

OFPPT

مكتب التكويُن المهنيُ وإنعكاش الشعل

Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail

Direction Régionale Souss Massa Drâa

Examen de fin de module N°19 « Gestion budgétaire » Année 2014/2015

<u>Filière</u> : REL Niveau : TS OFPOT DESMD Sould Nodule
Examen de Fin de Module
Examen de Fin de Module
Commission Régionale de Validation

Durée : 3H Barème : /40

Date de déroulement :

A) Partie théorique /13 points

- 1) Qu'est-ce qu'on entend par l'unité d'œuvre d'une section analytique ? (2 pts)
- 2) Définir et formuler le coût de production de produits fabriqués. (2 pts)
- 3) Définir le coût de revient. (2 pts)
- 4) Quelles sont les missions opérationnelles de la comptabilité analytique ? 2pts
- 5) Quel est le problème posé au niveau de l'évaluation des stocks et quelle est la solution apportée par la comptabilité analytique ? (2 pts)
- 6) Définir les notions suivantes (3 pts)
 - · Les charges non incorporables
 - Charges directes
 - · gestion budgétaire

B) Partie pratique /27 points

L'entreprise «NEW DESSERT» est spécialisée dans la fabrication d'un dessert à base de lait,

«CARAMELA». Le produit est conditionné dans des pots de môme contenance.

Le dessert CARAMELA nécessite le passage par les ateliers suivants :

- « Fabrication » : cet atelier assure la préparation, le dosage, le mélange et la cuisson des différentes matières. À la sortie de cet atelier, il est obtenu un dessert qui passe directement dans l'atelier « conditionnement ».
- « Conditionnement» : cet atelier assure la mise en pots du dessert.

Pour le mois d'avril 2007, on vous fournit les informations suivantes :

O. ARBAY ARIM

1/2

Concepteur: M.BARAKAT TAOUFIQ

1. Tableau de répartition des charges indirectes

	Sections principales			
Éléments	Approvisionnement	Fabrication	Conditionnement	Distribution
Total de la répartition secondaire	1 250	6 000	4 000	1 008
Nature des unités d'œuvre	100 DH de matières premières achetées	1 litre de produit fabriqué	Pots conditionnés	100 DH de chiffre d'affaire
Nombre des unités d'œuvre	625	4 000	20 000 '	1 260
Coût des unités d'œuvre	2	1.5	0,20	0,8

2. État des stocks

Eléments	Stocks au 01/04/2007	Stocks au 30/04/2007
Lait	3 000 litres pour une valeur totale de 15 000 DH	2 400 litres
Œufs	5 000 unités pour une valeur globale de 4 500 DH	2 500 unités
Sucre	1 000 kilogrammes pour une valeur totale de 4 030 DH	3140 kilogrammes
Gousses de vanille		4 000 unités

3. Mouvements des matières premières et des emballages

Eléments	Achats	2 500 litres. 17 500 œufs au coût moyen unitaire pondéré de 0,99 DH.	
Lait	2 600 litres au prix unitaire de 5 DH.		
Œufs	15 000 unités pour une valeur totale de 15 000 DH.		
Sucre	3 000 kilogrammes à 4,5 DH le kilo.	860 kg au coût moyen unitaire pondéré de 4,45 DH.	
Gousses de vanille	6 000 unités au prix unitaire de 4 DH	2 000 gousses au coût moyen unitaire pondéré de 4,08 DH.	
Pots vides	20 000 pots pour une valeur totale de 10 000 DH.	7	

NB : Toutes les sorties de stocks sont valorisées au CMUP avec cumul du stock initial.

4. Main d'œuvre directe

Atelier fabrication	1 000 heures à 20 DH de l'heure	
Atelier conditionnement	800 heures à 11 DH de l'heure	

TRAVAIL A FAIRE

1	Calculer le coût d'achat du lait. 8pts	
2	Présenter le compte de l'inventaire permanent du lait. 8pts	
3	Calculer le coût de production des pots de dessert fabriqués. 11pts	/

2/2

Concepteur: M.BARAKAT TAOUFIQ