

NOM :

Prénom :

Classe :

Thème 3 : Création de valeur et performance

QDG 7 : Peut-on mesurer la contribution de chaque acteur à la création de valeur ?

Troisième partie : Du coût au prix

Notions à maîtriser à l'issue de cette étude :

- ✓ Prix,
- ✓ Coût,
- ✓ Marge,
- ✓ Charges

A l'issue de cette étude, vous devez être capable

- ✓ D'analyser la relation entre le prix, le coût et le niveau de qualité d'un produit ou d'un service.
- ✓ De ne pas confondre le coût, le coup, le cou...

Sommaire de la Question 7, troisième partie :

I.- Du coût au prix	2
1°) Le coût	
2°) Le prix de vente fixé à partir du coût du produit	
3°) Le prix de vente fixé à partir du coût variable du produit	
II.- Le seuil de rentabilité et l'acceptabilité du prix par le consommateur	5
1°) Le seuil de rentabilité	
2°) L'acceptabilité du prix par le consommateur	
3°) La notion de « rapport qualité – prix »	
TAP : la TVA	7
Conclusion de la 3^{ème} partie	8

Avertissement :

Les lieux et certains noms correspondent à la réalité ; les chiffres, valeurs montants, stratégies, etc. ont été imaginés pour répondre aux besoins du cours de Sciences de gestion et numérique et adapté pour d'élèves de 1^{ère} STMG.

I.- Du coût au prix

1°) Le coût

A sa création en 1955, Pour faire une tarte tropézienne de 4 personnes, vendue 12 € ; Micka achète pour 2 € « ingrédients » : nous avons vu que ces achats s'appelaient « consommations Intermédiaires »
Depuis, l'entreprise s'est agrandie, comme nous l'avons vu.

<https://www.lartetropézienne.fr/fr/la-tarte-tropeziennne/29-la-tarte-tropeziennne-micka-livraison-france-24h.html>



LA TARTE TROPÉZIENNE (4, 6 OU 8-10 PARTS)

Une délicieuse brioche généreusement garnie d'un savoureux mélange de deux crèmes onctueuses, saupoudrée de grains de sucre.

Pour 4, 6 ou 8-10 personnes. (environ 18 / 24 et 32 cm de diamètre)

EN SAVOIR +

Conditionnement
pour 4 pers.

Quantité
1

Prix : **19,00 € TTC**

COMMANDER

La vente au détail :

Aujourd'hui, la tarte tropézienne est vendue dans les magasins physiques et sur internet, la tarte pour 4 personnes est vendue 19 €.

De plus, pour tout achat sur internet inférieur à 60 €, il est facturé 9,90€ par commande. A partir de 60 € la livraison est gratuite.

La vente en gros :

Comme vous le savez, la SAS La tarte tropézienne possède des magasins de vente au détail.

Elle livre aussi des boulangers, des restaurants et autres magasins d'alimentation, qui sont donc, non pas des consommateurs finaux, mais des revendeurs. Ces revendeurs achètent en quantités, ils bénéficient donc de prix d'achat particuliers : la tarte de 4 personnes leur est vendue 10 € (Hors Taxes, c'est-à-dire sans TVA).

Pour chaque tarte vendue en gros (aux revendeurs), l'entreprise a plusieurs **charges**, données ici Hors Taxe (sans TVA)

- Les Consommations Intermédiaires : 2 €
 - La main d'œuvre : un ouvrier fabrique 10 tartes en 1 heures, son salaire coûte à l'entreprise 20 € de l'heure
- Le coût de la main d'œuvre par tarte est donc de** Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. €

- Les autres charges de production : l'amortissement du matériel ; l'eau, l'électricité, : le service gestion a calculé que ces charges s'élevaient à 1 € par tarte.
- Les charges de distribution (la livraison aux revendeurs) : 1€ par tarte).

Une charge, en comptabilité, est une dépense que l'entreprise doit faire dans le cadre de son activité. « C'est la consommation d'un bien ou d'un service enregistrée en comptabilité » (Hachette).

Le coût est l'ensemble des charges nécessaires à la production ou à l'activité.

Exemple : charge de personnel de fabrication, coût de production d'une tarte.

Le coût de production est le coût (ensemble des charges) de la production (d'une tarte),

Le coût de revient est le cout de production auquel s'ajoute le coût de distribution

2°) Le prix de vente fixé à partir du coût du produit

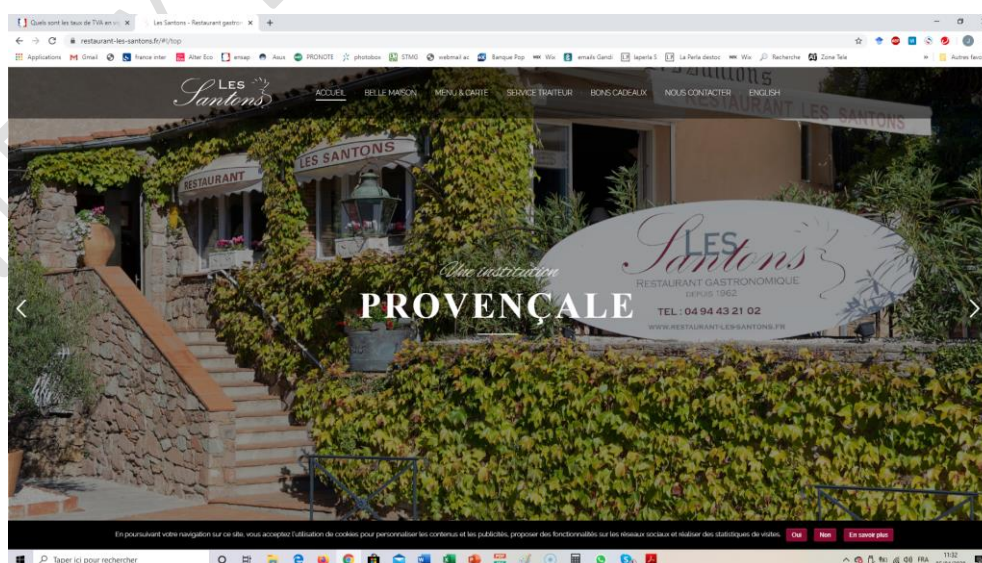
Question : calculez le coût de production d'une tarte tropézienne, en faisant apparaître le détail des calculs

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Question : calculez le coût de revient d'une tarte tropézienne vendue en gros, en faisant apparaître le détail des calculs

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Les santons de Grimaud



Le restaurant « [Les santons](#) » à GRIMAUD, village situé à quelques km de St Tropez et de Cogolin, vient de mettre la tarte tropézienne à sa carte. Elle achète donc des tartes de 4 personnes 10 €, et va les revendre en assiette, à la part. Ce sont deux frères, Gerald et Antony Martinez qui ont reprise il y a peu ce restaurant autrefois réputé.

Gérald propose de vendre la part de tarte 14€ TTC, y compris donc 10% de TVA (voir TAP les taux de TVA en France)

FONTERAY, Lycée Henri IV Béziers, 2020

Question : Quel serait le prix de vente HT d'une part de tarte vendue 14€ TTC au restaurant le Moulin de Mougins ?

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

La marge étant la différence entre le prix de vente (HT) et le prix d'achat (HT)

Question : Quelle serait la marge sur cette part de tarte ?

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Question : A quoi va servir cette marge, pourquoi est-elle nécessaire, et comment la caractériser (la dénommer ? (Revoir partie 1, compte de résultat)

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Question : Quel serait le coefficient multiplicateur appliqué pour obtenir le prix de vente TTC en partant du coût d'achat HT ? (Précisez le détail des calculs)

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

	Prix de vente TTC	
Coefficient multiplicateur =	-----	(soit Prix de vente = Coût d'achat HT X Coeft multiplicateur)
	Coût d'achat HT	

Question : si nos restaurateurs veulent mettre un coefficient multiplicateur de 5 sur tous leurs desserts, quel serait le prix de la tarte tropézienne ?

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Ce coefficient multiplicateur satisfait donc Gérard, mais Antony le trouve trop élevé.

3°) Le prix de vente fixé à partir du coût variable du produit

Certaines charges sont fixes, c'est-à-dire qu'elles ne varient pas (ou très peu) quelque soit le niveau d'activité : les salaires fixes, loyers, amortissement des investissements... On peut intégrer souvent eau, électricité, déplacements, fournitures de bureau, comptable...)

D'autres charges sont variables, c'est à dire qu'elles dépendent directement de l'activité : c'est le cas des Consommations Intermédiaires, des parties variables du salaire ou des primes...

Notre restaurant les Santons, a beaucoup plus de clients les week-end et l'été : il achètera donc davantage de tartes tropéziennes. Il s'agit d'une charge variable.

Fixer un prix de vente à partir du coût variable d'un produit consiste à ajouter une marge à ce coût variable.

Cette marge doit être suffisante pour couvrir les coûts fixes, et permettre un bénéfice.

Prix de vente = Coût variable + Marge sur coût variable

Si la part de tarte est vendue 14€, cela nous donne : $14 = 2,5 + \text{Marge/coût variable}$ (11,5)

II.- Le seuil de rentabilité et l'acceptabilité du prix par le consommateur

Antony, lui, pense qu'il faut fixer le prix de vente de tous les plats vendus dans le restaurant à partir du coût variable du produit.

1°) Le seuil de rentabilité

Antony a donc calculé que le montant moyen du couvert par client s'établissait à 40 €, c'est-à-dire que l'addition payée pour un client est en moyenne de 44 € TTC, soit 40 € HT

Il propose d'appliquer un coefficient multiplicateur de 4 sur les coûts variables de chaque plat pour en déterminer le prix de vente.

Les deux frères s'interrogent : **combien faut-il faire de couverts sur l'année pour ne pas perdre d'argent ?**

Les coûts variables du restaurant sont constitués exclusivement de :

- Consommations intermédiaires (les achats de matières et de tarte Tropézienne)

Le coûts fixes annuels sont :

- Loyer : 12.000 €
- Electricité, eau, gaz 3000 €
- Salaires et charges : 200.000 €
- Autres dépenses : 35.000 € (déplacements, comptable, amortissements)

Combien faut-il faire de couverts sur l'année pour ne pas perdre d'argent ?

Pour répondre à cette question, il nous faut déterminer le **seuil de rentabilité**, c'est-à-dire le niveau de Chiffre d'Affaires où l'entreprise ne fait ni bénéfices ni pertes, donc le C.A. qui couvre juste toutes les charges, fixes et variables, soit :

$$CA = CF + CV$$

Question : Commençons par calculer le montant des charges fixes annuelles :

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Nous savons que le coefficient multiplicateur est de 4, ce qui signifie que

Questions ; Quand le restaurant achète 10 € de marchandise, il la vend entrer du texte. €.

Combien faut-il faire de couverts sur l'année pour ne pas perdre d'argent ?

Autrement dit, les Charges Variables représentent : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. % du Chiffre d'Affaires.

Si vous avez trouvé ce % et avez calculé le montant des charges fixes, pour pouvez aisément calculer le seuil de rentabilité :

(Question) Le Seuil de rentabilité est de : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. €, c'est le Chiffres d'Affaires annuel que le restaurant doit réaliser pour ne pas perdre d'argent. Au-delà de ce montant, il commence à faire des bénéfices.

(Question) Maintenant, nous pouvons déterminer combien de couverts doit faire les restaurant sur une année :

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Mais au fait, en appliquant cette règle, quel prix HT et TTC serait vendue la part de tarte tropézienne ?

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

Nos deux frères ne sont donc pas d'accord, Gerald trouvant que les prix ne sont pas assez élevés.

Il veut maintenir un coefficient multiplicateur de 5, sachant que dans ce cas, le prix du couvert passe à 50€ HT.

Questions : Calculez le nouveau seuil de rentabilité, et le nombre de couverts sur l'année pour l'atteindre.

Nouveau SR : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. €

Nombre de couverts à faire sur l'année : Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte. Couverts.

2°) L'acceptabilité du prix par le consommateur

En appliquant le coefficient préconisé par Gérard, le prix du couvert moyen passerait à 50€ HT, soit 55€ TTC.

(Question) Jusqu'à présent il était de 44€ TTC. Il subirait donc une augmentation de entrer du texte. %

Question : que pensez vous d'une telle augmentation pour le consommateur ? développez une argumentation
Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

3°) La notion de « rapport qualité – prix »

Le « rapport qualité/prix » est une notion devenue difficile à appréhender :

Par exemple ; la part de tarte tropézienne peut être vendue 14€ dans un restaurant gastronomique et 3€ dans une boulangerie. Pourtant c'est la même. Ce sont services associés qui changent. En marketing, vous entendrez parler du « parcours du consommateur » et de « l'expérience client ».
Dans ce cas de figure, la différence de prix se comprend.

Voyons un autre exemple sur internet :

La tarte tropézienne est vendue 19,90€ sur le site officiel « latartetropézienne.fr » ; mais l'entreprise fournit également d'autres vendeurs sur le net, comme le site www.pourdebon.com/ . Ce dernier la vend, 19 €, mais en période de promotion, peut baisser son prix à 14€.

L'entreprise doit donc déterminer un **coût cible** c'est-à-dire un prix suffisant pour lui permettre de faire du profit, tout en étant acceptable par le consommateur.

Vous voulez voir l'impact d'un changement de coefficient multiplicateur, de nombre de couverts vendus...

Allez sur ce lien :

TAP : La TVA, taux de TVA en France et fonctionnement

- Taux normal : **20 %**
- Taux intermédiaire : **10 %**
- Taux réduit : **5,5 %**
- Taux particulier : **2,1 %**

« Le **taux normal** de la TVA est fixé à **20 %** ([art. 278 du code général des impôts](#)), pour la majorité des ventes de biens et des prestations de services : il **s'applique à tous les produits ou services pour lesquels aucun autre taux n'est expressément prévu**.

Le **taux réduit** de **10 %** ([art. 278 bis](#), [278 quater](#), [278 sexies A](#), [278 septies](#) et [art. 279](#) du CGI) est notamment applicable aux produits agricoles non transformés, au bois de chauffage, aux travaux d'amélioration du logement qui ne bénéficient pas du taux de 5,5%, à certaines prestations de logement et de camping, aux foires et salons, jeux et manèges forains, aux droits d'entrée des musées, zoo, monuments, aux transports de voyageurs, au traitement des déchets, **à la restauration**.

Le **taux réduit** de **5,5 %** ([art. 278-0 bis et 278-0 bis A](#), [art. 278 sexies](#) du CGI) concerne **l'essentiel des produits alimentaires**, les produits de protection hygiénique féminine, équipements et services pour handicapés, livres sur tout support, abonnements gaz et électricité, fourniture de chaleur issue d'énergies renouvelables, fourniture de repas dans les cantines scolaires, billetterie de spectacle vivant et de cinéma, certaines importations et livraisons d'œuvres d'art, travaux d'amélioration de la qualité énergétique des logements, logements sociaux ou d'urgence, accession à la propriété.

Le **taux particulier** de **2,1 %** ([art. 281 quater et suivants du CGI](#)) est réservé aux médicaments remboursables par la sécurité sociale, aux ventes d'animaux vivants de boucherie et de charcuterie à des non assujettis, à la redevance télévision, à certains spectacles et aux publications de presse inscrites à la Commission paritaire des publications et agences de presse ».

Source : <https://www.economie.gouv.fr/cedef/taux-tva-france-et-union-europeenne>

Rappel : le principe de fonctionnement de la TVA :

La TVA est un impôt qui n'est payée en principe que par le consommateur final.

La SAS la Tarte tropézienne, au cours du mois de juillet 2019 a acheté pour 500.000 € de farine.

Le minotier lui a fait une facture de 50.000€ Ht + TVA 5,5%, **soit 52.500 €**, = 54.262,50 €.

Le même mois l'entreprise a fait un Chiffre d'Affaires de 211.000 € TTC, soit 200.000 € + 11.000€ de TVA

A la fin du mois, elle reversa à l'état la différence entre la TVA encaissée de ses clients, soit 11.000€, et la TVA payée à ses fournisseurs, **soit 5.250 €**

Elle devra donc payer à l'état : 6.737,50 €

TVA due à l'état = TVA encaissée – TVA déductible
--



Conclusion de la 3^{ème} partie

A rédiger vous-même, en distanciel ou en classe

Cliquez ou appuyez ici pour entrer du texte.

FONTERAY, Lycée Henri IV Béziers, 2020

Vous en êtes ici ?

*Alors vous avez bien mérité de décompresser :
Montez sur votre lit, Fermez les yeux,
imaginez-vous au Papagayo,
et dansez !*

(mais surtout restez confinés !)

<https://www.youtube.com/watch?v=PXaEyyIQbLI>

<https://www.youtube.com/watch?v=J32TEs2aNjw>

<https://www.youtube.com/watch?v=IPvEQ5Cnyfk>

et aussi : [la folie de St Tropez](#)



FONTERAY, Lycée Henri IV Béziers, 2020