

# Synthèses de Bac Pro

## Synthèse n°1

### La création de l'entreprise hôtelière

#### I Le fond de commerce

Le fond de commerce représente tous les moyens nécessaires au commerçant pour exercer son activité, il est composé d'éléments corporels (cuisine, électricité, peinture, ...) et incorporel (nom du restaurant, clientèle, ...)

#### II Les sources de financement des investisseurs

Il existe 3 sources de financements :

- l'autofinancement (apport en fond personnel)
- les emprunts bancaires
- le crédit-bail. C'est un contrat par lequel un établissement financier de crédit-bail achète un bien à un fournisseur et le livre à une entreprise pour une durée déterminée contre un paiement de redevance mensuelle. A la fin du contrat, 3 possibilités sont offertes :
  - arrêter le contrat et rendre le bien
  - continuer le contrat
  - acheter le bien à sa valeur résiduelle.

#### III Les formes ou statuts juridiques

Formes juridiques	Capital minimum	Nombre d'associés	Responsabilité
Entreprise individuelle	—	1	Illimitées et sur les biens personnels
EURL	1€	2	Limités aux apports sauf en cas de fautes graves en gestion
SARL	1€	2 à 100	
SA	37 000€	7 actionnaires	
SAS (société par actions simplifiées)	37 000€	1 actionnaire	

#### IV Les formalités administratives et réglementaires

CHR	Toutes entreprises y compris les CHR
Se procurer une licence	Contacter le CFE qui se trouve à la chambre de commerce
Respecter l'hygiène	Ouvrir un compte bancaire
Respecter la sécurité	Informers la poste
La redevance SACEM	Souscrire une assurance
La demande de classement	Acheter des livres comptables

#### V Le contrat de bail

Il y a 2 parties en présence : le bailleur (propriétaire des murs) et le preneur (propriétaire du fond de commerce, ou locataire), chaque partie a des obligations. Le bailleur doit :

- Mettre les lieux loués à la disposition du preneur en bon état (obligation de délivrance)
- Respecter le contrat pour le loyer
- Entretien la chose louée (obligation d'entretien)

Le preneur doit :

- Payer le loyer

- Entretien des lieux loués
- Respecter la destination du fond loué

La durée d'un contrat de bail est de 9 ans. La destination du fond loué représente l'activité.

Les causes de rupture :

- Non-respect d'une des clauses du bail par le preneur (loyer non payé)
- Résiliation par le bailleur sans aucun motif, mais il doit verser une indemnité d'éviction qui est égale à : valeur du fond de commerce + valeur de déménagement + valeur de réaménagement.

## **VI Les obligations comptables**

Les obligations comptables des entreprises sont :

- Tenir une comptabilité sans blanc ni ratures avec des enregistrements chronologiques dans des livres comptables cotés et paraphés.
- Faire un inventaire tous les ans.
- Etablir des comptes annuels (bilan, comptes de résultat et annexe)

## **Synthèse n°2**

### **La décision d'achat**

#### **I La détermination des quantités à commander**

##### a) Les fiches techniques

C'est la fiche technique qui décrit la composition d'un plat, qui va permettre de déterminer les quantités de denrées à commander. C'est elle qui va aider à la décision d'achat afin de s'assurer que la réalisation d'un plat pourra se faire en respectant les objectifs du coût matière de l'entreprise.

Consommation matières = achat +/- variation de stock
------------------------------------------------------

Variation de stocks = stock initial - stock final
---------------------------------------------------

Ratio coût matière = $\frac{\text{consommation} \times 100}{\text{PVHT}}$
---------------------------------------------------------------------------

Un ratio à 30% est idéal. Un ratio coût matière trop élevé peut provenir d'achat mal négocié avec les fournisseurs et/ou le non respect des fiches techniques.

##### b) L'état des stocks

Les quantités à commander sont en fonctions :

- Du stock minimum : niveau de stock qui permet de faire face à la consommation dans des conditions normales et prévisibles d'exploitation.
- Le stock de sécurité : il permet de faire face à une augmentation ou à un retard de livraison et évite ainsi la rupture de stock.
- Stock d'alerte : niveau de stock provoquant le déclenchement de la commande. Il est égal au stock minimum + stock de sécurité.

#### **II Le choix des fournisseurs**

Il peut se faire de plusieurs manières :

- Internet
- Annuaire
- Bouches à oreilles
- Salons (visites)
- Appels d'offres
- Catalogues et revues spécialisées

Ensuite on complète un tableau de comparaison des offres.

#### **III La commande**

C'est un contrat qui engage le client à prendre livraison des marchandises demandées et à en régler le montant au fournisseur. Ce dernier s'engage à livrer les marchandises selon les conditions prévues (prix, délais, ...)

La passation de commande peut se faire par plusieurs moyens :

- Bon de commande
- Courrier électronique
- Fax
- Téléphone
- Représentant (VRP)

Le bon de commande est toujours signé.

## Synthèse n°3

### La réception des marchandises et la mise à jour des stocks

#### I La réception des marchandises

- Vérifier le bon état du colis
- Procéder à la vérification de quantité et de qualité par rapport à la commande
- S'assurer que le bon de livraison correspond aux marchandises livrées
- En cas de non-conformité ou de marchandises manquantes, il faut émettre des réserves sur le bon de livraison et les confirmer par lettre recommandée avec accusé réception dans les 3 jours qui suivent la livraison.

L'original du bon de livraison est remis à l'acheteur tandis que le double appelé « bon de réception » est conservé par le livreur.

#### II La mise à jour des stocks et leur valorisation

- Savoir compléter une fiche de stock méthode PEPS
- Savoir compléter une fiche de stock CMUP après chaque entrée.

Toutes les entrées se feront au coût d'achat net, c'est-à-dire : prix unitaire d'achat - réduction + frais divers (transport)

## Synthèse n°4

### L'inventaire physique des stocks

Il doit être établi au moins 1 fois par an.

Les calculs de ratio :

- Calcul du stock moyen :  $\frac{\text{stock initial} + \text{stock final}}{2}$
- Calcul de la vitesse de rotation des stocks :  $\frac{\text{consommation de la période}}{\text{stock moyen}}$

(Consommation de la période = stock initial + achat de la période - stock final ou achat de la période +/- variation de stock)

Une vitesse de rotation des stocks de x, signifie que le stock s'est renouvelé environ x fois au cours de l'année

- Calcul de la durée de stockage :  $\frac{\text{nombre de jour de la période}}{\text{vitesse de rotation des stocks}}$

Une durée de stockage de y jours signifie que le stock moyen représente y jours de consommation environ

## Synthèse n°5

### L'analyse des ventes

#### I Les principes d'Omnès

- Premier principe d'Omnès : ouverture de la gamme

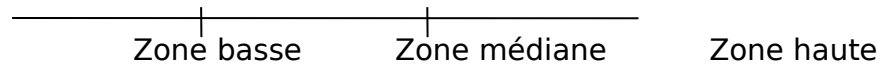
$\frac{\text{Prix le plus haut}}{\text{Prix le plus bas}}$

Pour que le principe soit respecté, le résultat est inférieur à 2,5 et 3, s'il y a plus de 9 plats. Le client saura donc situer l'addition moyenne.

- Deuxième principe d'Omnès : dispersion des prix

Ecart total = prix le plus haut - prix le plus bas

Ecart par tranche de prix =  $\frac{\text{écart total}}{3}$



Pour que le principe soit respecté, la zone médiane doit être au moins égale à la zone haute + la zone basse.

- Troisième principe d'Omnès : rapport de la demande sur l'offre (rapport qualité-prix)

Prix de vente moyen demandé : total CA : total quantités vendues

Prix de vente moyen offert : total prix de vente : nombre de plat dans la carte

Rapport de la demande sur l'offre (qualité prix) : prix de vente moyen demandé : prix de vente moyen offert

Pour que le principe soit respecté, le résultat doit être compris entre 0,9 et 1. Donc les prix de ventes proposés sont satisfaisants pour la clientèle.

0,9 = clients choisissent les plats les moins chers

1 = clients choisissent les plats les plus chers

- Quatrième principe d'Omnès : mise en avant

Pour que le principe soit respecté, il faut un plat du jour, et qu'il se situe dans la zone médiane  
(Suggestion de plat du jour)

## **II Les indices de popularité**

- Indice de présentation :  $\frac{\text{nombre de présentation d'un plat}}{\text{Nombre de présentation de tous les plats}}$
- Indice de vente :  $\frac{\text{vente total d'un plat}}{\text{Ventes totales de tous les plats}}$
- Indice de popularité :  $\frac{\text{indice de vente}}{\text{Indice de présentation}}$

Commentaires :

- x plats sont populaires car leur indice de popularité est supérieur à 1, il s'agit de a, b, c, ...
- Les plats non populaires sont ceux dont l'indice de popularité est inférieur à 1, il s'agit de d, e, f, ... pour ces plats, il faudra peut-être modifier le nom, le dressage et accentuer l'argumentation commerciale suite à ces modifications, il faudra peut-être les enlever de la carte.

***Toujours 3 chiffres après la virgule, sauf mention contraire.***

## **III Le classement des plats avec leur popularité et rentabilité**

- Calcul de la rentabilité

Marge brute unitaire : HT - coût matière  
Marge brute totale : MBU X quantités vendues  
Marge brute moyenne des plats vendus :  $\frac{MBT}{\text{Nombre de plats vendus}}$

Si MBMPV supérieur à MBU = basse  
Si MBMPV inférieur à MBU = haute

- Calcul de la popularité

$\frac{\text{Quantité vendue}}{\text{Quantité vendue totale}} \times 100$

Quantité vendue totale

Pourcentage moyen = 100/nombre de plat dans la gamme

Popularité	Rentabilité	Groupe
Haute	Haute	Etoile
Haute	Basse	Vache à lait
Basse	Haute	Dilemme
Basse	Basse	Poids mort

## Synthèse n°6

### Le contrat d'hôtellerie-restauration et les responsabilités de l'hôtelier-restaurateur

#### I Le contrat d'hôtellerie-restauration

L'hôtelier ou le restaurateur a plusieurs obligations vis-à-vis de ses clients :

- Fournir une nourriture saine
- Fournir les prestations demandées
- Veiller à la sécurité des clients et de leurs biens.

C'est un contrat bilatéral (obligation des 2 parties) et à titre onéreux.

#### II La responsabilité civile contractuelle

Elle provient d'un contrat passé entre l'hôtelier-restaurateur et son client et du non-respect d'une des obligations. Elle est caractérisée par les 3 éléments suivants :

- Faute de l'hôtelier restaurateur
- Dommage ou préjudice au client
- Lien de causalité entre la faute et le préjudice.

Le dommage peut être corporel (atteinte au corps de la personne : brûlure) matériel (atteinte aux biens de la personne : vêtements), moral (insulte)

L'hôtelier restaurateur pourra s'exonérer de sa responsabilité civile contractuelle, dans les cas suivant : faute du client, faute d'un tiers, cas de force majeure.

Pour un restaurateur, c'est au client de prouver la faute du restaurateur.

Pour l'hôtelier, c'est à lui de prouver qu'il n'est pas responsable.

#### III La responsabilité civile délictuelle ou quasi-délictuelle

Toute personne qui cause à autrui un dommage doit le réparer.

La faute peut être volontaire (délictuelle). La faute peut être du fait personnel, du fait d'autrui, du fait des choses, du fait des animaux. Il existe 3 cas d'exonération.

#### IV La responsabilité pénale

La responsabilité pénale est engagée lorsqu'il y a infraction à la loi. Les infractions peuvent être classées en 3 catégories :

- Contravention (tribunal de police)
- Délits (tribunal correctionnel)
- Crimes (cour d'assises)

## Synthèse n°7

### Les indicateurs économiques

- Calcul de l'addition moyenne

Chiffre d'affaire (boissons+nourriture)

Nombre de clients

- Taux d'occupation

Nombre de chambres louées X100

Nombre de chambres totales

- Indice de fréquentation (nombre de clients par chambre)

Nombre de clients hébergés

Nombre de chambres occupées

- Recette moyenne par chambre louée (RMC : prix moyen des chambres)

Chiffres d'affaires hébergement

Nombre de chambres occupées

- Recette moyenne par chambre disponible (RevPar)

Chiffre d'affaire hébergement

Nombre de chambres disponibles

## Synthèse n°8

### La provision pour clients douteux

Lorsqu'une entreprise étudie ses comptes clients, elle peut se rendre compte par le lettrage que des factures ne sont pas payées. Après enquête, si le client a des difficultés de paiement, il faudra :

- Utiliser le compte 416 : clients douteux au lieu de 411
- Calculer une provision sur la créance HT du client. La provision correspond à la perte perdue

## Synthèse n°9

### L'état de rapprochement

Les 2 documents nécessaires pour établir un état de rapprochement sont l'extrait de compte de l'entreprise (512), et le relevé de compte reçu de la banque.

Les étapes pour réaliser un état de rapprochement

**1<sup>ère</sup> étape :** avant de réaliser le tableau, il faut tout d'abord :

- Pointer les sommes qui sont sur les 2 documents mais en sens inverses.
- Entourer les sommes qui ne figurent que sur un seul des documents.
- Entourer en pointillés les sommes qui sont sur les 2 documents, mais avec des erreurs.

**2<sup>ème</sup> étape :** au moment de la réalisation du tableau, il faut effectuer les

corrections pour justifier notre différence de solde avec le compte 512

« banque » et notre compte tenu à la banque. Il faut toujours partir du solde de fin de compte.

**3<sup>ème</sup> étape :** il faut alors compléter le tableau d'état de rapprochement.

- Une somme non pointée au débit du compte 512 « banque » devra être mise dans l'état de rapprochement au crédit du compte tenu par la banque.
- Une somme non pointée au crédit du compte 512 « banque » devra être mise dans l'état de rapprochement au débit du compte tenu par la banque.
- Une somme non pointée au débit du compte tenu par la banque devra être mise dans l'état de rapprochement au crédit du compte 512.
- Une somme non pointée au crédit du compte tenu par la banque devra être mise dans l'état de rapprochement au débit du compte 512.

Les sommes pointées ne doivent pas apparaître dans l'état de rapprochement.

Pour les sommes en pointillées il faudra faire une compensation (la banque a toujours raison)

L'état de rapprochement est terminé lorsque les soldes de l'état de rapprochement sont égaux et en sens inverse.



Simple	Congés payés + indemnité de licenciement + préavis
Grave	Congés payés
Lourde	/

### c) La procédure + les documents à remettre

L'employeur doit convoquer le salarié à un entretien avec ou sans les représentants du personnel, puis envoyer la lettre de licenciement par recommandé avec accusé de réception.

Les documents à remettre au salarié sont le certificat de travail, l'attestation ASSEDIC et le reçu pour solde de tout compte (pas obligatoire)

### **III La rupture du CDD**

Les cas de rupture du CDD sont l'embauche en CDI (si on peut le prouver), accord amiable, faute grave, force majeure.

En cas de rupture, on perçoit une prime de précarité de 10% du salaire brut, pendant toute la durée du CDD, pas d'indemnité si embauche en CDI

### **IV Le contrat à temps partiel**

Il s'agit d'un contrat dont la durée hebdomadaire du travail est inférieure à la durée légale hebdomadaire du travail, c'est-à-dire 35 heures. Au niveau des conditions légales du travail, ils ont les mêmes droits qu'un salarié à temps complet.

### Synthèse n°12

	<u>Délégués du personnel</u>	<u>Comité d'entreprise</u>	<u>CHSCT</u>	<u>Délégués syndicaux</u>
<u>Obligatoire dans les entreprises de plus de :</u>	11 salariés	50 salariés	50 salariés	50 salariés
<u>Conditions d'éligibilité :</u>	18 ans, 1 an d'ancienneté, pas de lien de parenté avec le chef d'entreprise	Elu par les représentants du personnel	/	18 ans, 1 an d'ancienneté dans l'entreprise
<u>Principales missions :</u>	Représenter le personnel auprès de l'employeur et lui faire part des réclamations. Saisir l'inspecteur du travail s'il y a des plaintes. Les missions du CE s'il n'y en pas	Gestion des activités sociales et culturelles.	Amélioration des conditions de travail et d'hygiène.	Informers les droits des salariés. Négocier avec l'employeur. Défense des intérêts des salariés.
<u>Crédit d'heures :</u>	10 h/mois	20 h/mois	/	10 h/mois
<u>Durée du mandat :</u>	2ans	2 ans	/	/

### Synthèse n°13



## **Les conflits individuels du travail**

C'est le conseil des prud'hommes qui règle les conflits individuels relatifs au contrat de travail.

Les conseillers prud'homaux sont élus pour 5 ans en nombre égal par leurs pairs (même nombre de conseillers salariés que de conseillers employeurs). Ce ne sont pas des magistrats professionnels.

L'affaire passe en premier devant un bureau de conciliation, puis devant un bureau de jugement si la conciliation a échoué. Les recours possibles sont la cour d'appel et le pourvoi en cassation.

Pour exercer leur fonction ils ont un crédit d'heures.

## Synthèse n°14

### **Les conflits collectifs du travail**

#### **I Définition**

La grève est un arrêt de travail collectif et concerté en vue de défendre des intérêts professionnels.

#### **II Résoudre un conflit collectif**

Pour résoudre un conflit collectif la procédure est la suivante :

- Conciliation : les parties essayent de se mettre d'accord.
- La médiation : après l'échec de la conciliation, un médiateur est choisi et ce dernier soumet ses propositions aux parties.

-

## Synthèse n°15

### **Le financement des investissements**

#### **I les modes de financements des investissements**

Il existe 3 sources de financements :

- l'autofinancement (apport en fond personnel)
- les emprunts bancaires
- le crédit-bail. C'est un contrat par lequel un établissement financier de crédit-bail achète un bien à un fournisseur et le livre à une entreprise pour une durée déterminée contre un paiement de redevance mensuelle. A la fin du contrat, 3 possibilités sont offertes :
- arrêter le contrat et rendre le bien
- continuer le contrat
- acheter le bien à sa valeur résiduelle.

#### **II Savoir analyser les documents relatifs à l'emprunt**

Voir cours

#### **III Savoir analyser les documents relatifs au crédit-bail**

Voir cours

## Synthèse n°16

### **L'amortissement des immobilisations**

- Taux d'amortissement linéaire :  $\frac{100}{N}$  (durée d'utilisation)
- Montant amortissable : valeur brute hors taxes - valeur résiduelle
- Point de départ de l'amortissement linéaire : la date de mise en service du bien.
- L'amortissement linéaire est un amortissement constant, c'est-à-dire le même tous les ans, sauf la première année si le bien a été acquis en cours d'année, et sauf la dernière année qui sera dans ce cas le complément de la première année.
- Nombre de jour : 360 jours

- Les entreprises peuvent calculer leurs amortissements en fonction aussi du nombre d'heures de travail, du nombre de pièces produites ou du nombre de kilomètres parcourus.
- Dotation = annuité = amortissement = base amortissable X taux d'amortissement.
- Valeur nette comptable : base comptable - amortissements cumulés

## Synthèse n°17

### Les conditions légales du travail et la rémunération du personnel

#### I La durée du travail et les heures supplémentaires

Dans les CHR, la durée hebdomadaire du travail est de 39h, ce qui donne pour le mois 169h

(39h X 52 semaines)

12 mois

mais les heures supplémentaires seront payées à partir de la 36<sup>ème</sup> heure :

- les 4 premières à 10% en plus du taux horaire
- les 4 suivantes à 20% en plus du taux horaire
- les autres à 50% en plus du taux horaire

Les heures supplémentaires sont calculées par semaine et peuvent être remplacées par un repos compensateur.

#### II Les périodes de repos

Dans les CHR les salariés ont droit à 2 jours de repos hebdomadaire avec au moins une journée entière. Au niveau des jours fériés, il y a 8 jours fériés accordés. Si le salarié travaille le 1<sup>er</sup> mai, il sera payé double.

D'autres repos peuvent être accordé comme les congés pour évènement familiaux (mariage, décès, naissance, ...)

#### III Les congés payés

Dans les CHR, les salariés ont droit à 2,5 jours de congés payés par mois travaillés pendant la période de référence (1<sup>er</sup> juin de l'année précédent au 31 mai de l'année en cours) soit 30 jours ou 5 semaines. Pour le paiement des congés payés, il reçoit une indemnité égale au 1/10<sup>ème</sup> de la rémunération brute perçue pendant la période de référence ou le maintien de son salaire.

L'employeur choisi le plus favorable pour le salarié. \_

## Synthèse n°18

### La rémunération du travail : le bulletin de salaire.

- Le salaire brut comprend le salaire de base (ne doit pas être inférieur au SMIC), les heures supplémentaires, les avantages en nature nourriture, l'indemnité compensatrice nourriture et les primes éventuelles.
- On parle d'indemnité compensatrice nourriture quand la nourriture n'est pas consommée.
- Dans l'ensemble les cotisations salariales et patronales sont calculées sur le salaire brut. Elles peuvent aussi être calculées sur le plafond de la sécurité sociale si le salaire brut dépasse ce plafond.
- Salaire net à payer = salaire brut - cotisation salariale - avantage en nature nourriture + indemnité de transport - avance sur salaire.
- Salaire imposable = salaire brut hors heures supplémentaire - cotisation salariale déductible.
- Coût total employeur = salaire brut + cotisation patronale + indemnité.

