"Gourmet Express" propose une variété de menus dans ses restaurants. La direction souhaite analyser la rentabilité de chaque menu pour optimiser son offre.

Données :

- Menu A :
  - Coût de revient : 10 dh
  - Prix de vente : 25 dh
  - Nombre de ventes mensuelles : 2 000
- Menu B :
  - Coût de revient : 15 dh
  - Prix de vente : 30 dh
  - Nombre de ventes mensuelles : 1 500
- Coûts fixes mensuels du restaurant : 30 000 dh

Questions :

1. Appliquez les notions de prix, coût, produit, charge, marge et résultat à l'analyse des menus.
2. Calculez la marge sur coût variable pour chaque menu et la marge globale.
3. Analysez la rentabilité de chaque menu et proposez des recommandations.
4. Discutez des éléments de comparaison entre la comptabilité de gestion et la comptabilité générale dans ce contexte.