BTS Management des Unités Commerciales
SESSION 2015
Management et Gestion des Unités Commerciales
Épreuve E4 - Unité 4

Durée : 5 heures **Coefficient : 4**
Le sujet comporte 13 pages.

Le magasin Casino Gambetta est situé à Lyon dans le 7ème arrondissement, dans un quartier commerçant et dynamique. Deuxième magasin de sa zone en 2014, avec un chiffre d'affaires de 19,5 millions d'euros, il est le magasin pilote pour les formations de tous les salariés recrutés dans l'un des magasins de la zone.

Son chiffre d'affaires est réalisé à 90% par des produits alimentaires dont 45% de produits de la marque de distributeur Casino.
Le nombre mensuel de clients est en moyenne de 61 000 avec un panier moyen de 24 euros.

M. SAULE, le responsable du rayon Marée, s'intéresse tout particulièrement aux sushis actuellement vendus en libre-service dans le rayon. Il s'interroge sur l'opportunité de créer un Corner Sushi dans le magasin Lyon-Gambetta

DOSSIER 2 : PROJET D'IMPLANTATION DU CORNER SUSHI

(Annexes 3 à 9)

M. SAULE envisage de développer les ventes de sushis et de créer, en s'associant avec la marque Sushi Daily, un Corner spécialement dédié à ces produits.
Il souhaite ouvrir le Corner le 7 décembre 2015. Pour des raisons organisationnelles, les travaux d'implantation du nouveau Corner ne pourront débuter qu'à partir du 26 Novembre 2015.

2.1 Calculez les résultats prévisionnels du Corner Sushi pour les trois premières années d'activité. Concluez.

Annexe 6 : Les données chiffrées liées à l'implantation du Corner Sushi

Le responsable du rayon Marée vous confie les informations suivantes :

- Le chiffre d'affaires hors taxes est estimé la première année à 400 000 euros. Le chiffre d'affaires progressera de 20% la deuxième année et de 13% la troisième.

- Le coût des matières premières représente 30% du chiffre d'affaires.

- La fabrication des sushis est réalisée à base de produits très frais. En fin de journée, il n'est pas possible de conserver les produits invendus, qui sont alors jetés. Cette casse en produits alimentaires représente 5% du chiffre d'affaires hors taxes.

- La première année, il faut également acheter du petit matériel de cuisine pour la fabrication des sushis (couteaux, cuiseur à riz…). Le coût, estimé à 7 000 €, est non amortissable. Il sera comptabilisé comme achats de fournitures.

- Casino estime que les charges d'exploitation du Corner hors achats de matières premières représentent 15% du chiffre d'affaires. Elles couvrent les produits d'entretien du rayon, l'électricité, l'eau, … Mais elles n'incluent pas les charges de personnel.

- Les charges de personnel devraient représenter 30% du chiffre d'affaires l'année 1. Pour l'année 2, on prévoit une augmentation de 7,5%. La troisième année, le montant des charges de personnel reste le même qu'en année 2.

- N'étant pas spécialiste des sushis, le responsable du magasin a choisi de s'associer à un spécialiste, **SUSHI DAILY**, déjà partenaire de certains magasins du groupe Casino, qui apportera non seulement ses compétences techniques mais aussi sa notoriété et son image de marque. Le coût supplémentaire annuel est estimé à 18% du chiffre d'affaires hors taxes auquel il faut ajouter un droit d'entrée de 24 000 € la première année.

- La création du Corner suppose un mobilier dont la valeur d'achat est estimée à 30 000 euros. Il est amortissable sur cinq ans. Le comptable vous informe que l'entreprise pratique un amortissement linéaire. La valeur résiduelle, au bout de 5 ans, sera nulle.