

ENSEIGNEMENT • FORMATION • RESTAURATION • HÔTELLERIE
GESTION • ÉCONOMIE • DROIT
COLLECTION DIRIGÉE PAR BERNARD CLAUZEL

BAC PRO en 3 ans

GESTION

3^{ème} année
(Terminale professionnelle)

Christiane BALANGER
Jean-Claude OULÉ

ÉDITIONS **BPI**


BAC PRO RESTAURATION

**Collection ENSEIGNEMENT – FORMATION
RESTAURATION – HÔTELLERIE**

- **LA CUISINE DE RÉFÉRENCE**, Techniques et préparations de base et Fiches techniques de fabrication - version complète, par M. Maincent (parution 1993 ; mise à jour 2002)
- **LA CUISINE DE RÉFÉRENCE**, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 2003)
- **CUISINE DE RÉFÉRENCE**, Préparations et techniques de base et Fiches techniques de fabrication - en un volume, par M. Maincent (parution 1993)
- **LA CUISINE EXPLIQUÉE**, par G. Charles (parution 2009)
- **TECHNO CULINAIRE Bac Pro 3 ans**, par M. Maincent et R. Labat (parution 2009)
- **TECHNOLOGIE CULINAIRE**, par M. Maincent (parution 1995)
- **TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE**, Fiches techniques de fabrication, par M. Maincent (parution 1984)
- **PRACTICAL KITCHEN WORK**, The basic arts of cooking, par M. Maincent, traduction M. Anker (parution 1988)
- **AIDE-MÉMOIRE DE L'APPRENTI CUISINIER**, par R. Labat (parution 1993 ; mise à jour 1999)
- **AIDE-MÉMOIRE DES CUISINES EUROPÉENNES ET DES CUISINES RÉGIONALES FRANÇAISES**, par R. Labat (parution 2006)
- **AIDE-MÉMOIRE DE LA GASTRONOMIE EN FRANCE**, par K. Stengel (parution 2006)
- **COMPRENDRE LA CUISINE POUR MIEUX LA MAÎTRISER**, par D. Béhague (parution 1991)
- **BONS GESTES EN RESTAURATION**, par M. Brunet (parution 2006)
- **LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE**, par D. Béhague (parution 2001)
- **MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE** – en deux tomes + Fiches d'évaluation, par M. Faraguna et M. Muschert
Tome 1 : Les produits. Versions professeur et élève (parution 2001 ; mise à jour 2006)
Tome 2 : Versions professeur et élève (parution 2002)
- **LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ**, par M. Grossmann et A. Le franc (parution 2006)
- **DICTIONNAIRE DE RESTAURANT**, par B. Galliot (parution 2011)
- **MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP** - en deux tomes, par I. Saujot, M. Strauss et M. Muschert
Tome 1 : Versions professeur et élève (parution 2005)
Tome 2 : Versions professeur et élève (parution 2006)
- **CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE** - en deux tomes, par S. Ollivier
Bac Techno Hôtellerie Snd (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} (parution 2003)
- **SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT** - en deux tomes, par C. Ferret
Tome 1 : Un savoir professionnel pour un service de qualité (parution 2003)
Tome 2 : Organisation et technologie professionnelles (parution 2002)
- **TP RESTAURANT**, par C. Ferret (parution 2003)
- **CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION**, par C. Ferret et J.-M. Framery (parution 1999 ; mise à jour 2003)
- **PRODUITS DE RESTAURANT**, Fiches d'exercices, par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry (parution 2000)
- **TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT** – en deux tomes, par T. Boulicot et D. Jeuffraut (tome 1) (parution 1987 et 1988)
- **FORMATION EN RESTAURATION**, par A. Chevais, J. Coadic et R. Ortuño (parution 2011)
- **SERVICE ET COMMERCIALISATION**, par C. Nadiras et I. Boussange (parution 2009)
- **LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT**, par P. Brunet (parution 1999 ; mise à jour 2010)
- **LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS**, par P. Brunet (parution 1987 ; mise à jour 2004)
- **VINS ET AUTRES BOISSONS - BEP/CAP**, par P. Brunet (parution 2008)
- **PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS**, par M. Cailhol et B. Grosselin (parution 1994)
- **PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELLIÈRE** (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- **GESTION 1^{ère} ANNÉE - Bac Pro 3 ans**, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2009)
- **GESTION 2^{ème} ANNÉE - Bac Pro 3 ans**, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2010)
- **GESTION HÔTELLIÈRE** – 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. Cariou (parution 2003)
- **CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELLIÈRE** – en deux tomes, Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} + Corrigé, par J.-J. Cariou et F. Rey (parution 2001)
Bac Techno Hôtellerie Term, par F. Rey (parution 2002). Divisé en deux ouvrages.
- **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)
- **ÉCONOMIE D'ENTREPRISE - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année**, par J.-P. Barret (parution 2003)
- **DROIT - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année**, par J.-C. Oulé et J.-J. Cariou (parution 2008)
- **DICTIONNAIRE D'HÉBERGEMENT**, par H. Enhart et H.-C. Bayol (parution 2009)
- **MERCATIQUE HÔTELLIÈRE 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)
- **L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE**. Versions professeur et élève, par R. Bruzzese et D. Tourrelle (parution 2002)
- **HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE** - BTS Hôtellerie-Restauration, par J.-F. Coutelou et J. Hannedouchec (parution 2000)
- **ANIMATION D'UNE ÉQUIPE ET DYNAMIQUE COMMERCIALE** - Hébergement et BTS Hôtellerie-Restauration, par H. Enhart et H.-C. Bayol (parution 2008)

- **ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER** – en trois tomes, par M. Hartbrot et B. Leproust
Bac Techno Hôtellerie Snd. Versions professeur et élève (parution 2003)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}. Versions professeur et élève (parution 2001)
Bac Techno Hôtellerie Term. Versions professeur et élève (parution 1999)
- **INGÉNIERIE DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE**, Perspectives nouvelles, par J.-L. Simon (parution 2007)
- **¡ A SU SERVICIO !** – Bac Techno 1^{ère} et Term et TS mise à niveau, par M. Covain Gelliot (parution 2006)
- **BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT** – CAP/BEP 1^{ère} année. Version professeur et élève + Corrigé, par G. Czapiewski, M.-C. Lefer et F. Mainot (parution 1998)
- **L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS**, Serveurs – Cuisiniers, par É. Brikké traduction É. Cornalba (parution 1988)
- **L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS**, Serveurs – Cuisinier, par É. Brikké traduction M. Chazal Varela (parution 1990)
- **ANGLAIS Bac Pro**, Livret d'activités + Corrigé, par G. Raguin (parution 1997)
- **L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS**, Restaurant - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- **L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS**, Cuisine - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, par É. Brikké (parution 2000)
- **PRÉPARER LES ÉPREUVES D'ORAL ANGLAIS - Bac Pro**. Versions professeur et élève + CD audio (lecture des textes du livre), par S. Bénétou (parution 2008)
- **LA CONJUGAISON**, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise, par D. Zélé (parution 2003)
- **RESTAURATION ET GASTRONOMIE POUR LES PERSONNES ÂGÉES EN INSTITUTION**, par Y. van de Calseyde (parution 2009)
- **SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE** – CAP/BEP, par D. Brunet-Loiseau (parution 1995)
- **SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION**, par D. Brunet-Loiseau (parution 1992 ; mise à jour 1999)
- **LA DÉMARCHE HQE® EN RESTAURATION**, par FCSI France (parution 2007)
- **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION**. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Faraguna, J. Di Léna Reiland et M. Muschert (parution 2003)
- **MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT**. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, par M. Faraguna, J. Di Léna Reiland et M. Muschert (parution 2000)
- **NUTRITION-ALIMENTATION – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES** + Corrigé, par B. Rougier (parution 2000)
- **TECHNOLOGIE**, Équipement - entretien - alimentation – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- **TECHNOLOGIE**, Ergonomie – qualité – animation – technologie des produits – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, par M.-F. Collombet et S. Goussé (parution 2003)
- **SCIENCES APPLIQUÉES Bac Pro** + Corrigé, par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébaud (parution 2000)
- **DÉCORS ET PRÉSENTATIONS**, par J.-P. Lebland et O. Dugabelle (parution 1990)
- **L'ART DES PRÉSENTATIONS**, par J.-P. Lebland (parution 1993)

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION – TOURISME

- **DROIT DU TOURISME**, par D. Rubio-Ayache (parution 2004)
- **L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES**, par É. Brikké (parution 1992)
- **PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES** (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- **GÉOGRAPHIE DU TOURISME**, par J.-C. Dinety et É. Proust (parution 2002)
- **LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX**, par Mme Cogen-Verresse, J.-C. Dinety et É. Proust (parution 1997)
- **LA FRANCE DES PATRIMOINES**, par J.-C. Dinety, É. Proust et M. Rossi (parution 2003)

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

- **BEP TECHNOLOGIE CULINAIRE**, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2002)
- **BEP TECHNOLOGIE RESTAURANT** + Cahier d'exercices, par C. Ferret (parution 2005)
- **BEP ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELLIÈRE** + Corrigé, par C. Balanger (parution 2005)
- **BEP SCIENCES APPLIQUÉES** + Corrigé, par B. Rougier et A. Chrétien (parution 2002)
- **CAP TECHNOLOGIE CULINAIRE**, par M. Maincent, R. Labat et R. Leman (parution 2003)

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

- **CAP RESTAURANT** – en deux tomes, par J.-F. Augé-Sartral (parution 2002 et 2003)
- **CAP SERVICES HÔTELIERS** – en deux tomes, par J.-F. Augé-Sartral et C. Balanger (tome 2) (parution 2002 et 2003)
- **CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT** + Corrigé, par C. Balanger (parution 2009)

**Collection BEP et CAP RESTAURANT – CUISINE
LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES**

- **BEP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE**, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2004)
- **CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT**, par O. Sapelkine (parution 1998 ; mise à jour 2006)
- **CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE**, par J.-P. Vichard et O. Tondusson (parution 2002)
- **CAP SCIENCES APPLIQUÉES** + Corrigé, par B. Rougier, M.-F. Jan et O. Legrand (parution 2004)

© Editions BPI 2011 - ISBN : 978-2-85708-483-9

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

« Le code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122.5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1^{er} de l'article L.122-4). « Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal ».

SOMMAIRE

A - LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE

| | |
|---|----|
| 1 Le principe de la taxe sur la valeur ajoutée..... | 7 |
| 2 Les taux et le calcul de la taxe sur la valeur ajoutée..... | 11 |
| 3 La déclaration de TVA..... | 15 |
| QCM et exercices de synthèse..... | 21 |

B - LA FIXATION DU PRIX DE VENTE, L'ÉLABORATION ET L'ANALYSE DE LA CARTE

| | |
|---|----|
| 1 La fixation du prix de vente..... | 29 |
| 2 L'élaboration et l'analyse de la carte..... | 35 |
| QCM et exercices de synthèse..... | 39 |
| 3 L'observation et l'analyse des ventes..... | 45 |
| 4 Le contrôle de la production..... | 57 |
| QCM et exercices de synthèse..... | 61 |

C - LES INVESTISSEMENTS ET LEUR FINANCEMENT

| | |
|---|----|
| 1 Définition et classification des investissements..... | 69 |
| 2 Définition, calcul et rôle des amortissements..... | 75 |
| 3 Le financement des investissements..... | 81 |
| QCM et exercices de synthèse..... | 89 |

D - L'ANALYSE DES COÛTS ET DES MARGES EN RESTAURATION

| | |
|--|-----|
| 1 Le calcul et l'analyse des coûts d'exploitation d'un restaurant..... | 97 |
| 2 Le calcul du seuil de rentabilité..... | 109 |
| QCM et exercices de synthèse..... | 113 |

A

**LA TAXE SUR
LA VALEUR AJOUTÉE**

LE PRINCIPE DE LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE

A1

Connaissances : Le principe de la TVA

I. LA TVA : UN IMPÔT PAYÉ PAR LE CONSOMMATEUR ET COLLECTÉ PAR L'ENTREPRISE

| Ets VIGNERON | |
|------------------------|--------------|
| FACTURE | |
| Doit Restaurant LECHEF | |
| Vin (1 bouteille) | 10,00 |
| TVA 19,60 % | 1,96 |
| TTC | 11,96 |

Un vigneron facture une bouteille de vin à un restaurateur :

- Il collecte 1,96€ de TVA
- Il reverse 1,96€ de TVA au Trésor Public

| Restaurant LECHEF | |
|-------------------|--------------|
| NOTE | |
| Vin (1 bouteille) | 24,25 |
| TVA 19,60 % | 4,75 |
| TTC | 29,00 |

Le restaurateur facture la bouteille à un client :

- Il collecte 4,75€ de TVA
- Il reverse $4,75€ - 1,96€$ (TVA payée à son fournisseur) = 2,79€ de TVA au Trésor Public

La Taxe sur la Valeur Ajoutée, est un **impôt sur la consommation** : cela signifie que seul le consommateur final en supporte la charge.

L'entreprise collecte la TVA auprès de ses clients et la reverse au Trésor Public après déduction de la TVA payée à ses fournisseurs. Cette déduction équivaut à un remboursement par l'État de la TVA que paie l'entreprise à ses fournisseurs.

Exercice 1

| Projet de Loi de Finance 2011 Recettes fiscales brutes de l'État | Milliards d'Euros |
|---|----------------------|
| 1 - Impôt sur le revenu | 59,5 |
| 2 - Autres impôts directs | 16,3 |
| 3 - Impôt sur les sociétés | 56,7 |
| 4 - Taxe intérieure sur les produits pétroliers | 14,2 |
| 5 - Taxe sur la Valeur Ajoutée | 175,1 |
| 6 - Enregistrement, timbre, autres contributions | 14,8 |
| | 336,6 |

Source : <http://www.performance-publique.gouv.fr>

1 – Calculez le pourcentage que représente la TVA dans les recettes fiscales brutes de l'État.

.....

2 – Commentez le résultat obtenu.

.....

.....

.....

.....

.....

II. LA TVA : UN IMPÔT SANS EFFET SUR LA MARGE DES INTERMÉDIAIRES

Reprenons l'exemple du restaurant LECHEF et calculons la marge brute réalisée dans les deux cas suivants :

| Dans une économie sans TVA | | Dans une économie avec TVA | |
|----------------------------|--------------|----------------------------|--------------|
| Prix de vente | 24,25 | Prix de vente | 29,00 |
| - Coût d'achat | 10,00 | - Coût d'achat | 11,96 |
| MARGE BRUTE | 14,25 | - TVA reversée | 2,79 |
| | | MARGE BRUTE | 14,25 |

C'est donc bien le consommateur final qui supporte la TVA et non pas l'entreprise dont la marge brute serait la même dans une économie sans TVA. Cependant, dans l'hôtellerie et la restauration, les clients n'ont pas la possibilité de « récupérer » la TVA qui est donc perçue comme un élément du prix de vente.

Exercice 2

Au cours du mois de septembre, un restaurant a réalisé les opérations suivantes :

- Chiffre d'affaires boissons alcoolisées hors taxes : 42 000,00 €
- TVA collectée : 8 232,00 €
- Achats de boissons alcoolisées hors taxes : 14 000,00 €
- TVA payée aux fournisseurs : 2 744,00 €

1 – Le chiffre d'affaires et les achats sont-ils comptabilisés hors taxes ou toutes taxes comprises ? Justifiez votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

2 – Calculez la TVA que le restaurant doit reverser sur ses opérations de ventes de boissons alcoolisées.

.....

.....

.....

.....

3 – Calculez la marge brute réalisée par le restaurant sur les ventes de boissons alcoolisées. Il n'est pas tenu compte d'une éventuelle variation de stocks.

.....

.....

.....

.....

Le restaurateur réagit à l'idée que la TVA est un impôt sans effet sur la marge des intermédiaires : « Quand le client paie sa note, il n'a pas conscience qu'une partie de la somme ne restera pas dans la caisse du restaurant. Il faudrait que nos cartes et menus soient affichés en prix hors taxes ».

4 – Expliquez pourquoi « une partie de la somme ne restera pas dans la caisse du restaurant ».

.....

.....

5 – En France, les prix des cartes et menus doivent-ils être affichés hors taxes ou toutes taxes comprises ?

.....

.....

LES TAUX ET LE CALCUL DE LA TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE

A2

Connaissances : Les taux de TVA, le calcul de la TVA, du prix hors taxes, du prix toutes taxes comprises

I. LES TAUX DE TVA EN HÔTELLERIE ET RESTAURATION

La fixation de taux différents pour le calcul de la TVA illustre les diverses fonctions de la fiscalité : recherche de rentrées fiscales tout en mettant en œuvre une politique économique visant à encourager certains secteurs ou à faciliter l'accès à certains biens et services de base par des taux réduits.

L'Union Européenne exige cependant que les États fixent les taux dans des fourchettes précises dans un souci d'harmonisation.

Il existe en France deux taux de TVA connaissant une large application :

- ↳ le taux normal de 19,60 %
- ↳ le taux réduit de 5,50 %

Le taux réduit de 5,50 % s'applique exclusivement à certaines opérations expressément et limitativement énumérées par la loi, dont les produits alimentaires et les prestations d'hébergement et de restauration. Sauf application d'un taux spécifique, toutes les autres opérations relèvent du taux de 19,60 %.

Taux de TVA sur les prestations d'hôtellerie et de restauration

| Nature des prestations | Taux et base |
|---|--|
| Hébergement | 5,50 % |
| Restauration : ventes à consommer sur place | 5,50 % |
| Restauration : ventes à emporter | 5,50 % |
| Boissons alcooliques* | 19,60 % |
| Pensions, demi-pensions (une nuitée et au moins un repas principal) | 5,50 % |
| Forfaits : ensembles de prestations (exemple : nuitée, petit-déjeuner, excursion...) | Chaque prestation est imposée au taux qui lui est propre |
| Taxes de séjour | Non soumises à TVA |
| Tabac | 19,60 % sur majoration du prix officiel |
| Téléphone | 19,60 % |
| Location de salles | 19,60 % |
| Livraisons de repas à l'extérieur, traiteurs | 5,50 % |

* Alcoolique : qui contient de l'alcool. On peut aussi dire « boissons alcoolisées ».

Exercice 1

1 – Les clients d’un restaurant consomment souvent plusieurs types de prestations, des plats ou des menus, des boissons non alcooliques et des boissons alcooliques. Comment le restaurateur doit-il procéder pour facturer les bons taux de TVA ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2 – Recherchez deux justifications à l’existence d’un taux réduit de 5,50 %.

.....

.....

.....

.....

II. LES TAUX DE TVA S’APPLIQUENT AUX PRIX HORS TAXES

Deux situations se présentent en pratique :

- Calcul du prix TTC à partir du prix hors taxes : c’est le cas notamment dans la fiche technique.
- Calcul du chiffre d’affaires hors taxes à partir du chiffre d’affaires TTC du jour ou du mois.

| | |
|---|---|
| <p>Les taux de TVA (t) s’appliquent au hors taxes (HT)</p> | <p>Exemple 1 Prix HT : 15,00€ TVA : 5,5 % TTC : 15 x 1,055 = 15,83€</p> |
| <p>TVA = HT x t TTC = HT + (HT x t) → TTC = HT (1 + t) → HT = TTC / (1 + t)</p> | <p>Exemple 2 Chiffre d’affaires boissons alcooliques TTC : 26 312€ Taux : 19,60 % Chiffre d’affaires HT : 26 312 / 1,196 = 22 000€</p> |

Exercice 2

Complétez le tableau en arrondissant les résultats à deux décimales.

| Prix TTC | Taux de TVA | Prix HT |
|----------|-------------|---------|
| | 5,50 % | 90,00 |
| 300,00 | 19,60 % | |
| 800,00 | 5,50 % | |
| | 19,60 % | 200,00 |
| 1 500,00 | 5,50 % | |
| 110,00 | 19,60 % | |

Exercice 3

Complétez la note ci-dessous.

| | |
|------------------|--------------|
| 1 Menu express | 14,90 |
| 1 eau Ladoit | 2,80 |
| 1/4 vin Bordeaux | 3,40 |
| 1 café | 1,90 |
| Total TTC | 23,00 |
| Dont TVA 5,50 % | |
| Dont TVA 19,60 % | |

Exercice 4

Un hôtel restaurant vous communique le chiffre d'affaires du mois d'octobre.

| Prestations | TTC | Taux TVA | HT | TVA |
|--------------------------|------------|----------|----|-----|
| Chambres | 165 600,00 | | | |
| Petits déjeuners | 19 200,00 | | | |
| Téléphone | 3 600,00 | | | |
| Location de salons | 12 000,00 | | | |
| Restaurant nourriture | 79 000,00 | | | |
| Boissons non alcooliques | 11 000,00 | | | |
| Boissons alcooliques | 22 500,00 | | | |
| | | | | |

1 – Complétez le tableau et calculez la TVA collectée au cours du mois d'octobre.

2 – Sachant que la TVA déductible s'élève à 6 512,61 €, calculez la TVA à reverser au Trésor Public.

LA DÉCLARATION DE TVA

Connaissances : La déclaration de TVA, le crédit de TVA

A3

I. LES RÉGIMES D'IMPOSITION

| | |
|--|---|
| Franchise en base | <ul style="list-style-type: none">➤ Dispense du paiement de la TVA si CA < 80 300 € (ventes de marchandises et fournitures de nourriture et logement) ou CA < 32 100 € pour les autres prestations de services.➤ Possibilité d'option pour le RSI ou le réel pour une période de 2 ans. |
| Régime simplifié d'imposition (RSI) | <ul style="list-style-type: none">➤ CAHT compris entre 80 300 € et 766 000 € (ventes de marchandises et fournitures de nourriture et logement) ou entre 32 100 € et 231 000 € (autres services)➤ Versement d'acomptes trimestriels (avril, juillet, octobre, décembre) calculés par l'administration et égaux à :<ul style="list-style-type: none">- 1^{er} à 3^{ème} acompte : TVA nette due N-1 hors TVA sur immobilisations x 25 %- 4^{ème} acompte : 20 %• La TVA sur immobilisations qui ne peut être imputée sur un acompte peut être remboursée si le crédit est supérieur à 760 €.• Une déclaration annuelle déposée avant le 30 avril permet de régulariser les acomptes.➤ Possibilité d'option pour le régime réel pour 2 ans. |
| Régime réel | <ul style="list-style-type: none">➤ Déclaration mensuelle produite entre le 15 et le 25 du mois suivant : déclaration de la TVA réellement collectée et de la TVA réellement déductible.➤ Déclaration trimestrielle si sommes dues annuellement inférieures à 4 000 €.➤ Obligation de télédéclaration si CAHT > 230 000 € (1^{er} octobre 2011) et possibilité d'option pour les autres. |

Exercice 1

Dans le cadre d'un projet d'ouverture d'un nouveau restaurant, une chaîne a réalisé les prévisions suivantes :

- Nombre de couverts par jour : 120
- Addition moyenne hors taxes : 25,00 €
- Nombre de jours d'ouverture : 300 par an

1 – Calculez le chiffre d'affaires prévisionnel annuel de ce nouveau restaurant.

.....

2 – Recherchez le régime d'imposition à la TVA qui lui sera appliqué.

.....

Vous consultez le site www.impots.gouv.fr en vue de mieux connaître les procédures de télédéclaration.

Les téléprocédures permettent aux professionnels de déclarer et de payer les principaux impôts en utilisant des moyens modernes : internet ou la transmission de fichiers.

Deux modes de transmission

> Directement, sur internet (mode EFI)

Vous effectuez vous-même les déclarations et les paiements en ligne sur impots.gouv.fr dans votre Espace abonné (Professionnels > Espace abonné).

Vos démarches disponibles dans l'Espace abonné :

- déclarer et payer la TVA ;
- déposer des demandes de remboursement de crédit de TVA ;
- payer l'impôt sur les sociétés, la taxe sur les salaires, la contribution économique territoriale (CVAE et CFE) et la taxe foncière.

> Par l'intermédiaire d'un comptable ou d'un autre prestataire (mode EDI)

Votre partenaire EDI (comptable ou prestataire) transmet à l'administration fiscale les données déclaratives et de paiement de vos impôts professionnels pour votre compte.

Les téléprocédures disponibles en mode EDI :

- déclarer et payer la TVA ;
- déposer des demandes de remboursement de crédit de TVA ;
- déposer les déclarations de résultat et les liasses fiscales (procédure EDI-TDFC) ;
- déposer la déclaration de CVAE (procédure EDI-TDFC).

1 – Donnez une définition du terme « télédéclaration ».

.....

.....

.....

2 – Complétez le tableau suivant en recherchant les avantages de la télédéclaration pour l'entreprise et pour l'administration fiscale.

| Entreprise | Administration fiscale |
|------------|------------------------|
| | |

II. LA DÉCLARATION DE TVA (RÉGIME RÉEL)

↳ Les informations nécessaires

| Nature des informations | Sources |
|--|--|
| Chiffre d'affaires par taux de TVA | Tous les restaurants mettent en place les moyens nécessaires pour connaître leur chiffre d'affaires. Cette information est essentielle pour la gestion (suivi et analyse du chiffre d'affaires) et pour respecter les obligations comptables et fiscales. Les caisses et les logiciels de facturation sont les moyens les plus utilisés. |
| TVA déductible sur autres biens et services | Il s'agit de la TVA facturée par les fournisseurs de biens et services hors immobilisations. L'enregistrement régulier des factures permet de connaître le montant de la TVA déductible sur autres biens et services en consultant le compte correspondant. |
| TVA déductible sur immobilisations | Il s'agit de la TVA facturée par les fournisseurs de biens inscrits à l'actif du bilan. L'enregistrement régulier des factures permet de connaître le montant de la TVA déductible sur immobilisations en consultant le compte correspondant. |

↳ La rédaction de la déclaration

Exemple

Un restaurateur a réalisé les opérations suivantes au cours du mois de juin :

- ↳ Chiffre d'affaires HT au taux de 5,50 % : 60 000,00 €
- ↳ Chiffre d'affaires HT au taux de 19,60 % : 14 000,00 €
- ↳ TVA déductible sur autres biens et services comptabilisée : 2 200,00 €
- ↳ TVA déductible sur immobilisations comptabilisée : 700,00 €

La déclaration du mois de juin figure page 19.

Exercice 3

Un restaurateur vous communique les données suivantes pour le mois de septembre :

| Prestations | CA TTC | Taux de TVA | CAHT 5,50 % | CAHT 19,60 % |
|--------------------------|-----------|-------------|-------------|--------------|
| Restaurant nourriture | 68 592,00 | | | |
| Boissons non alcooliques | 7 254,00 | | | |
| Boissons alcooliques | 16 923,00 | | | |
| Prestations traiteur | 6 674,00 | | | |
| | 99 443,00 | | | |

1 – Complétez le tableau de calcul du chiffre d'affaires hors taxes.

2 – Complétez la déclaration de TVA située page 20 sachant que la TVA sur autres biens et services comptabilisée au cours du mois de septembre s'élève à 2 760€ et que la TVA sur immobilisations comptabilisée au cours du mois de septembre s'élève à 1 250€.

3 – À quelle date cette déclaration devra-t-elle parvenir à l'administration fiscale ?

.....

III. LE CRÉDIT DE TVA

Un crédit d'impôt apparaît lorsque la TVA déductible est supérieure à la TVA collectée. En restauration, cette situation se produit principalement lorsque des investissements sont réalisés.
Les redevables peuvent reporter le crédit de TVA sur les prochaines déclarations ou demander un remboursement dans les conditions suivantes :

- à la fin de l'année civile à condition que le crédit soit au moins de 150€,
- à la fin de chaque trimestre civil à la condition que le crédit dégagé à la fin du mois ou trimestre soit au moins égal à 760€.



Exercice 4

Au cours du mois d'août, un restaurateur a profité d'une période de fermeture de deux semaines pour effectuer des travaux de rénovation de la cuisine.

Il a réuni les informations suivantes pour rédiger la déclaration de TVA du mois d'août :

- Chiffre d'affaires hors taxes taxable à 5,50 % : 36 000€
- Chiffre d'affaires hors taxes taxable à 19,60 % : 9 000€
- TVA sur autres biens et services comptabilisée : 1 400€
- TVA sur achats d'immobilisations : 3 800€

1 – Calculez le montant de la TVA à payer pour le mois d'août.

TVA collectée

.....
.....
.....

TVA déductible

.....
.....
.....

TVA à payer (ou crédit de TVA)

.....

2 – Le restaurateur peut-il demander le remboursement du crédit de TVA ?

.....

Déclaration de TVA à compléter

| A MONTANT DES OPÉRATIONS RÉALISÉES | | | |
|---|--|---------------------------|--|
| OPÉRATIONS IMPOSABLES (H.T.) | | OPÉRATIONS NON IMPOSABLES | |
| 01 | Ventes, prestations de services | | |
| 02 | Autres opérations imposables | | |
| 03 | Acquisitions intracommunautaires | 0031 | |
| | (dont ventes à distance et/ou opérations de montage : | | |
| 3B | Régularisations | 0036 | |
| | (Important : cf. notice) | | |
| 04 | Exportations hors CE | 0032 | |
| 05 | Autres opérations non imposables | 0033 | |
| 06 | Livraisons intracommunautaires | 0034 | |
| 07 | Achats en franchise | 0037 | |
| 7B | Régularisations | 0039 | |
| | (Important : cf. notice) | | |
| B DÉCOMPTÉ DE LA TVA À PAYER | | | |
| TVA BRUTE | | Base hors taxe | Taxe due |
| Opérations réalisées en France métropolitaine | | | |
| 08 | Taux normal 19,6 % | 0206 | |
| 09 | Taux réduit 5,5 % | 0105 | |
| 0B | | | |
| Opérations réalisées dans les DOM | | | |
| 10 | Taux normal 8,5 % | 0201 | |
| 11 | Taux réduit 2,1 % | 0100 | |
| 12 | | | |
| Opérations imposables à un autre taux (France métropolitaine ou DOM) | | | |
| 13 | Ancien taux | 0900 | |
| 14 | Opérations imposables à un taux particulier (décompte affectué sur annexe 3310 A) | 0950 | |
| 15 | TVA antérieurement déduite à reverser | | 0600 |
| <p>La ligne 11 ne concerne que les DOM. Les autres opérations relevant du taux de 2,1 % continuent d'être déclarées sur l'annexe 3310 A.</p> | | 16 | Total de la TVA brute due (lignes 08 à 15) .. |
| | | 17 | Dont TVA sur acquisitions intracommunautaires 0035 |
| | | 18 | Dont TVA sur opérations à destination de Monaco 0036 |
| TVA DÉDUCTIBLE | | | |
| 19 | Biens constituant des immobilisations | 0703 | |
| 20 | Autres biens et services | 0702 | |
| 21 | Autre TVA à déduire | 0059 | |
| | (dont régularisation sur de la TVA collectée [cf. notice] | | |
| 22 | Report du crédit apparaissant ligne 27 de la précédente déclaration | 8001 | |
| 23 | Indiquer ici le pourcentage de déduction applicable pour la période s'il est différent de 100 % <input type="text"/> % | 24 | Total TVA déductible (lignes 19 à 22) |
| CRÉDIT | | TAXE À PAYER | |
| 25 | Crédit de TVA (ligne 24 – ligne 16) | 0705 | |
| 26 | Remboursement demandé sur formulaire n° 3519 joint | 8002 | |
| 27 | Crédit à reporter (ligne 25 – ligne 26) | 8003 | |
| | (Cetle somme est à reporter ligne 22 de la prochaine déclaration) | 28 | TVA nette due (ligne 16 – ligne 24) |
| Attention! Une situation de TVA créditrice (ligne 25 servie) ne dispense pas du paiement des taxes assimilées déclarées ligne 29. | | 29 | Taxes assimilées calculées sur annexe n° 3310 A. 9979 |
| | | 30 | Sommes à imputer, exprimées en euros, y compris acompte congés 9989 |
| | | 31 | Sommes à ajouter, exprimées en euros, y compris acompte congés 9999 |
| | | 32 | Total à payer (lignes 28 + 29 – 30 + 31) .. |
| | | | (Vosbiliez pas de joindre le règlement correspondant) |

Réviser et entraînez-vous !

QCM (plusieurs réponses possibles)

Le sigle T.V.A. signifie

- Toute Valeur Ajoutée
- Taxe sur les Vins Achetés
- Taxe sur la Valeur Ajoutée

La TVA est un impôt payé par

- les consommateurs
- les entreprises
- les salariés de l'entreprise

La TVA est collectée par les entreprises

- tous les mois
- lors de chaque vente
- pour être reversée au Trésor public

Le taux de TVA est de 5,5 %

- sur les boissons faiblement alcoolisées
- sur les ventes d'aliments à emporter
- sur les ventes d'aliments à consommer sur place

Le taux de TVA de 19,60 % s'applique

- sur le prix hors taxes des boissons alcoolisées
- sur le prix TTC des boissons alcoolisées
- à la taxe de séjour

Le taux de TVA de 5,5 % s'applique

- aux repas fournis par les traiteurs
- à la location de salles
- au prix de la pension

Le sigle R.S.I. signifie

- Réduction Sur les Impôts
- Régime Simplifié d'Imposition
- Régime Spécial d'Imposition

La déclaration de TVA

- est obligatoirement faite par internet
- est faite chaque mois dans toutes les entreprises
- peut être faite par le comptable de l'entreprise

L'entreprise verse au Trésor public

- la TVA collectée moins la TVA déductible
- La TVA déductible moins la TVA collectée
- La différence entre la TVA collectée et la TVA déductible

ENTRAÎNEMENT

Du 1^{er} au 29 avril n, le montant TTC des prestations d'un hôtel restaurant est de :

| | |
|--------------------------|------------|
| Hébergement | 12 560,00€ |
| Petits déjeuners | 2 845,00€ |
| Demi-pensions | 29 320,00€ |
| Restaurant nourriture | 57 140,00€ |
| Boissons alcooliques | 8 300,00€ |
| Boissons non alcooliques | 18 230,00€ |

Les prestations du 30 avril ont fait l'objet de trois factures.

1) Complétez ces factures.

| Le 30 avril 20.. | | Chambres n° 1 – 2 - 4 | |
|------------------|---|-----------------------|--|
| Chambre | 3 | 69,00 | |
| Petit-déjeuner | 6 | 10,00 | |
| | | | |
| | | Total TTC : | |
| Dont TVA 5,50 % | | | |
| Dont TVA 19,60 % | | | |

Calcul du montant de la TVA :

.....

.....

.....

| Banquet du 30 avril 20.. | | Table n° 1 | |
|--------------------------|----|--------------------|--|
| Repas | 40 | 29,00 | |
| Kir au cassis | 36 | 8,00 | |
| Jus de fruits | 4 | 5,00 | |
| Muscadet | 10 | 9,40 | |
| Bordeaux | 14 | 14,90 | |
| Café | 34 | 2,00 | |
| | | Total TTC : | |
| Dont TVA 5,50 % | | | |
| Dont TVA 19,60 % | | | |

Calcul du montant de la TVA :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

| | | | |
|------------------|---|--------------------|--|
| Le 30 avril 20.. | | Chambre n° 3 | |
| Demi-pension | 4 | 61,00 | |
| Apéritif | 2 | 8,00 | |
| Eau minérale | 1 | 2,80 | |
| Saumur Champigny | 2 | 11,80 | |
| | | Total TTC : | |
| Dont TVA 5,50 % | | | |
| Dont TVA 19,60 % | | | |

Calcul du montant de la TVA :

.....

.....

.....

.....

.....

2) Complétez l'extrait de main-courante du 30 avril.

Le 30 avril n

| N° table/ chambre | Héber- gement | Petits déjeuners | Demi- pensions | Menus | Boissons alcooliques | Boissons non alcooliques | Total |
|----------------------|------------------|---------------------|-------------------|-------|-------------------------|--------------------------------|-------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Totaux | | | | | | | |

3) Complétez le tableau suivant concernant les prestations du mois d'avril.

| Prestations avril | C.A. TTC | Taux TVA | C.A. HT TVA 5,5% | Montant TVA 5,5 % | C.A. HT TVA 19,6 % | Montant TVA 19,6 % |
|-----------------------------|-------------|-------------|---------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Hébergement | | | | | | |
| Petits déjeuners | | | | | | |
| Demi-pensions | | | | | | |
| Restaurant nourriture | | | | | | |
| Boissons alcooliques | | | | | | |
| Boissons non alcooliques | | | | | | |
| | | | | | | |

4) Quel est le régime d'imposition qui s'applique à l'entreprise si l'activité est régulière sur les 11 mois d'ouverture ? Par quel moyen la déclaration de TVA peut-elle être faite ? Justifiez vos réponses.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Pour ce mois d'avril, le montant de la TVA déductible enregistrée en comptabilité est de :
TVA sur immobilisations : 830 €
TVA sur autres biens et services : 2 630 €

5) Complétez la déclaration de TVA page suivante.

Si vous n'avez à remplir aucune ligne de ce formulaire (déclaration « néant »), veuillez cocher la case à droite 0010

| A MONTANT DES OPÉRATIONS RÉALISÉES | | | |
|--|--|---------------------------|--|
| OPÉRATIONS IMPOSABLES (H.T.) | | OPÉRATIONS NON IMPOSABLES | |
| 01 | Ventes, prestations de services | | |
| 02 | Autres opérations imposables | | |
| 03 | Acquisitions intracommunautaires (dont ventes à distance et/ou opérations de montage : | 0031 | |
| 3B | Régularisations | 0036 | |
| | (Important : cf. notice) | | |
| 04 | Exportations hors CE | 0032 | |
| 05 | Autres opérations non imposables | 0033 | |
| 06 | Livraisons intracommunautaires | 0034 | |
| 07 | Achats en franchise | 0037 | |
| 7B | Régularisations | 0038 | |
| | (Important : cf. notice) | | |
| B DÉCOMPTÉ DE LA TVA À PAYER | | | |
| TVA BRUTE | | Base hors taxe | Taxe due |
| Opérations réalisées en France métropolitaine | | | |
| 06 | Taux normal 19,6 % | 0206 | |
| 09 | Taux réduit 5,5 % | 0105 | |
| 08 | | | |
| Opérations réalisées dans les DOM | | | |
| 10 | Taux normal 8,5 % | 0201 | |
| 11 | Taux réduit 2,1 % | 0100 | |
| 12 | | | |
| Opérations imposables à un autre taux (France métropolitaine ou DOM) | | | |
| 13 | Ancien taux | 0900 | |
| 14 | Opérations imposables à un taux particulier (décompte effectué sur annexe 3310 A) | 0050 | |
| 15 | TVA antérieurement déduite à reverser | | 0600 |
| La ligne 11 ne concerne que les DOM. Les autres opérations relevant du taux de 2,1 % continuent d'être déclarées sur l'annexe 3310 A. | | 16 | Total de la TVA brute due (lignes 06 à 15) .. |
| | | 17 | Dont TVA sur acquisitions intracommunautaires 0035 |
| | | 18 | Dont TVA sur opérations à destination de Monaco 0038 |
| TVA DÉDUCTIBLE | | | |
| 19 | Biens constituant des immobilisations | | 0703 |
| 20 | Autres biens et services | | 0702 |
| 21 | Autre TVA à déduire | | 0068 |
| | (dont régularisation sur de la TVA collectée [cf. notice] | | |
| 22 | Report du crédit apparaissant ligne 27 de la précédente déclaration | | 8001 |
| 23 | Indiquer ici le pourcentage de déduction applicable pour la période à l'ast d'échéance de 100 % <input type="text"/> % | 24 | Total TVA déductible (lignes 19 à 22) |
| CRÉDIT | | TAXE À PAYER | |
| 25 | Crédit de TVA (ligne 24 – ligne 16) | 0705 | |
| 26 | Remboursement demandé sur formulaire n° 3519 joint | 8002 | |
| 27 | Crédit à reporter (ligne 25 – ligne 26) | 8003 | |
| | (Cette somme est à reporter ligne 22 de la prochaine déclaration) | | |
| Attention! Une situation de TVA créditrice (ligne 25 servie) ne dispense pas du paiement des taxes assimilées déclarées ligne 29. | | 28 | TVA nette due (ligne 16 – ligne 24) |
| | | 29 | Taxes assimilées calculées sur annexe n° 3310 A |
| | | 30 | Sommes à imputer, exprimées en euros, y compris acompte congés |
| | | 31 | Sommes à ajouter, exprimées en euros, y compris acompte congés |
| | | 32 | Total à payer (lignes 28 + 29 – 30 + 31) .. (Veuillez pas de joindre le règlement correspondant) |

Les dispositions des articles 34, 35 et 36 de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'appliquent : elles garantissent, pour les données vous concernant, auprès du service des impôts, un droit d'accès et un droit de rectification.
Si vous réalisez des opérations intracommunautaires, pensez à la déclaration d'échanges de biens à souscrire auprès de la Direction Générale des Douanes et des Droits indirects (cf. notice de la déclaration CAS).