

La recette de cuisine du coût de revient

Quel est mon objectif ? *Calculer un coût de revient*

Quelle est la définition du coût de revient ? *Le coût de revient d'un produit est l'enchaînement de plusieurs coûts : coût d'achat + coût de production + coût par production.*

Attention : En comptabilité analytique, il existe des charges directes et des charges indirectes.

Ma première étape : le calcul du coût d'achat

Je dois en premier lieu calculer le montant des achats de mes matières premières : le montant de ses achats correspond à une charge directe que l'entreprise pourra directement imputer à son coût d'achat.

Attention : mais pour déterminer le coût d'achat de mes matières premières, je dois aussi inclure le montant de mes charges indirectes.

Donc, je pense à utiliser mon tableau des charges indirectes en recherchant le coût de l'unité d'œuvre du service approvisionnement.

Ma deuxième étape : stock ?

ATTENTION, je dois impérativement faire attention si mon énoncé m'indique la présence de stocks dans l'entreprise

Dans ce cas de figure, je dois ouvrir une fiche de stock par matière première concernée.

Attention : à utiliser la bonne méthode de gestion des stocks : CUMP ou PEPS.

Astuce : la ligne sortie de ma fiche de stock me servira pour le calcul de mon coût de production.

Ma troisième étape : le calcul du coût de production.

Pour calculer le coût de production, je dois repartir de mon coût d'achat.

Attention : si j'ai une fiche de stock, je vais utiliser la ligne SORTIE pour mon coût d'achat.

Par ailleurs, le coût de production comprend, lui aussi, des charges directes (ce que l'on appelle, la main d'œuvre directe) et des charges indirectes

Attention : pour calculer le montant des charges indirectes du coût de production, je pense à utiliser mon tableau de répartition des charges indirectes du centre d'analyses production

Ma quatrième étape : le calcul de mon coût de revient.

Je repars de mon coût de production et je rajoute, s'il y en a un, mon coût hors production.

