

Exercice de comptabilité analytique avec corrigé

 tifawt.com/exercice-comptabilite-analytique/exercice-de-comptabilite-analytique-avec-corrige

25 octobre 2015

Toujours avec des exercices corrigés de comptabilité analytique d'exploitation, Aujourd'hui je vous propose cet exercice dont voici l'énoncé: La société « PIZZA-MOON » fabrique et commercialise deux types de pizzas surgelées : La pizza au fromage et la pizza aux fruits de mer.

Processus de fabrication de la pizza surgelée

La production de la pizza surgelée est assurée par trois ateliers :

- L'atelier «Préparation » assure le mélange des ingrédients, l'étalage et la garniture de la pâte.
- L'atelier « Pré-cuisson » se charge de la pré-cuisson de la pizza dans des fours électriques.
- L'atelier « Finition » est spécialisé dans le conditionnement des pizzas précuites dans des boîtes et leur surgélation.

NB : Il n'y a pas de stockage entre les ateliers.

Informations complémentaires relatives au mois de Mars 2011

1. Extrait du tableau de répartition des charges indirectes

	Préparation	Pré-cuisson	Finition	Distribution
Totaux secondaires	30 500	76 000	16 400	50 700
Nature de l'unité d'œuvre	Heure de MOD	Pizza précuite	Heure machine	100 DH des ventes
Nombre des unités d'œuvre	6 100 ⁽¹⁾	38 000	4 100 ⁽²⁾	20 280
Coût de l'unité d'œuvre	5	2	4	2,5

(1) dont 3 000 heures pour les pizzas surgelées au fromage.

(2) dont 2 000 heures pour les pizzas surgelées au fromage.

2. Consommations de matières et de fournitures

a. Consommation de la pâte, du fromage, des fruits de mer et des boîtes vides.

Élément	Pizza surgelée au fromage		Pizza surgelée aux fruits de mer	
	Quantité	CMUP	Quantité	CMUP
Pâte	5 000 Kg	4,20	4 500 Kg	4,20
Fromage	4 000 Kg	50	2 500 Kg	50
Fruits de mer	-	-	2 700 Kg	80
Boîtes vides	20 000 boîtes	0,5	18 000 boîtes	0,5

b. Consommation des autres ingrédients (coulis de tomate, thym, origan, champignons, olives ...) :

- 41 800 DH pour les pizzas surgelées « au fromage » ;
- 38 600 DH pour les pizzas surgelées « aux fruits de mer ».

3. Main d'œuvre directe (M.O.D)

La fabrication des pizzas surgelées au fromage a nécessité, pour tous les ateliers, un total de 9 200 heures au taux horaire de 13,5 DH.

4. État et mouvements des pizzas surgelées

Pizza surgelée	Stock au 01/03/2011	Production du mois	Ventes du mois
au fromage	2 000 Pizzas surgelées pour 51 500 DH	20 000 Pizzas surgelées	15 800 Pizzas surgelées à 60 DH l'une
aux fruits de mer	3 000 Pizzas surgelées pour 90 000 DH	18 000 Pizzas surgelées	12 000 Pizzas surgelées à 90 DH l'une

5. Méthode d'évaluation des sorties des stocks

Les sorties des stocks de matières et produits sont évaluées au coût moyen unitaire pondéré (CMUP) de fin de période.

Travail à faire :

1. Calculer le coût de production des pizzas surgelées « au fromage ».
2. Présenter l'inventaire permanent des pizzas surgelées « au fromage ».
3. Calculer le coût de revient des pizzas surgelées « au fromage ».

Corrigé de l'exercice :

1. Coût de production des pizzas surgelées « au fromage »

Élément	Quantité	Coût unitaire	Montant
Charges directes			
Pâte utilisée	5 000	4,20	21 000
Fromage consommé	4 000	50	200 000
Autres ingrédients	-	-	41 800
Boîtes vides	20 000	0,5	10 000
MOD Ateliers	9 200	13,5	124 200
Charges indirectes			
Atelier préparation	3 000	5	15 000
Atelier pré-cuisson	20 000	2	40 000
Atelier finition	2 000	4	8 000
Coût de production	20 000	23	460 000

2. Inventaire permanent des pizzas surgelées « au fromage »

Élément	Q	CU	Montant	Élément	Q	CU	Montant
Stock initial	2 000	25,75	51 500	Sorties	15 800	23,25	367 350
Entrées	20 000	23,00	460 000	Stock final	6 200	23,25	144 150
Total	22 000	23,25	511 500	Total	22 000	23,25	511 500

3. Coût de revient des pizzas surgelées « au fromage »

Élément	Pizza surgelée au fromage		
	Quantité	CU	Montant
Coût de production des pizzas vendues	15 800	23,25	367 350
Section distribution	9 480	2,50	23 700
Coût de revient	15 800	24,75	391 050