

ÉPREUVE ÉCRITE DE LA SPÉCIALITÉ : COMPTABILITÉ ET FINANCE  
D'ENTREPRISE

Durée de l'épreuve : 4 heures

Coefficient : 7

**Documents autorisés**

Liste des comptes du plan comptable général, à l'exclusion de toute autre information.

**Matériel autorisé**

Une calculatrice de poche à fonctionnement autonome, sans imprimante et sans moyen de transmission, à l'exclusion de tout autre élément matériel ou documentaire. (Cirulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999 ; BOEN n° 42).

**Documents remis au candidat : le sujet comporte 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.**

**Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet dès sa mise à votre disposition.**

*Le sujet se présente sous la forme de 3 dossiers indépendants*

Page de garde.....	p. 1
Présentation du sujet.....	p. 2
<b>DOSSIER 1</b> - La commercialisation des fromages .....	(65 points) p. 2-3
<b>DOSSIER 2</b> - La modernisation de l'outil de production .....	(40 points) p. 4
<b>DOSSIER 3</b> - Le développement de l'activité .....	(35 points) p. 5

**Le sujet comporte les annexes suivantes :**

**DOSSIER 1**

Annexe 1 - La fabrication du Comté .....	p. 6
Annexe 2 - Le tableau de répartition des charges indirectes .....	p. 6
Annexe 3 - La commande de Super U.....	p. 6
Annexe 4 - Opérations du mois de décembre.....	p. 7
Annexe 5 - Feuille de calcul pour la déclaration de TVA .....	p. 7
Annexe 6 - Extrait de la table « Clients » de la fromagerie.....	p. 8
Annexe 7 - Principes de normalisation.....	p. 8
<b>Annexe A - Tableau de calcul du coût de la commande Super U.....</b>	<b>(à rendre) p. 12</b>

**DOSSIER 2**

Annexe 8 - Informations relatives à l'acquisition du robot .....	p. 9
Annexe 9 - Budgets partiels de la fromagerie .....	p. 10
<b>Annexe B - Plan d'amortissement du robot de frottage.....</b>	<b>(à rendre) p. 13</b>
<b>Annexe C - Budget de trésorerie .....</b>	<b>(à rendre) p. 13</b>

**DOSSIER 3**

Annexe 10 - L'analyse des charges de fabrication du Comté.....	p. 10
Annexe 11 - Le bon de commande.....	p. 11

**Récapitulation des annexes à rendre avec la copie : annexes A à C.**

(Les deux exemplaires fournis pour chacune de ces annexes, à rendre en un exemplaire, étant suffisants pour permettre la préparation et la présentation des réponses, il ne sera pas distribué d'exemplaires supplémentaires).

**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.

## SUJET

*Il vous est demandé d'apporter un soin particulier à la présentation de votre copie.  
Toute information calculée devra être justifiée.  
Les écritures comptables devront comporter les numéros et les noms des comptes et un libellé.*

La Fromagerie de la Joux est implantée à Andelot en Montagne dans le Jura. Elle produit dans ses caves des fromages traditionnels locaux : Comté, Morbier, Mont d'or.

A l'origine c'est une affaire familiale créée en 1960 ; elle a été transformée en société anonyme au capital de 100 000 euros en 2001. Elle est actuellement dirigée par M. Sandoz, fils des créateurs.

Sa clientèle est composée pour 30% de particuliers, essentiellement des touristes, et pour 70% de professionnels (restaurateurs, collectivités locales, entreprises de grande distribution).

L'activité de la fromagerie subit des variations saisonnières tant du point de vue commercial (augmentation des ventes aux particuliers pendant les périodes de vacances) que du point de vue industriel (la production laitière varie au cours des saisons). En outre, la fabrication et la commercialisation du Mont d'or ne sont autorisées que d'octobre à mars.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile. L'activité de l'entreprise est soumise au taux de TVA à 5,5%. La comptabilité de l'entreprise est tenue dans un journal unique.

### DOSSIER 1 : LA COMMERCIALISATION DES FROMAGES

Le Comté est le fromage le plus demandé par la clientèle. Ainsi, l'hypermarché SUPER U de Pontarlier souhaite le commercialiser comme produit du terroir. Il a négocié avec M. Sandoz une commande de 3 meules de Comté. C'est une opportunité pour la Fromagerie de la Joux qui espère ensuite pouvoir s'implanter dans les autres magasins SUPER U de la région. Vous disposez des informations complémentaires concernant cette commande en **annexe 3**.

Un des objectifs de la fromagerie est d'obtenir une rentabilité (calculée par le ratio résultat/chiffre d'affaires) de 35 %.

#### PREMIERE PARTIE – LE COÛT D'UNE COMMANDE

La fabrication du Comté est standardisée de façon à obtenir des produits de qualité identique. Vous trouverez en **annexe 1** les différentes étapes de la fabrication et en **annexe 2** le tableau de répartition des charges indirectes.

**Travail à faire :**

- 1. Schématiser le processus de production du Comté.**
- 2. L'atelier d'emprésurage sera automatisé prochainement. Sera-t-il pertinent de conserver, dans le tableau de répartition, la même unité d'œuvre pour ce centre d'analyse ? Justifier votre réponse en proposant éventuellement une autre unité d'œuvre.**
- 3. Calculer le coût de revient de la commande du Super U de Pontarlier (annexe A à rendre avec la copie – arrondir à 3 chiffres après la virgule).**
- 4. La fromagerie doit-elle accepter cette commande ? Justifier votre réponse.**

## **DEUXIEME PARTIE – LE TRAITEMENT DES OPÉRATIONS COMPTABLES COURANTES**

Certaines opérations n'ont pas encore été traitées par le comptable et vous êtes chargé(e) de les enregistrer au journal unique de la Fromagerie de la Joux (**annexe 4**).

Par ailleurs, Monsieur Sandoz a l'intention d'informatiser le calcul de sa déclaration de TVA. Il vous présente en **annexe 5** une maquette réalisée grâce à un tableur.

### **Travail à faire :**

- 1. Enregistrer les opérations présentées en annexe 4.**
- 2. Dans quels cas une entreprise accorde-t-elle un rabais ?**
- 3. Calculer et commenter la situation concernant la TVA relative au mois de décembre.**
- 4. Concevoir les formules qui devront être implantées dans les cellules C8 et B9.**

## **TROISIEME PARTIE – L'AMÉLIORATION DE LA BASE DE DONNÉES**

M. Sandoz n'est pas satisfait de la structuration des données de son système d'information, notamment la table « CLIENTS » qui ne concerne que les clients professionnels. Il vous demande de réfléchir à une amélioration de la structure des données.

Vous disposez en **annexe 6** de la table « CLIENTS » du système d'information et en **annexe 7** des principes de normalisation.

### **Travail à faire :**

- 1. Pourquoi la table CLIENTS ne respecte-t-elle pas la troisième forme normale ? Justifier.**
- 2. Proposer une solution pour résoudre ce problème.**
- 3. Ecrire le schéma relationnel tel qu'il résulte de la solution proposée.**
- 4. M. Sandoz souhaite faire une proposition d'animation à ses clients professionnels de l'activité commerce. Présenter la requête en langage SQL permettant d'obtenir le nom, l'adresse, le code postal et la ville de ces clients.**

## **DOSSIER 2 : LA MODERNISATION DE L'OUTIL DE PRODUCTION**

L'affinage des fromages s'effectue jusqu'à présent de façon traditionnelle. M. Sandoz a décidé d'opter pour des méthodes plus modernes. Cela implique un investissement dont le coût important aura des incidences sur la trésorerie.

### **PREMIERE PARTIE – L'INVESTISSEMENT**

Les meules de Comté d'un poids de 45 kg sont entreposées pendant la période d'affinage (4 à 6 mois) sur des tablars. Elles sont régulièrement retournées et frottées à main d'homme.

L'acquisition d'un robot de frotage en automatisant cette tâche, permettrait d'une part de supprimer un travail pénible et d'autre part d'augmenter considérablement les quantités traitées, le robot pouvant retourner et frotter jusqu'à 120 meules par heure.

La mise en service du robot s'effectue à compter du 2 janvier 2007. Le dirigeant envisage d'utiliser le robot pendant 10 ans. L'activité est évaluée de la façon suivante : 31 000 meules retournées la première année, puis 41 000 pendant chacune des neuf années suivantes pour tenir compte de l'augmentation prévue de la production des meules de Comté.

#### **Travail à faire :**

- 1. A partir de la facture, d'un extrait du PCG et de l'écriture au journal présentés en annexe 8, justifier le montant du coût d'acquisition retenu lors de l'enregistrement de l'immobilisation.**
- 2. Expliquer l'intérêt pour l'entreprise d'enregistrer les commissions en compte de charges.**
- 3 Indiquer les incidences de cet enregistrement sur le bilan et le compte de résultat au 31 décembre 2006.**
- 4. Etablir le plan d'amortissement du robot pour les deux premières années d'utilisation (annexe B à rendre avec la copie).**

### **DEUXIEME PARTIE – LA TRÉSORERIE**

L'acquisition du robot n'est pas sans incidence sur la trésorerie de l'entreprise et M. Sandoz vous demande d'en analyser les conséquences. Il vous confie en **annexe 9** le budget des encaissements ainsi que le budget des décaissements établis pour le premier trimestre 2007.

#### **Travail à faire :**

- 1. Différencier « budget des ventes » et « budget des encaissements ».**
- 2. Présenter le budget de trésorerie en utilisant l'annexe C (à rendre avec la copie).**
- 3. Analyser la situation de trésorerie et proposer une solution pour améliorer cette situation**

## DOSSIER 3 : LE DEVELOPPEMENT DE L'ACTIVITE

L'acquisition d'une machine pour le centre d'emprésurage, compte tenu de son coût, n'est opportune que si elle génère une diminution des charges de fabrication du Comté. Par ailleurs, une étude présentée sur le site internet <http://www.comte.com> indique un tassement des ventes globales de ce fromage.

### PREMIERE PARTIE – LA RENTABILITÉ DE L'INVESTISSEMENT

M. Sandoz s'interroge sur l'opportunité de cet investissement et les modifications qu'il entraînerait sur sa rentabilité. Actuellement :

- le chiffre d'affaires s'élève à 985 767 € pour 2 335 meules de Comté,
- le seuil de rentabilité est de 630 423 € soit 1494 meules de Comté,
- l'indice de sécurité est de 36,04 %.

Vous disposez en **annexe 10** des différentes charges (variables et fixes) concernant la fabrication du Comté. En ce qui concerne le futur chiffre d'affaires, M Sandoz souhaite retenir l'actuel niveau de ventes dans toute l'étude.

#### **Travail à faire :**

- 1. Présenter le compte de résultat par variabilité si l'investissement est réalisé.**
- 2. Déterminer le seuil de rentabilité en valeur et en quantités ainsi que l'indice de sécurité (marge de sécurité / chiffre d'affaires).**
- 3. Commenter en quelques lignes les résultats obtenus.**

### DEUXIEME PARTIE – A LA CONQUÊTE DE NOUVEAUX CLIENTS

M. Sandoz réfléchit actuellement à un système de commandes via son site Internet, accessible tant à la clientèle de particuliers que de professionnels, ce qui lui permettrait de drainer une clientèle beaucoup plus large. Il envisage donc de transformer son site vitrine en site marchand.

Vous avez élaboré un bon de commande à implanter sur le site internet (**annexe 11**). M. Sandoz vous sollicite pour quelques explications complémentaires.

#### **Travail à faire :**

- 1. Indiquer la nature des informations collectées sur le bon de commande et donner leurs caractéristiques.**
- 2. Quels services dans l'entreprise vont utiliser ces informations ?**
- 3. Comment M. Sandoz peut-il sécuriser les données transitant par Internet ?**

## ANNEXE 1 – La fabrication du Comté

Chaque soir les camions de la fromagerie font la tournée des éleveurs pour collecter le lait frais (prix d'achat : 0,343 € le litre). Arrivé à la fromagerie, le lait est versé dans des cuves de 3000 litres dans la salle de traitement. Chacune de ces cuves permet de fabriquer 6 meules de fromage de 45 kg. On y ajoute différents levains et on chauffe le mélange pendant une heure.

Le lait passe ensuite dans l'atelier d'emprésurage pour être transformé en « caillé » par ajout de caillette de veau. Cette étape dure une heure.

Dans l'atelier de moulage, le caillé est mis dans 6 cloches pour obtenir 6 meules de Comté. Dans ces cloches, le caillé perd 90 % de son poids. Il est ensuite pressé pendant 12 heures et démoulé le lendemain matin.

Il est daté et affecté d'un numéro de fabrication afin d'assurer la traçabilité du produit. Il s'agit d'apposer sur chaque meule de Comté une plaque verte indiquant le mois de fabrication et le numéro d'atelier. Ces plaques achetées au syndicat de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) permettent de garantir la qualité des produits et de maîtriser les quantités produites.

Le fromage est ensuite stocké dans une cave, à 14 degrés, pendant au moins quatre mois pour assurer son affinage. Le Comté obtenu peut ensuite être commercialisé.

## ANNEXE 2 – Le tableau de répartition des charges indirectes

CHARGES	MONTANTS	Approvisionnement	Traitement	Emprésurage	Moulage	Distribution
Eau	9 344		1 402	4 672	3 270	
Electricité et gaz	11 914		5 106	5 106	1 702	
Carburants	10 201	6 108				4 093
Fournitures de bureau	2 149	798	156	192		1003
Vêtements professionnels	1 546		443	443	443	217
Produits d'entretien	7 586	272	948	2 993	2 736	637
Entretien matériel	14 736		1 865	2 654	8 743	1 474
Entretien véhicules	10 757	8 499				2 258
Assurances	12 328	1 358	2 350	2 350	4 702	1 568
Honoraires	23 120	4 624	4 624	4 624	4 624	4 624
Transport	23 975	769				23 206
<b>TOTAUX</b>	<b>127 656</b>	<b>22 428</b>	<b>16 894</b>	<b>23 034</b>	<b>26 220</b>	<b>39 080</b>
Nature de l'unité d'œuvre		1 litre de lait acheté	1 heure machine	1 heure de main d'œuvre	1 meule de fromage	kg de fromage vendu
Nombre d'unité d'œuvre		2 500 000	720	1 440	3 118	128 594
Coût de l'unité d'œuvre		0,009	23,464	15,996	8,409	0,304

## ANNEXE 3 – La commande de SUPER U

Eléments de calcul du coût de la commande pour une meule de Comté	
Approvisionnements pour une meule de Comté	Fabrication d'une meule de Comté
<ul style="list-style-type: none"> <li>- coût des levains : 0,16 €</li> <li>- coût de la caillette de veau : 1,57 €</li> <li>- coût d'une plaque de datage : 10,17 €</li> <li>- coût de l'emballage : 0,08 €</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- main d'œuvre de l'atelier traitement : 10 minutes</li> <li>- main d'œuvre de l'atelier emprésurage : 20 minutes</li> <li>- main d'œuvre de l'atelier moulage : 1 heure</li> </ul> <p style="text-align: center;">Le coût de l'heure de main d'œuvre s'élève à 17,55 €</p>

**Rappel : une cuve de 3 000 litres de lait dans l'atelier traitement nécessite une heure machine.**

**Conditions de vente :**

Le prix de vente du kilo de Comté 4 mois d'affinage, habituellement pratiqué par la fromagerie, s'élève à 8,48 € HT. SUPER U demande une réduction de prix de 10 %.

**ANNEXE 4 – Opérations du mois de décembre**

18 décembre : réception de la facture n°12-36 :

<b>COOPERATIVE LONS-LE-SAUNIER</b>		Le 18 décembre 2006	
75 rue de l'Horloge 39000 LONS LE SAUNIER		Doit : FROMAGERIE DE LA JOUX 14 route de la forêt 39110 ANDELLOT EN MONTAGNE	
<b>FACTURE N°12-36</b>			
DESIGNATION	QUANTITE	PRIX UNIT.	MONTANT
Lait de vache frais	6000 litres	0,343	2 058,00
		Port forfaitaire	20,00
		TOTAL HT	2 078,00
		TVA à 5,5 %	114,29
		<b>Net à payer TTC</b>	<b>2 192,29</b>
<b>Echéance : 3 janvier 2007</b>			

20 décembre : établissement de la facture d'avoir AV-1220 à l'ordre du restaurant « Auberge du Cernois » ; motif : rabais pour livraison tardive ; montant HT 30 €, TVA au taux réduit.

23 décembre : réception d'un chèque d'acompte sur le Crédit Agricole n° 722630 de 250 € émis par l'Intermarché de la Cluse et relatif à une commande de divers fromages.

30 décembre : avis de débit de la banque concernant des services bancaires pour un montant de 59,80 € TTC ; la TVA sur les services bancaires est au taux normal.

**ANNEXE 5 – Feuille de calcul pour la déclaration de TVA**

	A	B	C
1	Déclaration de TVA pour le mois de décembre		
2		Solde débiteur	Solde créditeur
3	44571 : TVA collectée à 5,50%		8 250,00
4	44562 : TVA déductible sur immobilisation	35 400,00	
5	445661 : TVA déductible sur ABS à 5,50%	4 400,00	
6	445662 : TVA déductible sur ABS à 19,60%	2 940,00	
7	44567 : Report de crédit de TVA antérieur	0	
8	TVA A DECAISSER		
9	Ou CREDIT DE TVA		

*Remarque : Les sommes indiquées dans ce tableau tiennent compte de l'ensemble des opérations du mois de décembre.*

## ANNEXE 6 – Extrait de la table CLIENTS de la Fromagerie de la Joux

TABLE CLIENTS

Num_Cli	Nom_Cli	Adresse_Cli	Ville_Cli	CP_Cli	Code_Act	Nom_Act
001	Auberge du Cernois	Rue du Moulin	JOUGNE	25370	1	Restaurant
002	Crêmerie Ferreux	57 Grand Rue	PONTARLIER	25300	2	Commerce
003	Crêmerie Joliot	156 rue de la Gare	FRASNE	25560	2	Commerce
004	Cantine municipale	Place du Gal de Gaulle	PONTARLIER	25300	3	Collectivité
005	Intermarché	Route du Fort de Joux	LA CLUSE ET MIJOUX	25300	4	Distribution
006	Auberge du coude	Route de la Forêt	CHAPELLE DES BOIS	25240	1	Restaurant
007	Collège Toussaint L'ouverture	32 rue des Granges Narboz	MOUTHE	25240	3	Collectivité

## ANNEXE 7 – Principes de normalisation

1 <sup>ère</sup> règle de normalisation (1 <sup>ère</sup> forme normale)	Une relation est en première forme normale si elle possède une clé primaire et si tous ses attributs sont élémentaires, c'est-à-dire correspondent à une seule valeur.
2 <sup>ème</sup> règle de normalisation (2 <sup>ème</sup> forme normale)	Un modèle relationnel est en deuxième forme normale s'il est en première forme normale et si chaque attribut dépend complètement de la clé primaire.
3 <sup>ème</sup> règle de normalisation (3 <sup>ème</sup> forme normale)	Un modèle relationnel est en troisième forme normale si et seulement si il est en deuxième forme normale et si tout attribut (autre que la clé) dépend directement de cette clé.

## ANNEXE 8 – Informations relatives à l'acquisition du robot

### Facture d'acquisition

LEU AnlagenbauAG 3661 Uetendorf Suisse		Doit : Fromagerie de la Joux 14 route de la forêt 39110 Andelot en Montagne
Facture V547 du 02/12/2006		
Robot LK-70-F		156 000,00
Frais de transport		2 500,00
Frais de réglage		1 500,00
	Total brut HT	160 000,00
Escompte 2% pour règlement comptant		3 200,00
	Net financier HT	156 800,00
TVA à 19,60%		30 732,80
	Net TTC	187 532,80
Commission TTC (TVA 19.6%)		1 794,00
	Total TTC	189 326,80
Acompte versé à la commande		50 000,00
	<b>NET A PAYER à réception</b>	<b>139 326,80 €</b>

### Extrait du Plan Comptable Général

**Article 321-10 :** Le coût d'acquisition d'une immobilisation corporelle est composé de :

- son prix d'achat, y compris les droits de douane et taxes non récupérables, après déduction des remises, rabais commerciaux et escomptes de règlement ;
- de tous les coûts directement attribuables engagés pour mettre l'actif en place et en état de fonctionner selon l'utilisation prévue par la Direction.

Dans les comptes individuels, les droits de mutation, honoraires ou commissions et frais d'actes, liés à l'acquisition, peuvent sur option, être rattachés au coût d'acquisition de l'immobilisation ou comptabilisés en charges.

### Enregistrement au journal

N° compte	Noms des comptes et libellés	Montant débit	Montant crédit
	02/01/2006		
215	Matériel industriel	156 800,00	
44562	TVA déductible sur immobilisation	30 732,80	
622	Rémunération d'intermédiaire	1 500,00	
44566	TVA déductible s/abs	294,00	
238	Acompte versé s/immobilisation		50 000,00
404	Fournisseur d'immobilisation		139 326,80
	Suivant facture n°V547		

## ANNEXE 9 : Budgets partiels de la fromagerie

### Budget des ventes

	Janvier	Février	Mars
Ventes TTC	158 250,00	221 550,00	221 550,00

### Budget des encaissements

	Janvier	Février	Mars
Créances clients	232 100,00		
Ventes janvier : 158 250 € TTC	52 750,00	105 500,00	-
Ventes février : 221 550 € TTC	-	73 850,00	147 700,00
Ventes mars : 221 550 € TTC	-	-	73 850,00
Emprunt obtenu	-	-	-
Total	284 850,00	179 350,00	221 550,00

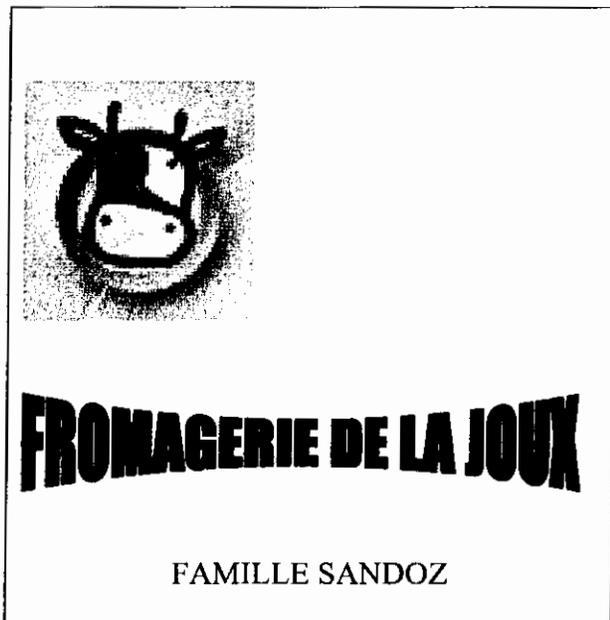
### Budget des décaissements

	Janvier	Février	Mars
Fournisseurs	163 850,00	-	-
Achats TTC de janvier 84 400 €:	-	84 400,00	
Achats TTC de février 105 500 €	-	-	105 500,00
Achats TTC de mars : 105 500 €	-	-	-
Autres charges	17 940,00	17 940,00	17 940,00
Salaires	40 000,00	40 000,00	40 000,00
Charges sociales	40 000,00	30 000,00	30 000,00
Règlement TVA	0	0	0
Acompte impôts sociétés			23 200,00
Acquisition d'immobilisations	139 326,80		
Remboursement des emprunts	-	-	-
Total	401 116,80	172 340,00	216 640,00

## ANNEXE 10 – L'analyse des charges prévisionnelles de fabrication du Comté

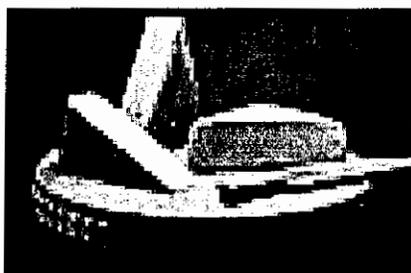
Cette analyse de charges intègre les éléments liés à la nouvelle machine :

- achat de lait 1 250 000 litres à 0,343 € le litre. Frais d'achat : 22 428 € ;
- charges de personnel : 164 107 €. Les charges de personnel sont considérées comme fixes ;
- charges de production : 66 148 € dont 40 % sont considérées comme variables ;
- charges de distribution : 39 080 € dont 27 936 € sont variables ;
- dotation aux amortissements : 126 205 € y compris l'amortissement de la nouvelle machine.



**EXPÉDITIONS** ➤

**A PARTIR DU MOIS  
D'OCTOBRE**



Fromagerie de la Joux  
14 route de la forêt  
39110 ANDELOT EN MONTAGNE

## BON DE COMMANDE

Désignation	Qté	Prix	Total
Comté fruité Prix au kg 13,50€			
500 g		6,75 €	
1 kg		13,50 €	
Morbier Prix au kg 11,50 €			
500 g		5,75 €	
1 kg		11,50 €	
Raclette Prix au kg 11,50 €			
500 g		5,75 €	
1 kg		11,50 €	
Mont d'or Prix au kg 12 €			
500 g		6 €	
750 g		9 €	
Total de la commande			
Frais de port :			
- commande inférieure à 54 € : 5,50 €			
- commande supérieure à 54 € : GRATUIT			
Total à payer			

### Règlement par carte bancaire

N° :  
Date d'expiration :

### Adresse d'envoi du colis

Nom : .....  
Prénom : .....  
Adresse : .....  
.....  
Code postal : .....  
Ville : .....

**ANNEXE A - TABLEAU DE CALCUL DES COÛTS DE LA COMMANDE SUPER U  
(à rendre avec la copie)**

**Coût d'achat du lait nécessaire à cette commande**

Eléments de coûts	Quantité	Prix unitaire	Montant
Prix d'achat du lait Charges indirectes d'approvisionnement			
Coût d'achat du lait			

**Coût de production de cette commande**

Eléments de coûts	Quantité	Prix unitaire	Montant
Coût d'achat du lait	1500	0.352	528.00
Atelier traitement :			
- charges directes :			
- charges indirectes :			
Atelier emprésurage :			
- charges directes :			
- charges indirectes :			
Atelier moulage :			
- charges directes :			
- charges indirectes :			
Coût de production			

**Coût de revient de cette commande**

Eléments de coûts	Quantité	Prix unitaire	Montant
Coût de production			
Charges directes :			
Charges indirectes :			
Coût de revient			

**ANNEXE A - TABLEAU DE CALCUL DES COÛTS DE LA COMMANDE SUPER U  
(à rendre avec la copie)**

**Coût d'achat du lait nécessaire à cette commande**

Eléments de coûts	Quantité	Prix unitaire	Montant
Prix d'achat du lait Charges indirectes d'approvisionnement			
Coût d'achat du lait			

**Coût de production de cette commande**

Eléments de coûts	Quantité	Prix unitaire	Montant
Coût d'achat du lait	1500	0.352	528.00
Atelier traitement : - charges directes :			
- charges indirectes :			
Atelier emprésurage : - charges directes :			
- charges indirectes :			
Atelier moulage : - charges directes :			
- charges indirectes :			
Coût de production			

**Coût de revient de cette commande**

Eléments de coûts	Quantité	Prix unitaire	Montant
Coût de production			
Charges directes :			
Charges indirectes :			
Coût de revient			

**ANNEXE B - PLAN D'AMORTISSEMENT DU ROBOT DE FROTTAGE**  
(à rendre avec la copie)

Matériel industriel : robot LK-70-F		Base amortissable :			
Date de mise en service : 02/01/2007		Consommation totale prévue :			
Années	Base amortissable	Consommation	Annuité d'amortissement	Annuités cumulées	Valeur Nette Comptable
1					
2					
...	...	...	...	...	...

**ANNEXE C - BUDGET DE TRESORERIE**  
(à rendre avec la copie)

	Janvier	Février	Mars
Encaissements mensuels			
Décaissements mensuels			
Flux nets de trésorerie mensuels			
Solde initial de trésorerie	1 580,00 €		
Solde final de trésorerie			

**ANNEXE B - PLAN D'AMORTISSEMENT DU ROBOT DE FROTTAGE  
(à rendre avec la copie)**

Matériel industriel : robot LK-70-F		Base amortissable :			
Date de mise en service : 02/01/2007		Consommation totale prévue :			
Années	Base amortissable	Consommation	Annuité d'amortissement	Annuités cumulées	Valeur Nette Comptable
1					
2					
...	...	...	...	...	...

**ANNEXE C - BUDGET DE TRESORERIE  
(à rendre avec la copie)**

	Janvier	Février	Mars
Encaissements mensuels			
Décaissements mensuels			
Flux nets de trésorerie mensuels			
Solde initial de trésorerie	1 580,00 €		
Solde final de trésorerie			