

CAS PRATIQUES de GESTION HÔTELIÈRE

BAC.TECHNO.
HÔTELLERIE
PREMIÈRE

• Jean-Jacques CARIOU • Florent REY



Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION

RESTAURATION - HÔTELLERIE

- **LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT** (édition mise à jour 99)
Elaboration - Origines - Dégustation - Conservation - Service - par Paul Brunet
- **LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS**
Origines - Productions - Cépages - Caractères - Accords vins et mets par Paul Brunet
- **PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS**
Etudes sur les boissons - Cocktails - Technologie du bar - Gestion
par Michel Caillhol et Bernard Grosselin
- **TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE**
Fiches techniques de fabrication - par Michel Maincent
Édition en langue anglaise :
- **PRACTICAL KITCHEN WORK**
The basic arts of cooking - par Michel Maincent, traduction Michael Anker
- **TECHNOLOGIE CULINAIRE** (nouvelle édition 99)
Personnel, équipements, matériel, produits, hygiène et sécurité
par Michel Maincent
- **CUISINE DE RÉFÉRENCE** (édition 93 en un seul livre)
Préparations et techniques de base - Fiches techniques de fabrication
par Michel Maincent
- **SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT** - en 2 ouvrages - **Tome 1** : un savoir professionnel pour un service de qualité - **Tome 2** : organisation et technologies professionnelles - par Christian Ferret
- **CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION**
par Christian Ferret et Jean-Michel Framery
- **TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT - Tome 1**
Préparations - Découpages - Flambages - par T. Boulicot et D. Jeuffrault
- **TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT - Tome 2**
Mise en place - Décoration - Service - par Thierry Boulicot
- **Technologie culinaire : FICHES D'ÉVALUATION** - en 2 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève - par M. Faraguna et M. Muschert
- **MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE - Tome 1** : Les produits
en 3 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève. Matrices pour transparents
par M. Faraguna et M. Muschert
- **MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE - Tome 2** : Vocabulaire culinaire - Matériel
- Personnel - Préparations - Cuissons - Culture technologique - en 3 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève. Matrices pour transparents, par M. Faraguna et M. Muschert
- **PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE**
- **GESTION DE L'ENTREPRISE en 2 tomes** (Bac. Pro. Restauration 1ère et 2ème années) (édition 99) par Nicole Bach et Jean-Claude Oulé. **CORRIGÉS** disponibles
- **GESTION HÔTELIÈRE** (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par M.N. Bontoux et F. Pierson
- **GESTION HÔTELIÈRE** (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par M. Leurion, T. Lautard et J.J. Cariou. **CORRIGÉ** disponible
- **CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE** (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par Florent Rey. **CORRIGÉ** disponible
- **TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION** (BTS Hôtellerie-Restauration 1ère année)
en 3 ouvrages (édition en euros) : le manuel, le corrigé du manuel, les travaux pratiques - par Jean-Claude Oulé
- **TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION** - Comptabilité - Finance - Fiscalité (BTS Hôtellerie-Restauration 2ème année) - en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les travaux pratiques, le corrigé des travaux pratiques - par J.C. Oulé
- **ÉQUIPEMENT - SCIENCES APPLIQUÉES** (édition augmentée)
Fonctionnement - Entretien - Sécurité - par Alain Chrétien et Brigitte Rougier. **CORRIGÉ** disponible
- **TECHNOLOGIE DES ÉQUIPEMENTS ET DES PRODUITS** - Fiches techniques (formations hôtelières/sanitaires et sociales - par Alain Chrétien et Brigitte Rougier. **CORRIGÉ** disponible
- **SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION** - Besoins et rations alimentaires
Menus - Régimes simples - par Dominique Brunet-Loiseau
- **SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE** (CAP-BEP)
Nutrition - Microbiologie - Règles d'hygiène - par Dominique Brunet-Loiseau
- **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION** en
5 ouvrages : version professeur, version élève. Fiches d'évaluation : version professeur, version élève. Matrices pour transparents - par M. Faraguna, J. Di Lena-Reiland et M. Muschert
- **CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE**, de son environnement économique, juridique et social (nouvelle édition 99) par Christiane Balanger. **CORRIGÉ** disponible
- **DROIT DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE** (avec mise à jour)
par Renée Graglia
- **DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE** (Bac. Techno. Hôtellerie - 1ère)
par Renée Graglia
- **DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE** (Bac. Techno. Hôtellerie - Termin.)
par Renée Graglia
- **ÉCONOMIE ET DROIT** (Bac. Techno. Hôtellerie - Seconde)
par Renée Graglia et Jean-Luc Cordon
- **ÉCONOMIE ET DROIT - Dossiers d'activité** (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par Jean-Jacques Cariou et Florent Rey
- **MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE** (BTS Hôt.-Rest. et BTS Tourisme)
en 2 ouvrages : 1ère et 2ème année - par Corinne Van der Yeught
CORRIGÉS disponibles
- **BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT** (CAP-BEP 1ère année)
en 2 ouvrages : version professeur, version élève - par G. Czapiewski, M. C. Lefer et F. Mainot. **CORRIGÉ** disponible
- **ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER** (Bac. Techno. Hôtellerie Terminale) en 2 ouvrages : version professeur, version élève - par Michel Hartbrot et Bruno Leproust
- **L'ALLEMAND EN 10 LECONS - Serveurs - Cuisiniers** - par Elisabeth Brikké

- **L'ESPAGNOL EN 10 LECONS - Serveurs - Cuisiniers**
par Elisabeth Brikké
- **L'ESPAGNOL EN RESTAURATION**
Cocina - Restaurante - Bar - Gastronomie - par Paule Ducareron
- **ANGLAIS BAC PRO**
Livret d'exercices. **CORRIGÉ** disponible - par Gilles Raguin
- **L'ANGLAIS EN 10 LECONS - restaurant** (nouvelle édition 99) - en 3 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - par Elisabeth Brikké
- **L'ANGLAIS EN 10 LECONS - cuisine** (nouvelle édition 00)
par Elisabeth Brikké
- **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT** avec 7 fiches d'auto-évaluation - en 3 ouvrages : version professeur, version élève. Matrices pour transparents par M. Faraguna, J. Di Lena-Reiland et M. Muschert
- **HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE** (BTS Hôtellerie-Restauration 1ère et 2ème année) - par Jean-François Coutelou et Jean Hannedouche
- **PRODUITS DE RESTAURANT**
par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry
- **NUTRITION - ALIMENTATION** - 55 fiches techniques (BEP carrières sanitaires et sociales) - par Brigitte Rougier
- **SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO**
par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault
- **CUISINE DE RÉFÉRENCE** (nouvelle édition 01) - en 2 ouvrages
1. Les techniques de base - par Michel Maincent
- **DÉCORS ET PRÉSENTATIONS**
Assiettes - Plats - Buffets froids - par Jean-Pierre Lebland et Olivier Dugabelle
- **L'ART DES PRÉSENTATIONS**
Assiettes - Plats - Buffets et tables dressés - Pièces factices - Techniques de décor
Canapés - par J.P. Lebland
- **ANNALES Bac. Pro. Restauration** en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1994 - 1995
- **ANNALES BEP hôtellerie-restaur./CAP cuisine-restaur.-hébergement** : 1998
- **ANNALES BTS hôtellerie-restauration** en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1997 - 1998
- **ANNALES Bac. Pro.** : sujets 1996 - 1997 - 1998 - 1999

Collection LES FEUILLETS PRATIQUES

- **VINS ET FROMAGES DE FRANCE À LA CARTE**
par Gérard Boisseau-Deschouarts
- **VINS ET FROMAGES DE L'UNION EUROPÉENNE À LA CARTE**
par Gérard Boisseau-Deschouarts
- **COMPRENDRE LA CUISINE POUR MIEUX LA MAÎTRISER**
par Dominique Béhague
- **FICHES TECHNIQUES DE RESTAURANT**
Présentation des produits et préparation - par Jean-Michel Flageul

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - TOURISME

- **DROIT DU TOURISME** - agences de voyages (BTS Tourisme-Loisirs)
par Danièle Rubio-Ayache
- **L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES**
par Elisabeth Brikké
- **AGENCES DE VOYAGES ET GESTION**
Tome 1 : Economie d'entreprise - Comptabilité - Statistiques. **CORRIGÉ** disponible
par Bernard Clauzel et Georges Lejet
- **PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES**
- **GÉOGRAPHIE DU TOURISME**
par J.C. Dinety et E. Proust
- **ÉCONOMIE TOURISTIQUE** (BTS Hôtellerie-Restauration, formations supérieures)
par Pascal Goureaux
- **LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX** - par M. Cogen-Vermesse, J.C. Dinety et E. Proust

Collection BEP-CAP - LE PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ

- **VINS ET AUTRES BOISSONS** - par Paul Brunet
- **TECHNOLOGIE RESTAURANT** en 2 ouvrages : 1ère année, 2ème année
par Christian Ferret
- **TECHNOLOGIE CULINAIRE** en 2 ouvrages : 1ère année, 2ème année
par M. Maincent, R. Labat et R. Leman

Collection BEP-CAP - FORMATION PAR ALTERNANCE

- **RESTAURATION** - Technologie de restaurant - (Énologie - Technologie d'hébergement) - en 4 ouvrages : 1ère année, 2ème année, chacun : version professeur, version élève - par J.F. Augez-Sartral
- **SCIENCES APPLIQUÉES** - Alimentation, équipements, hygiène - en 2 ouvrages : version professeur, version élève - par J.F. Augez-Sartral
- **L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT** - Droit usuel - Éléments comptables - Environnement économique - Droit social - Institutions politiques
par Christiane Balanger. **CORRIGÉ** disponible

Collection BEP-CAP - LE PROGRAMME EN 100 PAGES

- **CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT** en 3 ouvrages : manuel, cahier d'exercices et corrigé - par O. Sapelkine
- **CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE** en 3 ouvrages : manuel, cahier d'exercices et corrigé - par J.P. Vichard
- **SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS** - par A. Chrétien et B. Rougier
- **SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE**
par A. Chrétien et B. Rougier
- **ANGLAIS** - Savoirs et savoir-faire - par G. Raguin. **CORRIGÉ** disponible

© Editions BPI 2001

ISBN 2-85708-303-3 ISSN 1264-3084

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays.

«Toute représentation ou reproduction, intégrale ou partielle, des textes et des illustrations, faite sans le consentement de l'auteur, ou de ses ayants-droit ou ayants-cause est illicite (loi du 11 mars 1957, alinéa 1^{er} de l'article 40).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit (photocopies, photos, films), constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. La loi du 11 mars 1957 n'autorise, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article 41, que les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective d'une part et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemples et d'illustrations.»

Cas 1 : Le système d'informations comptables	5
Enregistrement d'opérations	
Report des enregistrements dans le grand livre simplifié	
Présentation balance simplifiée	
Présentation bilan simplifié	
Cas 2 : Le système d'informations comptables	9
Présentation bilan abrégé	
Enregistrements d'opérations	
Présentation bilan abrégé	
Incidences de ces opérations sur la situation de l'entreprise	
Cas 3 : Le système d'informations comptables	11
Ouverture des comptes	
Enregistrements d'opérations	
Report des enregistrements dans le grand livre simplifié	
Présentation balance simplifiée	
Présentation compte de résultat simplifié	
Présentation bilan abrégé	
Cas 4 : Le système d'informations comptables	17
Enregistrements d'opérations	
Report des enregistrements dans le grand livre simplifié	
Présentation balance simplifiée	
Présentation compte de résultat simplifié	
Présentation bilan abrégé	
Cas 5 : Le système d'informations comptables	24
Enregistrements d'opérations dans le journal	
Report des enregistrements dans le grand livre	
Présentation balance	
Présentation compte de résultat	
Présentation bilan	
Cas 6 : Le système d'informations comptables	31
Enregistrements d'opérations dans le journal	
Report des enregistrements dans le grand livre	
Présentation balance	
Présentation compte de résultat	
Présentation bilan	
Cas 7 : La connaissance et l'évaluation du marché : le secteur	37
La variété des produits en hôtellerie	
Les principales formes de restauration	
Cas 8 : La connaissance et l'évaluation du marché : l'évolution des besoins	39
L'évolution des goûts de la clientèle et la décoration d'un hôtel	
La connaissance des besoins dans le cas d'un restaurant	
Cas 9 : La connaissance et l'évaluation du marché : divers types de clientèles	42
La segmentation de la clientèle en hôtellerie – restauration	
Segmentation et politique commerciale	
Cas 10 : La connaissance et l'évaluation du marché : la concurrence	44
Les outils d'analyse de la concurrence	
L'analyse de la concurrence : notoriété et qualité	
Cas 11 : La connaissance et l'évaluation du marché : la concurrence	46
L'évolution du parc hôtelier en France	
Hôtels indépendants, chaînes volontaires et chaînes intégrées	
Evolution de la concurrence sur le marché de l'hôtellerie en France	
Cas 12 : La connaissance et l'évaluation du marché : l'évolution du produit	50
L'évolution du produit chambre en hôtellerie	
L'approche de plusieurs chaînes hôtelières en matière d'évolution de produits	
Cas 13 : L'action sur le marché : le prix	54
Fiches techniques et coefficients multiplicateurs ; le cas d'un dessert	
Coefficients multiplicateurs et vins	
Prix et variations saisonnières de la demande	
Prix et concurrence	
La perception du client en matière de prix	
Cas 14 : L'équilibre de la carte : les principes d'Omnes	58
Mise en œuvre sur la gamme des entrées	
Evolution de la carte	

Cas 15 : L'action sur le marché : la communication	60
Les différents moyens de communication commerciale en hôtellerie-restauration	
Les contraintes budgétaires	
Les retombées espérées	
Cas 16 : La T.V.A. sur les ventes	63
Calcul du C.A.H.T. à partir des recettes	
Calcul du C.A.T.T.C. à partir du C.A.H.T.	
Cas 17 : T.V.A. et service	65
Service soumis à la T.V.A.	
Service exonéré de T.V.A. : deux modes de calcul	
Cas 18 : Facturation et encaissement	67
Etablissement d'une facture	
Main courante et tableau récapitulatif des ventes	
Cas 19 : Facturation des ventes, encaissement et comptabilisation	69
Organisation comptable	
Comptabilisation du chiffre d'affaires sans note en cours, sans compte client débiteur	
Comptabilisation du chiffre d'affaires avec notes en cours et comptes clients débiteurs	
Feuille de situation journalière et comptabilisation	
Cas 20 : Choix d'un fournisseur	73
Définir les critères de choix d'un fournisseur	
Choix d'un fournisseur dans le cadre d'un achat	
Cas 21 : Circulation et vérification des documents commerciaux	76
Bon de commande	
Bon de livraison	
Facture	
Cas 22 : Tenue de fiches de stocks	82
PEPS (Premier Entré, Premier Sorti)	
CAMP (Coût d'Achat Moyen Pondéré)	
Incidence de ces méthodes de valorisation des stocks sur le compte de résultat et le bilan	
Cas 23 : Factures d'achat et enregistrements	85
Compléter les factures d'achats (doit, avoir, réductions)	
Enregistrer les factures d'achat s au journal	
Cas 24 : Factures d'achat et enregistrements	88
Compléter les factures d'achats (doit, avoir, réductions)	
Enregistrer les factures d'achats au journal	
Cas 25 : Modes de paiement et incidences	91
Enregistrer divers modes de paiement	
Préciser l'incidence de ces modes de paiement sur la trésorerie	
Cas 26 : La T.V.A.	94
Calculer le montant de la T.V.A. collectée, déductible et à décaisser	
Compléter l'imprimé de T.V.A.	
Enregistrer la T.V.A.	
Cas 27 : Les différentes formes de rémunération du personnel	97
La loi Godart	
Les autres formes de rémunération	
Rémunération et stabilité du personnel	
Cas 28 : Les coûts salariaux	101
Bulletin de salaire simplifié	
Avantages en nature	
Comptabilisation des salaires et des charges sociales	
Cas 29 : Le travail intérimaire	104
Avantages et inconvénients de la sous-traitance	
Avantages et inconvénients du recours au travail intérimaire	
Cas 30 : Cas de synthèse	108
Calcul de factures	
Enregistrements achats, ventes, règlements	
Etablissement du bilan et du compte de résultat	
Les attentes des consommateurs	
Cas 31 : Cas de synthèse	117
Enregistrements achats, ventes, règlements	
Etablissement du bilan et du compte de résultat	
Gestion des ressources humaines	

Le système d'informations comptables

- Enregistrements d'opérations
- Report des enregistrements dans le grand livre simplifié
- Présentation balance simplifiée
- Présentation bilan simplifié

Vous avez décidé avec un de vos anciens camarades de classe de première de créer une sandwicherie dans la région parisienne. Votre nouvelle activité va démarrer le 1/04/N, après que vous ayez effectué avec votre associé les diverses formalités nécessaires à la création de votre entreprise.

Au cours des premiers mois d'activité, vous avez réalisé plusieurs opérations et vous souhaiteriez en connaître l'incidence sur la situation de l'entreprise.

1. Les deux associés ont apporté chacun 3 850 € en espèces déposés à la banque.
2. L'entreprise a obtenu un emprunt de 27 500 € versé par virement bancaire.
3. Acquisition de matériels : conservation, distribution et cuisson, pour un montant de 21 538 €. Paiement immédiat par chèque bancaire.
4. Achats de denrées périssables et non périssables facturés 2 307 €. La totalité des factures a été payée par chèques.
5. Achats à crédit de produits d'entretien. Montant : 738 €.
6. Réception d'une facture de l'expert comptable pour le montage du dossier juridique et financier. Le montant s'élève à 1 200 €.
7. Ensemble des prestations vendues au cours de la période : la bande de centralisation de la caisse fait apparaître un montant de 9 250 €. Toutes les ventes sont payées en espèces par les clients.
8. Paiement par chèque aux services des impôts des droits d'enregistrement concernant les formalités de constitution de leur entreprise. Montant : 250 €.

Travail à faire :

1. Enregistrez dans le tableau de la page suivante les opérations de cette période d'activité.
2. Reportez les opérations dans le grand livre simplifié (comptes schématiques).
3. Complétez la balance simplifiée.
4. Complétez le bilan abrégé.

ANNEXE 2 : Grand livre des comptes schématiques

CAPITAL

DEBIT	CREDIT
SOLDE	=

CLIENTS

DEBIT	CREDIT
SOLDE	=

RESULTAT DE L'EXERCICE

DEBIT	CREDIT
SOLDE	=

DISPONIBILITES

DEBIT	CREDIT
SOLDE	=

EMPRUNTS

DEBIT	CREDIT
SOLDE	=

ETAT

DEBIT	CREDIT
SOLDE	=

FOURNISSEURS D'IMMOBILISATIONS

DEBIT	CREDIT
SOLDE	=

FOURNISSEURS D'EXPLOITATION

DEBIT	CREDIT
SOLDE	=

IMMOBILISATIONS

DEBIT	CREDIT
SOLDE	=

ANNEXE 3 : Balance simplifiée

NOM DES COMPTES	MOUVEMENTS		SOLDES	
	DEBITS	CREDITS	DEBITEURS	CREDITEURS
CAPITAL				
RESULTAT DE L'EXERCICE				
EMPRUNTS				
IMMOBILISATIONS				
FOURNISSEURS D'EXPLOITATION				
FOURNISSEURS D'IMMOBILISATIONS				
CLIENTS				
ETAT				
DISPONIBILITES				
TOTAUX				

ANNEXE 4 : Bilan abrégé

Bilan du

au

ACTIF		PASSIF	
ACTIF IMMOBILISE :		CAPITAUX PROPRES :	
Immobilisations incorporelles		Capital	
Immobilisations corporelles		Réserves	
Immobilisations financières		Report à nouveau	
		Résultat de l'exercice	
Total Actif immobilisé		Total des capitaux propres	
ACTIF CIRCULANT :		DETTES :	
Stocks		Emprunts	
Avances et acomptes versés sur cdes.		Avances et acomptes reçu sur cdes.	
Créances :		Dettes fournisseurs	
• Clients		Dettes fiscales et sociales	
• Autres créances		Dettes sur immobilisations	
Disponibilités			
Total actif circulant		Total dettes	
TOTAL ACTIF		TOTAL PASSIF	

Le système d'informations comptables

- Présentation bilan abrégé
- Enregistrements d'opérations (colonnes 1, 2 et 3)
- Présentation bilan abrégé
- Incidences de ces opérations sur la situation de l'entreprise

M. Rémy Rébus vous communique les éléments composant le patrimoine de son entreprise, La Cité des Gourmets, à la date du 30/11/N :

• Valeur des stocks de denrées périssables et non périssables :	338 €
• Valeur du fonds commercial :	44 615 €
• Valeur nette du bâtiment :	89 769 €
• Dettes envers les fournisseurs :	5 923 €
• Somme disponible en banque :	6 461 €
• Valeur nette du mobilier du restaurant (tables, chaises, etc.) :	15 592 €
• Somme disponible en caisse :	430 €
• Dette envers la banque :	84 615 €
• Valeur nette du matériel cuisine (matériels de conservation, cuisson, etc.) :	10 600 €
• Capital individuel :	35 076 €
• Résultat de l'exercice au 30/11/N :	A déterminer

Durant le mois de décembre, ce restaurant a réalisé les opérations suivantes :

Achats de denrées, facturées 15 635 € (paiement à 30 jours fin de mois).

Prestations restauration : 1 500 € (Le client est une société, elle payera la prestation ultérieurement.)

Remboursement d'une fraction de l'emprunt par prélèvement automatique. Montant : 4 615 €.

Travail à faire :

1. Présentez le bilan abrégé au 30/11/N (Annexe 1).
2. Enregistrez les opérations concernant le mois de décembre dans les colonnes 1, 2 et 3 (Annexe 1).
3. Présentez le bilan abrégé au 31/12/N (Annexe 1).
4. Quelles sont les incidences de ces opérations :
 - sur le résultat de l'exercice ?
.....
 - sur la trésorerie de l'entreprise ?
.....
5. Situation Nette = Total Actif - Total Dettes
Calculez les situations nettes au 30/11/N et au 31/12/N. Quelles opérations ont une incidence sur la valeur de la situation nette ?
.....
6. Pourquoi, d'après vous, indique-t-on la valeur nette pour les immobilisations (bâtiment, matériel de cuisine et mobilier) ?
.....

ANNEXE 1 : Bilan Abrégé

ACTIF					PASSIF						
	30/11/N	1 (+ ou -)	2 (+ ou -)	3 (+ ou -)	31/12/N		30/11/N	1 (+ ou -)	2 (+ ou -)	3 (+ ou -)	30/12/N
ACTIF IMMOBILISE :						CAPITAUX PROPRES :					
Immobilisations incorporelles						Capital					
Immobilisations corporelles						Réserves					
Immobilisations financières						Report à nouveau					
						Résultat de l'exercice					
Total actif immobilisé						Total des capitaux propres					
ACTIF CIRCULANT :						DETTES :					
Stocks						Emprunts					
Avances et acomptes versés sur commandes						Avances et acomptes reçus sur commandes					
Créances :						Dettes fournisseurs					
• Clients						Dettes fiscales et sociales					
• Autres créances						Dettes sur immobilisations					
Disponibilités											
Total Actif circulant						Total dettes					
TOTAL ACTIF						TOTAL PASSIF					