**Réponses :**

1. **Application des notions :**
    - Prix : Prix de vente de chaque menu.
    - Coût : Coût de revient de chaque menu.
    - Produit : Revenus générés par la vente des menus.
    - Charge : Coûts de revient des menus et coûts fixes du restaurant.
    - Marge : Différence entre le prix de vente et le coût de revient.
    - Résultat : Différence entre les revenus et les charges.
2. **Marge sur coût variable :**
    - Marge menu A : (25-10)*2000 = 30 000 dh
    - Marge menu B : (30-15)*1500 = 22 500 dh
    - Marge globale : 52 500 euros
3. **Analyse de la rentabilité :**
    - Résultat : 52 500 - 30 000 = 22 500 dh
    - Le menu A est plus rentable en termes de marge globale.
    - Recommandations : Promouvoir le menu A, ajuster les prix ou les coûts du menu B.
4. **Comparaison comptabilité de gestion/générale :**

La comptabilité de gestion fournit des détails sur la rentabilité des menus, tandis que la comptabilité générale donne une vue globale du restaurant. La comptabilité de gestion aide à la prise de décisions

opérationnelles, tandis que la comptabilité générale sert à l'information financière externe