Dossier 1 : Étude du projet de rénovation du point de vente (Annexes 1 à 4)

La rénovation de la boutique de Lille est envisagée en 2021, pour un montant d'investissement estimé à 92 000 € HT.
Vous êtes chargé(e) de préparer un dossier d'analyse à destination de M. Vaucamps.

1.1- Calculez le Fonds de Roulement Net Global (FRNG), le Besoin en Fonds de Roulement (BFR), la Trésorerie Nette, le ratio d'Autonomie Financière et la Capacité d'Autofinancement pour l'année 2020.

1.2- Analysez l'évolution de ces indicateurs entre 2019 et 2020.

M. Vaucamps envisage un financement mixte, 70 % de l'investissement serait financé par fonds propres et le reste par emprunt bancaire.

1.3- Présentez les 3 premières lignes du tableau de remboursement de l'emprunt.

1.4- Calculez le coût de l'emprunt.

1.5- Indiquez si le financement envisagé est compatible avec la situation financière de la boutique de Lille. Justifiez votre réponse.

Dossier 2 : Préparation d'une opération de promotion (Annexes 5 à 7)

À l'occasion de la fête des Mères, « Aux merveilleux de Fred » propose une galette flamande. Il s'agit d'une brioche fourrée d'une crème et largement poudrée de sucre glace. Cette recette traditionnelle du Nord permet de se différencier de la concurrence.

La boutique de Lille envisage d'organiser une opération promotionnelle sur ce produit. L'objectif est d'augmenter de 20 % les ventes habituelles à cette période de l'année. Des affiches apposées en vitrine et à l'intérieur de la boutique annonceront cette opération.

2.1- Calculez le coût de revient d'une galette et la marge unitaire dégagée.

2.2- Calculez le nombre de galettes supplémentaires à vendre afin de rentabiliser l'opération promotionnelle envisagée.

2.3- Concluez quant à l'opportunité de mettre en place cette opération promotionnelle.

Partie 2 - QCM

À l'aide de vos connaissances et des informations fournies, indiquez sur votre copie la bonne réponse en présentant votre raisonnement.

L'une des clés du succès des gourmandises proposées depuis le début de l'aventure par Frédéric Vaucamps est la qualité des produits proposés avec un positionnement haut de gamme. Parmi les ingrédients les plus utilisés dans les boutiques « Aux Merveilleux de Fred », nous retrouvons la farine (farine de blé Bio T65).

1- Les données de gestion de cette référence pour le mois d'avril sont les suivantes :
- Stock initial au 01/04/2021 : 350 Kg
- Stock final au 30/04/2021 : 300 Kg
- Consommation moyenne par jour : 90 Kg
- Taux de rotation physique : 8,3
- Stock minimum : 630 kg
- Stock d'alerte : 900 kg

1.1- Le stock moyen est égal à :
a. 300 kg
b. 50 kg
c. 325 kg
d. Autre. À préciser.

1.2- Le délai de livraison du fournisseur est de :
a. 10 jours
b. 7 jours
c. 4 jours
d. Autre. À préciser.

1.3- Le stock de sécurité est estimé à :
a. 3 jours de consommation
b. 7 jours de consommation
c. 2 jours de consommation
d. Autre. À préciser.

1.4- Les ventes du mois d'avril s'élèvent à :
a. 3 000 kg
b. 2 500 kg
c. 1 800 kg
d. Autre. À préciser.

2- M. Vaucamps vous transmet un extrait du tableau de bord des mois de juin et juillet 2020.

Référence cramique aux raisins		
	Juin 2020	Juillet 2020
Quantités vendues	600	650
Nombre de passages en caisse	400	410
Prix de vente TTC	3,40 € TTC	
Prix de vente HT	3,22 € HT	

2.1- L'évolution du panier moyen en juillet 2020 est de :

a. + 5,38 %
b. + 5,69 %
c. - 8,33 %
d. Autre. À préciser.

2.2- L'évolution de l'indice de vente en juillet 2020 est de :

a. + 5,33 %
b. - 3,52 %
c. + 2,55 %
d. Autre. À préciser.

3- L'enseigne « Aux Merveilleux de Fred » a de nombreux restaurateurs de prestige comme clients à qui elle accorde un tarif préférentiel : 2,76 € HT le cramique. L'enseigne recommande à ces partenaires d'appliquer un coefficient multiplicateur de 1,45.

(Taux de TVA pratiqué dans la restauration 10 %).

3.1- Le prix de vente pratiqué par ses restaurateurs selon les recommandations de l'enseigne s'établit à :

a. 5,50 €
b. 3,04 €
c. 4,10 €
d. Autre. À préciser.

3.2- Le taux de marque pratiqué par les restaurateurs partenaires de l'enseigne est de :

a. 18,55 %
b. 24,17 %
c. 30,20 %
d. Autre. À préciser.