|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mission 3 - Calculer les achats prévisionnels | | Capture d’écran |
| Durée : 1 h | *Homme avec un remplissage uni*ou*Deux hommes avec un remplissage uni* | Source | Source Excel |

**Contexte professionnelle**

La Micro-Brasserie du Solliet est dirigée par M. Long. Elle conçoit et commercialise des bières locales (bières blanches, brunes, ambrée, de montagne…).. Depuis peu elle s’est diversifiée dans la production de sodas et boissons non-alcoolisées pour offrir une gamme complète à ses fournisseurs ?

M. Long souhaite mettre au point à partir du mois de janvier, de nouvelles bières et boissons (smoothies) à partir de fruits exotiques rares qu’il a découvert au marché de Rungis à Paris (**document 2**).

Il a rapporté des fruits qu’il a remis au service production pour tester des recettes innovantes. Mais face à l’originalité de ces fruits qu’ils ne connaissent pas, les responsables du développement redoutent de ne pas être capable d’en extraire les substances les plus intéressantes.

Pour la mise au point définitive des boissons, M. Long propose de se faire aider par un spécialiste. La société va travailler en trois phases :

* **Phase 1** : la société va embaucher durant un mois un professionnel qui est meilleur ouvrier de France (MOF). Il va concevoir cette nouvelle famille de boissons que l’entreprise appellera « les exotiques ». Son travail consistera à trouver les bons mélanges et les bonnes proportions.
* **Phase 2** : à l’issu de ce mois de recherche, l’entreprise pourra passer à l’étape suivante qui consiste à créer le packaging puis à mettre au point l’outil de production en fonction des caractéristiques de chaque fruit et de chaque smoothie. Cette étape prend en général 2 mois.
* **Phase 3** : la troisième phase est celle du lancement de la production.

Au cours des premières phases, la société aura besoin d’acheter des fruits.

**Travail à Faire**

1. Calculez sur Excel les besoins en fruits pour les 5 premiers mois en faisant ressortir les besoins en quantités et en valeurs mensuelles (**documents 1** et **2**).
2. M. Long va rencontrer les grossistes de Rungis. Concevez l’argumentaire qu’il devra utiliser pour négocier les meilleurs tarifs.

**Doc 1  Estimation des besoins en fruits**

|  |  |
| --- | --- |
| **Estimation des besoins de fruits**  (Les prix au kilo sont indiqués dans le document) | |
| **Étape 1 : création boissons** | L’entreprise utilisera 2,5 Kg de chaque fruit par jours, pendant 20 jours de travail |
| **Étape 2 : mise au point production** | L’entreprise aura besoin de 5 Kg de chaque fruit par jours, pendant 20 jours de travail |
| **Étape 3 : lancement production** | L’entreprise aura besoin de 10 Kg de chaque fruit par jours, pendant 20 jours de travail |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Doc. 2 Les nouveaux fruits exotiques** | | |
| **Le Ramboutan**  PV = 8 € Kg | Durian | Le ramboutan, aussi appelé « litchi chevelu », est un fruit tropical d’Asie issu de l’arbre « Nephelium lappaceum ». Ce petit fruit de la taille d’une balle de ping-pong est cultivé en Malaisie, en Thaïlande, au Vietnam, en Indonésie, aux Philippines, en Inde ainsi qu’au Sri Lanka. |
| **Durian**  PV = 7 € Kg | Ramboutan | Le durian (que l’on prononce « douriane ») ou durion est un arbre tropical qui produit des fruits seulement qu’après sa 15e année. Voilà pourquoi vous devrez probablement payer autour de 50 $ pour chaque fruit ! Ce dernier n’est récolté que dans le sud-est de l’Asie. |
| **Concombre Africain ou Melon à cornes**  PV = 8 € Kg | Melon à cornes ou concombre africain | Le concombre africain, également appelé melon à cornes, provient (comme vous vous en doutez sûrement!) d’Afrique. Celui-ci est désormais cultivé en Californie, Nouvelle-Zélande, au Chili et en Australie. Le fruit est souvent utilisé pour des « smoothies » ou des sundaes. Son goût est comparable à un croisement entre une banane, un concombre et un citron! |
| **Akée, ou Aki**  PV = 9 € Kg | Akée ou Aki | Originaire d’Afrique de l’Ouest, le fruit Akée (aussi appelé Aki) est aujourd’hui principalement produit et consommé dans les Caraïbes, notamment à Haïti et en Jamaïque. La chair est parfumée de noisette. Le fruit est souvent étuvé dans l’eau salée ou dans du lait, puis légèrement frits dans du beurre. Il est également servi avec la morue, ajouté à des ragoûts, servi avec du curry ou mangé avec du riz. |
| **La main de Bouddha**  PV = 10 € Kg | La main de Bouddha | La main de Bouddha est un agrume aromatique. Ce fruit pousse sur un buisson ou un petit arbre, qui possède des longues branches parsemées d’épines. Le fruit est originaire du nord-est de l’Inde ou de la Chine. Les régions comme la Californie du Sud ou les vallées intérieures sont idéales pour leur culture. |
| **Le Fruit Délicieux**  PV = 9 € Kg | le fruit délicieux | Natif du Mexique et de l’Amérique Centrale, le Monstera deliciosa est une plante à la croissance rapide et vigoureuse. Celle-ci est largement utilisée comme plante ornementale dans les régions tropicales et subtropicales. Le fruit de la plante est appelé « cérimans » ou « fruits délicieux ». En lui ôtant les écailles externes, vous verrez apparaître une chair juteuse et sucrée dont le goût rappelle celui de l’ananas, de la banane et de la poire. |
| **Chayote**  PV = 12 € Kg | Chayote | Originaire du Mexique, ce fruit est connu sous différents noms : « légume poire », « chocho », « mirliton » et « christophene ». Celui-ci appartient à la même famille que le concombre et la courge. La Chayote est largement cultivée dans les zones tropicales, notamment en Amérique du Sud. Les fruits se préparent de la même manière que les courgettes. On les prépare aussi en gratin ou en salade. |
| **Chérimole**  PV = 10 € Kg | Chérimole | Natif de la vallée de Bolivie, la culture du Chérimole se fait au niveau mondial dans des zones de climat subtropical. On trouve ces fruits à Madère, en Israël, en Espagne, au Chili et au Pérou. Sa chair est juteuse et parfumée, avec une consistance crémeuse qui, au goût, se rapproche d’un croisement entre les fruits de la passion, la banane, la papaye et l’ananas. |
| **Salak**  PV = 8 € Kg | Salak | On dit du fruit Salak qu’il est originaire de l’Indonésie et de la Malaisie. Cependant, personne n’en est 100% certain. Également appelé « fruit serpent », le salak pousse à Java et à Sumatra. Le fruit possède une texture croustillante et une saveur sucrée. Ce dernier est souvent utilisé en salade, en soupe ou en sirop. |
| **Le fruit du dragon**  PV = 7 € Kg | Fruit du dragon ou Pitaya | Le fruit du dragon, également connu sous le nom de Pitaya, est originaire du Mexique. Ce dernier est spécialement populaire dans le sud de l’Asie ainsi qu’en Amérique Centrale. Sa chair est comestible et ressemble, par sa texture et par la présence de petits pépins noirs, à celle du kiwi. Son goût ressemble à un mélange entre le kiwi, le melon et la poire. |