

Rappel des modifications de l'épreuve : Etude de prix à partir de la session Juin 2018

L'épreuve aura une durée de 2 heures. Elle aura pour objectif de réaliser le devis d'une commande (les recettes seront fournies).

La commande devra être ouverte à tous les produits sur un nombre de recettes calibrées comprises entre 6 et 8 maximum. L'épreuve comportera 4 parties :

- **1ère partie** : Calcul des prix des matières premières
- **2ème partie** : Estimation des temps de fabrications et Calcul des frais de main d'œuvre
- **3ème partie** : Détermination du PVTTC, le montant des matières premières et de la main d'œuvre seront donnés.
- **4ème partie** : Etablissement d'un devis

Les sujets seront soumis à la commission de choix de sujets.

Epreuve Etude de Prix « Sujet 0 »

Vous devez réaliser un devis pour un client concernant la commande suivante :

- 10 madeleines,
- 10 verrines de mousse au chocolat,
- 10 boules au sucre en pâte à pain au lait,
- 10 crèmes brûlées en tourtières aluminium,
- 0,800 kg de guimauve vanille,
- 10 bâtons glacés sorbet cassis.

L'ensemble étant destiné à un gouter d'enfants.

Pour la réalisation de ce devis vous devez utiliser les recettes figurant sur l'annexe (déjà adaptées aux quantités nécessaires).

Vous répondrez à l'ensemble des questions ci-dessous sur le support fourni :

1) A l'aide de la mercuriale fournie en annexe, calculez le prix des matières premières de chacune des 6 productions, puis le prix total de la matière première pour cette commande.

Arrondissez à chaque fois au centime supérieur.

2) Déterminez le coût de la main d'œuvre après avoir défini les étapes de production de chaque produit, et estimer les temps de productions (multiples de 5min souhaités par étape).

Arrondissez à chaque fois au centime supérieur.

Les informations suivantes sont fournies :

- le SMIC horaire est actuellement de 9,88 € depuis le 1^{er} janvier 2018,
- votre salaire est majoré de 10%,
- vous réalisez seul l'ensemble de la commande,
- les charges patronales sont de 40%.

3) Calculez le PVTTC de cette commande.

Les informations suivantes sont fournies :

- Le prix total des matières premières est de 24,55€,
- Le coût total main d'œuvre a été estimé à 40,62€,
- Les charges directes d'achat représentent 5% du prix des matières premières,
- Les frais de distributions représentent 20% du coût de production,
- La marge brute représente 25% du coût de production,
- La TVA est de 20%.

4) Etablissez le devis à présenter au client pour la réalisation de cette commande concernant un gouter pour 10 enfants.

<u>Madeleines</u>	<u>Quantités</u>	<u>Unité</u>	<u>Verrines de mousse au chocolat</u>	<u>Quantités</u>	<u>Unité</u>
Ceufs	0,075	Kg	Jaunes d'œufs	0,075	Kg
Sucre semoule	0,070	Kg	Ceufs	0,090	Kg
Farine T55	0,062	Kg	Sucre semoule	0,100	Kg
Levure chimique	0,003	Kg	Sirop de glucose	0,015	Kg
Fleur de sel	0,002	Kg	Eau	0,030	Kg
Lait demi-écrémé	0,025	Kg	Couverture de choc. 70%	0,180	Kg
Miel	0,008	Kg	Couverture de choc. 58%	0,090	Kg
Beurre	0,060	Kg	Crème UHT	0,375	Kg
Huile d'arachide	0,005	Kg	Copeaux en choc. 58%	0,100	Kg
Zestes de citrons (1/2 citron)	0,003	Kg			
Beurre pour graissage	0,030	Kg			

<u>Boules au sucre</u>	<u>Quantités</u>	<u>Unité</u>	<u>Crème brûlée</u>	<u>Quantités</u>	<u>Unité</u>
Farine T55	0,250	Kg	Lait entier	0,180	Kg
Lait demi-écrémé	0,100	Kg	Gousse de vanille	2	Pièce
Ceufs	0,050	Kg	Crème double	0,750	Kg
Sucre semoule	0,025	Kg	Jaunes d'œufs	0,240	Kg
Sel fin	0,005	Kg	Sucre semoule	0,200	Kg
Levure	0,010	Kg	Cassonade	0,200	Kg
Beurre	0,065	Kg			
Farine de fleurage	0,100	Kg			
Dorure	0,040	Kg			
Sucre casson	0,060	Kg			

ANNEXE page 2/3

<u>Guimauve à la vanille</u>	<u>Quantités</u>	<u>Unité</u>	<u>Sorbet cassis</u>	<u>Quantités</u>	<u>Unité</u>
Blancs d'œufs	0,180	Kg	Pulpe Cassis	0,400	Kg
Sucre semoule	0,540	Kg	Glucose atomisé	0,052	Kg
Sucre inverti	0,120	Kg	Stabilisateur	0,005	Kg
Eau	0,180	Kg	Sucre inverti	0,008	Kg
Gélatine 200bl	0,020	Kg	Sucre semoule	0,178	Kg
Eau	0,100	Kg	Eau	0,510	Kg
Gousse de vanille	2	Pièce	<u>Chocolat pour trempage</u>		
Vanille liquide	0,020	Kg	Couverture de choc. 58%	0,500	Kg
<u>Sucre pour le roulage</u>			Huile de pépins de raisins	0,150	Kg
Sucre glace	0,100	Kg			
Amidon	0,100	Kg			

Mercuriale de prix

<u>Meunerie</u>	<u>Prix en €</u>	<u>Unité</u>	<u>Chocolats</u>	<u>Prix en €</u>	<u>Unité</u>
Amidon	4,05	Kg	Couverture de choc. 70%	8,60	
Farine T55	0,62	Kg	Couverture de choc. 58%	8,30	Kg
Levure	1,22	Kg	<u>Fruits</u>	<u>Prix en €</u>	<u>Unité</u>
<u>Sucre</u>	<u>Prix en €</u>	<u>Unité</u>	Pulpe cassis	4,61	Kg
Miel	7,80	Kg	Citrons	0,52	Pièce
Sirop de glucose	2,27	Kg	<u>Divers</u>	<u>Prix en €</u>	<u>Unité</u>
Sucre casson	1,10	Kg	Vanille liquide	67,00	L
Sucre glace	1,29	Kg	Levure chimique	7,60	Kg
Sucre inverti	2,12	Kg	Huile d'arachide	4,32	L
Sucre semoule	1,03	Kg	Huile de pépins de raisins	5,01	L
Glucose atomisé	3,25	Kg	Sel fin	1,15	Kg
Cassonade	1,97	Kg	Gélatine 200 bl	48,00	Kg
<u>Produits laitiers</u>	<u>Prix en €</u>	<u>Unité</u>	Gousse de vanille	368,00	Kg
Beurre	5,80	Kg	Stabilisateur	42,00	Kg
Blancs d'œufs	1,90	L	Fleur de sel	26,00	Kg
Crème double	2,42	Kg	Bâtons de sucettes x1000	16,30	Pièce
Crème UHT	3,18	L	Tourtières alu. ind. x50	4,20	Pièce
Jaunes d'œufs	1,85	L	Verrines X100	28,70	Pièce
Lait demi-écrémé	0,95	L			
Lait entier	1,12	L			
Œufs	2,05	L			

Epreuve Etude de Prix SESSION 2018

« Sujet 0 »

SUPPORT A COMPLETER

1) A l'aide de la mercuriale fournie en annexe, calculez le prix des matières premières de chacune des 6 productions, puis le prix total de la matière première pour cette commande.

Arrondissez à chaque fois au centime supérieur.

Fabrication	Matière première	Quantité	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Madeleines				
Total				

Fabrication	Matière première	Quantité	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Mousse au chocolat				
Total				

Fabrication	Matière première	Quantité	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Boules au sucre				
Total				

Fabrication	Matière première	Quantité	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Crème brûlée				
Total				

Fabrication	Matière première	Quantité	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Guimauve vanille				
Total				

Fabrication	Matière première	Quantité	Prix d'achat unitaire HT	Total achat HT
Glace sorbet cassis				
Total				

Récapitulatif Prix d'Achat des Matières Premières	
Madeleines	
Mousse au chocolat	
Boules au sucre	
Crèmes brûlées	
Guimauve vanille	
Glace sorbet cassis	
Total	

2) Déterminez le coût de la main d'œuvre après avoir défini les étapes de production de chaque produit, et estimer les temps de productions (multiples de 5min souhaités par étape).

Arrondissez à chaque fois au centime supérieur.

Les informations suivantes sont fournies :

- le SMIC horaire est actuellement de 9,88 € depuis le 1^{er} janvier 2018,
- votre salaire est majoré de 10%,
- vous réalisez seul l'ensemble de la commande,
- les charges patronales sont de 40%.

Fabrication	Etape de travail	Temps par étape	Temps salarié total	Taux horaire	Total main d'œuvre
Madeleines					
Verrines mousse au chocolat					
Boules au sucre					
Crème Brûlée					
Guimauve vanille					
Bâton sorbet cassis					
Coût Main d'oeuvre				TOTAL	

3) Calculez le PVTTC de cette commande.

Les informations suivantes sont fournies :

- Le prix total des matières premières est de,
- Le coût total main d'œuvre a été estimé à.....,
- Les charges directes d'achat représentent 5% du prix des matières premières,
- Les frais de distributions représentent 20% du coût de production,
- La marge brute représente 25% du coût de production,
- La TVA est de 20%.

3.1) Calculez les charges directes d'achat.

3.2) Calculez le coût d'achat.

3.3) Calculez le coût de production.

3.4) Calculez le coût de revient.

3.5) Calculez le Prix de Vente Hors Taxe.

3.6) Calculez le Prix de Vente Toutes Taxes Comprises.

4) Etablissez le devis à présenter au client pour la réalisation de cette commande concernant un gouter pour 10 enfants.