13 : Informations sur les coûts constatés**

Les données réellement constatées du mois de juin N obtenues sont les suivantes :

**• Charges directes :**

- Farine de blé : 1 280 kg coûtant 650 F le kg
- Ingrédients : 128 000 F globalement
- MOD Pétrissage : 160 heures coûtant 1 500 F l'heure
- MOD Façonnage : 800 heures coûtant 480 F l'heure
- MOD Fermentation : 450 heures coûtant 800 F l'heure
- MOD Cuisson : 100 heures coûtant 600 F l'heure
- Sachet Film Plastique : 25 600 sachets vides coûtant 50 F l'unité
- MOD Conditionnement : 188 heures coûtant 500 F l'heure

**• Charges indirectes :**

- Atelier Pétrissage : 1 280 kg de farine de blé pétrie à 252 F l'UO
- Atelier Façonnage : 1 280 kg de pâtons obtenus à 125 F l'UO
- Atelier Fermentation : 450 heures MOD à 850 F l'UO
- Atelier Cuisson : 60 heures machines à 540 F l'UO
- Atelier Conditionnement : 25 600 sachets de pains à 25 F l'UO

**Annexe 14 : Conditions de fonctionnement de l'atelier pétrissage**

La production constatée est de 25 600 sachets de baguettes de pains prêts à être commercialisés à la Délégation à la Sécurité Alimentaire

Cette commande a été réalisée dans les conditions de fonctionnement suivantes de l'atelier pétrissage :

- les deux ouvriers chargés du pétrissage de la pâte ont effectué des erreurs de pesage des matières et ingrédients, les obligeant à de nombreuses reprises
- certains ouvriers ont consenti une baisse du taux horaire à la demande de la direction face aux difficultés de trésorerie générées par la baisse importante de l'activité

par contre, une amélioration dans la gestion plus rigoureuse dans l'utilisation de la machine de pétrissage a été notée au niveau de cet atelier.

**DOCUMENT N°2 : ANALYSE DES COÛTS PREETABLIS (Document à rendre)****6. Fiche de coût unitaire préétabli pour un sachet de baguette de pain**

Éléments	1 sachet de baguette de pain		
	Quantité préétablie	Coût unitaire préétabli	Qp x Cp
<b>Pétrissage</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine de blé</li> <li>• Ingrédients</li> <li>• MOD</li> <li>• CI</li> </ul>			
<b>Façonnage</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MOD</li> <li>• CI</li> </ul>			
<b>Fermentation</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MOD</li> <li>• CI</li> </ul>			
<b>Cuisson</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MOD</li> <li>• CI</li> </ul>			
<b>Conditionnement</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sachets vides</li> <li>• MOD</li> <li>• CI</li> </ul>			
<b>Coût de production</b>	<b>1 sachet</b>		

**Calcul des coûts d'unité d'œuvre prévisionnels**

Éléments	Pétrissage	Façonnage	Fermentation	Cuisson	Conditi.	Distribu.
TR2 préétabli						
dont variable						
dont fixe						
Nature UO						
Nombre UO						
CUO préétabli						
CUO variable						
CUO fixe						

**7. Tableau comparatif entre le coût réel et le coût préétabli de la production de juin N permettant de mettre en évidence les écarts globaux**

Eléments	Réalizations			Prévisions			Ecart global		
	Qr	Cr	QrCr	Qp	Cp	QpCp	Ecart	Sens	% Δ
Farine blé									
Ingrédients									
MOD									
CI									
<b>Pétrissage</b>									
MOD									
CI									
<b>Façonnage</b>									
MOD									
CI									
<b>Fermentation</b>									
MOD									
CI									
<b>Cuisson</b>									
Sachet vide									
MOD									
CI									
<b>Conditionne.</b>									

**8. Décomposons l'écart global sur farine de blé, et sur MOD.**

- a. Ecart sur Farine de blé
- Ecart sur Quantité =  $(Qr - Qp) Cp =$
  - Ecart sur Coût =  $(Cr - Cp) Qr =$
  - Contrôle Ecart Global =
- b. Ecart sur MOD Atelier Pétrissage
- Ecart sur Temps =  $(Tr - Tp) tp =$
  - Ecart sur taux =  $(tr - tp) Tr =$
  - Contrôle Ecart Global =

**9. Présentons l'analyse de l'écart global sur charges indirectes de l'atelier Pétrissage.**

- Equation du budget flexible :  $Y_{BF} = 150 X + 96\ 000$  (avec  $X =$  activité)
  - Equation du coût préétabli :  $Y_{CP} = 200 X$  ( $X =$  activité)
- a. Ecart sur budget
- $E/B = QrCr - BFAR =$
- $E/B =$

- b. Ecart sur activité  
 $E/A = BFAR - CPAR =$   
 $E/A =$
- c. Ecart sur rendement  
 $E/R = CPAR - CPAP$   
 $E/R =$
- d. Contrôle Ecart Global  
 $EG =$

**10. Rédaction d'une note de synthèse datée le 1<sup>er</sup> juillet N d'une vingtaine de lignes adressée à M. CISSE mettant en évidence les causes des écarts significatifs, c'est-à-dire supérieurs ou égales à 5 % par rapport aux prévisions**

Assistant (e) comptable

Dakar, le 1<sup>er</sup> juillet N  
M. Le Directeur Général  
Boulangerie des Niayes  
PIKINE

**PJ-ANN.** : Tableaux de calculs de coûts

**OBJET** : Causes des écarts significatifs

## **NOTE DE SYNTHESE**

**Assistant (e) comptable**



**DOSSIER 4 : ANALYSE FINANCIERE**

**La Boulangerie des Niayes (B.N.D)** est une entreprise spécialisée dans la fabrication et la vente de pains et de brioches.

Elle a réalisé une capacité d'autofinancement de 6 000 000 F en N-1 et 5 000 000 F en N.

Le directeur général, **M.CISSE** vous communique les bilans fonctionnels établis au 31/12/N et au 31/12/N-1 en **annexe 15**.

**MISSION :**

- 1. Dire pourquoi le montant des dettes financières n'a pas varié entre N-1 et N ?**
- 2. Calculer, pour les exercices N et N-1, le fonds de roulement net global, le besoin en fonds de roulement et la trésorerie nette de l'entreprise B.D.N**
- 3. Déterminer, pour les exercices N et N-1, le ratio de solvabilité ou ratio d'autonomie financière de l'entreprise B.D.N.**
- 4. Commenter en une demi-page au maximum la situation de l'entité B.D.N au cours des deux dernières années en développant notamment :**
  - l'évolution de son activité et de son résultat ;
  - l'évolution de son endettement financier ;
  - l'évolution de sa trésorerie.

**Annexe 15 : Bilans fonctionnels au 31/12/N et au 31/12/N-1**

<b>ACTIF</b>	<b>31/12/N</b>	<b>31/12/N-1</b>	<b>PASSIF</b>	<b>31/12/N</b>	<b>31/12/N-1</b>
Actif immobilisé	132 000 000	133 000 000	Capitaux propres	120 350 000	155 370 000
Actif circulant HAO	2 000 000	2 050 000	Dettes financières	15 000 000	15 000 000
Actif circulant d'exploitation	41 000 000	46 000 000	Passif circulant HAO	1 700 000	1 800 000
Trésorerie-Actif	50 000	120 000	Passif circulant d'exploitation	25 000 000	9 000 000
			Trésorerie-Passif	13 000 000	0
<b>Total Actif</b>	<b>175 050 000</b>	<b>181 170 000</b>	<b>Total Passif</b>	<b>175 050 000</b>	<b>181 170 000</b>

**DOCUMENT N° 3 : ANALYSE FINANCIERE (à rendre obligatoirement)**

5. Dire pourquoi le montant des dettes financières n'a pas varié entre N-1 et N ?

6. Calcul, pour les exercices N et N-1, du fonds de roulement net global, du besoin en fonds de roulement et de la trésorerie nette de l'entreprise

**B.D.N**

Indicateurs	Formules et Calculs	N	N-1	Variation	% Δ
<b>FRNG</b>	<b>RS - ES</b>				
	N :				
	N-1 :				
<b>BF HAO</b>	<b>AC HAO – PC HAO</b>				
	N :				
	N-1 :				
<b>BFE</b>	<b>ACE - PCE</b>				
	N :				
	N-1 :				
<b>BFG</b>	<b>BFE + BF HAO</b>				
	N :				
	N-1 :				
<b>TN</b>	<b>FRNG – BFG</b>				
	N :				
	N-1 :				
<b>Contrôle TN</b>	<b>TA – TP</b>				
	N :				
	N-1 :				

**7. Déterminer, pour les exercices N et N-1, le ratio de solvabilité ou d'autonomie financière de l'entreprise B.D.N**

**a. Ratio d'autonomie financière**

Autonomie financière = Dettes financières/Capitaux propres

- Année N-1 :
- Année N :

**b. Ratio de capacité de remboursement de dettes**

CR = Dettes financières/CAFG

- Année N-1 :
- Année N :

**8. Commentons en une demi-page au maximum la situation de l'entité B.D.N au cours des deux dernières années :**

**Evolution de l'activité et des résultats**

**Evolution de son endettement financier**

**Evolution de sa trésorerie**