

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
 HÔTELLERIE- RESTAURATION
 SESSION 2010**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

GESTION -DROIT

SUJET N° 10

GESTION

Le restaurant « Chez Maxime », reçoit la facture ci-contre :

Chaud – Froid Yvelines Le 28/07/06		Doit Chez Maxime Paris Facture n° 125
Four		3190,00
Remise exceptionnelle		110,00
	Total HT	3080,00
	TVA19, 60%	603,68
	Total TTC	3683,68
Règlement au 31/08		

Ce matériel de cuisson a été mis en service le 01/09/2006. Au coût d'achat s'ajoutent des frais de transport (220 €HT) et des frais d'installation (200 €HT).

Le four est amorti selon le système linéaire sur 5 ans.

1. **Calculez** le coût d'acquisition de l'immobilisation.
2. **Complétez** le tableau d'amortissement figurant en annexe 1.
3. Le four ne répond pas aux attentes du restaurant, et le gérant décide de céder le four. La cession a lieu le 1/06/2009 pour une valeur HT de 1000 €. **Calculez** le résultat de cession.

ANNEXE 1

Immobilisation :				
Valeur d'origine :			Mode d'amortissement :	
Date d'acquisition :			Durée d'amortissement :	
Date de mise en service :			Taux d'amortissement:	
Années	Base de calcul	Annuités	Amortissements cumulés	Valeur comptable nette en fin d'exercice
2006				
2007				
2008				
2009				
2010				
2011				

DROIT

Le restaurant envisage de s'équiper d'un nouveau matériel de cuisson. Pour cela, il pense signer un contrat de crédit-bail.

1. **Expliquez** le mécanisme du contrat de crédit-bail.
2. **Citez** deux avantages et deux inconvénients du contrat de crédit bail pour le locataire.
3. **Citez** les autres modes de financement des immobilisations que vous connaissez.