



Exercice - Énoncé 4C.8

État du coût de fabrication et état des résultats

Campeurs Friands inc. (CFI) est une nouvelle entreprise fondée par Louisa Petipot le 1^{er} mai 2009. CFI est spécialisée dans la préparation de mets gourmets pour les adeptes du plein air. En effet, elle élabore et prépare des mets gastronomiques pour les campeurs afin que ces derniers mangent aussi bien dans leur tente qu'au restaurant.

Tous les plats préparés par CFI sont lyophilisés (déshydratés) et le chef cuisinier n'a qu'à les arroser d'eau pour les transformer en repas de camping 5 étoiles. Bien que le chef campeur n'ait pas beaucoup de travail à effectuer pour préparer un repas exquis, il n'en est pas de même pour Mme Petipot. Effectivement, elle doit cuisiner les plats et les soumettre au processus complexe de lyophilisation, et tout ceci, à partir de sa propre cuisine!

Un an après le début des opérations, soit le 1^{er} mai 2010, CFI ne peut plus faire face à la demande à cause de ses installations quelque peu rustiques. Mme Petipot prend alors la décision d'engager deux cuisiniers et de louer un espace comprenant une cuisine adaptée à la confection d'aliments lyophilisés, ainsi qu'un bureau. La cuisine occupe les trois quarts (75 %) de la superficie du local.

De plus, Mme Petipot s'est rendue à la banque pour contracter un prêt, mais n'a pu l'obtenir parce que les banquiers exigeaient des états financiers. Ils désirent particulièrement l'état des résultats et l'état du coût de fabrication de CFI pour l'exercice se terminant le 30 avril 2011.

Mme Petipot est une excellente cuisinière, mais elle est aussi une piètre comptable. C'est pourquoi elle demande à vous, son ami de longue date, de l'aider. À cet effet, elle vous fournit les renseignements suivants :

1. CFI fait deux plats principaux : la chaudière Nordique au bœuf et les pâtes à l'orientale. Le processus de fabrication est essentiellement le même pour tous les plats et les coûts de fabrication sont identiques.
2. Le coût de l'emballage par unité est de 0,02 \$ par sac. Il est à noter que l'emballage constitue la dernière étape du processus de fabrication et qu'il a lieu lorsque les plats sont complètement terminés.

Exercice – Énoncé 4B.8 (suite)

3. Un plat nécessite 700 grammes d'ingrédients à un coût moyen de 3 \$ / kg.
4. Il n'y avait aucun stock de matières premières au début de l'exercice, car Mme Petipot achète les ingrédients au fur et à mesure (les achats d'ingrédients correspondent toujours aux quantités requises). De plus, il n'y avait aucun stock de produits en cours au début de l'exercice. Toutefois, il y avait au début de l'exercice, 1 000 sacs à emballage ayant coûtés 0,02 \$ chacun, ainsi que 2 000 plats de chaudière Nordique au bœuf et 1 500 plats de pâtes à l'orientale prêts pour la vente (leur coût de fabrication unitaire étant de 3,50 \$ chacun).
5. L'entreprise a acheté pendant l'exercice, les matières premières nécessaires à la mise en fabrication (incluant les sacs d'emballage) de 37 500 plats de chaudière Nordique et de 29 700 plats de pâtes à l'orientale.
6. Les cuisiniers travaillent 35 heures par semaine à un salaire de 12 \$ / heure. Ils sont payés pour 52 semaines. Depuis leur entrée en service, ces derniers effectuent tous les repas et Mme Petipot est désormais responsable de leur supervision et de la gestion de CFI. Elle estime consacrer 40 % de son temps aux activités de vente et à la gestion de l'entreprise. Le reste de son temps est consacré à la création de plats et à la supervision de leur préparation. Mme Petipot s'est versé un salaire de 36 000 \$ pour l'exercice.
7. Tous les plats sont vendus à un prix de vente unitaire de 5 \$.
8. Le loyer mensuel du local s'élève à 1 200 \$ et la prime d'assurance incendie a été de 400 \$ pour l'exercice. On choisit de répartir ces charges selon la superficie occupée par chacune des activités de l'entreprise. Les charges d'électricité et de gaz naturel se sont élevées respectivement à 4 200 \$ et 3 300 \$. Mme Petipot estime que 90 % de ces charges se rapportent à la cuisine.
9. Le coût des fournitures et des accessoires de cuisine utilisés pour l'exercice s'élève à 1 500 \$. De plus, 2 250 \$ ont été engagés en frais d'administration et de vente divers.
10. Un montant de 12 000 \$ a été versé à l'entretien ménager, car il est très important que la cuisine soit excessivement propre. Le préposé au ménage ne nettoie que la cuisine.
11. L'entreprise a acheté un énorme réfrigérateur et un four à convection le 1^{er} mai 2010 au coût total de 25 200 \$. Leur durée de vie estimée est de 10 ans.
12. Au 30 avril 2011, il y avait 2 500 unités de chaudière Nordique et 1 700 unités de pâtes à l'orientale qui n'avaient pas été emballées. La valeur de ces unités est estimée à 12 229 \$ (ce qui correspond à 80 % du coût de fabrication complet).

Exercice – Énoncé 4B.8 (suite)

13. Au 30 avril 2011, il y avait 3 000 plats de chaurrée Nordique au bœuf prêts pour la vente en stock. Il n’y avait aucun stock de pâtes à l’orientale. CFI évalue la valeur de ses inventaires selon la méthode de l’épuisement successif (PEPS).
14. Le taux d’imposition de CFI est de 30 %.

Travail pratique :

Présentez l’état du coût de fabrication et l’état des résultats en bonne et due forme pour l’exercice terminé le 30 avril 2011.

Source: Service de l’enseignement des sciences comptables de HEC Montréal