

CHAPITRE 4 : LA PRODUCTION DES ENTREPRISES

Dossier 2 : Comment et combien produire ?

1. De quoi l'entreprise a-t-elle besoin pour produire ?

a) les facteurs de production

Document 2 p.56 :

3)

4)

Document 3 p.57 :

6)

8)

b) la combinaison productive

Document 2 p.58 :

4)

5)

6)

Document 4 p.59 :

9)

10)

11)

12)

2. Combien l'entreprise gagne t'elle ?

Doc.1 : Quels sont les coûts de production ?

Une entreprise doit faire face à différents types de coûts :

- Les **coûts fixes** : ils ne changent pas quel que soit le volume de production (c'est le coût du capital fixe)
- Les **coûts variables** : ils augmentent quand le volume de production augmente (cest le coût du capital circulant)

Le **coût total** de production est donc égal à la somme des coûts fixes et des coûts variables.

L'entreprise peut calculer ses coûts moyens, c'est-à-dire ce que lui coûte en moyenne une unité produite.

Coût moyen = Coût total/quantité produite

Le coût marginal quant à lui correspond au coût de production d'une unité supplémentaire.

Doc.2 : Comment mesure-t-on les résultats de la production ?

Indicateur	Quelle information apporte-t-il ?	Comment le calcule-t-on ?
Chiffre d'affaire	Cela correspond à la valeur totale de la production vendue. Il dépend du prix de vente et de la quantité vendue.	$CA = \text{Prix unitaire} \times \text{Quantité vendue}$
Valeur ajoutée	Cela correspond à la valeur supplémentaire créée par la production grâce à la transformation des consommations intermédiaires. C'est la richesse supplémentaire apportée par l'utilisation des facteurs de production. La somme de toutes les valeurs ajoutées permet de mesurer la richesse créée sur tout le territoire, c'est-à-dire le PIB .	$VA = CA - \text{Conso intermédiaires}$
Bénéfice	C'est la somme restant à l'entreprise une fois qu'elle a payé tous ses coûts de production. L'Etat prélève une partie des bénéfices au travers de l'impôt sur les sociétés .	$\text{Bénéfice total} = CA - \text{Coût total de production}$

Etude de cas : La pizzeria Bella Pizza

Présentation de l'entreprise

Bella pizza est une pizzeria familiale créée par Toni.

Propriétaires : Toni (60% des parts) et ses parents (40% des parts)

Nombre de salariés : 2 (coût du travail pour les deux = 4000€/mois)

Pour lancer sa pizzeria Toni a dû faire un emprunt bancaire afin de financer le local, le mobilier du restaurant, le four et les autres ustensiles de cuisine.

Coût de l'emprunt = 2000€/mois

La production de Bella Pizza

Les recettes de pizza de Bella Pizza sont assez simples, Toni mise sur la qualité. Voici les ingrédients et leur coût de revient pour 1 pizza.

Farine = 0.20€

Olive = 0.10€

Jambon cru = 0.70€

Sauce tomate = 0.40€

Champignons = 0.20€

Fromage = 0.30€

Poivrons = 0.20€

Ail = 0.10€

Situation financière de Bella Pizza

- Prix de vente des pizzas = 9€
- Le restaurant est ouvert tous les jours et vend en moyenne 100 pizzas par jour, donc 3000 pizzas par mois.
- Toni paye des prélèvements obligatoires sur la production (taxe professionnelle, TVA...) correspondant à 10% de sa valeur ajoutée.
- Toni paye aussi l'impôt sur les sociétés correspondant à 10% de son profit.
- Les bénéfices sont partagés entre ses parents et lui sur la base de leur part dans l'entreprise. (Toni perçoit 60% des bénéfices distribués et ses parents 40%)
- Toni souhaite mettre une partie (5%) des bénéfices en réserve en vue de futurs investissements pour la pizzeria.

1) De quoi a-t-on besoin pour produire ?

En vous appuyant sur les définitions du doc.2, repérez dans les informations sur l'entreprise Bella Pizza les dépenses correspondant à des facteurs de production et classez dans le tableau suivant.

Travail	Capital fixe	Consommations intermédiaires

Etape 2 : Quels sont les résultats de l'entreprise ?

En vous appuyant sur les informations du doc.2 répondez aux questions suivantes :

Pour chaque question vous **développerez vos calculs**.

Tous les calculs sont pour 1 mois, donc 3000 pizzas produites.

- Quel est le chiffre d'affaire de l'entreprise Bella Pizza ?

- Quelle est la valeur ajoutée créée par Bella Pizza ?

- Combien de bénéfices l'entreprise Bella Pizza fait-elle ?

- Combien gagne Toni ?

Etape 3 : Quels sont les différents types de coûts de production de l'entreprise ?

Dans le tableau suivant, faites la liste de tous les coûts de production de l'entreprise Bella Pizza.

- En vous appuyant sur les informations du doc.1, classez ces dépenses dans la bonne catégorie en indiquant le **montant dans la colonne correspondant**.
- Calculez le coût total de production pour **3000 pizzas** :
- Calculez le coût moyen pour 1 pizza.

Dépense	Coût fixe	Coût variable
Coût total pour 3000 pizzas		
Coût moyen d'1 pizza		

3.3 Comment l'entreprise devient plus efficace ?

a) La productivité : mesure de l'efficacité

Document 1 p.64 :

1)

2)

Document 2 p.64 :

6)

b) Le Progrès technique un outil pour faire des gains de productivité

Document 1 p.64 :

3)