



EXAMEN D'ACCES AU STAGE PROFESSIONNEL D'ADMINISTRATEUR JUDICIAIRE Session 2021

9 AVRIL 2021 : 9 heures à 10 heures 30

EPREUVE : GESTION FINANCIERE ET CONTROLE DE GESTION

Durée : 1 h 30

Coefficient : 3

Calculatrice fournie et plan comptable général (PCG) autorisé

Dossier 1 (sur 10)

La commune de Beauregard est constituée de plusieurs bâtiments publics :

- des bâtiments pour les services techniques (voirie, espaces verts, etc.) et logistiques ;
- des bâtiments pour les sports ;
- un bâtiment pour la cuisine centrale et le self attenant ;
- six écoles municipales, avec environ 1500 élèves en tout ;
- une salle de congrès et événements divers pour la communauté de communes.

L'organisation de la restauration est la suivante :

- la commune dispose de sa propre cuisine ;
- personnel de cuisine : 20 personnes ETP (équivalent temps plein) ;
- personnel du self : 4 personnes ETP ;
- les repas sont préparés en liaison froide, ce qui signifie que les plats sont mis sous vide et refroidis rapidement avant d'être distribués au self ou dans les offices avant d'être servis aux élèves ou au personnel par les agents de service. Ce système présente l'avantage pour le personnel de cuisine de travailler cinq jours sur sept, les rares repas des week-ends et jours fériés étant préparés et réfrigérés à l'avance ;
- nombre de jours de fonctionnement : 252 par an ;
- capacité maximale : 1500 repas par jour de fonctionnement.

Le coût des repas est une variable importante à maîtriser, dans le but d'optimiser les coûts, mais aussi pour affecter correctement ces coûts aux différentes unités (notamment aux écoles) et fixer les prix de vente aux clients externes à l'organisation.

Le directeur des services économiques vous remet l'évaluation du coût des repas réalisé l'an dernier : coût d'un repas fabriqué : 5,00 €.

Les tarifs des repas :

- servis aux élèves : compris dans le budget de la commune, avec prise en compte de bourses, de tarifs privilégiés, etc. ;
- pris au self par le personnel : 4,20 € hors taxe ;
- pris au self ou en office par des personnes externes : 6,20 € hors taxe.

Les prévisions du nombre de repas : 340 000 pour l'année

- écoles : 180 000, dont 177 830 pour les élèves et 2 170 pour le personnel ;
- services techniques et administratifs : 87 000, dont 80 450 pour les salariés, 6 550 pour les externes ;
- self central : 73 000, dont 50 000 pour les élèves de proximité, 12 050 pour le personnel, 10 950 pour les externes d'autres structures.

Le coût prévisionnel des repas comporte le détail suivant :

- denrées alimentaires : 612 000 € ;
- conditionnement : 115 600 €, charge variable ;
- énergie : 20 400 € ;
- fournitures : 37 400 € ;
- dotations aux amortissements des équipements de cuisine : 102 000 € ;
- frais de personnel de fabrication : 782 000 €, charge fixe à 90 % ;
- frais de personnel de distribution des repas dans les offices, y compris livraison en liaison froide : 854 400 € ;
- amortissements des équipements des offices, y compris véhicules de livraison : 13 350 € ;
- frais de personnel de distribution en self : 103 660 € ;
- amortissements des équipements du self : 14 600 € ;
- autres charges d'exploitation du self : 7 300 €.

Les prix du marché des repas : les prix des entreprises privées et associations qui livrent des repas aux entreprises, collectivités et organismes publics varient de 5,50 € à 8,20 € hors taxe pour un repas. A prestation équivalente à celle des repas fabriqués par la commune, on peut considérer que le prix moyen du marché est

de 6,50 € hors taxe. Le budget consacré par ces entreprises aux frais commerciaux (prospection, promotion des produits, visites des clients, communication) est de 10 % de leur chiffre d'affaires hors taxe.

Le directeur de la salle des congrès serait intéressé pour passer une convention avec la commune portant sur l'achat de 80 repas par jour sur toute l'année en semaine, à condition que le prix de vente soit de 5,00 € hors taxe par repas. En effet, les événements organisés conduisent fréquemment à une réduction du temps de pause le midi qui amène à acheter des formules repas qui se rapprochent plus de la sandwicherie que du traiteur. En conséquence, les repas de la collectivité répondent tout à fait aux attentes des organisateurs des événements pour les déjeuners.

Ce projet nécessiterait pour la commune l'acquisition d'un véhicule léger réfrigéré d'un coût de 28 000 € hors taxe (TVA récupérable sur activité marchande), amortissable sur quatre ans, ainsi que la création d'un poste de travail supplémentaire spécifique pour la gestion des commandes de la salle des congrès, la préparation des commandes, la livraison le midi (le soir, les repas ne sont habituellement pas compris ou sont pris dans des restaurants traditionnels dans une logique de dîner de gala), ceci pour un coût employeur de 23 000 € par an.

Travail à faire

1. Calculer le coût variable et le coût complet d'un repas fabriqué, sur la base des prévisions
2. Remarquez que pour un véritable coût complet, il faudrait intégrer des charges fixes indirectes ; que pourraient-êtr e ces CFI ?
3. Calculer le coût d'un repas
 - distribué en office (écoles et bâtiments administratifs éparpillés)
 - distribué au self central
4. Pour les repas aux externes au self ou en office, la commune subit un manque à gagner en recettes subsidiaires. Évaluez le manque à gagner.
Décision à suivre : renflouer le manque à gagner par une hausse des tarifs ; quel tarif pour les externes pour arriver à l'équilibre ? quel risque ?
5. Pour ce qui concerne le projet de sous-traitance pour la salle des congrès, la commune a-t-elle suffisamment de capacité de production disponible ? Quels seraient les coûts fixes annuels spécifiques de ce projet ? En considérant que les coûts fixes actuels sont absorbés par l'activité existante, quels seraient la recette marginale, le coût marginal et le résultat dit marginal de cette activité supplémentaire ?

Dossier 2 (sur 10)

Vous disposez des soldes de compte suivants des années N et N-1

	N	N-1
Achats de marchandises	0	0
Achat de matières premières	3 753 000	3 628 450
Achats de fournitures	8 000	8 000
Autres charges de gestion courante	44 926	42 322
Autres produits d'exploitation	32 350	17 240
Charges sociales	1 203 834	1 172 124
Charges d'intérêts	315 070	335 745
Charges exceptionnelles sur opérations de gestion	1 032	2 344
Charges externes	455 270	453 212
Dotations aux amortissements (exploitation)	82 260	80 544
Dotations aux amortissements et aux prov. (exceptionnel)	8 080	0
Dotations aux amortissements et aux prov. (financier)	1 800	0
Dotation aux dépréciations (exploitation)	52 500	44 654
Dotation aux provisions pour risques et charges	3 000	0
Impôts, taxes et versements assimilés	305 838	295 402
Impôts sur les bénéfices	92 473	83 455
Revenu des placements	8 420	3 965
Participation des salariés	22 899	20 444
Production immobilisée	14 300	0
Production stockée	122 385	-12 643
Production vendue	9 238 580	9 122 420
Produits de titres de participation	3 800	3 400
Produits de titres de placement	3 500	3 400
Produits des cessions d'éléments d'actif	181 089	0
Produits exceptionnels sur opérations de gestion	657	0
Reprises sur provisions (exploitation)	38 500	43 244
Reprises sur provisions exceptionnelles	10 760	0
Reprises sur provisions financières	0	0
Salaires	2 822 650	2 726 900
Subventions d'exploitation reçues	0	0
Subvention invest. virée au résultat	16 875	0
Transferts de charges exploitation	9 000	0
Valeur comptable des éléments d'actif cédés	121 289	0
Variation des stocks de marchandises	0	0
Variation de stocks de matières premières	44 639	-8 324
Ventes de marchandises	0	0

Travail à faire :

Calculer les soldes intermédiaires de gestion N

Calculer la capacité d'autofinancement N

Présenter les ratios d'analyse de l'activité qui vous semblent pertinents