

Jean-Philippe BARRET Eric LE BOUVIER

Dictionnaire de Gestion



Hôtellerie Loisirs Restauration

ÉDITIONS **BPI**

Dictionnaire de Gestion

Hôtellerie Loisirs Restauration

Plus de 1 800 définitions

Jean-Philippe BARRET

Professeur agrégé d'économie gestion au lycée du Gué à Tresmes,
à Congis-sur-Thérouanne et à l'Université de Marne-la-Vallée

Eric LE BOUVIER

Professeur certifié d'économie gestion au Lycée René Auffray
(Clichy)

*Préface de Monsieur **Christian PETITCOLAS**
Inspecteur Général de l'Éducation nationale
Chargé de l'enseignement hôtelier*



Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy - Tél. : 01 41 40 81 40 - Fax : 01 41 40 81 41
E-mail : bpi@editions-bpi.fr

Collection DICTIONNAIRE DE...

- DICTIONNAIRE DE RESTAURANT, *par B. Galliot* (parution 2001 ; mise à jour 2004)
- DICTIONNAIRE DE MARKETING, *par J.-J. Carriou* (parution 2005)
- DICTIONNAIRE DE LA DÉGUSTATION DES VINS, *par É. Glatre* (parution 2006)
- DICTIONNAIRE DE LA PÂTISSERIE, *par É. Glatre* (parution 2007)

**Collection ENSEIGNEMENT – FORMATION
RESTAURATION – HÔTELLERIE**

- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GESTION DE L'ENTREPRISE - Bac Pro Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année - en deux tomes, *par N. Bach et J.-C. Oulé* (parution 2003)
- GESTION HÔTELIÈRE - en deux tomes,
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}, *par M.-N. Bontoux et F. Pierson* (parution 2002)
- Bac Techno Hôtellerie Term + Corrigé, *par M. Leurion, T. Lautard et J.-J. Carriou* (parution 2003)
- CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE - en deux tomes,
Bac. Techno. Hôtellerie 1^{ère} + Corrigé, *par J.-J. Carriou et F. Rey* (parution 2001)
- Bac. Techno. Hôtellerie Term, *par F. Rey* (parution 2002).
- Divisé en deux ouvrages : 1) 14 premiers cas + Corrigé
2) 16 cas suivants + Corrigé
- TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION - en deux tomes, *par J.-C. Oulé*
- BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- BTS Hôtellerie-Restauration 2^{ème} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2002)
- DROIT - BTS Hôtellerie - Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, *par J.-J. Carriou et J.-C. Oulé* (parution 2002)
- ÉCONOMIE ET DROIT, Dossiers d'activité - Bac Techno Hôtellerie Term, *par J.-J. Carriou et F. Rey* (parution 1998)
- ÉCONOMIE D'ENTREPRISE - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, *par J.-P. Barret* (parution 2003)
- MATHÉMATIQUES, Méthodes et Exemples - Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} et Term, *par M. Charrier* (parution 2005)
- MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE - BTS Hôtellerie-Restauration et BTS Tourisme - en deux tomes, *par C. Van der Yeught*
- BTS 1^{ère} année + Corrigé (parution 1999 ; mise à jour 2005)
- BTS 2^{ème} année (parution 2000 ; mise à jour 2006)

**Collection CAP RESTAURANT – CUISINE – SERVICES HÔTELIERS
FORMATION PAR ALTERNANCE**

- CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT + Corrigé, *par C. Balanger* (parution 2005)

**Collection BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ**

- BEP ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE + Corrigé, *par C. Balanger* (parution 2005)

© Editions BPI 2007

ISBN : 978 2 85708 - 446 - 4

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous les 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 au terme 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 courtes citations dans un but d'exemples et d'illustrations. »

Avant-propos

L'idée de concevoir cet ouvrage nous a été suggérée par nos élèves, étonnés de ne pas trouver un dictionnaire de gestion spécifique au secteur de l'hôtellerie-restauration.

Notre souci fut alors de recenser d'une part les mots les plus fréquemment cités dans les articles de la presse professionnelle, les manuels scolaires, les sujets d'examen, les documents internes et les rapports annuels des grandes sociétés hôtelières françaises et étrangères... et d'autre part les mots « nouveaux » voire insolites. Le vocabulaire américain a été traduit en faisant référence à la traduction officielle, voire personnelle dans certains cas.

Pour faciliter la compréhension du lecteur, chaque mot à de rares exceptions près, est défini de manière concise. Toutes les astérisques* rencontrés dans chaque définition renvoient à des mots du dictionnaire que l'on trouve à leur place alphabétique.

Par ailleurs,

- des exemples d'entreprises françaises ou étrangères viennent illustrer la définition pour la rendre plus aisée et concrète (toutes les illustrations ne sont pas datées afin d'éviter les répétitions ; il suffit de se fier à la date de publication de notre ouvrage) ;
- une analyse est proposée ouvrant des pistes de réflexions aux étudiants ou aux professionnels ;
- des références au plan de comptes apparaissent même s'il ne s'agit pas d'un dictionnaire de comptabilité ;
- des liens à des sites Internet sont également évoqués ainsi qu'un mode de calcul si nécessaire...

Les auteurs tiennent vivement à remercier leurs collègues qui ont bien voulu par un travail de relecture nous apporter des éclairages ou des conseils. Ainsi, notre gratitude s'adresse à :

Marie-Claire Auffray,	Nadine Colombel,	Martine Leurion,
Roger Benad,	Gilles Fréchet,	Anne Manzo,
Frédérique Bertholio,	Karine Jeandillou,	Martine Maria,
Véronique Bignon,	François Jouvét,	Jean-Claude Oulé,
Marie-Nöelle Bontoux,	Muriel Grocq,	Kheira Rahmani.
Bernard Clauzel,	Yves Lebel,	

Afin d'enrichir la prochaine édition, vos remarques peuvent être formulées auprès des auteurs : j.p.barret@infonie.fr ou ec.lebouvier@neuf.fr

Préface

Rédiger un dictionnaire des termes d'économie et de gestion hôtelière s'avère d'autant plus pertinent que peu de travaux universitaires éclairent la spécificité de ce domaine de connaissances.

Ce secteur professionnel se caractérise d'une part par la très grande diversité des établissements concernés à la fois par leur objet (cuisine, restaurant, hébergement, management), par leur taille (de l'hôtel indépendant de quelques chambres aux chaînes internationales) et par leur forme juridique, d'autre part par l'évolution rapide des concepts d'hôtellerie et de restauration en recherche permanente d'une adaptation à l'évolution des comportements de consommation et des besoins de la société et enfin par le devoir de conserver la tradition d'un savoir-faire dans l'ensemble des activités concernées.

Le travail entrepris par les deux auteurs est d'autant plus judicieux que le coefficient multiplicateur pour fixer un prix et la ligne sur le mur pour gérer les stocks demeurent à ce jour les indicateurs de gestion les plus utilisés par les professionnels. Définir, en français voire en anglais, au travers d'illustrations la richesse des concepts et des outils de gestion utilisables et inciter les utilisateurs, étudiants ou professionnels, à approfondir leur réflexion par des liens à d'autres notions, à d'autres sources documentaires valorisent l'ensemble du champ disciplinaire de l'économie et gestion (gestion comptable, financière, commerciale, contrôle de gestion, économie, droit, management...). Cet ouvrage contribue à coup sûr à former aux réalités économiques, juridiques et sociales des organisations d'hôtellerie et de restauration.

La démarche collaborative suscitée pour générer auprès des lecteurs une mise à jour continue s'inscrit parfaitement dans l'esprit d'un document dont le contenu demande à s'enrichir dans le temps.

Je conseille cet ouvrage à tous ceux qui ont la soif d'apprendre et l'appétit pour consommer sans modération l'économie et la gestion en hôtellerie et en restauration.

Christian PETITCOLAS

Inspecteur Général de l'Éducation nationale
Chargé de l'enseignement hôtelier



A CRÉDIT

Opération dans laquelle le fournisseur (le créancier*), autorise le client (le débiteur*), à payer une somme donnée ultérieurement.

Exemple : l'hôtelier accorde des crédits à ses clients (paiement en fin de mois) ou obtient un crédit pour ses achats de matières premières et autres approvisionnements*.

Analyse : un établissement peut vendre des boissons, par exemple, sans avoir encore payé son fournisseur d'où un décalage existant entre les encaissements* et les décaissements*.

ABANDON DE CRÉANCE

Renonciation d'une somme due.

Analyse : on distingue deux situations :

- une société-mère* peut décider d'annuler la créance* d'une filiale* pour lui éviter d'avoir des problèmes de trésorerie* : le Groupe Partouche a pris récemment la décision d'abandonner des créances pour trois de ses filiales d'établissements de jeux nouvellement créées avec toutefois une clause de retour "à meilleure fortune", afin que celles-ci puissent assurer pleinement le démarrage de leurs activités.
- une société a la possibilité de supprimer la créance d'un client en situation de redressement judiciaire*.

ABONNEMENT DES CHARGES

Méthode de calcul permettant de transformer une donnée annuelle, en une donnée exprimée dans une autre unité de temps (mois, trimestre, semestre...).

Exemple : une entreprise payant un loyer* annuel de 12 000 euros, inscrira

1 000 euros (12 000 / 12 mois), en loyer prévisionnel mensuel.

ABUS DE BIENS SOCIAUX

Délit correspondant à l'utilisation par un dirigeant, à des fins personnelles, des moyens matériels et financiers d'une société par actions (société anonyme par exemple).

ABUS DE CONFIANCE

Délit correspondant à l'utilisation par un dirigeant, à des fins personnelles, des moyens matériels et financiers d'une société de personnes (société en nom collectif par exemple).

ACCORD HOMOLOGUÉ

Convention signée entre une entreprise en difficulté et ses créanciers* dans le cadre d'une procédure de conciliation* attestée par le tribunal de commerce*.

Cet accord permet :

- de suspendre les poursuites judiciaires concernant les biens du débiteur*.
- en cas d'ouverture d'une procédure de sauvegarde*, les créanciers ayant consenti un nouvel engagement peuvent bénéficier d'un paiement privilégié. Cela s'applique également lors de l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire* ou d'une procédure de liquidation judiciaire*.

ACCRE

Aide aux Chômeurs Créant ou Reprenant une Entreprise.

Intérêt : exonération de charges sociales* durant un an dans la limite d'un plafond égal à 120 % du SMIC*.

Site : www.apce.com site d'aide à la création d'entreprise.

ACHAT

Acquisition de biens ou de services. Chaque transaction est enregistrée au journal des achats*. On distingue les charges* (denrées et boissons*, frais généraux*) et les immobilisations*.

Plan de comptes : le montant des achats doit s'enregistrer déduction faite des réductions commerciales*. L'escompte* calculé sur le net commercial* s'enregistre à part (compte* 765 "escomptes obtenus").

Analyse : les achats d'un hôtel-restaurant se caractérisent souvent par de nombreux achats de produits différents mais avec peu de volume.

ACHAT DE MARCHANDISES

Acquisition de produits alimentaires ou non revendus sans transformation dans un espace commercial spécifique et indépendamment de tout service ajouté (boutique*, distributeur automatique, armoire réfrigérée en libre service, réception...). La différence entre les ventes et le coût d'achat des marchandises vendues* constitue la marge commerciale*.



Exemple : Marc Veyrat vend, notamment, des chapeaux dans les boutiques de ses différents établissements.

Analyse : certaines entreprises ont pris conscience de la possibilité de dégager une meilleure rentabilité* de leur espace commercial. Des offres diverses sont proposées aux clients comme des objets souvenirs, des peluches, des

ustensiles de cuisine au nom de l'établissement, des livres consacrés au chef, des produits régionaux...

Commentaire : l'influence des chaînes américaines hôtelières et de restauration conduit à mettre en évidence beaucoup plus qu'autrefois, le caractère propre de la notion de marchandises.

ACHAT DE MATIÈRES PREMIÈRES ET AUTRES APPROVISIONNEMENTS

Poste du compte de résultat* correspondant essentiellement aux achats stockés de denrées périssables et non périssables, de produits d'entretien.

Analyse : les achats sont évalués :

- au prix d'achat après déduction des réductions commerciales* et escomptes* de règlement,
- des frais de transport, des frais de manutention et des autres coûts* directement attribuables à l'acquisition des matières premières*...

ACHAT ÉCO-RESPONSABLE

Politique d'acquisition de biens et de services prenant en compte le respect de l'environnement. Cette prise de conscience influe sur la décision d'achat.

Exemple : les emballages* en plastique ont été remplacés chez Quick par des emballages en carton entièrement biodégradables, tandis que Class'Croute édite sa carte sur du papier recyclé.

ACHAT ÉQUITABLE

Il s'agit de l'achat de produits issus du commerce équitable.



Exemple : en proposant uniquement le café Malongo titulaire du label de l'asso-

ciation reconnue d'utilité publique Max Havelaar dans les restaurants et les bars, les hôtels Sofitel depuis 2003, œuvrent pour le commerce équitable puisque ce label assure des prix d'achats décents auprès des producteurs.

ACHATS CONSOMMÉS

Poste du compte de résultat par nature* pour les sociétés soumises aux normes IFRS*. Il totalise l'ensemble des marchandises* et des matières premières* contribuant à la réalisation du chiffre d'affaires*.

Mode de calcul : achats de la période + / - variation de stocks*.



Exemple : Buffalo Grill est l'un des principaux groupes* à utiliser cette présentation.

ACHIEVED ROOM RATE (ARR)

Voir prix moyen chambre*.

ACOMPTE

Paiement partiel, impliquant un engagement ferme et définitif.

Une entreprise hôtelière reçoit des acomptes de ses clients et peut être amenée à en verser à la demande de certains fournisseurs d'immobilisations.

A l'inverse des arrhes*, la personne qui verse un acompte est tenue de payer la somme restant due.

Analyse : il peut concerner le long terme à travers son inscription en immobilisations* (comptes* 237, 238) ou le court terme (comptes 4091, 4191). Ces comptes s'annuleront au moment de l'enregistrement des factures*.

ACOSS

Agence Centrale des Organismes de

Sécurité Sociale.

Site : www.urssaf.fr

ACTIF (L')

Visuellement, l'actif correspond à la partie gauche du bilan* où l'on distingue trois colonnes :

- les montants bruts (voir actif économique brut*),
- les amortissements*, dépréciations* (pour constater la perte de valeur d'un actif*),
- les montants nets (montants bruts diminués des amortissements et des dépréciations).

Juridiquement, il récapitule les droits en faveur de l'entreprise (droits de propriété, droits de créance*). Economiquement, il indique les ressources* investies.

Il se compose des immobilisations* (investissements*), des stocks*, des créances* commerciales et de la trésorerie* (espèces en caisse* ou sommes détenues).

ACTIF (UN)

Un actif est un élément identifiable du patrimoine* ayant une valeur économique positive pour l'entité, c'est-à-dire un élément générant une ressource* que l'entité contrôle du fait d'événements passés et dont elle attend des avantages économiques futurs* (extrait du Plan Comptable Général*).

Analyse : on distingue les actifs immobilisés* et les actifs circulants*.

ACTIF À COURT TERME

Voir actif circulant*.

ACTIF AMORTISSABLE

Actif faisant l'objet d'un amortissement*.

ACTIF CIRCULANT

Il est composé d'éléments identifiables du patrimoine* ayant une valeur économique positive et amenés à se renouveler continuellement.

Il comprend :

- les stocks*,
- les créances*,
- les Valeurs Mobilières de Placement (VMP)*,

* les disponibilités*.



Exemple : les disponibilités et les valeurs mobilières de placement du groupe* Partouche représentent plus de 50 % de l'actif circulant au cours des dernières années.

Commentaire : on oppose l'actif circulant à l'actif immobilisé*. Visuellement, il représente la deuxième sous-partie de l'actif* du bilan*.

Equivalent : actif à court terme.

ACTIF COURANT

Correspond à l'actif circulant*.

Cette expression est employée par les entreprises soumises aux normes IFRS*.

Equivalent : actif circulant.

ACTIF D'EXPLOITATION

Il est constitué essentiellement des stocks* et des créances* nécessaires au cycle d'exploitation* de l'entreprise.

Mode de calcul :

= stocks et en-cours

+ avances* et acomptes* versés sur commandes d'exploitation

+ créances clients

+ autres créances d'exploitation

Commentaire : cette expression est utilisée dans le cadre d'une analyse fonctionnelle (voir bilan fonctionnel*).

ACTIF DÉTERMINABLE

Expression désignant un actif dont l'utilisation par l'entreprise est limitée dans le temps du fait de l'usure inhérente du bien, des évolutions techniques (obsolescence), des durées juridiques imposées comme pour les brevets, licences d'utilisation des logiciels...

ACTIF DISPONIBLE

Partie de l'actif circulant* pouvant se transformer rapidement en liquidités* :

- les disponibilités*,
- les valeurs mobilières de placement*,
- une partie des créances clients* (à l'exclusion des clients douteux).

ACTIF ÉCONOMIQUE

Expression regroupant l'actif immobilisé* et le BFR*.

Analyse : il est financé par les capitaux engagés*.

ACTIF FINANCIER

Expression renvoyant aux immobilisations* et aux placements financiers à court terme*.

ACTIF IMMOBILISÉ

Il regroupe les biens destinés à rester durablement (c'est-à-dire à plus d'un an) dans le patrimoine* de l'entreprise. Il s'oppose à la notion d'actif circulant*.

Visuellement, cette rubrique est placée dans la partie haute de l'actif*.

On distingue :

- les immobilisations incorporelles* (frais d'établissement*, fonds commercial*...).
- les immobilisations corporelles* (terrain*, construction, matériel et outillage...).
- les immobilisations financières* (titres de participation*, prêts, dépôts et cautionnements versés...).

Particularité : un actif immobilisé n'est pas toujours amortissable (terrain ou marque...), car la durée de consommation des avantages économiques attendus* peut ne pas être déterminable c'est-à-dire limitée dans le temps.

ACTIF LIQUIDE

Voir trésorerie*.

ACTIF NET COMPTABLE

Il s'agit de la différence entre le total de l'actif* et le total des dettes*, c'est-à-dire le montant des capitaux propres*.

Exemples : l'actif net comptable du Groupe Flo ressortait, il y a peu, à 179 millions d'euros, soit 6,1 euros par action*.



L'hôtel Carlton situé à Cannes a connu une diminution de son actif net comptable. Celui-ci est passé de 753 066 à 336 402 euros l'année suivante.

Analyse : il n'intègre les différents actifs d'une société qu'à leur valeur historique. Ce critère n'est généralement pas appliqué pour déterminer la valeur d'une société dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Equivalent : situation nette.

ACTIF NET RÉÉVALUÉ

Valeur vénale* des biens détenus par l'entreprise.

Exemple : les groupes* propriétaires de leurs immeubles comme Raffles, utilisent cette notion.

Analyse : la valeur de marché* prédomine dans cette analyse au détriment d'une approche fondée sur les coûts* historiques ou sur les coûts d'acquisition de l'actif*. L'expression est employée pour la communication financière* à destination des actionnaires* pour démontrer la valorisation des immeubles.

Particularité : cette argumentation est d'autant plus favorable que le marché immobilier hôtelier est en phase de croissance.

ACTIF NON COURANT

Correspond à l'actif immobilisé*.

Analyse : cette expression est employée par les entreprises soumises aux normes IFRS*.

ACTION

Titre correspondant à une partie du capital social* d'une société par actions.

Analyse : elle représente pour la société

une source de financement*.

ACTIONNAIRE

Personne titulaire d'action(s)*.

En échange, il peut percevoir des dividendes* et disposer d'un droit de vote* aux assemblées générales*. Il a la possibilité de vendre son titre mais ne peut pas prétendre à son remboursement par la société elle-même.

On qualifie l'actionnaire selon son influence dans la gestion de l'entreprise : actionnaire de référence*, actionnaire majoritaire* ou actionnaire minoritaire*.

ACTIONNAIRE DE RÉFÉRENCE

Personne détenant une part significative du capital social* d'une entreprise sans en avoir pour autant la majorité.

ACTIONNAIRE MAJORITAIRE

Personne détenant plus de 50 % des droits de vote.

Dans les sociétés anonymes, on retient deux seuils pour qualifier la majorité :

- en Assemblée Générale Ordinaire* (plus de la moitié des droits de vote),
- en Assemblée Générale Extraordinaire* (plus des 2 / 3).

Son influence sur les décisions prises sera alors d'autant plus importante que l'actionnaire majoritaire détient la double majorité.

ACTIONNAIRE MINORITAIRE

Personne détenant moins de 50 % des droits de vote.

Dans les sociétés anonymes*, un ou plusieurs actionnaires peuvent se regrouper pour posséder plus de 10 % du capital social* afin de pouvoir intenter des actions en justice pour obtenir la désignation d'experts sur certaines opérations de gestion contestées.

Exemple : un ou plusieurs actionnaires peuvent représenter plus du tiers des droits de vote : ils ont alors la possibilité de s'opposer à certaines décisions en Assemblée Générale Extraordinaire* comme une augmentation du capital*.

ACTUAL MARKET SHARE

Voir part de marché réel*.

ACTUALISATION DES FLUX DE TRÉSORERIE FUTURS

Méthode consistant à mesurer la capacité d'une entreprise à générer une création de valeur*.

Equivalent : discounted cash flows.

ADIE

Association pour le Droit à l'Initiative Economique.

L'objectif de cette association est de faciliter les projets de création d'entreprise par l'apport d'aide financière (microcrédit*) ainsi que par un accompagnement dans le montage du projet.

Site : www.adie.org

ADDITION MOYENNE

Voir ticket moyen*.

ADJOINT DE DIRECTION D'UN HÔTEL ÉCONOMIQUE



Agent de maîtrise assurant notamment les fonctions de gestion suivantes, chez Campanile :

- une participation aux achats* ;
- un suivi des fournisseurs,
- une gestion des stocks* ;
- la tenue d'une comptabilité* journalière et la facturation* des séjours...

ADMINISTRATEUR JUDICIAIRE

Mandataire de justice* exerçant une profession libérale. Il apporte ses compétences en gestion des entreprises et ses principales interventions s'effectuent dans le cadre d'entreprises en difficulté : il se substitue aux organes de gestion de l'entreprise (conseil d'administration ou gérant). Il participe à la liquidation

éventuelle de la société.

Particularité : le coût* de son intervention est à la charge de l'entreprise par application d'un barème officiel.

Site : www.ajinfo.org site de l'association syndicale professionnelle d'administrateurs judiciaires.

ADMINISTRATION FISCALE

Organisation regroupant les services chargés du recouvrement des impôts*.

Site : www.impots.gouv.fr

AFFACTURAGE

Cession de créances* à une société spécialisée dans le recouvrement (société d'affacturage*). Deux raisons peuvent expliquer le recours à ce type de société :

- c'est un moyen de financement* ;
- cela simplifie la gestion des débiteurs* ;

malgré une contrepartie financière.

Analyse : dans le secteur des Cafés Hôtels Restaurants, le montant des créances clients* est généralement peu élevé sauf si les clients sont des clients d'entreprises, des autocaristes* ; des agences de voyages*...

AFFECTATION DU RÉSULTAT

Lorsqu'on calcule le résultat d'une entreprise, on obtient soit une perte* ; soit un bénéfice*.

- la perte pourra s'imputer sur des bénéfices à venir : le compte* 119 « report à nouveau* » (comportant un solde débiteur*) est alors utilisé ;
- le bénéfice* sera distribué après le respect d'une procédure : réunion d'une assemblée générale ordinaire* des associés / actionnaires* pour décider de l'utilisation du bénéfice net comptable* à la clôture des comptes*.

Deux possibilités :

- soit il est distribué aux détenteurs de titres au prorata de leurs apports* sous forme de dividendes* ;
- soit il est conservé en réserve* pour une utilisation future, après la dotation obligatoire de la réserve légale*.

Exemple : CIS, spécialisé dans la restauration et l'hôtellerie sur les grands chantiers internationaux (plate-formes pétrolières, travaux publics) a proposé,



BACK OFFICE

Ensemble des tâches de gestion effectuées par le service de la réception.

Exemple :

- tenue de la main-courante*,
- clôture de la caisse*,
- récapitulation des factures*,
- calcul des commissionnements,
- étude des débiteurs divers*,
- établissement des avoirs*...

BAIIA

Bénéfice Avant Intérêts*, Impôts* et Amortissements*.

Traduction francophone de l'EBITDA*, notamment utilisé par le groupe* hôtelier canadien Fairmont.

BAIL

Contrat par lequel le bailleur (le propriétaire) cède au preneur (le locataire), le droit d'utiliser pour une période définie, un bien moyennant un loyer*.

BAIL COMMERCIAL

Contrat par lequel le bailleur* accorde à une autre personne, le loueur, la jouissance d'un bien moyennant un loyer* pendant une durée de 9 ans.

Analyse : il n'y a aucun texte de loi réglementant la répartition des charges* entre le propriétaire et le locataire ; celle-ci relevant de dispositions contractuelles mais le partage se fait généralement dans le respect du "bon père de famille". Dans la plupart des cas, le locataire devra payer l'eau, le gaz, l'électricité, le chauffage, les taxes* municipales ou locatives, les charges de co-propriété.

Site : www.procos.fr site de la Fédération pour l'Urbanisme et le Développement du

Commerce Spécialisé.

Référence : décret 30 septembre 1953.

BAIL PRÉCAIRE

Contrat de location* d'une durée inférieure à 24 mois. Le locataire ne dispose d'aucun droit au renouvellement de son contrat. Il s'agit d'un bail de courte durée, en attente d'une vente de l'immeuble, par exemple.

Analyse : le locataire ne peut donc pas espérer exploiter durablement son entreprise dans les locaux.

BAIL DE LONGUE DURÉE

Contrat de location* excédant le bail commercial* de 9 ans.

Exemple : Lucia détient des villages de vacances qui sont loués au Club Méditerranée pour une durée de 20 ans. Dans ce contrat, ce n'est pas le propriétaire qui va supporter les gros travaux et les assurances* mais l'exploitant lui-même.

Analyse : un bail de très longue durée (de 20 à 99 ans) s'appelle un bail emphytéotique. A Nice, la société Nouveau Logis bénéficie d'un tel bail pour 50 ans. Elle vient de réaliser une résidence de 31 logements pouvant accueillir des saisonniers.

BAILLEUR

Propriétaire qui loue son bien immobilier.

Exemple : une commune a loué un local à usage de bar. Le bail contenait une clause obligeant le locataire à accepter tous les travaux sans aucune indemnité*. Mais le bar a été fermé (par arrêté municipal) pendant une période de seize mois pour travaux dans l'immeuble. Les

locataires ont demandé alors au bailleur (la commune) une indemnisation. Le tribunal a donné tort au bailleur qui refusait d'indemniser ses locataires, car les travaux étaient d'une telle durée qu'ils rendaient impossible l'exercice d'une activité commerciale.

BALANCE

Document comptable reprenant tous les comptes* utilisés lors des enregistrements comptables* avec indication des mouvements débiteurs et créditeurs ainsi que du total des soldes* correspondants.

Elle doit être établie à partir du grand-livre* des comptes.

Analyse : ce document :

- permet de vérifier si le principe comptable de la partie double* a bien été respecté. En effet, le total des soldes débiteurs* doit être égal au total des soldes créditeurs*, d'où le terme de balance sous-entendant une notion d'équilibre. C'est en cela un outil de contrôle des opérations mais qui a perdu de sa véritable utilité de nos jours dans la mesure où tous les travaux comptables sont faits en utilisant l'informatique. Grâce à ce mode d'enregistrement les déséquilibres comptables sont immédiatement repérés et corrigés.
- sert de base de travail pour l'élaboration en fin d'exercice comptable* du compte de résultat* et du bilan*.

BALANCE ÂGÉE

Etat des créances clients* par date.

Analyse : ce document permet de connaître l'antériorité des créances pour effectuer les relances appropriées.

BALANCE APRÈS INVENTAIRE

Etat de tous les comptes après l'enregistrement des opérations liées aux travaux d'inventaire*, comme les dotations aux amortissements*, les variations de stocks*...

BALANCED SCORECARD

Voir tableau de bord prospectif*.

BANDES DE CAISSE ENREGISTREUSE

Elles peuvent servir à justifier les

recettes journalières d'un restaurant à condition qu'elles identifient tous les articles et leurs prix de vente.

Analyse : l'absence de désignation des plats et boissons vendus ne permet pas de constituer des pièces justificatives*.

BANQUE

Etablissement financier public ou privé chargé d'effectuer des opérations de gestion, de prêts, de placements et de services telles que la location* de coffres-forts.

Exemple : la banque Avenir Tourisme (filiale de la BDPME*), intervient dans le secteur du tourisme et en particulier dans l'hôtellerie-restauration (prise de participation dans Class'Croute, par exemple). Depuis sa création, elle a accompagné une centaine d'entreprises pour un montant d'investissements* de 45 M€.

BANQUEROUTE

Jugement prononcé en cas de comportements délictueux réalisés par le dirigeant d'une entreprise. Les actions suivantes sont considérées comme un délit correctionnel :

- ne pas tenir de comptabilité* ou avoir volontairement fait fi de certaines opérations comptables,
- faire un acte de revente en dessous des cours,
- soustraire à son profit des éléments de l'actif*.

Les sanctions judiciaires peuvent être de cinq années d'emprisonnement et / ou une amende de 75 000 € ainsi qu'une condamnation pour faillite personnelle*.

Référence : article L. 626 du Code de commerce.

BANQUET BEVERAGE REVENUE

Chiffre d'affaires HT* boissons réalisé par l'activité banquet.

BANQUET FOOD REVENUE

Chiffre d'affaires HT* nourriture réalisé par l'activité banquet.

BANQUET MEETING ROOM REVENUE

Chiffre d'affaires HT* généré par la

location* d'une salle de banquet.

BANQUETING

Activité du service banquet.



Exemple : la Société Fermière du Casino Municipal de Cannes annonçait récemment que l'activité restauration avait progressé de 3 % grâce au secteur banqueting permettant de compenser la baisse d'activité sur les autres secteurs de la restauration.

Analyse : ce département* est un centre de profit* qui peut s'avérer rentable en raison de l'importance des coûts variables* sur lesquels on peut agir (gestion du coût matières*, extras*).

BAR À TAPAS

Etablissement proposant une restauration légère d'inspiration espagnole. Les plats sont consommés assis au comptoir ou en salle.



Exemple : la chaîne Lizarran s'est introduite en France en 2005 et a affiché des ambitions fortes dès son implantation avec un objectif de 25 unités pour 2009. Le concept de fixation du prix est original

puisque le client paie en fonction du nombre de piques plantés dans son assiette.

Analyse : le développement de la chaîne est basé sur la multi-franchise* à Paris et la master-franchise* dans différentes régions.

BASE AMORTISSABLE

Montant à prendre en compte pour calculer l'amortissement* d'une immobilisation*.

Mode de calcul : coût d'acquisition d'une immobilisation* - valeur résiduelle*.

Analyse : à chaque fin d'exercice comptable*, un état de dépréciation* pourra être fait, ce qui aura pour conséquence de modifier le montant de la dépréciation existante soit par une dotation* supplémentaire soit par une reprise sur amortissement* pour annulation.

La base d'amortissement peut également augmenter par le changement d'un composant* entièrement amorti par un autre mais à une valeur supérieure à sa valeur initiale...

BASE D'AMORTISSEMENT

Voir base amortissable*.

BASE IMPOSABLE

Il s'agit du bénéfice fiscal* permettant uniquement de calculer l'impôt sur les sociétés* (IS).

Mode de calcul : résultat comptable provisoire* + réintégrations fiscales - déductions fiscales.

BÂTIMENT SOLO

Immeuble construit en périphérie des villes, en zone commerciale ou industrielle pour profiter d'un prix au mètre carré moins élevé qu'en centre-ville et pour éviter de payer un pas-de-porte* ou un loyer* trop important.

La valeur de revente du bâtiment dépend de la capacité du bâtiment à pouvoir accueillir une autre enseigne de restauration, voire une autre activité.

Exemple : McDonald's et Courtepaille sont les deux principales chaînes à avoir implanté des bâtiments solos. Ces immeubles représentent environ les trois quarts de leur parc.

BDPME

Banque du Développement des Petites et Moyennes Entreprises.

Analyse : elle est spécialisée dans le prêt à moyen terme et à long terme. Son objectif est de favoriser l'accès au crédit pour les PME.

Historique : Depuis sa création en 1997, la BDPME a regroupé le CEPME* (Crédit d'Équipement des Petites et Moyennes Entreprises) et la SOFARIS (Société Française de garantie des Financements des Petites et Moyennes Entreprises). Le regroupement avec l'ANVAR a donné naissance à l'OSEO*.

BÉNÉFICE

Différence positive entre les produits* et les charges*.



Exemple : Alloreto, spécialiste de la restauration livrée, a réalisé en 2004 un chiffre d'affaires* de 1,15 million d'euros pour un bénéfice* de 150 000 euros. Tandis que le groupe hôtelier britannique InterContinental Hotels a multiplié par 2 son bénéfice au premier trimestre 2004, en partie par des réductions de coûts* et des ventes d'immobilisations*.

Analyse : le terme bénéfice peut porter à confusion. Il y a parfois un amalgame qui est fait entre le sens des mots bénéfice et bénéfice net* : le premier évoquant un bénéfice avant impôts*, le second un bénéfice diminué de l'impôt. De plus, une confusion avec le chiffre d'affaires est souvent commise : ce dernier est un montant de ventes réalisées ; ces ventes font partie des produits d'exploitation* alors que le bénéfice prend en compte, pour sa détermination, l'ensemble des produits et l'ensemble des charges.

Référence : article L 123-21 du Code de commerce*.

BÉNÉFICE À RÉPARTIR

Résultat* figurant au bilan* en fin d'exercice comptable*.

Mode de calcul : résultat comptable avant impôts* - impôt sur les sociétés* (IS).

BÉNÉFICE AVANT IMPÔTS ET RÉSULTAT EXCEPTIONNEL

Traduction d'un terme anglo-saxon prenant en considération l'ensemble des impôts contrairement à l'approche française. En effet, le tableau des soldes intermédiaires de gestion* nous permet de calculer le :

- RCAI (Résultat Courant Avant Impôts)*. Il ne s'agit que de certains impôts et taxes à l'exception de l'impôt sur les bénéfices*.

On distingue en effet la taxe sur les salaires, la taxe d'apprentissage*, les taxes foncières*, la participation des employeurs à la formation professionnelle continue, les droits de licence et les taxes spéciales sur les débits de boisson, les droits d'enregistrement et de timbre.

- Résultat exceptionnel* : différence entre les produits* et charges exceptionnelles*.

BÉNÉFICE DISTRIBUABLE

Montant pouvant être réparti entre les associés, sous forme de dividendes*, en fonction de la délibération de l'assemblée générale ordinaire*.

Mode de calcul : bénéfice* de l'exercice comptable* - dotation à la réserve légale* (si nécessaire) - dotation à la réserve statutaire* (si elle a été prévue) - déficits antérieurs* + reports à nouveau* bénéficiaires antérieurs.

Analyse : avant toute distribution on doit :

- prélever 5 % pour constituer la réserve légale. Cette obligation cesse si elle atteint le dixième du capital social* de la société ;
- résorber les éventuels déficits antérieurs.

BÉNÉFICES INDUSTRIELS ET COMMERCIAUX (BIC)

Bénéfices réalisés par les commerçants.