



Exercice et solution 11B.5

Prix de vente et point mort

À la suite d'une étude de marché et d'une analyse des coûts unitaires, le contrôleur du Service de traiteur Chez nous évalue diverses stratégies de détermination des prix des repas du midi destinés à des élèves des écoles primaires.

Les résultats de son analyse des coûts pour un nombre prévu de 62 400 repas par an sont les suivants:

Prix payé par le consommateur	5,95 \$
Taxes payées par le consommateur (13 %)	0,68
Prix du repas avant taxes	5,27 \$
Bénéfices (10 % du coût estimé)	0,48 \$
Coût estimé du traiteur	4,79 \$
Coûts variables	
Matières premières	0,80 \$
Main-d'œuvre directe	0,30
Frais généraux variables	0,20
	1,30 \$
Coûts fixes	
Frais fixes de fabrication	1,20 \$
Frais fixes d'administration	1,90
Autres frais fixes	0,39
	3,49 \$

Travail pratique :

- L'étude de marché indique que le contrôleur pourrait accroître substantiellement le nombre de repas préparés par année s'il ramenait le prix payé par le consommateur à 4,95 \$. Combien de repas supplémentaires devrait-il servir par année pour réaliser le même taux de bénéfice par repas, soit 10 % du coût estimé du restaurateur?
- Le gouvernement vient d'annoncer que les taxes sur les repas passeront de 13 % à 15 % à compter du 1^{er} avril prochain. Combien de repas supplémentaires devra-t-on alors servir par année pour réaliser le même taux de bénéfice par repas, soit 10 % du coût, tout en maintenant le prix payé par le consommateur à 5,95 \$?

Source: *La Comptabilité de Management (édition précédente)*

Exercice et solution 11B.5 (suite)

Solution :

a) et b) Le tableau qui suit permet de répondre aux deux questions.

Prix payé par le consommateur	495 \$	595 \$
Taxes payées par le consommateur (13 % et 15 %)	0,57 \$	0,78 \$
Prix du repas avant taxes	438 \$	517 \$
Bénéfice (10% du coût estimé du restaurateur)	0,40 \$	0,47 \$
Coût estimé du restaurateur	398 \$	470 \$
Matières premières	0,80 \$	0,80 \$
Main-d'œuvre directe	0,30	0,30
Frais généraux variables	0,20	0,20
Total des coûts variables	1,30 \$	1,30 \$
Marge sur coûts variables moins bénéfice estimé	2,68 \$	3,40 \$
Frais de fabrication fixes	74 880 \$	74 880 \$
Frais d'administration fixes	118 560	118 560
Autres frais fixes	24 336	24 336
Total des coûts fixes	217 776 \$	217 776 \$
Nombre de repas pour réaliser un bénéfice de 10 %	81 190	63 985

La réponse à la question a) est de 81 190 repas, et la réponse à la question b) est de 63 985 repas. Toutefois, si on utilisait les valeurs arrondies de 2,68 \$ et 3,40 \$, on obtiendrait 81 260 repas comme réponse à la question a) et 64 052 repas comme réponse à la question b).

Source: *La Comptabilité de Management (édition précédente)*