

L'organisation et le contexte : Mahmut OZIL veut ouvrir un restaurant Kebab. Son oncle est prêt à lui céder un fond commerce composé d'un local équipé. Il y a déjà une clientèle qui correspond aux chiffres moyens du marché. Son oncle lui promet un taux de rentabilité de 40% !! Mahmut s'interroge sur les prix, coûts et marges qu'il doit réaliser dans cette activité. Son Oncle a-t-il raison ?

1. Le prix de vente des produits

Document 1 : 280 millions de kebabs consommés en France

A la lecture de ce rapport et d'articles associés, deux chiffres ont spécialement attiré notre attention :



- > 280 millions de kebabs (contre 710 millions de burgers) auraient été consommés en France cette année : soit une progression de 8.2% par rapport à l'an dernier, où 257 millions de kebabs avaient été engloutis.
> Il y aurait 10118 restaurants kebabs recensés en France ! Notre pays serait ainsi le deuxième en Europe.
> Chaque restaurant vendrait en moyenne 27673 kebabs par an, ou 76 kebabs par jour.

Avec une moyenne du prix du kebab à 5 euros, la moyenne du chiffre d'affaire de chaque restaurant avoisinerait les 380 euros par jour, ou les 138 000 euros par an.

En considérant 200 grammes de viande comme la moyenne servie dans un sandwich... nous consommerions donc en France 56 000 tonnes de viandes à kebab par an, soit 153 tonnes par jour. La broche type consommée, en moyenne par jour et pour chaque restaurant, serait donc de 15kg environ.

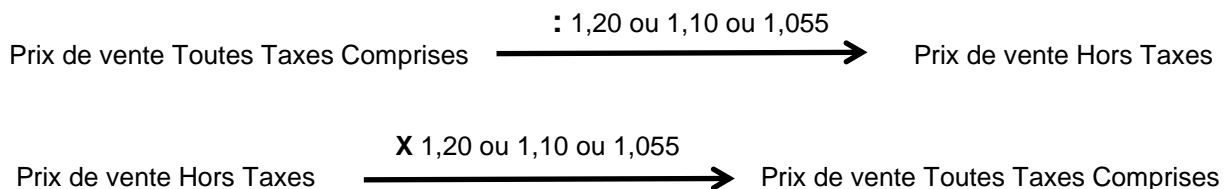
http://www.kebab-frites.com/news/280-millions-de-kebabs-consommes-en-france-en-2011-10394.html

Document 2 : modification des taux de TVA en 2014

La Taxe sur la valeur ajoutée est un impôt indirect qui s'applique sur tous les biens et les services vendu. C'est un taux (pourcentage) du Prix de vente HT. La loi impose l'affichage des prix TTC (sauf dans le commerce entre professionnels). Même si le commerçant touche de la part du client le prix TTC, la TVA ne lui appartient pas. C'est un impôt. Il doit la rendre à l'état. Il existe différents taux de TVA qui varient en fonction des produits vendus :

- > le taux normal, qui s'applique à la majorité des biens et des prestations de service : 20 % ;
> le taux intermédiaire, qui concerne notamment la restauration, la vente de produits alimentaires préparés, les transports, les travaux de rénovation dans les logements anciens : 10 % ;
> le taux réduit, qui concerne la majorité des produits alimentaires : 5,5%

Document 3 : Passer d'un PVTTC à un PVHT et inversement



ACTIVITE 1 : A PARTIR DES DOCUMENTS 1 A 3 ?

1. Quel est le prix de vente moyen TTC d'un Kebab ? Calculez le Prix de vente Hors Taxes moyen d'un Kebab ?

Series of horizontal dotted lines for writing the answer to the activity question.

2. Relevez quelques informations commerciales sur le marché des Kebabs que vous jugez intéressantes ?

.....  
.....  
.....

3. Si Mahmut décide d'ouvrir en moyenne 26 jours par mois, combien de Kebab peut-il vendre par mois ? Quel serait le chiffre d'affaires HT réalisé dans ce cas ?

.....  
.....  
.....

## 2. Coûts et marges

### 1.1 Dans le cadre d'une activité de production

#### Document 4 : Les tarifs du grossiste Restomarket (HT)



Gagnez du temps. Achetez moins cher

Le portail des fournisseurs réservé aux Chefs et aux Restaurateurs.



**Frites 6/6 (10 Kg)** En savoir plus

Conditionnement 10 Kg.

Produit surgelé

Midi Distribution

**9,50 € HT**

- 1 +

 AJOUTER À MA COMMANDE

Note : il y a en moyenne 200 grammes de frites dans un Kebab



www.prorestau.fr

**KEBAB AKSARAY (50% DINDE 50% POULET) 10KG SURGELE**

10KG SURGELE

Le prix au kg 4,58€

Réf : KA10

**45.8€**

Quantité : - 1 +



**Pain Pita (120 x 60 Gr)** En savoir plus

Conditionnement : 120 pains de 60 Gr

Produit surgelé

Midi Distribution

**32,40 € HT**

- 1 +

 AJOUTER À MA COMMANDE

## Document 5 : Autres coûts

- 1 employé payé au SMIC (1 445,38 euros bruts mensuels) à mi-temps. Les charges patronales sont de 42%.  
Attention : la loi « Fillon » sur les bas salaires permet une réduction de charges patronales de 300 € par employé !!
- Redevance versée à son oncle (rachat du matériel et de la clientèle) : 1 200 €
- Location du Local : 600 €
- Electricité, eau, chauffage : 500 €
- Un panneau publicitaire à Cergy: 100 €/mois
- Cout du comptable : 40 €/mois

### ACTIVITE 2 : A PARTIR DES DOCUMENTS 4 ET 5 ?

4. Complétez le tableau ci-dessous afin de calculer le cout de revient unitaire et mensuel

Récapitulatif des couts	Pour 1 Kebab (3 chiffres après la virgule)	Total Mensuel			
Coût d'achat de la viande			<b>Coût d'achat des matières premières</b>	<b>Coût de Production</b>	<b>Coût de revient</b>
Coût d'achat des frites					
Cout d'achat du pain					
Autres : sauce, salade, etc	0,40 €				
Couts des salaires			<b>Coût de fabrication</b>		
Location du local					
Redevance					
Autres charges					
Publicité					
Comptable				<b>Coût de Distribution</b>	
<b>TOTAL</b>				<b>Coût administratif</b>	

5. Complétez le tableau ci-dessous et calculez la marge sur coût de production ou marge brute et le résultat

<b>Chiffres d'affaires HT :</b>				
<b>Coût d'achat des matières premières :</b>	<b>Coût de fabrication :</b>	<b>Marge sur coût de production / Marge brute :</b>		
<b>Coût de production :</b>				
<b>Coût de Revient :</b>		<b>Coût de distribution :</b>	<b>Coût administratif :</b>	<b>Résultat :</b>

6. Calculez le taux de marge ? (il se calcule sur la base sur chiffre d'affaires)

.....

.....

**1.1 Dans le cadre d'une activité commerciale**

**Document 6 : Les boissons**

Heureusement, il y a les boissons !! Mahmut estime que 2 clients sur 3 prennent une boisson. Il les achète 0,40 € HT à son fournisseur et elles sont vendues 1 € TTC en moyenne aux clients. Elles sont vendues dans un distributeur loué 100 € par mois à une société spécialisée.

**ACTIVITE 3 : A PARTIR DU DOCUMENTS 6**

7. Calculez le PVHT d'une boisson, le nombre de boissons vendues (arrondir à l'unité) dans le mois ainsi que le CAHT réalisé ?

.....

.....

.....

.....

.....

8. Complétez le tableau ci-dessous et calculez la marge commerciale et le résultat.

Chiffres d'affaires HT :			
Coût d'achat des marchandises vendues :	Marge commerciale :		
	Coût de distribution :	Coût administratif :	Résultat :
Coût de Revient :			

9. Calculez le taux de la marge commerciale.

.....

.....

**ACTIVITE 3 : A PARTIR DE TOUS LES DOCUMENTS**

10. Calculez le résultat global mensuel dégagé par l'ensemble de l'activité de l'entreprise de Mamuth.

.....

.....

11. Calculez résultat global mensuel dégagé par l'ensemble de l'activité de l'entreprise de Mamuth.

.....

.....

12. A quoi correspond ce résultat ? Qu'est-ce que Mamuth peut en faire ? Qu'en pensez-vous ?

.....

.....

.....

11. Calculez le chiffre d'affaires global et le taux de profitabilité dégagé l'ensemble de l'activité de l'entreprise de Mamuth. Commentez.

.....

.....

.....

**3. Les décisions de gestion en matière de coûts et marges**

**Document 7 : L'impact d'une baisse de prix sur les ventes**

Mahmut s'interroge. Un PVTTTC à 5 €, c'est cher !! D'autant plus que le local est situé près d'un lycée. Aurait-il intérêt à baisser les prix ? Une étude de la chambre de commerce lui apprend qu'une baisse de prix de 10% permettrait d'augmenter les ventes de 20%. Il refait ses comptes !!

12. Calculez nouveau PV TTC et PV HT d'un Kebab.

.....

.....

13. Calculez les nouveaux volumes de vente de Kebabs et de Boissons. Arrondir à l'unité inférieure. Et complétez le tableau ci-dessous.

		Scénario 1	Scénario 2
	Quantité Kebabs		
	Quantité boissons		
<b>Récapitulatif des coûts</b>	<b>Unitaire</b>	<b>Total Mensuel</b>	<b>Total Mensuel</b>
CAHT Kebabs			
PVHT / CAHT Boissons			
<b>Chiffre d'affaires global</b>			
Coût d'achat de la viande			
Coût d'achat des boissons			
Coût d'achat des frites			
Coût d'achat du pain			
Autres : sauce, salade, etc			
Couts des salaires			
Location du local			
Redevance			
Autres charges			
Publicité			
Comptable			
Location du distributeur de boissons			
<b>Coût de revient</b>			
<b>Résultats</b>			
<b>Taux de rentabilité</b>			

13. Quelle est la solution la plus performante ?