



## Exercice Excel Pizzeria "San Marco"



**Auteur** : C. Terrier ; <mailto:webmaster@cterrier.com> ; <http://www.cterrier.com>  
**Utilisation** : Reproduction libre pour des formateurs dans un cadre pédagogique et non commercial  
**Niveau** : Terminal STT, BTS ou DUT  
**Travaux à réaliser** : Excel : Créer un budget prévisionnel  
**Pré requis** : Excel : Avoir étudié les budgets prévisionnels. Savoir programmer des formules et des fonctions  
**Supports** : Enoncé + Support informatique (disquette, ZIP, ou dossier élève/Pizzeria Battesti sur le disque dur  
**Durée** : 1 heure

M. Gianni Battesti qui est cuisinier de son état souhaite acheter un fond de commerce situé 25 rue Decoux pour y ouvrir une Pizzeria avec son épouse Maria. Cet emplacement semble particulièrement intéressant car le nouveau centre de gestion de la CPAM qui est en construction depuis 18 mois va ouvrir le 1er juin au 31 de la rue Decoux. Par ailleurs il n'y a pas d'autres restaurant dans cette rue. M. Battesti compte bien attirer les salariés de la CPAM désireux de manger en dehors des locaux à midi.

Le local sera libre à partir du 1er octobre 2003. Cependant il nécessite des travaux et aménagements avant ouverture.

Les coûts prévisionnels avant ouverture sont les suivants :

- achat du fond de commerce : 30 000 €
- rénovations des locaux : 9 000 € (début des travaux 1ère semaine d'octobre, fin des travaux 4e semaine d'octobre)
- installation de la cuisine et du four à pizza : 8 000 € (1ère quinzaine de novembre)
- agencement de la salle de restaurant (table, chaise, vaisselle etc.) : 8 000 €, (2e quinzaine de novembre)
- achat de fournitures alimentaires pour la cuisine : 1 000 € (2e quinzaine de novembre)
- constitution d'une cave à vin : 3 000 €, (2e quinzaine de novembre)
- frais d'inauguration : 800 €
- frais de publicité : 2 000 €

Les coûts prévisionnels après ouverture sont les suivants :

- Recettes : Nombre de repas prévisionnel (prévoir 22 jours d'ouverture chaque mois) :  
du 1er décembre au 31 mai : midi : 6 repas à 11 € ; le soir 10 repas à 16 €  
à partir du 1er juin : midi : 30 repas à 11 € ; le soir 20 repas à 16 €
- Dépenses :  
Le prix de revient moyen d'un repas est de 10 € (vin compris)  
Salaires : M. Battesti envisage de se verser un salaire de 1600 € par mois pour lui et son épouse jusqu'à fin mai puis de 2200 € si c'est possible ensuite.

M. Battesti a planifier les travaux de la période à venir de la façon suivante :

- Signature du contrat de bail et prise de possession des locaux le 1er octobre 2003. L'achat du fond de commerce est intégralement réglé le jour de la transaction.
- La rénovation des locaux, l'installation de la cuisine, et les agencements seront réalisés entre le 1er octobre et le 15 novembre. 25 % des travaux sont payés à la commande (le jours de la transaction), le solde à la réception des travaux (fin des travaux).
- achat des fournitures alimentaires et constitution de la cave à vin entre le 15 novembre et le 1er décembre
- ouverture du restaurant le 5 décembre 2003,
- campagne de publicité 1/4 en décembre, 1/4 en janvier, 1/4 en juin et 1/4 en juillet
- Le restaurant sera fermé en aout.

M. Battesti a besoin de vos services pour cette période qui s'annonce très chargée.

**Dossier 1 : (1 heure)**

M. Battesti dispose d'un capital de 15 000 €. Il souhaite emprunter 45000 € auprès de la banque Laydernier qu'il remboursera par une mensualité de 800 € par mois à compter du mois de novembre.

Il vous demande d'évaluer à l'aide d'un budget prévisionnel sur 13 mois (du 1er octobre 2003 au 30 octobre 2004), les dépenses et les recettes.

**1 – Saisir et mettre en forme le tableau suivant :**

Budget prévisionnel 1er exercice													
	oct-03	nov-03	déc-03	janv-04	févr-04	mars-04	avr-04	mai-04	juin-04	juil-04	août-04	sept-04	oct-04
<b>Dépenses</b>													
fond de commerce													
rénovation locaux													
installation cuisine													
agencement													
fourniture aliment.													
cave à vin													
frais inauguration													
publicité													
frais repas													
Remb. prêt													
Salaire													
<b>Totaux</b>													
<b>Recettes</b>													
Apport personnel													
Prêt													
repas													
<b>Totaux</b>													
<b>Ecart mensuel</b>													
<b>Ecart cumulé</b>													

2 - Programmer les formules de calcul

3 - compléter le tableau à l'aide des informations qui vous ont été communiquées ci-dessus.

4 - Imprimer le budget prévisionnel

5 - Quel doit être le montant à emprunter si M. Battesti ne veut pas être à découvert ?

6 - Enregistrer le classeur sous le nom : **Budget prévisionnel**