

Collège de Genève

1EC OS - Analyse comptable - Exercice 4

Enoncé :

Persuadés que le créneau est porteur, vous aviez décidé, début 2021, avec 3 autres amis, d'ouvrir un restaurant de malbouffe (en anglais : fast food), en tant que franchisé de *Mac Croc*. *Mac Croc* est une chaîne de restaurants fast food mondialement connue. Le concept de franchise permet, après paiement d'une somme de Fr. 100'000,-- de pouvoir bénéficier de tout le savoir faire de *Mac Croc*. Cela va de la publicité aux recettes culinaires, en passant par les techniques de fabrication des mets. D'autre part, *Mac Croc* exige une commission sur les ventes. Enfin, *Mac Croc* est propriétaire des locaux dans lesquels vous exploitez votre affaire.

Aujourd'hui, après 2 ans d'activité, vous êtes en possession des chiffres suivants :

<u>Bilans</u>	<u>Au 31.12.21</u>	<u>Au 31.12.22</u>
Actifs		
Liquidités	5 000 F	2 000 F
Débiteurs	18 000 F	22 000 F
Titres	10 000 F	15 000 F
Matières premières	30 000 F	23 000 F
Mobilier	80 000 F	70 000 F
Matériel informatique	20 000 F	10 000 F
Agencement	120 000 F	110 000 F
Franchise	100 000 F	80 000 F
	<u>383 000 F</u>	<u>332 000 F</u>
Passifs		
Créanciers	15 000 F	20 000 F
Emprunt à long terme	150 000 F	120 000 F
Capital-actions	200 000 F	200 000 F
Réserves	0 F	2 000 F
Résultat	18 000 F	-10 000 F
	<u>383 000 F</u>	<u>332 000 F</u>

<u>Résultat</u>		<u>2022</u>
Produits		
Chiffre d'affaires	V	800 000 F
Intérêts-Produits	F	1 200 F
		<u>801 200 F</u>
Charges		
Matière première utilisée	V	270 000 F
Commission	V	40 000 F
Salaires	F	345 600 F
Loyer	F	28 100 F
Impôts	F	30 000 F
Frais administratifs	F	25 000 F
Amortissements	F	50 000 F
Frais divers	F	12 000 F
Intérêts-Charge	F	10 500 F
Résultat		<u>-10 000 F</u>
		<u>801 200 F</u>

Informations générales :

1. Les 2 bilans ont été établis avant répartition du résultat.
2. Les montant des Fonds propres au début 2021 (c'est-à-dire au 31.12.2020 !) était de 200'000 F.
3. Dans le compte de résultat, chaque élément est précisé par un F ou V. F signifie que l'élément est fixe alors que V précise que cet élément est variable. **Les intérêts-produits sont à diminuer des frais fixes.**
4. Le montant du capital est resté le même depuis la fondation de son activité.
5. Afin de simplifier le service à la clientèle, le restaurant ne vend que des menus à 15 F pièce, composé d'un hamburger à choix, de frites, et d'une boisson à choix.
6. La « Matière première » est constituée de tous les ingrédients nécessaires à la fabrication des menus, tels que la viande de bœuf hachée, les pommes de terre, les petits pains, etc.
7. La commission sur les ventes s'élève à 5%.
8. L'entreprise est organisée en société anonyme dont vous êtes actionnaire à part égales avec vos 3 amis.

Travail à présenter : répondez aux questions suivantes.

Sur la base des comptes ci-avant, critiquez la situation de cette entreprise en :

- 4.1. calculant l'évolution (2 ans) de la rentabilité des fonds propres (ROE) ;
- 4.2. calculant l'évolution (2 ans) de la rentabilité sur l'actif (ROA) sachant que le principal concurrent de cette entreprise dégage un taux de 5% ;
- 4.3. calculant le ratio de liquidité 2 (Quick ratio) ;
- 4.4. calculant le ratio d'endettement ;
- 4.5. calculant la valeur comptable de l'action sachant que la valeur nominale d'une action est de 20F d'une part et que si la valeur d'une action se négocie aux alentours de 10F d'autre part ;
- 4.6. en établissant le compte de résultat vertical total et unitaire¹ en sachant que la concurrence vend des menus équivalents à 13F ;
- 4.7. en établissant l'équation du **résultat** sous la forme de $y = ax + b$ où x représente le chiffre d'affaire en francs ;
- 4.8. en déterminant le CA au point mort et en déterminant le nombre de menus à vendre pour atteindre ce point mort.
- 4.9. En établissant le compte de résultat vertical total et unitaire prévisionnel en tenant compte des changements suivants : dans la mesure où vous souhaitez tirer pleinement des nouvelles recherches en productivité, vous décidez tous de suivre une formation interne chez *Mac Croc*. Ainsi chacun d'entre-vous pourra faire le travail de tous. En d'autres termes, vous allez devenir polyvalents. Cette formation va vous coûter la somme de 30 000 F en tout. En contrepartie, vous espérez fabriquer chaque menu au coût de 4 F au lieu de 5 F actuellement. Cette économie correspond à la matière première que vous n'allez plus gaspiller par des manipulations hasardeuses.

En supposant que vous maintenez votre niveau d'activité à celui de l'année 2022, cette solution est-elle bénéfique pour votre entreprise ?

¹ Sachant que le CA est de 800'000F et que le prix des menus est à 15F, vous devriez sans autre pouvoir calculer la quantité de menus vendus...