

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU MANAGEMENT
ET DE LA GESTION (STMG)

GESTION ET FINANCE

ÉPREUVE DE SPÉCIALITÉ
PARTIE ÉCRITE

SESSION 2018

Durée : 4 h

Coefficient : 6

Documents autorisés

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

Matériel autorisé :

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

***Le sujet comporte 13 pages numérotées 1/13 à 13/13.
Il vous est demandé de vérifier que le sujet est complet
dès sa mise à votre disposition.***

Le sujet comporte deux parties indépendantes :

Sommaire	p 2
----------------	-----

PREMIÈRE PARTIE (90 points)

Présentation	p 3
--------------------	-----

DOSSIER 1 – La relation avec les partenaires	(35 points)..... p 4
DOSSIER 2 – L'analyse de la situation de l'entreprise	(34 points)..... p 5
DOSSIER 3 – L'aide à la prise de décision	(21 points) p 6

DEUXIÈME PARTIE (30 points)	p 7
--	-----

Le sujet comporte les annexes suivantes :

DOSSIER 1 – La relation avec les partenaires

ANNEXE 1 – Facture n° F1217- 45	p 8
ANNEXE 2 – Factures diverses.....	p 8
ANNEXE 3 – Facture n° F0217-61	p 9
ANNEXE 4 – Éléments relatifs à l'ancien four traditionnel.....	p 9

DOSSIER 2 – L'analyse de la situation de l'entreprise

ANNEXE 5 – Bilan comptable de Croc en bouche avant affectation du résultat au 31 décembre 2017.....	p 10
ANNEXE 6 – Modèle de bilan fonctionnel : les rubriques à présenter.....	p 11
ANNEXE 7 – Les indicateurs financiers de 2016.....	p 11
ANNEXE 8 – Extrait du procès verbal de l'assemblée générale ordinaire.....	p 11
ANNEXE 9 – Les rubriques à présenter pour l'affectation du résultat	p 11

DOSSIER 3 – L'aide à la prise de décision

ANNEXE 10 – Description du processus de production des baguettes tradition	p 12
ANNEXE 11 – Détail des charges du mois de mars 2018.....	p 12
ANNEXE 12 – Tableau de répartition des charges indirectes de mars 2018.....	p 13
ANNEXE 13 – Coût de production des baguettes de mars 2018... ..	p 13
ANNEXE 14 – Coût de revient des baguettes de mars 2018... ..	p 13

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 de 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 le numéro, l'intitulé des comptes et un libellé de l'écriture.

La SARL Croc en bouche a été créée en 2010 à Draguignan, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA). Son capital social est de 80 000 €. Cette boulangerie industrielle à capital familial a pour activité la fabrication de pains et de viennoiseries.

Les associés sont les frères Palet, Dimitri et Pierre, et Jacques Harau, leur beau-frère, qui assure la fonction de gérant. Le capital se partage de la manière suivante : 30 % pour chaque frère et 40 % pour le gérant.

Croc en bouche située dans une zone industrielle, possède un bâtiment de 412 m² dédié à la production et au stockage (matières premières et productions : pains au chocolat, croissants, divers types de pains), ainsi qu'un espace administratif. L'espace productif actuel est suffisamment grand pour permettre à l'entreprise de se développer davantage.

La société emploie actuellement 19 salariés aux services production et livraison ainsi que 5 personnes au service administratif (service commercial, secrétariat et gestion-finance). Le site de production est ouvert 7 jours sur 7 afin de satisfaire des clients de plus en plus exigeants. Les équipes se relaient afin d'assurer la continuité de la production.

Actuellement, les points de vente se situent uniquement dans la région avec une boulangerie principale en centre-ville, et une dans le centre commercial « Le Salamandrier ». L'entreprise livre chaque matin des petits commerces de la région pour les pains et viennoiseries les plus demandés.

Les principaux concurrents sont les grandes surfaces de distribution mais également les grands groupes spécialisés dans le pain et les viennoiseries.

L'entreprise Croc en bouche propose des baguettes tradition conformes à une norme de haute qualité. Son chiffre d'affaires est réalisé principalement grâce à des produits d'appel phares : la baguette « tradition française » et la baguette « céréales ».

Aujourd'hui, l'entreprise innove et commercialise différents types de pains, en particulier des pains pré-cuits surgelés et des pains cuits surgelés. Il en est de même pour les pains au chocolat, croissants et autres viennoiseries traditionnelles. L'entreprise se doit d'agrandir sa chaîne de production et d'investir dans de nouvelles machines, fours et réfrigérateurs. Cette évolution est nécessaire car l'entreprise veut conquérir de nouveaux clients pour maintenir une position de force sur le marché. Elle envisage également de créer une nouvelle activité de plats cuisinés. Elle se doit donc d'étudier les différentes possibilités de financement compte tenu des difficultés qu'éprouvent les PME à financer leurs projets, et particulièrement à négocier des emprunts auprès des banques.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile. L'entreprise Croc en bouche tient sa comptabilité dans un journal unique. Les numéros des comptes clients et fournisseurs sont suivis des trois premières lettres de la raison sociale. Son activité est soumise à la TVA au taux réduit de 5,5 %.

PREMIÈRE PARTIE

DOSSIER 1 – LES RELATIONS AVEC LES PARTENAIRES

L'entreprise Croc en bouche apporte une attention particulière aux relations qu'elle noue avec ses partenaires, tout particulièrement avec ses clients professionnels et ses fournisseurs.

Les contacts avec les clients professionnels lui permettent de mieux appréhender les attentes des consommateurs. Les échanges avec les fournisseurs sont l'occasion de découvrir de nouvelles matières premières ou de découvrir de nouveaux outils de production plus performants.

Au cours de l'exercice un des fournisseurs historiques a cessé son activité. L'entreprise a dû changer de fournisseur. Elle a également, suite à un échange avec un fournisseur d'outils industriels, décidé d'investir dans un nouveau four à pain.

A – Le suivi des opérations courantes

L'ancien fournisseur de farine de la SARL Croc en bouche ayant arrêté son activité, l'entreprise a dû changer de fournisseur. Après étude des différentes offres, monsieur Palaso, directeur administratif et financier, a passé une importante commande à son nouveau fournisseur Silam du sud en novembre 2017.

Vous disposez des **ANNEXES 1 et 2** pour traiter ce dossier.

Travail à faire

- 1. Citer quatre critères qui ont pu inciter la SARL Croc en bouche à choisir le fournisseur Silam du sud.**
- 2. Identifier le type de réduction qui apparaît sur la facture F1217- 45 et indiquer une raison possible pour laquelle elle a été obtenue.**
- 3. Comptabiliser au journal les documents comptables des ANNEXES 1 et 2.**

B – Les opérations d'investissement et d'inventaire

Le four à pain électrique de la boulangerie principale du centre-ville permettant de réchauffer et de cuire de nouveaux pains a dû être changé. La SARL Croc en bouche a fait le choix d'un nouveau four à granulés de bois afin de mieux respecter l'environnement et d'améliorer la qualité des différents pains. La capacité de production sera accrue et des gains de productivité permettront de réaliser des économies.

L'ancien four traditionnel a été vendu 650,00 HT le 15 février 2017. Il est remplacé par un nouveau four à granulés de bois mis en service le jour même. Ce dernier sera amorti selon les mêmes modalités que l'ancien four.

Vous disposez des **ANNEXES 3 et 4** pour traiter ce dossier.

Travail à faire

1. Indiquer le coût d'acquisition du nouveau four à pain. Justifier.
2. Présenter l'écriture qui doit être comptabilisée au journal concernant l'acquisition du nouveau four à pain.
3. Apprécier l'impact de cette opération sur la trésorerie.
4. Comptabiliser l'écriture d'amortissement nécessaire au 31 décembre 2017 pour le nouveau four à pain en justifiant vos calculs.
5. Justifier l'existence de chacune des écritures enregistrées lors de la cession de l'ancien four à pain et expliquer les comptes utilisés et les montants enregistrés.

DOSSIER 2 – L'ANALYSE DE LA SITUATION DE L'ENTREPRISE

Jacques Harau, le gérant, envisage de créer une nouvelle activité : des plats cuisinés à livrer aux entreprises et aux collectivités pour 2018. Il a fait réaliser une étude de marché qui lui a confirmé l'existence d'une demande potentielle.

Fortement motivé par ce projet, il a bien conscience que cette nouvelle activité va nécessiter un investissement financier important.

A – Analyse du bilan

Dans le but de connaître les possibilités d'investir de la SARL Croc en bouche avant de s'engager dans le développement son outil de production, monsieur Harau souhaite recueillir des informations sur la structure financière de l'entreprise et demande au directeur administratif et financier, monsieur Palaso, de mener une analyse de son bilan.

Vous disposez des **ANNEXES 5, 6 et 7** pour traiter ce dossier.

Travail à faire

1. Etablir le bilan fonctionnel pour l'exercice 2017 conformément au modèle figurant en ANNEXE 6.
2. Présenter les indicateurs financiers (FRNG, BFR et trésorerie nette) pour l'exercice 2017 à l'aide du modèle figurant en ANNEXE 7. Justifier les calculs.
3. Vérifier la relation entre le fonds de roulement net global (FRNG), le besoin en fonds de roulement (BFR) et la trésorerie nette (TN). Justifier vos calculs.
4. Rédiger un commentaire sur l'évolution de la situation financière de l'entreprise Croc en bouche et conclure sur la possibilité de financer une partie du nouveau projet.

B – Projet d'affectation du résultat

A la suite de l'assemblée générale, Jacques Harau, gérant, souhaite procéder à la répartition des bénéfices de 2017.

Cette répartition a fait l'objet d'un désaccord entre monsieur Harau et les deux autres associés. Ces derniers, majoritaires, souhaitent que leur prise de risque soit rémunérée. Or, depuis plusieurs années, l'entreprise ne leur a distribué que peu de bénéfice. Monsieur Harau, de son côté, préférerait qu'un maximum de bénéfice soit mis en réserve compte tenu du projet à venir. En effet, monsieur Harau aurait souhaité avoir un peu plus de poids lors des négociations de financement auprès des banques.

Au final, l'assemblée générale a retenu le choix d'affectation des frères Palet.

Vous disposez des **ANNEXES 8 et 9** pour traiter ce dossier.

Travail à faire

- 1. Présenter la répartition du bénéfice 2017 à l'aide de l'ANNEXE 9.**
- 2. Comptabiliser cette répartition au journal de l'entreprise au 31 mars 2018.**
- 3. Cette répartition de bénéfice vous semble-t-elle pertinente compte tenu du nouveau projet de développement ? Justifier.**

DOSSIER 3 – L'AIDE A LA PRISE DE DECISION

Les baguettes symbolisent le savoir-faire boulanger français. Croc en bouche propose différentes baguettes : ordinaires, tradition, aux graines, bio... Un bon goût, une belle croûte dorée et craquante, une meilleure conservation après cuisson, avec une hydratation supérieure des pâtes.

Face à une concurrence sur les prix de plus en plus forte, le gérant, monsieur Harau, désire connaître avec précision le résultat réalisé sur la vente des baguettes tradition afin de savoir s'il est possible de baisser leur prix pour être plus compétitif et augmenter les ventes. La moyenne du prix de vente de la baguette tradition proposée par les concurrents est de 1 €. Par ailleurs, monsieur Harau s'est fixé comme objectif d'atteindre au minimum une marge bénéficiaire de 30 centimes d'euro sur chaque baguette tradition afin de maintenir le niveau de rentabilité.

Pour déterminer le coût de revient des baguettes tradition et le résultat dégagé au mois de mars 2018, l'entreprise utilise la méthode des coûts complets. Le comptable a effectué des calculs et vous charge de poursuivre son travail.

Par mesure de simplification, il n'est pas tenu compte des stocks.

Vous disposez des **ANNEXES 10 à 14** pour traiter ce dossier.

Travail à faire

- 1. Retrouver par le calcul le coût de l'unité d'œuvre du centre cuisson et indiquer sa signification.**
- 2. Justifier la quantité et le calcul de la ligne « MOD du salaire brut des boulangers » dans l'ANNEXE 13.**
- 3. Calculer le résultat unitaire dégagé sur la baguette tradition.**
- 4. Calculer le prix de vente minimum que monsieur Harau pourra fixer pour préserver sa marge bénéficiaire unitaire de 30 centimes afin d'être plus compétitif. Justifier votre réponse.**

Après discussion avec le nouveau fournisseur Silam, monsieur Harau a pu obtenir un tarif préférentiel de 0,70 € le kilogramme de farine. On cherche à mesurer l'impact de ce changement sur les coûts et le prix applicable.

- 5. Calculer le nouveau coût de production unitaire.**
- 6. Le nouveau tarif de la farine n'ayant pas d'impact significatif sur le coût d'unité d'œuvre du centre administration, calculer la nouvelle marge bénéficiaire unitaire de la baguette tradition. Justifier vos calculs.**
- 7. Indiquer si monsieur Harau pourra proposer un prix de vente inférieur à celui de la concurrence en préservant sa marge bénéficiaire de 30 centimes d'euro. Justifier.**

DEUXIÈME PARTIE

La SARL Croc en bouche, PME familiale de 19 salariés, spécialisée dans la fabrication de pain et de viennoiseries, essaie de se développer par différents moyens : acquisition de matériel plus performant, nouvelle activité de plats cuisinés et politique de prix visant à augmenter les quantités vendues.

Cependant, elle peut rencontrer certaines difficultés de financement de ses nouveaux projets compte tenu des ressources dont elle dispose.

Son principal concurrent dans le centre commercial « Le Salamandrier » est une enseigne de la grande distribution. Cette grande entreprise envisage également des investissements afin de développer une production de baguettes traditionnelles sur place (agrandissement du point de vente, fours, réfrigérateur...). Elle aussi devra trouver des moyens pour financer ce développement.

Travail à faire

En une ou deux pages au maximum, à partir de vos connaissances et en vous inspirant des situations présentées dans la première partie ou d'autres situations, répondre à la question suivante :

Une PME dispose-t-elle des mêmes moyens qu'une grande entreprise pour financer son développement ?

ANNEXE 1 - Facture n° F1217- 45

SILAM DU SUD 18 Route des plaines 83 600 FREJUS		FACTURE n° F1217- 45 Doit : SARL Croc en bouche 12 rue de F. Isautier ZI du tombant 83 300 DRAGUIGNAN		
Votre Cde du : 22/11/2017		Le 05 décembre 2017		
Réf.	Désignation	Qté	P.U. HT	Montant
T45	Farine T45 Blanche – 10 kgs Remise	500	8,00 8 %	4 000,00 320,00
Total hors taxes				3 680,00
TVA à 5.5 %				202,40
Montant total TTC				3 882,40
En votre aimable règlement : 40 % par chèque sous huit jours Le solde sous 30 jours				

ANNEXE 2 - Factures diverses

<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content;"> Croc en bouche 12 rue F. Isautier ZI du tombant 83 300 Draguignan </div>			
Doit			
Facture n° 022017-11 Date : 02/12/2017		Boulangerie Pierrot Centre commercial Le Salamandrier 83 300 Draguignan	
Désignation	Qté	PU	Montant
Pains complets surgelés	1200	0,45	540,00
Remise		10 %	54,00
Net commercial			486,00
TVA		5.5 %	26,73
Net TTC			512,73

Bureau Valley 123 rue marius et ary Leblond 83600 Draguignan				Date : 08/12/2017
Doit				
Facture n° bv2015622		Croc en bouche 12 rue F Isautier ZI du tombant 83 300 Draguignan		
Désignation	Qté	PU	Montant	
Papier A4 – blanc	10	4,20	42,00	
Enveloppes 110 – TR12	10	2,10	21,00	
Sous-chemises	50	1,10	55,00	
		Net commercial	118,00	
		TVA 20 %	23,60	
		Total TTC	141,60	
À payer par chèque bancaire avant le 18 décembre 2017				

ANNEXE 3 - Facture n° F0217 - 61

Euphrem distribution 155 Rue Valon Harau 83 180 Villeneuve Tel : 03 12 45 72 44 Siren : 2547825214552 Facture n° F0217-61		Date : 15 février 2017 Doit : SARL Croc en bouche 12 rue de F. Isautier ZI du tombant 83 300 DRAGUIGNAN		
Réf.	Désignation	Qté	P.U. HT	Montant
FR201	Four à granulés de bois	1	8 500,00	8 500,00
	Frais de mise en service	1	500,00	500,00
	Montant brut			9 000,00
	Remise 5%			450,00
Net commercial HT				8 550,00
TVA à 20 %				1 710,00
Net à payer				10 260,00
Paiement le 15 mars 2017				

ANNEXE 4 – Éléments relatifs à l'ancien four traditionnel Plan d'amortissement de l'ancien four traditionnel

Four électrique B201 Coût d'acquisition : 6 540 € Date d'acquisition : 20/10/2013		Durée d'amortissement : 5 ans Taux d'amortissement : 20 % date de mise en service : 1/11/2013		
Exercice	Base Amortissable	Annuité d'amortissement	Amortissements cumulés	Valeur Nette Comptable
2013	6 540	218	218	6 322
2014	6 540	1 308	1 526	5 014
2015	6 540	1 308	2 834	3 706
2016	6 540	1 308	4 142	2 398
2017	6 540	1 308	5 450	1 090
2018	6 540	1 090	6 540	0

Écritures comptables

		15/02/2017			
6811	DAP immo corp			163,50	
28154			Amort. ITMOI		163,50
		15/02/2017			
675	VCEAC			2 234,50	
28154	Amort. ITMOI			4 305,50	
2154			ITMOI		6 540,00
		15/2/2017			
512	Banque			780,00	
775			PCEA		650,00
44571			État, TVA collectée		130,00

ANNEXE 5 – Bilan comptable de Croc en bouche avant affectation du résultat au 31 décembre 2017

ACTIF (en euros)				PASSIF (en euros)	
Libellés	Brut	Amortissements et dépréciations	Net	Libellés	Montants
ACTIF IMMOBILISÉ				CAPITAUX PROPRES	
<i>Immobilisations incorporelles</i>				Capital	80 000
Frais d'établissement	6 720		6 720	Réserve Légale	6 423
Concessions, Brevets	832	222	610	Autres réserves	8 116
Fonds commercial	32 340		32 340	Résultat	19 180
<i>Immobilisations corporelles</i>				Total I	113 719
Terrain					
Constructions	26 722	12 402	14 320		
Installations techniques	42 050	8 056	33 994		
Matériel de transport	18 053	6 008	12 045		
Autres Immobilisations	7 055	1 710	5 345		
<i>Immobilisations Financières</i>				Provisions pour risques	0
Total I	133 772	28 398	105 374	Total II	0
ACTIF CIRCULANT				DETTES	
Stocks	3 138		3 138	Emprunt (1)	15 053
Créances clients	16 022	800	15 222	Dettes fournisseurs	5 029
VMP				Dettes fiscale et sociales	7 723
Disponibilités	21 089		21 089	Autres dettes	1 236
Charges constatées d'avance	3 168		3 168	Produits constatés d'avance	5 231
Total II	43 417	800	42 617	Total III	34 272
TOTAL GÉNÉRAL	177 189	29 198	147 991	TOTAL GÉNÉRAL	147 991

(1) dont concours bancaires et soldes créditeurs : 0

ANNEXE 6 – Modèle de bilan fonctionnel : les rubriques à présenter

ACTIF	PASSIF
EMPLOIS STABLES	RESSOURCES STABLES
ACTIF CIRCULANT • Actif circulant (<i>autre que la trésorerie</i>) • Trésorerie active	PASSIF CIRCULANT • Passif circulant (<i>autre que la trésorerie</i>) • Trésorerie passive
TOTAL	TOTAL

ANNEXE 7 – Les indicateurs financiers de 2016

Indicateurs	2016
Fonds de roulement net global (FRNG)	4 430
Besoin de fonds de roulement (BFR)	1 234
Trésorerie nette (TN)	3 196

ANNEXE 8 – Extrait du procès verbal de l'assemblée générale ordinaire

Les associés possédant un total de 1 000 parts sociales, réunis en assemblée générale ordinaire le 31 mars 2018, ont décidé de la répartition suivante :

- dotation à la réserve légale selon les conditions prévues par la loi,
- dotation de la réserve statutaire de 1 000 € (en respect des statuts),
- dotation de la réserve facultative de 2 500 €,
- distribution d'un bénéfice maximum par parts sociales (arrondi à l'euro inférieur),
- le reste sera mis en report à nouveau.

ANNEXE 9 – Les rubriques à présenter pour l'affectation du résultat

- Bénéfice net
- Report à nouveau débiteur
- Dotation à la réserve légale
- Dotation à la réserve statutaire
- Report à nouveau créditeur
- Bénéfice distribuable
- Dotation à la réserve facultative
- Dividendes
- Report à nouveau créditeur

ANNEXE 10 – Description du processus de production des baguettes tradition

La baguette tradition française est fabriquée à partir d'une sélection d'ingrédients simples : d'une farine pure sans additif, de l'eau, de la levure et du sel. Les étapes de fabrication sont les suivantes :

1- Pétrissage :

Le pétrissage se fait dans un gros pétrin automatisé avec de la farine, de l'eau, du sel et de la levure.

2- Façonnage :

Le boulanger retire la grosse boule de pâte du pétrin. Il la dépose dans un grand bac en plastique où il laisse la pâte se reposer. Le boulanger divise la grosse boule de pâte en petites boules. La pâte est alors façonnée. Le façonnage permet à la pâte de prendre sa forme sous la pression des mains des boulangers pour une mie très alvéolée.

3- Lamage :

L'étape du lamage consiste à entailler la baguette afin de favoriser un bon développement au four. L'aspect final et la qualité visuelle du produit dépendent beaucoup de ce coup de lame.

4- Cuisson :

Les baguettes sont cuites dans un four à pain pour être ensuite vendues.

A la sortie du four, nous retrouvons des pains croustillants aux larges alvéoles et la mie savoureuse.

ANNEXE 11 – Détail des charges du mois de mars 2018

La boulangerie Croc en bouche a fabriqué et vendu 700 baguettes tradition par jour pendant les 31 jours du mois de mars 2018.

Pour réaliser cette production journalière, il faut :

- 200 kg de farine,
- 140 litres d'eau,
- 1 kg de levure de boulanger,
- 3 kg de sel,
- 4 heures de travail pour les boulangers,
- 2 heures de travail pour les apprentis,
- 4 heures machine pour le pétrissage,
- 5 heures machine pour la cuisson.

Le kilogramme de farine est acheté 0,80 €. La levure de boulanger est achetée à 5 € le kilogramme. Le sel est acheté à 0,50 € le kilogramme.

Le besoin mensuel en eau (1 363 litres) en mars a coûté 2,78 € pour la production des baguettes tradition.

Le salaire horaire brut du boulanger est évalué à 17 € de l'heure, celui de l'apprenti à 8 €.

A cela s'ajoutent les charges patronales estimées à 50 % en moyenne du salaire brut.

Le prix d'une baguette tradition est fixé à 1,10 €.

ANNEXE 12 – Tableau de répartition des charges indirectes de mars 2018

	Montant	Approv.	Pétrissage	Façonnage Lavage	Cuisson	Distribution	Administration
Totaux secondaires	43 726	1 980	6 566	900	12 000	8 520	13 760
Nature de l'unité d'œuvre ou de l'assiette de frais		Kg de matières premières achetées	Heure Machine	Heure de main d'œuvre directe	Heure Machine	Quantités vendues	Coût de production
Nombre d'unités d'œuvre ou assiette de frais		22 000	1 400	600	1 500	100 000	86 000
Coût de l'unité d'œuvre ou taux de frais		0,09	4,69	1,5	8	0,0852	0,16

ANNEXE 13 – Coût de production des baguettes de mars 2018

	Quantité	PU	Montant
Prix d'achat :			
- Farine	6 200	0,80	4 960,00
- Eau	1 363		2,78
- Levure	31	6,00	186,00
- Sel	93	0,50	46,50
MOD salaires bruts boulangers	124	17,00	2 108,00
MOD salaires bruts apprentis	62	8,00	496,00
MOD charges patronales boulangers	124	8,50	1 054,00
MOD charges patronales apprentis	62	4,00	248,00
Charges indirectes d'approvisionnement	6 324	0,09	569,16
Charges indirectes pétrissage	124	4,69	581,56
Charges indirectes façonnage -lavage	186	1,50	279,00
Charges indirectes cuisson	155	8,00	1 240,00
Coût de production	21 700	0,54	11 771,00

ANNEXE 14 – Coût de revient des baguettes de mars 2018

	Quantité	PU	Montant
Coût de production des produits vendus	21 700		11 771,00
Charges indirectes distribution	21 700	0,0852	1 848,84
Charges indirectes administration	11 771	0,16	1 883,36
Coût de revient	21 700	0,71	15 503,20