

CONTRÔLE DE GESTION**Entraînement ciblé — coûts spécifiques et risque d'exploitation d'un magasin de glaces**

Cas adapté du sujet officiel du DCG, UE11 « Contrôle de gestion », session 2021 (SAS LANGELOT), dossier 1 — extrait pour un entraînement ciblé.

ENTRAÎNEMENT CIBLÉ

Durée indicative : 60 minutes

Document autorisé :

Aucun.

Matériel autorisé :

Calculatrice en mode examen ou calculatrice sans mémoire « type collège ». Tout autre matériel est interdit.

Il vous est demandé d'apporter un soin particulier à la présentation de votre copie.
Toute information calculée devra être justifiée.
Les commentaires et analyses de résultats sont aussi importants que les éléments calculatoires.

Notions et thématiques abordées

- Classement des charges : variables, fixes spécifiques, fixes communes
- Marge sur coût variable et marge sur coût spécifique par produit
- Maintien ou abandon d'un produit
- Seuil de rentabilité, marge et indice de sécurité, levier opérationnel
- Argumentaire : pertinence de la méthode, contribution des produits, risque d'exploitation

Contexte

La SAS LANGELOT produit et vend des glaces et des sorbets haut de gamme. Depuis trois ans, elle ouvre des magasins dans des communes labellisées « Les plus beaux villages de France ». Ce label attire des touristes en été, mais aussi le reste de l'année.

Chaque magasin vend trois produits :

- des boules de crèmes glacées et de sorbets ;
- des glaces à l'italienne, préparées dans une machine à partir des crèmes glacées de la marque ;
- des granités, préparés dans une machine à partir des sorbets de la marque mélangés à de l'eau.

Denis LANGELOT, le dirigeant, veut comprendre les résultats du magasin d'Aubeterre-sur-Dronne (Charente), ouvert en N-2. Il se demande s'il faut garder les trois produits. Vous êtes assistant(e) du contrôle de gestion.

Document 1 — Ventes annuelles du magasin

Produit	Quantités vendues par an	Prix de vente unitaire HT
Boules de glace	20 000	2,50 €
Glaces à l'italienne	15 500	3,00 €
Granités	7 500	2,00 €

Document 2 — Conditions d'exploitation

LANGELOT loue le local commercial. Elle loue aussi les vitrines réfrigérantes et les machines à glaces à l'italienne et à granités. Chaque matériel ne sert qu'à un seul des trois produits.

Élément	Boules de glace	Glaces à l'italienne	Granités
Coût variable unitaire de production	0,60 €	0,70 €	0,50 €
Location des vitrines et des machines (charge fixe, par mois)	500 €	600 €	300 €

Autres charges du magasin :

- loyer du local commercial : 1 500 € par mois ;
- rémunération du personnel : une part fixe de 2 000 € par mois et une part variable de 5 % du chiffre d'affaires ;
- charges diverses communes : 1 000 € par mois ;
- publicité : 2 400 € par an.

TRAVAIL À FAIRE

1. Classer les charges du magasin en charges variables, charges fixes spécifiques et charges fixes communes. Justifier le classement de la rémunération du personnel.
2. Présenter, pour l'année, le tableau des coûts, des marges et du résultat du magasin par la méthode des coûts spécifiques.
3. Calculer deux indicateurs du risque d'exploitation du magasin, en justifiant votre choix.
4. Calculer le résultat du magasin si les granités étaient abandonnés. Conclure.
5. Rédiger un argumentaire de 15 à 20 lignes pour éclairer Denis LANGELOT sur : la pertinence de la méthode de calcul de coût ; la contribution des trois produits au résultat ; le risque d'exploitation du magasin.