

Evaluation N° 1
Premier Semestre

L'Economie et l'Organisation Administrative des Entreprises

cochez la bonne réponse: (6 points)

1 - la valeur ajoutée d'une entreprise s'obtient par la différence entre :

- ☐ le chiffre d'affaires et la C.I
- ☐ la production et la C.I
- ☐ les stocks de P.F et la C.I

2 - L'entreprise a des relations avec des partenaires. Elle est qualifiée de :

- ☐ système autonome
- ☐ " ouvert
- ☐ " Finalisé
- ☐ " organisé

3 - le fournisseur de marchandises est un facteur de production :

- ☐ Vrai
- ☐ Faux

4 - les intérêts rémunèrent les prêteurs de capitaux :

- ☐ Vrai
- ☐ Faux

5 - les dividendes rémunèrent les associés :

- ☐ Vrai
- ☐ Faux

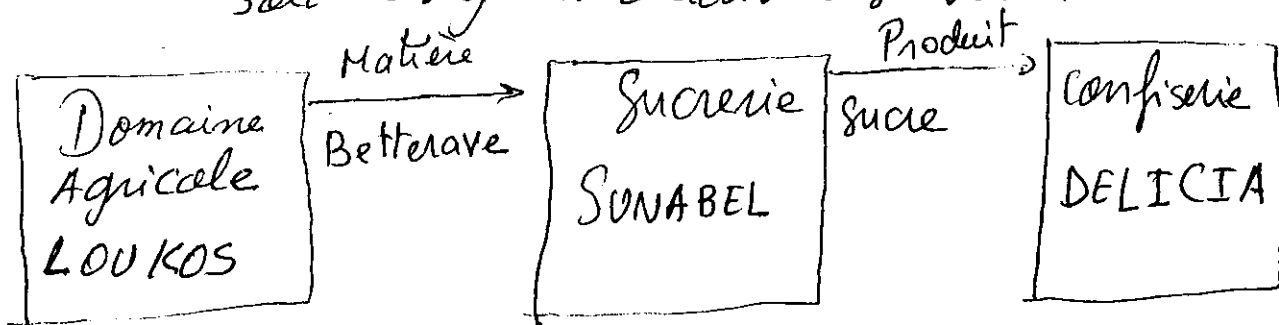
6- Dans la structure hiérarchique chaque salarié dépend de plusieurs chefs en fonction des compétences de chacun.

☐ Vrai

☐ Faux.

EXERCICE 1

soit le segment d'activité suivant :



T.A.F = (7 points)

- 1° a - Montrez la différence entre les biens d'investissements et les biens de consommation intermédiaires (1pt)
- b - Précisez, pour chaque établissement du schéma ci-dessus, la consommation intermédiaire (1,5pts)
- 2° Calculer la Valeur ajoutée de SUNABEL et DELICIA sachant que :
- la production du betterave est 200 000 dhs.
 - et du sucre 350 000 dhs.
 - les autres ~~CI~~ ^{CI} de SUNABEL sont de 100 000 dhs
 - et DELICIA = 120 000 dhs. (3pts)
- 3° En déduire la production totale du segment (1,5pts)

EXERCICE 2. (5,5 points)

COUSCOUS A BASE DU RIZ

Il s'est installé finalement au quartier industriel BENSOUA à Fès. La superficie du local est de 1 038 m².

L'investissement a coûté 3 millions de dh, entièrement financé par ses ressources propres. Les machines (moulin 6 cylindres, sasseur industriel, élévateurs, broyeur, chaudière industrielle et séchoirs) ont été importés d'Italie, de France et de Suisse et sont adaptées à la fabrication du couscous à base du blé que de celui à base du riz...

L'entreprise pourra augmenter sa capacité de production pour atteindre 15 à 20 tonnes par jour. Aujourd'hui, l'usine produit 2 à 3 tonnes par jour. Il est prévu d'augmenter la production entre 5 et 8 tonnes par jour en phase de commercialisation.

Le promoteur projette même d'ouvrir une autre unité de production en cas de réception d'un grand nombre de commandes. Auquel cas, il serait amené à doubler l'effectif de son personnel, qui tourne actuellement autour d'une trentaine (30) de personnes.

T. A. F. =

1° a - Caractérisez l'entreprise selon :

a₁ - L'approche classique (1pt)

a₂ - L'approche systémique (1pt).

b - Relevez du document les facteurs de production utilisés par l'entreprise (2 pts)

2° a - Définir la notion de Valeur ajoutée (0,5 pt)

b - Comment sont-elles (réparties) rémunérées les partenaires de l'entreprise ? (1pt)

EXERCICE 3

Facteurs de production et cycle de fabrication du pain

Philippe envisage de créer une boulangerie industrielle. Pour cela, il étudie avec attention le cycle de fabrication du pain.

La fabrication du pain se déroule en quatre étapes :

- le pétrissage d'un mélange soigneusement dosé de farine, d'eau, de sel et de levure ;
- le repos et le début de la fermentation de la pâte ;
- la division et le façonnage de la pâte en baguettes ou en pains ;
- la cuisson.

À chaque étape, des machines et du matériel : silos, pétrins, fours, diviseurs, balancelles, peseuses, chariots, etc. Avec, en bout de chaîne, des camionnettes de livraison.

T.A.F =

- 1°/ Présentez le cycle de fabrication du pain en insistant sur la nature des facteurs de production utilisés à chaque stade (0,5 pt)
- 2°/ Quelles sont les étapes de ce cycle qui peuvent être mécanisées dans une boulangerie industrielle ? (0,5 pt)

NB: 0,5 pt de présentation de la copie.