



Synthèse du cours donné lors de la formation :
« Calcolo del costo di un itinerario turistico »
à l'Institut A. Damiani de Marsala

Au préalable, il faut :

- Identifier le type de touriste (personne seule, couple avec ou sans enfants, voyage d'affaire,...) et les objectifs qu'il poursuit (vacances à la plage, séjour culturel, all in,...)
- Définir le circuit touristique qui peut être rédigé soit :
 - de manière « SYNTHETIQUE » c'est-à-dire dans les grandes lignes pour autant qu'il mentionne les parties essentielles du voyage
 - de manière "ANALYTIQUE" c'est-à-dire que les moindres détails seront spécifiés (horaires, haltes éventuelles, lieux de départ et de prise en charge,...)

Les éléments à prendre en considération pour le calcul du coût d'un circuit touristique sont :

- Les lieux de départ et de destination
- L'itinéraire à suivre le plus approprié et les lieux de transit
- Les dates et heures de départ, de retour et la durée du circuit
- Le nombre de personnes et la composition du groupe (famille, couple, groupe de jeunes, team building,...)
- Les services payants proposés hors circuit (assurances, ...)
- Les services payants à garantir tout au long du circuit (transports, transferts, hôtels, repas, activités, visites, ...)
- Les services gratuits proposés (devis, certaines visites ou activités, ...)

Détermination du coût de production d'un itinéraire touristique

Pour déterminer le coût de production d'un itinéraire touristique, il faut se référer à la comptabilité industrielle qui sert à déterminer le coût de production d'un bien ou d'un service.

Dans ce type de comptabilité, les coûts sont divisés en coûts fixes (ceux qui ne varient pas avec la quantité produite) et en coûts variables (coûts qui varient avec la quantité produite).

Il existe différents types de comptabilité :

➤ Dans le secteur de la restauration le plus utilisé est le système de « Direct Costing » où seuls les coûts variables sont imputés au produit / service, en attribuant les coûts fixes à la période (année, mois) ou à l'entreprise.

Dans cette méthode de calcul, la notion de marge de contribution est d'une importance capitale.

Elle correspond à la différence entre le prix de vente unitaire et les frais unitaires variables. Cette différence correspond au bénéfice unitaire brut qui va devoir couvrir les coûts fixes de l'entreprise.

Dans un restaurant, le taux de contribution (coût de la préparation du plat / le prix de vente du plat) ne doit pas dépasser 30%, pour permettre une couverture adéquate des coûts fixes.

Une fois le coût du plat (coût des aliments) calculé, en le divisant par l'indice de contribution fixé à maximum 30%, on obtient le prix de vente hors TVA du produit.

Cette méthode de calcul permet également à l'entreprise de déterminer son seuil de rentabilité (seuil de rentabilité = frais fixes / taux de contribution), c'est-à-dire le chiffre d'affaire, le volume minimum des ventes pour ne pas devenir déficitaire.

➤ Dans le secteur touristique, la méthode utilisée pour calculer les coûts est la méthode du « Full Costing », où les coûts variables et fixes sont facturés au produit / service.

Il s'agit d'une méthode de détermination très subjective car le choix des bases de facturation des coûts fixes (des % de majoration), est lié à des considérations non objectives.

Dans cette méthodologie, pour établir ce taux de majoration, 4 types de coûts sont identifiés:

1. Le « Coût primaire », le coût des matières premières ou produits/services, obtenu par la somme du coût variable des différents produits / services achetés.
2. Le « Coût industriel », ou le coût du produit prêt à la vente, correspond au coût primaire plus les coûts liés à la transformation du produit/service (exemples : frais de réservation de billet, ...).
3. Le « Coût total » obtenu par le « coût industriel » + les frais administratifs, marketing, fiscaux et financiers de l'agence liés à la commercialisation de ce produit/service.
4. Le « Coût économique technique » est le coût total + les frais figuratifs tels que l'amortissement et les salaires du personnel.

Une fois le « Coût économique technique » déterminé, on peut définir le % de majoration à ajouter jugé le plus approprié pour atteindre le chiffre d'affaire escompté (technique de majoration)

Pour l'itinéraire touristique, il est nécessaire de fournir un forfait d'au moins 3 services :

- Nourriture et logement
- Transport
- Transfert

Exemple de calcul du coût d'un itinéraire touristique

Calcul d'un forfait voyage du 10/08/2019 au 16/08/2019 réalisé par un Tour Opérateur.

Le forfait comprend:

- un séjour d'une semaine dans un hôtel avec hébergement en pension complète pour un coût de 60,00 € /pers. avec réservation de 2 chambres doubles pour 6 nuits
- le transport opéré avec un vol charter Alitalia au prix de 80,00 € /pers. A/R
- le transfert aéroport-hôtel au prix de 10,00 €/pers. A/R

CALCUL DU COÛT DU FORFAIT VOYAGE TOURISTIQUE

du 10/08/2019 au 16/08/2019 pour 4 personnes

Fournisseur	service	Tarif/pers	Nombre jours	Nombre de places	Coûts	Coût total	
Hotel	Full board	60,00 €	6	4	1.440 €		
Alitalia	charter	80,00 €		4	320 €		
Rent a car	Transfer	10,00 €		4	40,00 €	1.880,00 €	Coût primaire
Frais de transformation		15%			270,00 €		
						2.070,00 €	Coût de production
Frais généraux		30%			621,00 €		
						2.691,99 €	Coût total
Coûts figuratifs		35%			941,85 €		
				4		3.632,85 €	Recette de la vente
				1		908,21 €	Prix vente unitaire