

# La déclaration de TVA et le chiffres d'affaires Chez Le Zinc



## Organisation de la séquence / Travail coopératif et collaboratif

### Les supports

Dossier papier– « Cas Le Zinc » **Important** : prévoir 1 exemplaire par groupe et non 1 par élève

Dossier numérique « Dossier Le Zinc »

- Fichier pour tableur « Entreprise Le Zinc »
- Cas Le Zinc – Énoncé en format DPF avec lien hypertexte à activer par l'élève pour télé-déclarer.
- Fichiers doc de TVA pour simuler une télé-déclaration (le dossier est caché !)
- Fichier « courriel » (fichier caché !).

Chaque groupe doit copier l'intégralité du dossier  Dossier Elève - Le Zinc dans ses documents (et non les fichiers qu'il contient, j'ai caché un dossier et un fichier !).

### Le déroulement

#### 1 Le groupe se répartit les sous-tâches indispensables à la tâche principale (déclarer la TVA)

1 élève sur la déclaration de TVA / 1 élève sur tableur / 1 élève, chef de groupe, coordonne les actions et aide ses camarades.

Les 2 dernières parties peuvent être traitées en commun (approche collaborative), c'est au choix du groupe.

#### 2. Déclaration de TVA

2.1 Justifie les recettes à partir des bandes de caisse en complétant le tableau de ventilation des chiffres d'affaires par taux de TVA.

2.3 Complète l'imprimé CA3.

2.4 Télédeclare <https://dgxy.link/formulaireTVA> + impression en pdf (dossier 2009 la TVA en activant le lien dans l'énoncé de l'exercice en format PDF « Cas Le Zinc » L'élève peut imprimer sa simulation de déclaration. L'impression doit avoir lieu avant de cliquer sur **SUITE**. Clic sur **RECALCUL** pour mettre à jour les champs)

2.5 Pré-comptabilise la TVA.

#### 3. Fichier Excel « Entreprise Le Zinc » -Cahier des recettes annuelles.

3.1 Crée de nouvelles feuilles recettes et prévoit les graphiques (copier/coller + modifications).

3.2 Crée la feuille « récapitulative » en liaison avec les autres feuilles.

3.3 Protège les feuilles partiellement.

#### 4. Analyse de l'activité de l'entreprise

À partir de la feuille récapitulative Excel créée, l'élève commente la progression des recettes. Le commentaire doit se faire sur traitement de texte. Il doit rédiger le mail d'envoi de ce fichier.

#### 5. Information juridique

Recherche l'information juridique se rapportant à la gestion des menus avec un verre d'alcool. Les élèves ont déjà les références du BO dans l'énoncé, ils doivent simplement lire et interpréter la suite du texte.

*L'élève peut utiliser une adresse de messagerie pour réaliser réellement l'envoi !  
OU clic sur le lien « courriel » dans l'énoncé pour simuler la rédaction du mail.*



Le responsable administratif de l'entreprise LE ZINC doit traiter la déclaration de TVA et gérer informatiquement le cahier des recettes. Il confie une partie des tâches à ces 2 stagiaires.

|   |
|---|
| <p style="text-align: center;"><b>Le Zinc</b><br/>4 place Décazes<br/>33500 Libourne</p> <p style="text-align: center;">Gérant : Jean-Francois Pinaud</p> <p style="text-align: center;">Activité : café, brasserie, hôtel<br/>Tél : 05.57.24.33.47 - Site : <a href="http://www.lezin.fr">www.lezin.fr</a> – <a href="mailto:Contact@lezinc.fr">Contact@lezinc.fr</a><br/>SIRET 766 471 254 00041 – APE 5630Z<br/>FR62 766 471 254 – SARL capital 8000 €</p> <p style="text-align: center;">Régime de TVA : réel normal déclaration mensuelle<br/>Exercice comptable : 1/04/N au 31/03/N+1</p> |
|---|

Vous êtes en stage dans le cabinet comptable « Comte et fils ». Votre tutrice, Madame Henry, vous remet le dossier du client « Le Zinc » dont il faut établir la déclaration de TVA du mois et mettre en place un outil de suivi des chiffres d'affaires.

Ce dossier comprend des documents extrait du logiciel comptable, les fichiers tableurs et des documents manuscrits.

## Mission 1 – La déclaration de TVA

Tous les mois un état de la caisse enregistreuse est édité par Monsieur Pinaud.

Les tickets imprimés issus des données de caisse permettent le contrôle de la ventilation de TVA. Un document spécifique est alors complété pour croiser les valeurs.

Une fois les informations contrôlées, un état préparatoire à la télédéclaration de TVA est réalisé à l'aide d'un formulaire CA3. Ce formulaire est ensuite agrafé avec l'état de ventilation des TVAs et les tickets de caisse récapitulatifs pour être conservé avant d'être archivé.

### 1.1 Compléter le tableau de ventilation des TVA (Annexe 1)

### 1.2 Établir le brouillon de la déclaration de TVA de février (Annexe 2)

### 1.3 Télédéclarer la TVA <https://dgxy.link/formulaireTVA> et imprimer au format pdf le document

### 1.5 Pour aller plus loin.... Terminer l'écriture de TVA à saisir dans le logiciel de gestion (Annexe 3)

#### Document à disposition

- Doc 1.1 – Taux de TVA et document juridique
- Doc 1.2 – Consultation des comptes
- Doc 1.3 – Balance partielle
- Doc 1.4 – Bandes caisse enregistreuse du mois
- Doc 1.5 – Ventilation des TVAs
- Doc 1.6 – Bordereau d'imputation prérempli



## Mission 2 – La gestion du cahier des recettes

Le cahier des recettes était manuscrit jusqu'à présent. Monsieur Pinaud souhaitant suivre de manière plus précise l'évolution de son chiffre d'affaires par activité, nous avons prévu la conception d'un fichier sur tableur qu'il mettra à jour régulièrement. Une sécurisation de certaines cellules est nécessaire pour permettre la saisie des informations utiles à Monsieur Pinaud sans qu'il puisse modifier les autres cellules. Ce document, en cours d'élaboration, doit être terminé rapidement.

Madame Henry a écrit au brouillon le projet de la feuille récapitulative des CA.

### Étape 1 – Le tableau des recettes

Il convient de mettre à jour le fichier en intégrant les chiffres d'affaires de cette année et en terminant le tableau « récapitulatif des recettes annuelles ».

- 2.1 Créer la feuille pour l'année N-1 – N à l'identique des autres feuilles en intégrant les chiffres d'affaires communiqués
- 2.2 Protéger partiellement les feuilles de saisie des CA
- 2.3 Terminer le tableau « Récapitulatif annuelle des recettes » en intégrant les calculs, en affectant les CA mensuels par année.
- 2.4 Mettre en forme le tableau « Récapitulatif annuelle des recettes ».
- 2.5 Nommer et colorer les onglets pour une meilleure visibilité
- 2.6 Créer le graphique adapté sous chaque tableau annuel de chiffre d'affaires

#### Documents et fichiers à disposition

- Doc2.1 – Cahier des recettes N-1 / N
- Doc 2.2 - Projet « feuille récapitulative » étape 1
- Fichier : Doc2.1-recette-annuelle.xls
- Doc 2.3 – Zone de protection / Mise en forme attendue
- tutoriel-Excel\_table-lien.pdf
- Fichier : Doc2.2\_ProjetFeuilleRecapitulative-.xlsx

### Pour aller plus loin....

#### Étape 2 – La ventilation des recettes mensuelles

L'organisation des informations de la « ventilation des recettes par mois » a été dessinée au brouillon par madame Henry. Cette organisation est entièrement automatisée. Le choix du mois dans la liste déroulante va afficher automatiquement dans le tableau le CA par catégorie et par année. Cette vue d'ensemble a pour objectif une lecture rapide des données de gestion.

- 2.7 Créer le tableau « ventilation des recettes par mois »
- 2.8 Ajouter le graphique correspondant sous le tableau
- 2.9 Protéger la feuille en laissant uniquement un accès à la liste déroulante
- 2.9 Créer les feuilles de report des CA annuels des deux prochaines années

#### Documents et fichiers à disposition

- Doc 2.4 - Projet « feuille récapitulative » - Étape 2
- Fichier : doc2.2\_ProjetFeuilleRecapitulative-.xlsx
- tutoriel-Excel\_liste-deroulante.pdf



## Mission 3 – L'analyse de données de gestion

Chaque mois une analyse de l'activité est réalisée par madame Henry. Cette analyse met en avant l'évolution des CA sur les 3 dernières années ainsi que les recettes du mois. Ce document écrit est transmis à monsieur Pinaud soucieux de la progression du son CA.

### 3.1 Rédiger de manière structurée cette analyse

Les recettes annuelles sont en en progression sauf pour les mois d'avril, mai, novembre et décembre. Attendre le mois de mars pour finaliser l'année.

Novembre : CA en régression 2 années consécutives (bar et restaurant en perte de vitesse).

M. Pinaud doit trouver les causes pour redynamiser ses activités.

Très bonne arrière-saison, progression du CA de près de 10% (très bonne progression du CA pour le restaurant et bien pour les ventes à emporter mais attention à l'hôtel et au bar qui sont en déclin).

Février : bonne progression pour le bar et le restaurant. Les ventes à emporter sont en baisse, peut être que les conditions climatiques en sont la cause. L'hôtellerie est en perte de vitesse, baisse constante sur les 3 dernières années. Il faut trouver des solutions.

### Document 1.1 -Taux de TVA et document juridique

#### Comptes comptables

445510(+2 chiffres mois)  
compte de TVA à décaisser + 2 chiffres du mois

512100000 Banque BPSO

#### BULLETIN OFFICIEL DES IMPÔTS - N° 65 DU 30 JUIN 2009 DIRECTION GÉNÉRALE DES FINANCES PUBLIQUES 3 C-4-09 Vor Actualisation des taux DU 02 janvier 2014

#### Section 2 : Taux

**5.** Sans préjudice des dispositions des 1° à 3° de l'article 278 bis du CGI, le taux applicable aux ventes à consommer sur place et à emporter à l'exclusion des boissons alcooliques est de

- 10 % en France continentale ;

**6.** Le taux applicable aux ventes à consommer sur place de boissons alcooliques est de :

- 20 % en France continentale ;

**12.** Le taux applicable à la pension et demi-pension hôtelière est de :

- 10 % en France continentale

### Document 1.2 - Consultation des comptes depuis le logiciel comptable

| Mois     | Solde mensuel | Solde comptable |
|----------|---------------|-----------------|
| S.A.N    |               | 6 524,48        |
| Décembre | 648,69        | 7 173,17        |
| Janvier  | 565,05        | 7 738,22        |
| Février  | 356,16        | 8 094,38        |
| Mars     |               | 8 094,38        |

  

| Détail des capitaux Février 20N |        |          |
|---------------------------------|--------|----------|
| Débit :                         | 356,16 | 8 094,38 |
| Crédit :                        | 0,00   | 0,00     |
| Solde :                         | 356,16 | 8 094,38 |

| Mois     | Solde mensuel | Solde comptable |
|----------|---------------|-----------------|
| S.A.N    |               | 7 518,51        |
| Décembre | 156,80        | 7 675,31        |
| Janvier  |               | 7 675,31        |
| Février  | 172,01        | 7 847,32        |
| Mars     |               | 7 847,32        |

  

| Détail des capitaux Février 20N |        |          |
|---------------------------------|--------|----------|
| Débit :                         | 172,01 | 7 847,32 |
| Crédit :                        | 0,00   | 0,00     |
| Solde :                         | 172,01 | 7 847,32 |

| Mois     | Solde mensuel | Solde comptable |
|----------|---------------|-----------------|
| S.A.N    |               | -               |
| Décembre | 120,00        | 120,00          |
| Janvier  |               | 120,00          |
| Février  |               | 120,00          |
| Mars     |               | 120,00          |

  

| Détail des capitaux Février 20N |      |        |
|---------------------------------|------|--------|
| Débit :                         | 0,00 | 120,00 |
| Crédit :                        | 0,00 | 0,00   |
| Solde :                         | 0,00 | 120,00 |

| Mois     | Solde mensuel | Solde comptable |
|----------|---------------|-----------------|
| S.A.N    |               | 9 252,72        |
| Décembre | 699,93        | 9 952,65        |
| Janvier  | 1 078,00      | 11 030,65       |
| Février  | 856,81        | 11 887,46       |
| Mars     |               | 11 887,46       |

  

| Détail des capitaux Février 20N |        |           |
|---------------------------------|--------|-----------|
| Débit :                         | 856,81 | 11 887,46 |
| Crédit :                        | 0,00   | 0,00      |
| Solde :                         | 856,81 | 11 887,46 |

| Mois     | Solde mensuel | Solde comptable |
|----------|---------------|-----------------|
| S.A.N    |               | 6 238,76        |
| Décembre | 777,68        | 7 016,44        |
| Janvier  | 618,79        | 7 635,23        |
| Février  | 622,39        | 8 257,62        |
| Mars     |               | 8 257,62        |

  

| Détail des capitaux Février 20N |        |          |
|---------------------------------|--------|----------|
| Débit :                         | 622,39 | 8 257,62 |
| Crédit :                        | 0,00   | 0,00     |
| Solde :                         | 622,39 | 8 257,62 |



## Document 1.4 - Bandes de caisse enregistreuse du mois

| ENTREE     |                      |                 |
|------------|----------------------|-----------------|
| 5          | 12 HUITRES NATURES   | 65,00           |
| 2          | 6 HUITRES GRATINEES  | 15,00           |
| 12         | ASSIETTE CHAUCUTERIE | 72,00           |
| 4          | ASSIETTE DE SERANO   | 28,00           |
| 5          | ASSIETTE FRITES      | 10,00           |
| 26         | CAMPAGNARDE          | 312,00          |
| 9          | CARPACCIO DE SAUMON  | 81,00           |
| 9          | DIVERS ENTREE        | 66,00           |
| 3          | EXMOULE CURRY        | 33,00           |
| 8          | EXP MOULE MARI       | 88,00           |
| 27         | FERMIERE             | 324,00          |
| 1          | FOIE GRAS MI CUIT    | 12,00           |
| 3          | FOIE GRAS POELE POMM | 45,00           |
| 15         | MARINA               | 180,00          |
| 20         | SALADE CHEVRE CHAUD  | 140,00          |
| 10         | SALADE DE FRUIT DE M | 70,00           |
| 4          | SALADE GOURMANDE     | 56,00           |
| 67         | SALADE LANDAISE      | 804,00          |
| 6          | SALADE MAGRET FUME   | 45,00           |
| 10         | SALADE NIÇOISE       | 70,00           |
| 5          | SALADE PERIGOURDINE  | 37,50           |
| 8          | SALADE SAUMON FUME   | 60,00           |
| 2          | SALADE TGV           | 14,00           |
| 22         | SOUPE DE POISSON     | 99,00           |
| 1          | TRANCHE DE SAUMON FU | 7,00            |
| <b>284</b> | <b>ENTREE</b>        | <b>2 733,50</b> |

| VIN        |                       |                 |
|------------|-----------------------|-----------------|
| 5          | 1/2 COTE PROVENCE ROS | 40,00           |
| 4          | 1/2 CH BOIRESSE       | 52,00           |
| 4          | 1/2 CH COQUILLAS      | 72,00           |
| 7          | 1/2 CH HT GUIRAUD     | 84,00           |
| 1          | CH LA CROIX MOUL      | 10,50           |
| 12         | 1/2 CLAIRET ROSE      | 96,00           |
| 1          | 1/2 ENTRE 2 MERS BL   | 8,50            |
| 4          | 1/2 GRAVES BLANC      | 42,00           |
| 8          | 1/2 LA FLEUR AMANDIE  | 112,00          |
| 1          | 1/2 LE BREUIL RENAI   | 14,00           |
| 1          | 1/2 MUSCADET          | 10,00           |
| 96         | 1/2 PICHET            | 480,00          |
| 7          | 1/2 SAUVIGNON BLANC   | 52,50           |
| 86         | 1/2 ST EMILION        | 645,00          |
| 10         | 1/2 TERROIRS FUTIAC   | 100,00          |
| 98         | 1/4 PICHET            | 245,00          |
| 84         | 1/4 ST EMILION        | 378,00          |
| 8          | 75 CL PICHET          | 60,00           |
| 1          | CH BOIRESSE           | 24,00           |
| 4          | CH HT GUIRAUD         | 84,00           |
| 1          | CHAT.DUPLESSIS        | 30,00           |
| 12         | CLAIRET ROSE          | 161,00          |
| 5          | COTE PROVENCE ROSE    | 67,50           |
| 103        | DIVERS VIN            | 740,00          |
| 4          | GRAVES BLANC          | 92,00           |
| 4          | LA FLEUR AMANDIERS    | 29,00           |
| 10         | LITRE PICHET          | 90,00           |
| 1          | MUSCADET              | 18,00           |
| 1          | SAUVIGNQN BLANC       | 12,00           |
| 4          | TERROIRS FUTIAC       | 76,00           |
| 7          | VERRE DE SAUTERNES    | 31,50           |
| <b>594</b> | <b>VIN</b>            | <b>3 956,50</b> |

| MENU        |                      |                  |
|-------------|----------------------|------------------|
| 2           | 9 HUITRES            | 0,00             |
| 122         | ASSIETTE JAMBON PA   | 0,00             |
| 195         | BAVETTE ECHALOTES    | 0,00             |
| 106         | BAVETTE SAUCE POIV   | 0,00             |
| 89          | BROCHETTE POULET     | 0,00             |
| 1           | CARPACCIO SAUMON     | 0,00             |
| 3           | CIVET LOTTE PATES    | 0,00             |
| 38          | CONFIT CANARD        | 0,00             |
| 33          | COQUILLE ST JACQUE   | 0,00             |
| 119         | COTE D'AGNEAU AUX    | 0,00             |
| 30          | COTE DE VEAU FORES   | 0,00             |
| 7           | ENTRECOTE BERCY      | 0,00             |
| 60          | ENTRECOTE ECHALOTT   | 0,00             |
| 266         | ENTREE               | 0,00             |
| 23          | FILET SAUMON         | 0,00             |
| 75          | FOIE GRAS MI.CUIT    | 0,00             |
| 25          | FOIE GRAS POELE PO   | 0,00             |
| 11          | MAGRET CANARD GRIO   | 0,00             |
| 67          | PLAT                 | 0,00             |
| 117         | PLAT DU JOUR         | 0,00             |
| 82          | POISSON DU JOUR      | 0,00             |
| 206         | SALADE CHEVRE CHAU   | 0,00             |
| 18          | SALADE DE MAGRET     | 0,00             |
| 3           | SALADE LANDAISE      | 0,00             |
| 32          | SALADE PERIGOURDIN   | 0,00             |
| 158         | SALADE SAUMON FUME   | 0,00             |
| 82          | SALADE TGV           | 0,00             |
| 13          | TOURNEDOS ROSSINI    | 0,00             |
| 18          | TRUITE AUX AMANDES   | 0,00             |
| 41          | TRUITE MEUNIERE      | 0,00             |
| 16          | ASSIETTE CHARCUTERIE | 0,00             |
| 25          | ASSIETTE CRUDITES    | 0,00             |
| 4           | COTE DE BOEUF 1 PERS | 0,00             |
| 32          | ENTREE DU JOUR       | 0,00             |
| 3           | ILES FLOTANTES       | 0,00             |
| 266         | MENU 10.00 EUR       | 2 660,00         |
| 86          | MENU 11,50 EUR       | 989,00           |
| 568         | MENU A 13.50 EUR     | 7 668,00         |
| 158         | MENU A 18 EUR        | 2 844,00         |
| 31          | MENU A 25 EUR        | 775,00           |
| 23          | MENU ENFANT          | 161,00           |
| 13          | MOUSSE CHOCOLAT      | 0,00             |
| 28          | PIECE DU BOUCHER     | 0,00             |
| 28          | PLAT DU JOUR         | 0,00             |
| 30          | POISSON DU JOUR      | 0,00             |
| 13          | SALADE PARISIENNE    | 0,00             |
| 70          | TARTE                | 0,00             |
| <b>3436</b> | <b>MENUS</b>         | <b>15 097,00</b> |

| DIGESTIFS |                  |               |
|-----------|------------------|---------------|
| 1         | ALCOOL DE POIRE  | 5,50          |
| 3         | ARMAGNAC         | 16,50         |
| 9         | COGNAC           | 49,50         |
| 2         | GET              | 11,00         |
| 6         | MANZANA          | 27,00         |
| 1         | MARIE BRIZARD    | 5,50          |
| 4         | RHUM             | 18,00         |
| <b>26</b> | <b>DIGESTIFS</b> | <b>133,00</b> |

| SANDWICH            |                      |                      |
|---------------------|----------------------|----------------------|
| 7                   | DIVERS SANDWICH      | 23,00                |
| 6                   | SANDW JAMBON FROMAGE | 19,20                |
| 1                   | SANDW, FROHAGE       | 3,20                 |
| 6                   | SANDW. JAMBON BLANC  | 19,20                |
| 3                   | SANDW. SAUCISSON     | 9,60                 |
| 2                   | SANDW.JAMBON BAYONNE | 7,00                 |
| 1                   | SANDWICH CRUDITES    | 4,00                 |
| <b>26</b>           | <b>SANDWICH</b>      | <b>85,20</b>         |
| HOTEL               |                      |                      |
| 55                  | CHAMBRE 1 PERS.      | 2 200,00             |
| 21                  | CHAMBRE 2 PERS.      | 1 050,00             |
| 32                  | CHAMBRE 3 PERS.      | 1 920,00             |
| <b>108</b>          | <b>HOTEL</b>         | <b>5 170,00</b>      |
| <b>TOTAL VENTES</b> |                      | <b>EUR 45 691,70</b> |



## Document 1.4 (Suite) - Bandes de caisse enregistreuse du mois

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| MER 28 FEV 20N 22:40          | NUM 00029 |
| CAISSE 1 VENDEUR 0: VENDEUR 0 |           |
| RAZ DU MOIS GENERAL MJM 00029 |           |
| <b>PAS DE FAMILLE !</b>       |           |
| 13 6 HUITRES NATURE           | 97,50     |
| 4 BEARNAISE                   | 0,00      |
| 1567 CAFE                     | 2 350,50  |
| 38 CAFE ALLONGE               | 64,60     |
| 15 CALVA                      | 67,50     |
| 19 CAPPUCCINO                 | 66,50     |
| 37 COCALIGHT                  | 111,00    |
| 56 DECA                       | 86,70     |
| 11 DIVERS A EMPORTE           | 434,30    |
| 51 ECHALOTTES                 | 0,00      |
| 11 EXP MOU CREME              | 121,00    |
| 36 GRAND CAFE                 | 108,00    |
| 55 GRAND CHOCOLAT             | 154,00    |
| 38 GRAND CREME                | 121,60    |
| 18 INFUSION                   | -50,40    |
| 2 IRISH COFFEE alcool         | 12,00     |
| 528 JE RECLAME LA SUITE       | 0,00      |
| 2 NATURE                      | 0,00      |
| 39 PETIT CHOCOLAT             | 62,40     |
| 29 POIVRE                     | 0,00      |
| 26 PT CREME                   | 46,80     |
| 1 ROQUEFORT                   | 0,00      |
| 1 SALADE VERTE                | 3,50      |
| 4 SANDWICH POULET             | 14,00     |
| 6 SANS SAUCE                  | 0,00      |
| 54 TAGLIAT ELLE CARBONAR      | 459,00    |
| 37 TAGLIAT ELLES 3 FRQMA      | 314,50    |
| 22 THE AROMATISE              | 70,40     |
| 52 THE NATURE                 | 145,60    |
| 2772 2772 PAS DE FAMILLE !    | 4 961,80  |

|            |                           |          |
|------------|---------------------------|----------|
| <b>BAR</b> |                           |          |
| 44         | 1/2 EAU                   | 154,00   |
| 12         | 12 1/4 EAU                | 31,20    |
| 2          | 1664 Bière                | 8,00     |
| 172        | ACKERLAND cocktail alcool | 395,60   |
| 450        | ACKERLAND cocktail alcool | 1 125,00 |
| 20         | AMERICANO cocktail alcool | 100,00   |
| 36         | BABY cocktail alcool      | 108,00   |
| 11         | BABY COCA cocktail alcool | 38,50    |
| 1          | BRUGS bière               | 4,50     |
| 30         | BTLLE EAU                 | 150,00   |
| 2          | CACOLAC                   | 6,00     |
| 2          | CAMPARI cocktail alcool   | 9,00     |
| 12         | CHOCOLATINE               | 14,40    |
| 18         | CLAN CAMPBELL alcool      | 99,00    |
| 155        | COCA                      | 465,00   |
| 32         | COUPE CHAMPAGNE alcool    | 205,00   |
| 34         | CROISSANT                 | 40,80    |
| 61         | DEMI SIROP                | 170,80   |
| 4          | DESPERADOS bière          | 18,00    |
| 15         | DIABOLO                   | 40,50    |
| 24         | DIST INGUE bière          | 120,00   |
| 84         | 84 DIVERS BAR non alcool  | 457,30   |
| 3          | DIVERS COCKT AL sans alcc | 15,00    |
| -66        | DIVERS MENUS sans alcool  | -879,50  |
| 2          | FANTA                     | 6,00     |
| 3          | GALOPIN vin               | 5,10     |
| 7          | GIN TONIC alcool          | 42,00    |
| 1          | GINI                      | 3,00     |
| 13         | HEINEKEN bière            | 52,00    |
| 3          | JACK DANIELS alcool       | 24,00    |
| 23         | JAMESON alcool            | 126,50   |
| 93         | JUS DE FRUITS             | 279,00   |
| 59         | KIR CASSIS alcool         | 147,50   |
| 15         | KIR HURE alcool           | 37,50    |
| 10         | KIR ROYALE alcool         | 62,00    |
| 6          | LEFFE alcool              | 27,00    |
| 11         | LILLET alcool             | 49,50    |
| 1          | LIMONADE                  | 2,40     |
| 39         | MARTINI alcool            | 136,50   |
| 32         | MONACO alcool             | 83,20    |
| 3          | MUSCAT alcool             | 10,50    |
| 30         | NESTEA                    | 90,00    |
| 35         | NOISETTE                  | 56,00    |
| 14         | ORANGINA                  | 42,00    |
| 18         | PANACHE alcool            | 45,00    |
| 14         | PASTIS alcool             | 35,00    |
| 2          | PELFORTH alcool           | 9,00     |
| 24         | PERRIER                   | 72,00    |
| 20         | PERRIER COCA TRANCHE      | 68,00    |
| 43         | PETIT DEJEUNER            | 193,50   |
| 9          | PICON BIERE alcool        | 36,00    |
| 37         | PINEAU PORTO alcool       | 129,50   |
| 71         | RICARD alcool             | 177,50   |
| 6          | SCHWAPPES                 | 18,00    |
| 9          | SIROP A LEAU              | 18,00    |
| 3          | SUPP LAIT                 | 0,60     |
| 13         | SUPP SIROP                | 5,20     |
| 4          | SUZE alcool               | 10,00    |
| 104        | VERRE DE VIN alcool       | 296,60   |
| 2          | VODKA alcool              | 11,00    |
| 50         | WENDELINES sans al        | 174,80   |
| 39         | WENDELLINUS TER. Alcool   | 136,50   |
| 16         | WHISKY COCA alcool        | 96,00    |
| 2042       | BAR                       | 5 710,00 |



## Annexe 1 – Ventilation des TVAs

| Montant du CA du mois | Montant de la TVA le chiffre d'affaires                 |
|-----------------------|---|
| 4 691,70              | 3 268,86 total TVA<br>= 1 352,92 à 20% + 3 415,84 à 10% |

► Surligner sur les bandes caisse en jaune les ventes soumises à 10 % et en vert celles à 20 %

| Éléments                     | CA TTC           | CA HT            | TVA 20%         | TVA 10%         |
|------------------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Ventes à 10%</b>          |                  |                  |                 |                 |
| Plats                        | 6 935,50         | 6 305,00         |                 | 630,50          |
| Entrées                      | 2 733,50         | 2 485,00         |                 | 248,50          |
| Menus                        | 15 097,00        | 13 724,55        |                 | 1 372,45        |
| Sandwich                     | 85,20            | 77,45            |                 | 7,75            |
| Hôtel                        | 5 170,00         | 4 700,00         |                 | 470,00          |
| Bar non alcool               | 1 694,00         | 1 540,00         |                 | 154,00          |
| Pas de famille 4961,80-12,00 | 4 949,80         | 4 499,82         |                 | 449,98          |
| Dessert                      | 909,20           | 826,55           |                 | 82,65           |
| <b>TOTAL VENTES 10%</b>      | <b>37 574,20</b> | <b>34 158,36</b> | -               | <b>3 415,84</b> |
| <b>Ventes à 20%</b>          |                  |                  |                 |                 |
| Pas de famille Irish coffee  | 12,00            | 10,00            | 2,00            |                 |
| Bar alcool                   | 4 016,00         | 3 346,67         | 669,33          |                 |
| Vin                          | 3 956,50         | 3 297,08         | 659,42          |                 |
| Digestif                     | 133,00           | 110,83           | 22,17           |                 |
| <b>TOTAL VENTES 20%</b>      | <b>8 117,50</b>  | <b>6 764,58</b>  | <b>1 352,92</b> | -               |
| <b>TOTAL POUR CONTRÔLE</b>   | <b>45 691,70</b> | <b>40 922,95</b> | <b>1 352,92</b> | <b>3 415,84</b> |

### Document 1.3 - Extrait balance partielle

Exercice du 1/04/N-1 au 31/03/N

le 16/03/200N

#### BALANCE PARTIELLE

à 9:13

Février 200N

Présentation en Euros - Sélection de journaux, impression standard, mouvement présentés par ordre de saisie

| Jr            | VT compte | LA | Pièce   | Libellé                | SOLDE     |           |
|---------------|-----------|----|---------|------------------------|-----------|-----------|
|               |           |    |         |                        | Débit     | Crédit    |
| 28            | 08009999  |    | FOLIO 1 | REPT RECETTES FEV 200N | 45 691,70 |           |
|               | 70700002  |    |         | REPT RECETTES FEV 200N |           | 29 458,36 |
|               | 70700001  |    |         | REPT RECETTES FEV 200N |           | 6 764,58  |
|               | 70600002  |    |         | REPT RECETTES FEV 200N |           | 4 700,00  |
|               | 44571102  |    |         | REPT RECETTES FEV 200N |           | 3 415,84  |
|               | 44571101  |    |         | REPT RECETTES FEV 200N |           | 1 352,92  |
| TOTAL 02/200N |           |    |         |                        | 45 691,70 | 45 691,70 |









## Document 2.1 - Cahier des recettes N-1 N

Cahier des recettes de l'année

| Mois      | BAR       | RESTO     | SAND.<br>PLATS EMP. | HOTEL     | TOTAL     |
|-----------|-----------|-----------|---------------------|-----------|-----------|
| Avril     | 10 562,40 | 27 098,30 | 2 143,60            | 9 076,00  | 48 880,30 |
| Mai       | 17 507,50 | 30 840,70 | 1 644,50            | 9 305,00  | 59 297,70 |
| Juin      | 17 281,50 | 36 604,90 | 1 004,20            | 9 775,50  | 64 666,10 |
| Juillet   | 25 875,82 | 39 658,80 | 3 012,30            | 9 474,50  | 78 019,42 |
| Août      | 20 449,74 | 42 844,70 | 2 329,90            | 7 604,75  | 73 228,09 |
| Septembre | 22 757,75 | 38 348,60 | 3 593,60            | 10 188,00 | 74 887,95 |
| Octobre   | 14 830,60 | 32 191,10 | 1 708,80            | 8 000,50  | 56 731,00 |
| Novembre  | 11 150,00 | 26 401,20 | 1 001,90            | 6 486,00  | 45 039,10 |
| Décembre  | 10 501,20 | 25 827,30 | 1 114,80            | 7 631,00  | 45 074,30 |
| Janvier   | 11 502,30 | 24 853,00 | 603,30              | 5 858,00  | 42 816,60 |
| Février   | 10 237,50 | 29 764,70 | 519,50              | 5 170,00  | 45 691,70 |
| Mars      |           |           |                     |           |           |
| TOTAL     |           |           |                     |           |           |

Prévoir un graphique adapté sous chaque cahier de recettes

## Document 2.2 - Projet « feuille récapitulative » - Étape 1

Sur la même feuille de calculs en respectant la charte graphique des feuilles existantes concevoir les 2 tableaux.

Récapitulatif des recettes annuelles

| Mois              | ANNÉES                              |         |       |       |         |  | MOYENNE | ÉVOLUTION<br>1 en % | ÉVOL<br>2 en % | Évolut°<br>3 en % | Évolut°<br>4 en % |
|-------------------|-------------------------------------|---------|-------|-------|---------|--|---------|---------------------|----------------|-------------------|-------------------|
|                   | N-3 N-2                             | N-2 N-1 | N-1 N | N N+1 | N+1 N+2 |  |         |                     |                |                   |                   |
| Avril<br>Mai<br>↓ | reporter les CA mensuels de l'année |         |       |       |         |  |         |                     |                |                   |                   |
| TOTAL             |                                     |         |       |       |         |  |         |                     |                |                   |                   |

Évolution → il s'agit de la variation des recettes d'une année sur l'autre.  
Ceci est à traduire en %.

Évolution 1 → Comparaison année N-2/N-1 par rapport à l'année N-3/N-2



## Document 2.3 – Zone de protection / Mise en forme attendue

|   | A                                       | B         | C         | D                   | E         | F         |
|---|---|-----------|-----------|---------------------|-----------|-----------|
| 1 | RÉPARTITION DES RECETTES<br>ANNEE N-1 N |           |           |                     |           |           |
| 2 | MOIS                                    | BAR       | RESTO     | SAND.<br>PLATS EMP. | HOTEL     | TOTAL     |
| 3 | AVRIL                                   | 10 562,40 | 27 098,30 | 2 143,60            | 9 076,00  | 48 880,30 |
| 4 | MAI                                     | 17 507,50 | 30 840,70 | 1 644,50            | 9 305,00  | 59 297,70 |
| 5 | JUIN                                    | 17 281,50 | 36 604,90 | 1 004,20            | 9 775,50  | 64 666,10 |
| 6 | JUILLET                                 | 25 870,71 | 42 844,70 | 2 328,90            | 7 604,75  | 78 019,42 |
| 7 | AOUT                                    | 20 449,74 | 30 848,60 | 1 500,00            | 7 604,75  | 73 228,09 |
| 8 | SEPTEMBRE                               | 10 757,75 | 20 848,60 | 1 500,00            | 10 188,00 | 74 880,30 |

### Tableau intégralement verrouillé

### Récapitulatif des recettes annuelles

| Années  | Année N-3 N-2 | Année N-2 N-1 | Année N-1 N | Année N N1 | Année N1 N2 | Moyenne   | Évolution 1 en % | Évolution 2 en % | Évolution 3 en % | Évolution 4 en % |
|---------|---------------|---------------|-------------|------------|-------------|-----------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Avril   | 46 676,83     | 49 385,93     | 48 880,30   | -          | -           | 24 566,56 | 6%               | -1%              | -100%            | #DIV/0!          |
| Mai     | 57 610,07     | 64 037,15     | 59 297,70   | -          | -           | 30 833,71 | 11%              | -7%              | -100%            | #DIV/0!          |
| Juin    | 60 145,94     | 63 366,57     | 64 666,10   | -          | -           | 32 008,17 | 5%               | 2%               | -100%            | #DIV/0!          |
| Juillet | 75 199,71     | 77 604,90     | 78 019,42   | -          | -           | 38 960,00 | 3%               | 0%               | -100%            | #DIV/0!          |

Données affectées provenant des autres feuilles  
(lier les feuilles)

## Document 2.4 - Projet « feuille récapitulative » - Étape 2

Ventilation des recettes par mois

Mois

liste déroulante des mois

↓

A partir du mois sélectionné dans la liste, les recettes par activité doivent s'afficher dans le tableau

| ANNÉES        | BAR              | RESTO | SAND.<br>PLATS. | HOTEL | TOTAL | MOYENNE |
|---------------|------------------|-------|-----------------|-------|-------|---------|
| Année N-3 N-2 |                  |       |                 |       |       |         |
| Année N-2 N-1 | recettes du mois |       |                 |       |       |         |

prévoir le graphique correspondant.

① Penser à créer des tables et à lier les feuilles.

Insérer un formulaire  
Utiliser la fonction INDEX





# RÉSULTAT ATTENDU

| Récapitulatif des recettes annuelles |                   |                   |                   |            |             |                   |                  |                  |                  |                  |  |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------|-------------|-------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--|
| Années                               | Année N-3 N-2     | Année N-2 N-1     | Année N-1 N       | Année N N1 | Année N1 N2 | Moyenne           | Évolution 1 en % | Évolution 2 en % | Évolution 3 en % | Évolution 4 en % |  |
| Avril                                | 46 676,83         | 49 385,93         | 48 880,30         | -          | -           | 24 566,56         | 6%               | -1%              | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Mai                                  | 57 610,07         | 64 037,15         | 59 297,70         | -          | -           | 30 833,71         | 11%              | -7%              | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Juin                                 | 60 145,94         | 63 366,57         | 64 666,10         | -          | -           | 32 008,17         | 5%               | 2%               | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Juillet                              | 75 480,71         | 77 830,00         | 78 019,42         | -          | -           | 38 962,36         | 3%               | 0%               | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Août                                 | 63 641,67         | 67 029,97         | 73 228,09         | -          | -           | 35 064,52         | 5%               | 9%               | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Septembre                            | 67 043,46         | 67 693,52         | 74 887,45         | -          | -           | 35 645,24         | 1%               | 11%              | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Octobre                              | 56 526,70         | 55 397,49         | 56 731,00         | -          | -           | 28 032,12         | 0%               | 2%               | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Novembre                             | 48 118,92         | 47 537,73         | 45 039,11         | -          | -           | 23 144,21         | -1%              | -5%              | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Décembre                             | 48 326,69         | 47 180,44         | 45 074,30         | -          | -           | 23 063,69         | -2%              | -4%              | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Janvier                              | 28 860,11         | 41 395,00         | 42 816,60         | -          | -           | 21 052,90         | 43%              | 3%               | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Février                              | 43 727,59         | 44 376,02         | 45 691,70         | -          | -           | 22 516,93         | 1%               | 3%               | -100%            | #DIV/0!          |  |
| Mars                                 | 45 147,10         | 49 575,00         | -                 | -          | -           | 12 393,75         | 10%              | -100%            | #DIV/0!          | #DIV/0!          |  |
| <b>TOTAL</b>                         | <b>640 305,79</b> | <b>674 804,82</b> | <b>634 331,77</b> | -          | -           | <b>327 284,15</b> | <b>5%</b>        | <b>-6%</b>       | <b>-100%</b>     | <b>#DIV/0!</b>   |  |

  

| Année         | BAR       | RESTO     | SAND. PLATS EMP. | HOTEL    | Total     |
|---------------|-----------|-----------|------------------|----------|-----------|
| Année N-3 N-2 | 11 924,50 | 34 005,89 | 1 005,90         | 8 590,41 | 55 526,70 |
| Année N-2 N-1 | 11 524,58 | 33 512,50 | 1 234,67         | 9 125,74 | 55 397,49 |
| Année N-1 N   | 14 830,60 | 32 191,10 | 1 708,80         | 8 000,50 | 56 731,00 |
| Année N N1    | -         | -         | -                | -        | -         |
| Année N1 N2   | -         | -         | -                | -        | -         |

  

| RÉPARTITION DES RECETTES ANNEE N-1 N |                   |                   |                  |                  |                   |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|
| MOIS                                 | BAR               | RESTO             | SAND. PLATS EMP. | HOTEL            | TOTAL             |
| AVRIL                                | 10 562,40         | 27 098,30         | 2 143,60         | 9 076,00         | 48 880,30         |
| MAI                                  | 17 507,50         | 30 840,70         | 1 644,50         | 9 305,00         | 59 297,70         |
| JUIN                                 | 17 281,50         | 36 604,90         | 1 004,20         | 9 775,50         | 64 666,10         |
| JUILLET                              | 25 875,82         | 39 658,80         | 3 010,30         | 9 474,50         | 78 019,42         |
| AOÛT                                 | 20 449,74         | 42 844,70         | 2 328,90         | 7 604,75         | 73 228,09         |
| SEPTEMBRE                            | 22 757,75         | 38 348,60         | 3 593,10         | 10 188,00        | 74 887,45         |
| OCTOBRE                              | 14 830,60         | 32 191,10         | 1 708,80         | 8 000,50         | 56 731,00         |
| NOVEMBRE                             | 11 150,00         | 26 401,20         | 1 001,91         | 6 486,00         | 45 039,11         |
| DECEMBRE                             | 10 501,20         | 25 827,30         | 1 114,80         | 7 631,00         | 45 074,30         |
| JANVIER                              | 11 502,30         | 24 853,00         | 603,30           | 5 858,00         | 42 816,60         |
| FEVRIER                              | 10 237,50         | 29 764,70         | 519,50           | 5 170,00         | 45 691,70         |
| MARS                                 | -                 | -                 | -                | -                | -                 |
| <b>TOTAL</b>                         | <b>172 656,31</b> | <b>354 433,30</b> | <b>18 672,91</b> | <b>88 569,25</b> | <b>634 331,77</b> |

  
