

## Partie 1 – Le cas Aux Merveilleux de Fred



Aux Merveilleux de Fred

Frédéric Vaucamps est un pâtissier originaire du Nord. Sa spécialité « Le Merveilleux » est une pâtisserie à base de crème fouettée, recouverte de copeaux de biscuits ou de chocolat. En 1997, il inaugure son premier magasin « Aux Merveilleux de Fred » à Lille. Aujourd'hui, c'est l'un des plus grands succès culinaires de la région des Hauts-de-France grâce à un concept original : les gâteaux sont confectionnés et assemblés devant les clients.

Le fondateur gère désormais un réseau d'une quarantaine de boutiques dans le monde, notamment à New York, Bruges, Londres, Lausanne et Tokyo.

M. Vaucamps souhaite prochainement moderniser sa première boutique située à Lille après environ 25 années d'exploitation et désire optimiser une opération de promotion phare, organisée chaque année à l'occasion de la fête des Mères. Il vous demande alors de l'assister sur les deux dossiers suivants :

- Dossier 2 : Préparation d'une opération de promotion

**Dossier 2 : Préparation d'une opération de promotion  
(Annexes 5 à 7)**

À l'occasion de la fête des Mères, « Aux merveilleux de Fred » propose une galette flamande. Il s'agit d'une brioche fourrée d'une crème et largement poudrée de sucre glace. Cette recette traditionnelle du Nord permet de se différencier de la concurrence.

La boutique de Lille envisage d'organiser une opération promotionnelle sur ce produit. L'objectif est d'augmenter de 20 % les ventes habituelles à cette période de l'année. Des affiches apposées en vitrine et à l'intérieur de la boutique annonceront cette opération.

- 2.1- Calculez le coût de revient d'une galette et la marge unitaire dégagée.
- 2.2- Calculez le nombre de galettes supplémentaires à vendre afin de rentabiliser l'opération promotionnelle envisagée.
- 2.3- Concluez quant à l'opportunité de mettre en place cette opération promotionnelle.

## Annexe 5 : Éléments de calcul du coût et de la marge d'une galette flamande

**Prix de vente :** 16,50 € TTC (TVA 5,50 %)

### **Matières premières pour une galette :**

- 250 g de farine T65, le coût du kilo est de 1,90 € HT
- 120 g de beurre, le coût du kilo est de 8,00 € HT
- 100 g de sucre, le coût du kilo est de 1,60 € HT
- 4 œufs, le prix payé au fournisseur est de 37,62 € HT pour 180 œufs
- Autres ingrédients (lait, crème...) : 1,35 € HT

### **Main d'œuvre :**

Un salarié confectionne et cuit 12 galettes en une heure. Le coût de l'heure de main d'œuvre est de 12 € brut. Les charges patronales sont estimées à 25 % du montant brut.

### **Autres charges indirectes (énergie, amortissements...) :**

Elles sont estimées à 3 € HT par galette.

## Annexe 6 : Affiche « fête des Mères »



### NOTRE GALETTE FLAMANDE QUI DONNE ENVIE ET QUI FAIT DES ENVIEUX

**« Aux Merveilleux de Fred » on fête les Mères à notre façon  
À partir du 24 mai et pendant 4 semaines**

Nous vous offrons toutes nos douceurs : des merveilleux, des cramiques...  
Cette année, vos cadeaux sont dans nos galettes flamandes.  
**10 bons d'achat** d'une valeur unitaire **de 50 € TTC à gagner**

Pour jouer, rien de plus simple :

À partir du 24 mai, achetez votre galette flamande et récupérez une carte à gratter.  
Si la mention « gagné » est inscrite sur la carte, vous aurez gagné 50 € TTC d'achats.

**BONNE CHANCE**

**Annexe 7 : Informations complémentaires relatives à l'opération promotionnelle**

- 10 bons d'achat d'une valeur de 50 € TTC (TVA 5,50 %) à utiliser « Aux Merveilleux de Fred » seront attribués.
- Le taux de marge sur coût de revient moyen d'une galette s'établit à 25 %.
- Les frais annexes liés à cette opération seront négligés.
- Hors promotion, sur une période comparable, 350 galettes sont vendues en moyenne par la boutique de Lille