

ENSEIGNEMENT • FORMATION • RESTAURATION • HÔTELLERIE

GESTION • ÉCONOMIE • DROIT

GESTION APPLIQUÉE

Seconde professionnelle

BAC PRO

Cuisine - Commercialisation et Services
en Restauration (C.S.R.)

GESTION APPLIQUÉE

Seconde professionnelle

BAC PRO

**Cuisine - Commercialisation et Services
en Restauration (C.S.R.)**

Christiane Balanger - Jean-Claude Oulé



Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - RESTAURATION - HÔTELLERIE

- **LA CUISINE DE RÉFÉRENCE**, Techniques et préparations de base et Fiches techniques de fabrication - version complète, par M. Maincent (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 (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)
- **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 (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)
- **CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE** - en deux tomes, par S. Olivier
Bac Techno Hôtellerie Snd (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} (parution 2003)
- **SUJETS BAC PRO** méthode et corrigés 2000-2010, par S. Vilaça (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)
- **TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT 1^{ère} ANNÉE** - Bac pro 3 ans, par C. Ferret (parution 2011)
- **TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE DE RESTAURANT 2^{ème} ANNÉE** - Bac pro 3 ans, par C. Ferret (parution 2012)
- **CAP TECHNO RESTAURANT**, par C. Ferret (parution 2007)
- **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 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. Jeuffrault (tome 1) (parution 1987 et 1988)
- **FORMATION EN RESTAURATION**, par A. Chevais, J. Coadic et R. Ortuño (parution 2010)
- **SERVICE ET COMMERCIALISATION**, par C. Nadias et I. Boussange (parution 2009)
- **LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT**, par P. Brunet (mise à jour 2010)
- **LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS**, par P. Brunet (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 HÔTELIÈRE** (mise à jour 2011)
- **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 3^{ème} ANNÉE** - Bac Pro 3 ans, par C. Balanger et J.-C. Oulé (parution 2011)
- **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. Cariou (parution 2003)
- **CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE** - 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 (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)
- **DICTIONNAIRE DE MARKETING**, par J.-J. Cariou (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 (mise à jour 2005)
BTS 2^{ème} année (mise à jour 2006)
- **L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE**. Versions professeur et élève, par R. Bruzese et D. Tourneille (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 (mise à jour 2011)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}. Versions professeur et élève (mise à jour 2011)
Bac Techno Hôtellerie Term. Versions professeur et élève (mise à jour 2011)

- **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 Geliot (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 E. 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. Bénétiau (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 (mise à jour 1999)
- **LA DÉMARCHE HQE® EN RESTAURATION**, par FCSI France (parution 2007)
- **NUTRITION ALIMENTATION** - CAP Petite Enfance, par C. Héron-Rougier, T. Rougier et B. Rougier (parution 2010)
- **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. Thiébault (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** (mise à jour 2011)
- **GÉOGRAPHIE DU TOURISME**, par J.-C. Dinety et É. Proust (parution 2002)
- **LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX**, par Mme Cogen-Vermesse, J.-C. Dinety et É. Proust (parution 1997)
- **LA FRANCE DES PATRIMOINES**, 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 HÔTELIÈRE** + 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. Auguez-Sartral (parution 2002 et 2003)
- **CAP SERVICES HÔTELIERS** - en deux tomes, par J.-F. Auguez-Sartral et C. Balanger (tome 2) (parution 2002 et 2003)
- **CAP SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE, À L'ALIMENTATION ET AUX ÉQUIPEMENTS**, par J.-F. Auguez-Sartral (mise à jour 2011)
- **CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT** + Corrigé, par C. Balanger (parution 2009)
- **SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE** - CAP/BEP, par D. Brunet-Loiseau (parution 1995)

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 (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)

SOMMAIRE

A LES ENTREPRISES

1 • La définition, les finalités et les objectifs de l'entreprise.....	6
2 • La classification économique des entreprises.....	10
3 • La classification juridique des entreprises.....	14
<i>QCM et exercices de synthèse</i>	18
4 • Les entreprises du secteur de la restauration	20
5 • La structure, les fonctions et les services d'une entreprise de restauration	24
6 • La dimension sociétale et environnementale de l'entreprise de restauration.....	28
<i>QCM et exercices de synthèse</i>	32

B L'ENVIRONNEMENT JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE

1 • Les sources du droit international.....	38
2 • Les sources du droit national	45
<i>QCM et exercices de synthèse</i>	54
3 • Les conventions collectives	57
4 • Le règlement intérieur	63
5 • La responsabilité civile et pénale	68
<i>QCM et exercices de synthèse</i>	79

C LA COMMUNICATION DANS L'ENTREPRISE

1 • Les enjeux de la communication interne.....	83
2 • Les canaux et les techniques de communication	87
3 • La rédaction et la diffusion de messages	94
4 • La liberté d'expression dans l'entreprise.....	99
<i>QCM et exercices de synthèse</i>	105

D LES BESOINS D'APPROVISIONNEMENT

1 • Le choix des fournisseurs	109
2 • Le calcul des quantités à commander	113
3 • La gestion des stocks	115
<i>QCM et exercices de synthèse</i>	123
4 • La commande	126
5 • La livraison	131
6 • La facture fournisseur, la TVA, les réductions	135
<i>QCM et exercices de synthèse</i>	149



LES ENTREPRISES

La définition, les finalités et les objectifs de l'entreprise

A1

Connaissances : les finalités et les objectifs des entreprises.

I. DÉFINITION DE L'ENTREPRISE



EXERCICE 1

Quel est le rôle de chacun de ces organismes ?

Hôtel «Le Grand Champ»

Lycée A. Bayet

Sécurité Sociale

S.N.C.F.

Éditions B.P.I.

Parmi ces organismes, quelles sont les entreprises ? Pourquoi ?

.....

.....

.....

.....

L'entreprise est un agent économique dont la fonction principale est de
produire des biens et des services destinés à la VENTE.



EXERCICE 2

Différenciez biens et services.

.....

.....

.....

Que vendent ces entreprises ? S'agit-il de biens ou de services ?

A1

J. L. Coiffure
Hommes - Femmes
Enfants

**Boulangerie
Pâtisserie**
"La Corbeille"



Ets Durand
Grand choix de
meubles de cuisines
Installation par nos soins

Aux arts de la table
Vaisselle, verrerie



Entreprise Dupont
Matériel agricole
Vente neuf et occasion
Réparation

Certains organismes fournissent des **services** à la collectivité, mais ne les **vendent pas** : ce sont les **administrations**.

ENTREPRISES



vendent



des biens



**des services
marchands
(vendus)**

ADMINISTRATIONS

fournissent



**des services
non marchands
(non vendus)**

II . LES FINALITÉS DES ENTREPRISES

Toutes les entreprises vendent mais elles n'ont pas toutes les mêmes finalités, c'est-à-dire les mêmes raisons d'être.



EXERCICE 3

Examinez les documents suivants :

Compte de résultat du restaurant «Le Cerisier»

CHARGES		PRODUITS	
<i>Charges d'exploitation</i>		<i>Produits d'exploitation</i>	
Achats de matières	184 000	Chiffre d'affaires*	598 000
Variation de stock	1 500		
Autres achats	104 000	<i>Produits financiers</i>	
Primes d'assurances	4 900	Intérêts des placements	2 400
Impôts et taxes	28 000		
Charges de personnel	205 000		
<i>Charges financières</i>			
Intérêts des emprunts	19 100		
Total charges	546 500	Total produits	600 400
Résultat (bénéfice)	53 900	Résultat (perte)	
Total général	600 400	Total général	600 400

Principales entreprises publiques selon le chiffre d'affaires en 2009

	Chiffre d'affaires en millions d'euros	Résultat net	Effectifs ¹ en milliers
1 GDF-SUEZ	79 908	5 231	242,7
2 EDF	66 336	4 088	164,3
3 France Télécom	45 944	3 465	178,4
4 EADS	42 822	- 752	119,5
5 Renault	33 712	- 3 068	121,4
6 SNCF	24 882	- 972	200,1
7 Air-France-KLM ²	20 994	- 1 560	104,7
8 Groupe La Poste	20 527	537	287,2
... ..			

¹En moyenne annuelle.

²Effectif au 31 décembre.

Source : INSEE – TEF 2011, page 151.

Au vu de ces documents et de votre expérience, quelles sont les finalités de l'entreprise «Le Cerisier» et de l'entreprise SNCF ?

.....

.....

.....

Les entreprises sont créées avec des finalités différentes selon leur type :

- Entreprises privées à but lucratif* : le but principal est de réaliser des profits.
- Entreprises privées à but non lucratif : la réalisation de profits est possible, mais ce n'est pas le principal but recherché.
- Entreprises publiques : il s'agit de fournir à la collectivité un service indispensable.

*Chiffre d'affaires : montant des ventes.

*Lucratif : qui rapporte de l'argent.



EXERCICE 4

Qu'est-ce qui caractérise une entreprise publique ?

Donnez des exemples d'entreprises privées à but non lucratif et précisez leur(s) finalité(s).

III . LES OBJECTIFS DES ENTREPRISES

Un objectif est un résultat précis, souvent quantitatif (chiffre d'affaires ou bénéfice) ou qualitatif (taux de satisfaction des clients) à atteindre dans un délai donné.

Un objectif suppose la mise en place des moyens, matériels et humains, nécessaires.

L'entreprise peut se fixer plusieurs objectifs en même temps, qui peuvent être complémentaires.



EXERCICE 5

Frédéric a repris il y a 6 mois le restaurant «La Roche» dont la clientèle est essentiellement composée des personnels administratifs du quartier. Il sert deux menus (17 et 25€) et réalise 80 % de son chiffre d'affaires à midi.

Quel est ici actuellement le type d'entreprise et quelles sont ses finalités ?

Après une étude de marché, il souhaite capter une nouvelle clientèle, le soir et surtout le week-end, en proposant un menu gastronomique à environ 35€ et une carte.

Quels sont les objectifs de Frédéric ? Quels moyens devront être mis en œuvre pour les atteindre ?

ADMINISTRATIONS

ENTREPRISES

Publiques

Privées

À but lucratif

À but non lucratif

La classification économique des entreprises

A2

Connaissances : la classification des entreprises par activité et par taille.

I . LES SECTEURS D'ACTIVITÉ

Selon son activité, l'entreprise est classée dans l'un des trois SECTEURS.

- Primaire → agriculture et activités liées à la nature
- Secondaire → industrie, construction
- Tertiaire → commerce et services

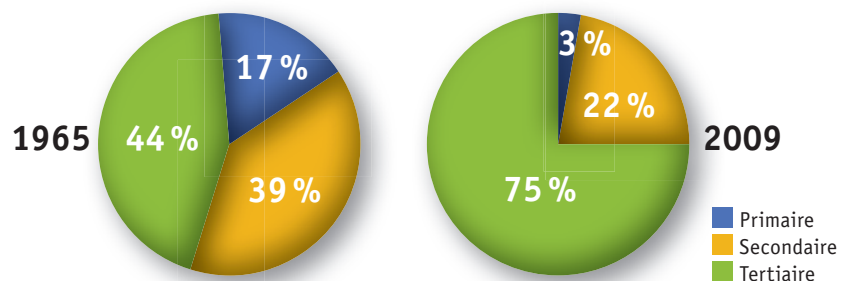
Effectif de la population active par secteur d'activité (en %)

Secteurs	1965	1974	1985	1997	2009
Primaire	17,30	10,70	7,60	4,40	2,90
Secondaire	39,10	38,90	32,00	25,10	21,70
Tertiaire	43,60	50,40	60,40	70,50	75,40



EXERCICE 1

Comment a évolué l'activité de la population active depuis 1965 ? Cette évolution a-t-elle été régulière ? Quelles sont les raisons de cette évolution ?



II . LES BRANCHES D'ACTIVITÉ DANS L'HÔTELLERIE RESTAURATION

L'hôtellerie se situe dans le secteur tertiaire, de même que de nombreuses autres activités. Il faut donc, à l'intérieur d'un secteur, faire des classements, en fonction de l'activité. On répartit ainsi l'ensemble des activités en **BRANCHES**. Une branche d'activité produit la même catégorie de biens ou services.

L'I.N.S.E.E.* a établi la liste des branches d'activité et attribue à chaque entreprise un numéro de code APE (Activité Principale Exercée), à partir de la Nomenclature d'Activités Française (NAF). Ce code est attribué en fonction de l'activité principale de l'entreprise.

Le code APE de l'entreprise doit obligatoirement figurer sur les bulletins de salaire. Son inscription est facultative sur les autres documents de l'entreprise.



5510Z Hôtels et hébergements similaires
 5520Z Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée
 5530Z Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs
 5590Z Autres hébergements
 5610A Restauration traditionnelle
 5610B Cafétérias et autres libres-services
 5610C Restauration de type rapide
 5621Z Services des traiteurs
 5629A Restauration collective sous contrat
 5629B Autres services de restauration
 5630Z Débits de boissons

III . LA TAILLE DES ENTREPRISES

Depuis un décret du 18 décembre 2008 les entreprises sont classées selon des critères économiques en 4 catégories. Sont pris en compte :

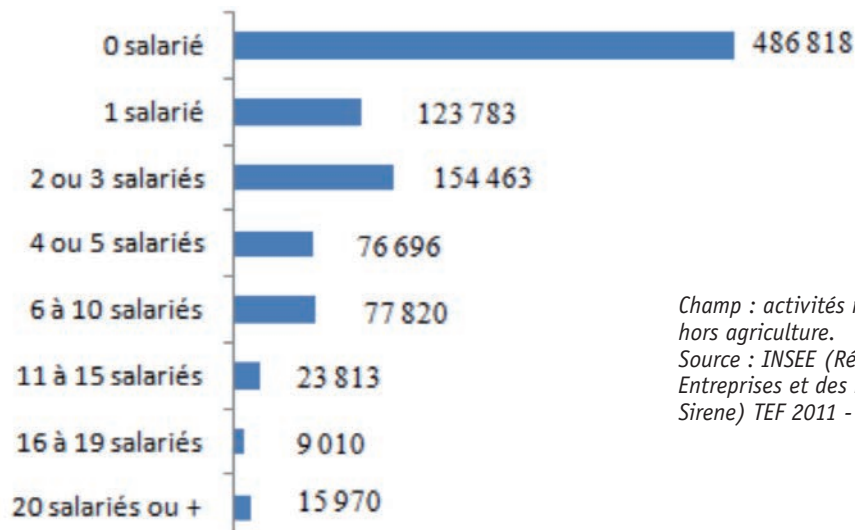
- d'une part le nombre de personnes occupées dans l'entreprise,
- d'autre part le montant du chiffre d'affaires ou du total du bilan.

	Personnes occupées moins de	Chiffre d'affaires maximum	Total de bilan maximum	Nombre d'entreprises (décembre 2007) ¹
Microentreprises	10 personnes	2 millions d'euros		2,7 millions
Petites et moyennes entreprises (PME)	250 personnes	50 millions d'euros	43 millions d'euros	164 000
Entreprises de taille intermédiaire (ETI)	5 000 personnes	1 500 millions d'euros	2 000 millions d'euros	4 600
Grandes entreprises (GE)	Toutes les entreprises non classées dans les catégories ci-dessus			240

¹Source : INSEE – TEF 2011 p. 146

*INSEE : Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques.

Entreprises artisanales selon le nombre de salariés au 1^{er} janvier 2009



*Champ : activités marchandes
hors agriculture.*

*Source : INSEE (Répertoire des
Entreprises et des Établissements -
Sirene) TEF 2011 - p.153*



EXERCICE 2

**Quelles sont les particularités des microentreprises ?
Quel est leur champ d'activité ?**

Qu'est-ce qu'un artisan ? Peut-on classer une entreprise de restauration dans l'artisanat ?

Que signifie : entreprise artisanale avec zéro salarié ?

Dans quelles branches d'activité trouve-t-on le plus souvent les microentreprises ?

Mais selon l'activité, la taille de l'entreprise peut aussi être fixée en fonction d'autres critères.

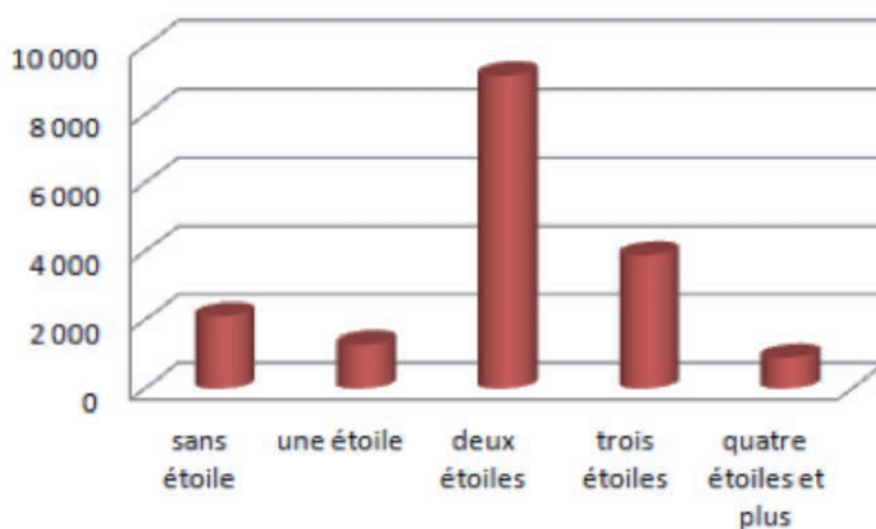
Dans l'hôtellerie et la restauration, la capacité d'accueil est le nombre de chambres ou de couverts offerts à la clientèle.

	2007		2010	
	Hôtels	Chambres	Hôtels	Chambres
Sans étoile	2 110	76 836	2 105	83 237
1 étoile	1 550	33 741	1277	28 421
2 étoiles	9 620	271 326	9 127	260 769
3 étoiles	3 787	170 034	3 876	173 967
4 étoiles ou plus¹	810	60 487	898	66 081
Total	17 877	612 424	17 283	612 475

¹En 2007, il s'agit des hôtels 4 étoiles et 4 étoiles luxe.

(Source : www.insee.fr)

Hôtels en 2010



En 2010, il s'agit des hôtels 4 étoiles, 4 étoiles luxe et 5 étoiles. En effet, l'ancienne classification reste valable jusqu'en juillet 2012. Et la nouvelle classification est applicable depuis janvier 2009. Pendant cette période, les deux classifications coexistent. Mais à compter du 23 juillet 2012, les anciens panonceaux doivent disparaître, seuls les nouveaux panonceaux (sur fond rouge jusqu'à 4 étoiles, sur fond doré mat pour les 5 étoiles) seront autorisés.



EXERCICE 3

Calculez la capacité moyenne d'un hôtel de tourisme en France en 2010.

La classification juridique des entreprises

A3

Connaissances : le statut juridique des entreprises.

Fin 2009, l'État contrôle en France majoritairement, directement ou indirectement, 938 sociétés, en détenant plus de la moitié de leur capital. (...) Avec plus de 788 000 salariés, les entreprises du secteur public mobilisent environ 3 % de l'effectif salarié total. (...) Les dix premières entreprises, en terme d'effectifs, rassemblent, à elles seules, plus des trois quarts de l'ensemble des salariés. Les trois plus importantes, La Poste, la SNCF et EDF, et leurs 526 filiales, totalisent 566 500 emplois, soit plus de 70 % de l'ensemble des entreprises publiques.

Source : INSEE – TEF 2011 – p. 150



EXERCICE 1

Quel est approximativement l'effectif salarié total en France ?

Différenciez entreprises publiques et administrations.

I . LES FORMES JURIDIQUES DES ENTREPRISES PRIVÉES

La responsabilité des dettes, l'existence ou non de capitaux propres, le montant de ces capitaux ainsi que le nombre d'associés déterminent la forme juridique des entreprises privées.

Entreprise individuelle : Une seule personne physique, l'entrepreneur, donc pas de capital propre pour l'entreprise.

	Responsabilité
Entreprise individuelle «classique»	Illimitée sauf si l'entrepreneur a, devant notaire, déclaré insaisissables tous ses biens fonciers (bâtis et non bâtis) non affectés à l'exploitation de l'entreprise.
Entreprise Individuelle à Responsabilité Limitée (EIRL)	Limitée au patrimoine d'affectation : biens affectés à l'activité professionnelle dont l'entrepreneur déclare la liste au Registre du Commerce et des Sociétés ou au Répertoire des métiers pour les distinguer du patrimoine personnel.