

Les moyens techniques de production

□ Tableau des équipements et matériels

Equipements requis						
Type d'équipement	Caractéristiques	Utilités ou fonction	Disponibilité sur le marché	Pièces de rechange ou maintenance	Durée de vie	Prix
Tables	- 4 contre le mur, 3 places/table, 2 centrées et 2 sur terrasse. - Fournie avec banc intégré	Pour les consommations sur place	Grandes surfaces et grands distributeurs	2 tables de rechange	10 ans	6500
Chaises de comptoir	4 métalliques	Pour consommation rapide	Grossiste / Grand surface	2 de rechange	4 ans	300
Verres	40 en verre	Servir à la clientèle	Grossiste	10 de rechange	4 ans	500
Frigidaire	2	Pour garder les légumes au frais	Grande surface		10 ans	20000
Electroménager	- Centrifugeuses - Moulinex	Préparation du jus	Grande surface		10 ans	20000
Caisse	-----	Pour le paiement des produits (l'addition)	Droguerie		4 ans	10000
Distributeur	- Service rapide - Garde les jus au frais	Servir des jus d'orange et des citronnades	Grande surface		4 ans	25000
Accessoires	Gobelets, cuillères, pailles	Pour la consommation	Grossiste			5000
Investissement total						87300

□ **Amortissement du matériel et équipements :**

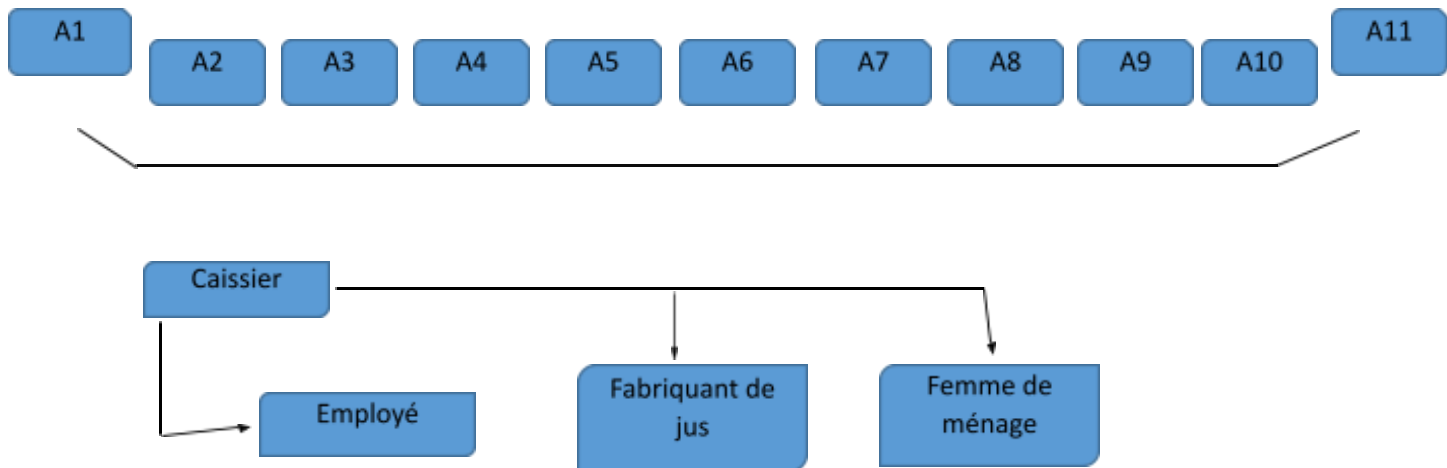
Désignation des immobilisations	Date d'achat	Valeur HT	Type d'amortissement	Durée	Montant annuel de l'amortissement
Frigidaire	Début d'exercice	20000	Linéaire	10 ans	2000 Dhs
Electro-ménagers	Début d'exercice	25000	Linéaire	10 ans	2500 Dhs
Verres	Début d'exercice	500	Linéaire	4 ans	125 Dhs
Tables	Début d'exercice	6500	Linéaire	4 ans	1625 Dhs
Chaises	Début d'exercice	300	Linéaire	4 ans	75 Dhs
Caisse	Début d'exercice	10000	Linéaire	4 ans	2500 Dhs
Distributeur	Début d'exercice	25000	Linéaire	4 ans	6250 Dhs

Les Moyens humains

□ **Tableau du personnel**

Tableau du personnel				
Poste	Compétences et expériences requises	Tâches et responsabilités	Nombre	Salaires mensuels
Femme de ménage	Agée entre 30 et 45 ans	Propreté du local	1	1500
Caissier	Diplômé d'un institut de comptabilité ou de gestion (ex : ISTA, OFPPT)	Gestion de la caisse	1	3000
Employé	Libre à plein temps	Entretien et réparations diverses	1	1000
Fabriqueur de jus	Diplômé d'un institut d'hôtellerie et de restauration	Préparation du produit	3	2500*3 7500

□ Organigramme de l'entreprise



Avec :

- **A1/A2/A3/A4/A5/A6/A7/A8/A9/A10** : Actionnaire avec une part de
- **A11** : Actionnaire avec une part de

Processus de production:

□ Description du processus de production

Notre entreprise a adopté une stratégie de nivellement qui consiste en un approvisionnement depuis le fournisseur (Marché de légumes) jusqu'au client, en passant par le producteur, ici l'entreprise Jugum.

Notre processus se compose de plusieurs unités :

- ✓ Le grossiste : Sa principale fonction est de fournir une partie de la matière première (Sucre, lait, ...) ainsi que les produits accessoires (Gobelets, pailles, ...). La livraison est à la charge de l'employé.
- ✓ Le marché de légumes : Il s'agit d'un marché régional situé à Salé Tabriquet d'où nous nous procurerons la matière première nécessaire à la production des jus (les légumes, oranges, citrons). La livraison de cette dernière est à la charge du fournisseur.

✓ Local : Lieu de préparation des jus et de stockage de la matière première, service des clients. Il contient plusieurs cellules

- Cuisine : Nettoyage et préparation des légumes
- Comptoir : élaboration et service des jus et paiement
- Hall : Lieu de disposition des tables et des consommations sur place contenant le distributeur.

□ Schéma du processus de production

