

LA METHODE DES COÛTS COMPLETS

- **Objectif(s) :**
 - Les coûts successifs dans une activité industrielle.
- **Pré requis :**
 - Les principes de la comptabilité de gestion.
- **Modalités :**
 - Cas de synthèse sur la méthode des coûts complets.

TABLE DES MATIERES

Chapitre 1. INTRODUCTION.	3
Chapitre 2. LES COÛTS D'ACHAT.	3
2.1. Principes.	3
2.2. Composition.	3
2.2.1. Charges directes.	3
2.2.2. Charges indirectes.	3
2.3. Méthodes de calcul.	3
2.4. Transferts dans les comptes de stocks.	4
Chapitre 3. LES COÛTS DE PRODUCTION.	4
3.1. Principes.	4
3.2. Composition.	4
3.2.1. Charges directes.	4
3.2.2. Charges indirectes.	4
3.3. Méthodes de calcul.	4
3.4. Transferts dans les comptes de stocks.	5
Chapitre 4. LES COÛTS HORS PRODUCTION.	5
4.1. Les coûts de la distribution.	5
4.2. Les autres charges hors production.	5
Chapitre 5. LES COÛTS DE REVIENT.	5
5.1. Définition.	5
5.2. Cas de l'entreprise commerciale.	6
5.3. Cas de l'entreprise industrielle.	6
5.4. Cas de l'entreprise prestataire de services.	6
Chapitre 6. LES VENTES (ou chiffre d'affaires ou recettes).	6
Chapitre 7. LES RESULTATS ANALYTIQUES.	7
Chapitre 8. SYNTHESE.	8

Chapitre 9. APPLICATION.	9
9.1. Enoncé et travail à faire.	9
9.2. Documents.	10
9.2.1. Document 1.	10
9.2.2. Document 2.	10
9.2.3. Document 3.	11
9.2.4. Document 4.	11
9.2.5. Document 5.	11
9.3. Annexes.	12
9.3.1. Annexe 1.	12
9.3.2. Annexe 2.	12
9.3.3. Annexe 3.	13
9.3.4. Annexe 4.	14
9.3.5. Annexe 5.	14
9.3.6. Annexe 6.	15
9.3.7. Annexe 7.	15
9.3.8. Annexe 8.	15
9.4. Correction.	15
9.4.1. Travail 1.	15
9.4.2. Travail 2.	16
9.4.3. Travail 3.	16
9.4.4. Travail 4.	17
9.4.5. Travail 5.	17
9.4.6. Travail 6.	17
9.4.7. Travail 7.	18
9.4.8. Travail 8.	18
9.4.9. Travail 9.	18

Chapitre 1. INTRODUCTION.

Selon la méthode des coûts complets, il est possible d'évaluer le montant des charges cumulées à chaque stade du cycle d'activité ou du processus de production de biens et de services et de leur distribution soit :

- les coûts d'achat,
- les coûts de production,
- les coûts hors production,
- les coûts de revient.

Chapitre 2. LES COÛTS D'ACHAT.

2.1. Principes.

Les coûts d'achat ou coûts d'acquisition se situent au premier stade du cycle d'activité de l'entreprise, qu'elle soit :

- commerciale avec calcul du **coût d'achat de chaque marchandise**,
- industrielle avec calcul du coût d'achat de **chaque matière première et de chaque fourniture consommable**,
- de services avec calcul du coût d'achat de **chaque fourniture ou prestation utilisée**.

2.2. Composition.

2.2.1. Charges directes.

Elles comprennent :

- les **prix d'achat nets** des réductions commerciales obtenues des fournisseurs de matières premières ou de marchandises ;
- les **frais accessoires d'achat** : transports, commissions, emballages, assurances,
- les **charges de main d'œuvre directe** (MOD) : rémunérations des réceptionnaires, des magasiniers, des responsables d'achats, ...

2.2.2. Charges indirectes.

Ce sont les charges des centres d'analyse : « approvisionnements », « magasin », « réception des livraisons », ... dont l'activité est mesurée en **Unité d'Oeuvre** d'achat (quantité achetée : kg, tonne, mètre, litre, palette, produit, ...).

Les **coûts des unités d'œuvre sont imputés au coût de chaque catégorie d'achat en fonction du nombre d'unités d'œuvre nécessaires**.

2.3. Méthodes de calcul.

Les calculs sont présentés sous forme de **tableaux avec un tableau pour chaque élément acheté** (nature d'achat, éléments de charges directes, éléments de charges indirectes, coût unitaire, quantité, montant).

Coût d'achat total

=

Prix d'achat + Charges directes d'achat + Charges indirectes d'achat

Coût d'achat unitaire

=

Coût d'achat total / Quantité achetée

2.4. Transferts dans les comptes de stocks.

Chaque élément acheté dispose d'un compte de stock spécifique.

Le coût d'achat calculé, pour chaque élément acheté, est enregistré en entrée (au débit) du compte de stock correspondant.

Exemples : stock de planches, stock de tôles, stock de peinture, stock de papier, ...

Pour chaque stock, l'évaluation est faite le plus souvent selon la méthode du **Coût Unitaire Moyen Pondéré (CUMP) avec cumul du stock initial et des achats de la période.**

Chapitre 3. LES COÛTS DE PRODUCTION.

3.1. Principes.

Les calculs de coûts de production concernent les entreprises industrielles qui transforment des matières premières en produits intermédiaires ou produits semi-finis ou en produits finis.

Il s'agit le plus souvent de **composants ou d'éléments entrant dans la fabrication de produits.**

Les éléments de coût se situent au **stade de la fabrication** dans le cycle d'activité de l'entreprise.

Les calculs de coût peuvent être effectués pour des produits en cours de fabrication, des produits semi-finis, des produits intermédiaires, des produits finis, ... mais aussi pour des commandes spécifiques, des projets de lots de fabrication, des séries à fabriquer, certains chantiers, ...

Les évaluations des coûts de production sont de plus en plus effectuées pour les activités de services du secteur tertiaire (banques, assurances, hôtels, transporteurs, agences de voyages, ...)

3.2. Composition.

3.2.1. Charges directes.

Elles comprennent :

- **le coût d'achat des matières premières consommées ou utilisées , évalué à partir des sorties de stock, selon la méthode de l'inventaire permanent au CUMP le plus souvent.**
- **les charges de main d'œuvre directe** de production : rémunérations des ouvriers, des techniciens, des responsables d'ateliers, ...
- **les frais de fournitures éventuelles** (vis, huile, colle, écrous, ...)

3.2.2. Charges indirectes.

Ce sont les charges réparties dans les différents centres d'analyse tels que les centres principaux : « atelier de production », « montage », « finition », « assemblage »..., dont l'activité est mesurée en unités d'œuvre de production (nombre d'heures de main d'œuvre directe, nombre d'heures machines, nombre de produits, ...).

Les coûts des unités d'œuvre seront ensuite imputés au coût de chaque catégorie de produit en fonction du nombre d'unités d'œuvre nécessaire.

3.3. Méthodes de calcul.

Les calculs sont présentés sous forme de **tableaux pour chaque élément de coût de production** (charges directes, charges indirectes) avec coût unitaire, quantité, montant.

$$\begin{aligned}
& \text{Coût de production total} \\
& = \\
& \text{Coût d'achat des matières premières utilisées (CAMPU) ou consommées (CAMPC)} \\
& + \\
& \text{Charges de main d'œuvre directe de production} \\
& + \\
& \text{Charges indirectes de production imputées} \\
& \\
& \text{Coût de production unitaire} \\
& = \\
& \text{Coût de production total / Quantité fabriquée}
\end{aligned}$$

3.4. Transferts dans les comptes de stocks.

Le coût de production évalué pour chaque élément fabriqué est reporté en entrée (au débit) d'un compte de stock spécifique à chaque produit fabriqué.

Exemples : stock de meubles, stock de livres, stock de téléviseurs, stock de véhicules, ...

Ces différents stocks de produits finis sont aussi évalués le plus souvent selon la méthode du **Coût Unitaire Moyen Pondéré** avec cumul du stock initial et des entrées.

Chapitre 4. LES COÛTS HORS PRODUCTION.

Les coûts hors production se situent en fin de cycle d'activité, dans une entreprise industrielle ou de production de services.

4.1. Les coûts de la distribution.

Ils comprennent :

- les charges de **main d'œuvre directe** : rémunérations des vendeurs, des représentants, des livreurs, des commerciaux, ...
- **les charges de distribution** : dépenses de publicité, frais d'emballages, frais de transports,
- les **charges indirectes** du centre d'analyse « distribution » imputées aux marchandises ou aux produits **vendus**.

4.2. Les autres charges hors production.

Elles comprennent :

- les charges indirectes du centre « administration »,
- les charges indirectes du centre « gestion financière »,
- les autres charges incorporables éventuelles : assurances, les commissions d'intermédiaires, les frais de courtages, les dépenses du Service Après Vente, ...

Chapitre 5. LES COÛTS DE REVIENT.

5.1. Définition.

Un coût de revient regroupe, selon la nature de l'activité :

- toutes les charges engagées pour la **vente de marchandises** dans une entreprise commerciale (hypermarché, vente par correspondance, net market,...),

- toutes les charges engagées pour la **fabrication et la vente de produits** dans une entreprise industrielle (constructeur d'automobiles, fabricant de porcelaine, fabricant de vêtements, ...),
- toutes les charges engagées pour des **activités agricoles** (élevage, production de céréales, ...),
- toutes les charges nécessaires à la **production de services** dans une entreprise prestataire (pressing, salon de coiffure, entreprise de nettoyage de locaux, services informatiques, entreprise spécialisée dans l'entretien d'espaces verts, ...)

Le coût de revient doit être évalué selon les situations :

- pour les **marchandises vendues**,
- pour les **produits finis vendus**,
- pour les **prestations de services fournies**.

Le coût de revient peut être calculé :

- soit globalement,
- soit par unité de marchandise vendue,
- soit par produit fini vendu,
- soit par prestation réalisée.

5.2. Cas de l'entreprise commerciale.

Le coût de revient comprend :

- le coût d'achat des marchandises vendues (coûts des achats + SI – SF),
- les coûts de la distribution,
- les autres charges.

5.3. Cas de l'entreprise industrielle.

Le coût de revient comprend :

- le coût de production des produits finis vendus au CUMP le plus souvent,
- le coût de la distribution,
- les coûts hors production.

5.4. Cas de l'entreprise prestataire de services.

Le coût de revient comprend :

- les charges de personnel,
- les coûts des fournitures,
- les dépenses de publicité, ...

Chapitre 6. LES VENTES (ou chiffre d'affaires ou recettes).

Selon l'activité de l'entreprise, il s'agit :

- des ventes de **marchandises** dans une **entreprise commerciale** :
Chiffre d'affaires (HT) = Prix de vente unitaire x Quantité vendue de marchandises
- des ventes de **produits finis** (ou production vendue) dans une **entreprise industrielle** :
Chiffre d'affaires (HT) = Prix de vente unitaire x Quantité vendue de produits finis
- des **prestations de services** pour une **entreprise prestataire** :
Chiffre d'affaires (HT) = Prix d'une prestation x Nombre de prestations réalisées

Chapitre 7. LES RESULTATS ANALYTIQUES.

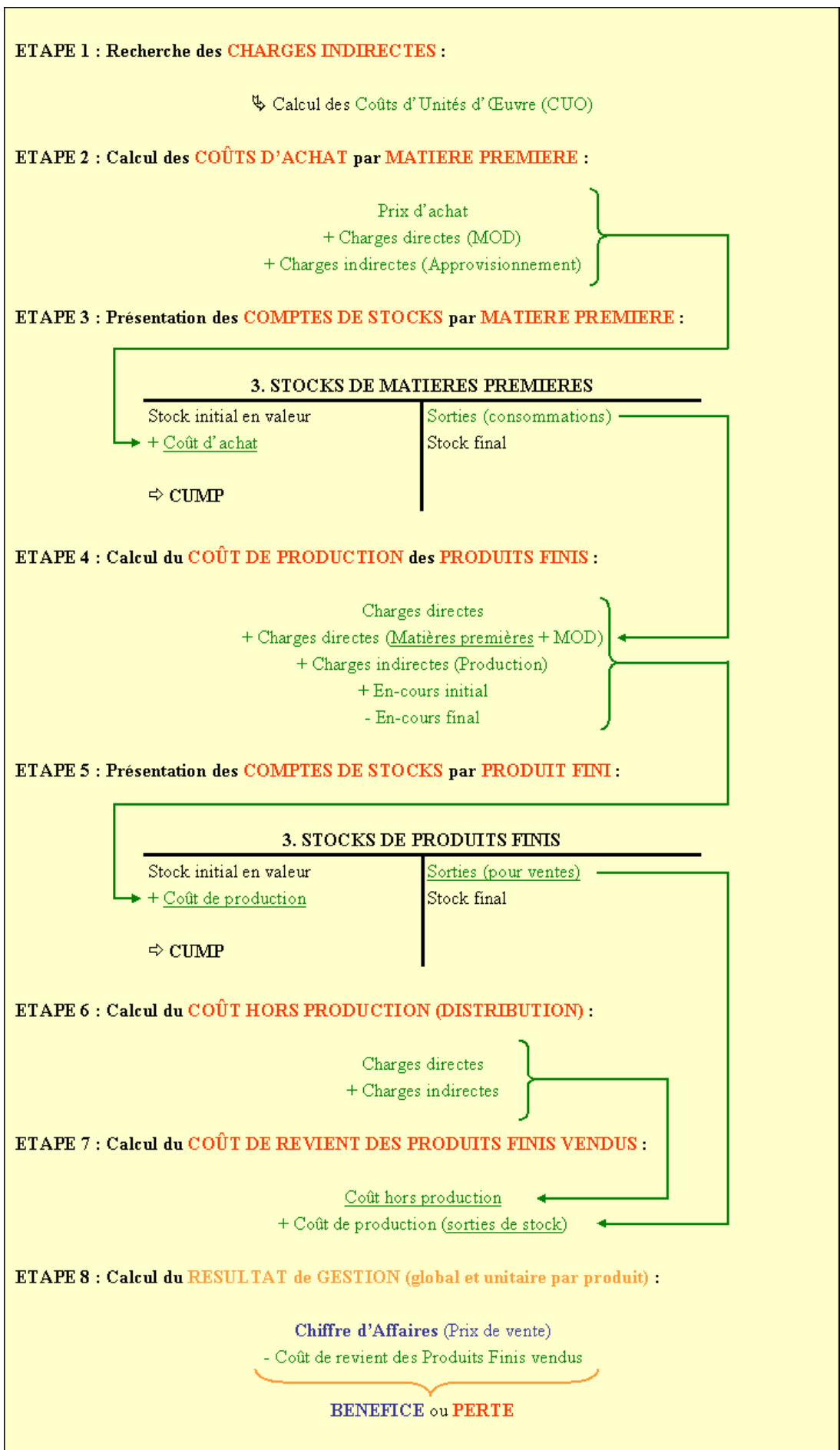
Il s'agit des résultats globaux ou unitaires réalisés sur la vente de chaque catégorie de marchandises, de chaque catégorie de produits finis, de chaque prestation de service.

$$\begin{aligned} & \textbf{Résultat de Gestion} \\ & = \\ & \textbf{Chiffre d'Affaires (CA)} \\ & - \\ & \textbf{Coût de revient des quantités vendues ou des prestations réalisées (CR)} \end{aligned}$$

Ce résultat peut être :

- nul : $CA = CR$
- positif : bénéfice : $CA > CR$
- négatif : perte : $CA < CR$

LES COÛTS COMPLETS (industriels)



Chapitre 9. APPLICATION.

9.1. Enoncé et travail à faire.

L'entreprise **DIAPEL** fabrique des plats cuisinés de grande qualité pour enfant.

L'étude des coûts est réalisée selon la méthode des coûts complets, par le service « comptabilité de gestion - contrôle de gestion ».

Pour le mois de mars, vous disposez des informations suivantes pour la fabrication de petits pots « purée carottes jambon » :

- Document 1 : Processus de production.
- Document 2 : Informations issues de la comptabilité financière.
- Document 3 : Etat des stocks.
- Document 4 : Extrait du tableau de répartition des charges indirectes.
- Document 5 : Charges directes de main d'œuvre.

TRAVAIL A FAIRE : en utilisant les annexes suivantes :

- Annexe 1 : Coûts d'unité d'œuvre.
- Annexe 2 : Coût d'achat des matières premières.
- Annexe 3 : Comptes de stocks.
- Annexe 4 : Coût de production de la purée.
- Annexe 5 : Coût de production des pots de purée conditionnés.
- Annexe 6 : Coûts hors production.
- Annexe 7 : Coût de revient des pots de purée conditionnés vendus.
- Annexe 8 : Résultat analytique.

1°) Calculer le coût de l'unité d'œuvre de chaque centre d'analyse.

2°) Calculer le coût d'achat des matières premières.

3°) Présenter les différents comptes de stocks (CUMP arrondi au 1/10 000).

4°) Calculer le coût de production de la purée.

5°) Calculer le coût de production des pots de purée conditionnés et présenter le compte de stock correspondant.

6°) Calculer les coûts hors production.

7°) Calculer le coût de revient des pots de purée conditionnés vendus.

8°) Calculer le résultat analytique (global et unitaire).

9°) Analyser les résultats obtenus et conclure.

9.2. Documents.

9.2.1. Document 1.

PROCESSUS DE PRODUCTION

La fabrication nécessite :

- des carottes,
- des tomates,
- du jambon,
- du sel,
- un pot en verre avec étiquette et couvercle pour le conditionnement.

Les conditions d'hygiène sont très strictes. Plusieurs opérations doivent être réalisées :

- éplucher et laver les légumes,
- cuire les légumes à la vapeur,
- couper les légumes et le jambon en morceaux,
- mixer l'ensemble des éléments.

Après fabrication, la purée préparée est conditionnée sous vide en pot individuel étiqueté de 200 g.

9.2.2. Document 2.

INFORMATIONS ISSUES DE LA COMPTABILITE FINANCIERE

Achats de matières premières et de fournitures :

- | | |
|--------------|---------------------------------|
| - carottes : | 100 000 kg à 1,20 € le kg |
| - tomates : | 15 000 kg à 2,30 € le kg |
| - jambon : | 33 000 kg à 24 € le kg |
| - sel : | 200 sacs à 15 € le sac de 25 kg |
| - pots : | 800 000 pots à 200 € le mille |

Consommations de matières premières et de fournitures :

- | | |
|--------------|---------------------------|
| - carottes : | 105 000 kg |
| - tomates : | 18 000 kg |
| - jambon : | 30 000 kg |
| - sel : | 4500 kg |
| - pots : | ? (quantité à déterminer) |

Production de purée : 150 000 kg de purée (non stockée).

Ventes de produits : 700 000 pots à 5,20 € l'unité.

9.2.3. Document 3.

ETAT DES STOCKS

Etats réels des stocks (inventaire physique) :

	au 1er mars	au 31 mars
- Carottes	10 000 kg à 1,38 € le kg	4 900 kg
- Tomates	3 500 kg à 2,50 € le kg	550 kg
- Jambon	7 000 kg à 25,30 € le kg	9 800 kg
- Sel	40 sacs à 20,15 € le sac	58 sacs
- Pots vides	250 000 à 198 € le mille	300 000 pots
- Pots conditionnés	45 000 pots à 1,65 € l'un	94 000 pots
- En-cours de production	4 000 €	8 000 €

Les sorties de stock sont évaluées au Coût Unitaire Moyen Pondéré calculé pour la période du mois de mars.

9.2.4. Document 4.

EXTRAIT DU TABLEAU DE REPARTITION DES CHARGES INDIRECTES

Charges	Total	Approvisionnement	Fabrication	Conditionnement	Distribution
Totaux après répartition secondaire	290 184	29 070	174 000	45 000	42 114
Nature de l'unité d'œuvre (UO)		Kg de MP achetée	Kg de purée fabriquée	1 pot	1 000 € de CA

9.2.5. Document 5.

CHARGES DIRECTES DE MAIN D'OEUVRE

Charges directes de main d'œuvre, toutes charges sociales et fiscales comprises :

- Approvisionnement : 169 H à 54,32 € de l'heure,
- Fabrication : 507 H à 63,00 € de l'heure,
- Conditionnement : 338 H à 58,00 € de l'heure,
- Distribution : 27 000 €.

NB : La main d'œuvre directe d'approvisionnement doit être répartie proportionnellement au nombre de kilos achetés pour chaque matière première.

9.3. Annexes.

9.3.1. Annexe 1.

COÛTS D'UNITES D'OEUVRE

Charges	Total	Approvisionnement	Fabrication	Conditionnement	Distribution
Totaux après répartition secondaire	290 184.00	29 070.00	174 000.00	45 000.00	42 114.00
Nature de l'unité d'œuvre (UO)		Kg de Matière 1 ^{ère} achetée	Kg de purée achetée	1 pot	1 000 € de Chiffre d'Affaires
Nombre d'unités d'œuvre (NUO)					
Coût de l'unité d'œuvre (CUO)					

9.3.2. Annexe 2.

COÛT D'ACHAT DES MATIERES PREMIERES

Eléments	Carottes			Tomates			Jambon			Sel		
	Qté (kg)	Pu	Mt	Qté (kg)	Pu	Mt	Qté (kg)	Pu	Mt	Qté (kg)	Pu	Mt
Charges directes :												
- Prix d'achat												
- MOD												
Charges indirectes :												
- Approvisionnement												
Totaux												

9.3.3. Annexe 3.

COMPTES DE STOCKS

STOCK DE CAROTTES							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial				Consommation			
Achats				Stock final réel			
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire			
Total				Total			

STOCK DE TOMATES							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial				Consommation			
Achats				Stock final réel			
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire			
Total				Total			

STOCK DE JAMBON							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial				Consommation			
Achats				Stock final réel			
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire			
Total				Total			

STOCK DE SEL							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial				Consommation			
Achats				Stock final réel			
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire			
Total				Total			

STOCK DE POTS VIDES							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial				Consommation			
Achats				Stock final réel			
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire			
Total				Total			

9.3.4. Annexe 4.

COÛT DE PRODUCTION DE LA PUREE

Eléments	Purée		
	Quantité (kg)	Prix unitaire	Montant
Charges directes :			
- Carottes			
- Tomates			
- Jambon			
- Sel			
- Main d'œuvre			
Charges indirectes :			
- Fabrication			
Totaux			

9.3.5. Annexe 5.

COÛT DE PRODUCTION DES POTS DE PUREE CONDITIONNES

Eléments	Pot de purée		
	Quantité (kg)	Prix unitaire	Montant
Charges directes :			
- Purée fabriquée			
- Main d'œuvre directe			
- Pots vides de 200 g			
Charges indirectes :			
- Conditionnement			
En-cours de production :			
- En-cours initial			
- En-cours Final			
Totaux			

COMPTE DE STOCK DES POTS DE PUREE CONDITIONNES

STOCK DE POTS DE PUREE CONDITIONNES							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial				Ventes			
Production				Stock final réel			
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire			
Total				Total			

9.3.6. Annexe 6.

COÛTS HORS PRODUCTION

Eléments	Quantité (kg)	Prix unitaire	Montant
Charges directes : - Main d'œuvre directe			
Charges indirectes : - Distribution			
Total			

9.3.7. Annexe 7.

COÛT DE REVIENT DES POTS DE PUREE CONDITIONNES VENDUS

Eléments	Quantité (kg)	Prix unitaire	Montant
Coût de production			
Coût hors production			
Totaux			

9.3.8. Annexe 8.

RESULTAT de GESTION

Eléments	Quantité (kg)	Prix unitaire	Montant
Chiffre d'affaires			
Coût de production			
Totaux			

9.4. Correction.

9.4.1. Travail 1.

COÛTS D'UNITES D'OEUVRE

Charges	Total	Approvisionnement	Fabrication	Conditionnement	Distribution
Totaux après répartition secondaire	290 184.00	29 070.00	174 000.00	45 000.00	42 114.00
Nature de l'unité d'œuvre (UO)		Kg de Matière 1 ^{ère} achetée	Kg de purée achetée	1 pot	1 000 € de Chiffre d'Affaires
Nombre d'unités d'œuvre (NUO)		153 000	150 000	750 000	3640
Coût de l'unité d'œuvre (CUO)		0.19	1.16	0.06	11.57

9.4.2. Travail 2.

COÛT D'ACHAT DES MATIERES PREMIERES

Éléments	Carottes			Tomates			Jambon			Sel		
	Qté (kg)	Pu	Mt	Qté (kg)	Pu	Mt	Qté (kg)	Pu	Mt	Qté (kg)	Pu	Mt
Charges directes :												
- Prix d'achat	100 000	1.20	120 000	15 000	2.30	34 500	33 000	24.00	792 000	5 000	0.60	3 000
- MOD	110.46	54.32	6 000	16.57	54.32	900	36.45	54.32	1 980	5.52	54.32	300
Charges indirectes :												
- Approvisionnement	100 000	0.19	19 000	15 000	0.19	2 850	33 000	0.19	6 270	5 000	0.19	950
Totaux	100 000	1.45	145 000	15 000	2.55	38 250	33 000	24.25	800 250	5 000	0.85	4 250

9.4.3. Travail 3.

COMPTES DE STOCKS

STOCK DE CAROTTES							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial	10 000	1.3800	13 800	Consommation	105 000	1.4436	151 578
Achats	100 000	1.4500	145 000	Stock final réel	4 900	1.4436	7 074
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire	100	1.4436	144
Total	110 000	1.4436	158 796	Total	110 000	1.4436	158 796

STOCK DE TOMATES							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial	3 500	2.5000	8 750	Consommation	18 000	2.5405	45 729
Achats	15 000	2.5500	38 250	Stock final réel	550	2.5405	1 397
Différence d'inventaire	50	2.5405	127	Différence d'inventaire			
Total	18 550	2.5405	47 126	Total	18 550	2.5405	47 126

STOCK DE JAMBON							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial	7 000	25.3000	177 100	Consommation	30 000	24.4337	733 011
Achats	33 000	24.2500	800 250	Stock final réel	9 800	24.4337	239 450
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire	200	24.4337	4 887
Total	40 000	24.4337	977 348	Total	40 000	24.4337	977 348

STOCK DE SEL							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial	1 000	0.8060	806	Consommation	4 500	0.8426	3 792
Achats	5 000	0.8500	4 250	Stock final réel	1 450	0.8426	1 222
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire	50	0.8426	42
Total	6 000	0.8426	5 056	Total	6 000	0.8426	5 056

STOCK DE POTS VIDES							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial	250 000	0.1980	49 500	Consommation	750 000	0.1995	149 625
Achats	800 000	0.2000	160 000	Stock final réel	300 000	0.1995	59 850
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire			
Total	1 050 000	0.1995	209 475	Total	1 050 000	0.1995	209 475

9.4.4. Travail 4.

COÛT DE PRODUCTION DE LA PUREE

Eléments	Purée		
	Quantité (kg)	Prix unitaire	Montant
Charges directes :			
- Carottes	105 000	1.4436	151 578
- Tomates	18 000	2.5405	45 729
- Jambon	30 000	24.4337	733 011
- Sel	4 500	0.8426	3 792
- Main d'œuvre	507	63.0000	31 941
Charges indirectes :			
- Fabrication	150 000	1.1600	174 000
Totaux	150 000	7.6003	1 140 051

9.4.5. Travail 5.

COÛT DE PRODUCTION DES POTS DE PUREE CONDITIONNES

Eléments	Pot de purée		
	Quantité (kg)	Prix unitaire	Montant
Charges directes :			
- Purée fabriquée	150 000	7.6003	1 140 051
- Main d'œuvre directe	338	58.0000	19 604
- Pots vides de 200 g	750 000	0.1995	149 625
Charges indirectes :			
- Conditionnement	750 000	0.0600	45 000
En-cours de production :			
- En-cours initial			4 000
- En-cours Final			-8 000
Totaux	750 000	1.8004	1 350 280

COMPTE DE STOCK DES POTS DE PUREE CONDITIONNES

STOCK DE POTS DE PUREE CONDITIONNES							
Entrées	Qté	Cu	MT	Sorties	Qté	Cu	MT
Stock initial	45 000	1.6500	74 250	Ventes	700 000	1.7918	1 254 260
Production	750 000	1.8004	1 350 280	Stock final réel	94 000	1.7918	168 429
Différence d'inventaire				Différence d'inventaire	1 000	1.7918	1 792
Total	795 000	1.7918	1 424 481	Total	795 000	1.7918	1 424 481

9.4.6. Travail 6.

COÛTS HORS PRODUCTION

Eléments	Quantité (kg)	Prix unitaire	Montant
Charges directes :			
- Main d'œuvre directe			27 000
Charges indirectes :			
- Distribution	3 640	11.5700	42 114
Total			69 114

9.4.7. Travail 7.

COÛT DE REVIENT DES POTS DE PUREE CONDITIONNES VENDUS

Eléments	Quantité (kg)	Prix unitaire	Montant
Coût de production	700 000	1.7918	1 254 260
Coût hors production			69 114
Totaux	700 000	1.8905	1 323 374

9.4.8. Travail 8.

RESULTAT de GESTION

Eléments	Quantité (kg)	Prix unitaire	Montant
Chiffre d'affaires	700 000	5.2000	3 640 000
Coût de production			1 323 374
Totaux	700 000	3.3095	2 316 626

9.4.9. Travail 9.

ANALYSE DES RESULTATS ET CONCLUSION

Prix de vente (prévu ou réel)	:	5,20 €	
Coût de revient	:	1,89 €	
BENEFICE		3,31 €	
→ Taux de marge	:	$(3,31 / 1,89) \times 100$	= 175,13 %
→ Taux de marque	:	$(3,31 / 5,20) \times 100$	= 63,65 %
→ Coefficient multiplicateur	:	$(5,20 / 1,89)$	= 2,75