

RÉFÉRENTIEL DE GESTION DE L'ENTREPRISE

Seconde baccalauréat professionnel restauration- 29 semaines de cours- 4 semaines de PFE- 2.5 heures de cours par semaine.

Connaissances	Limites des connaissances
<p>5.1. Les besoins, la consommation et le budget des ménages (2 semaines)</p> <p>5.1.1. Les besoins et la consommation individuelle</p> <p>5.1.2. Le budget familial : revenus, dépenses, épargne Notion d'impôts et de prélèvements sociaux.</p>	<p>Rôle des ménages</p> <p>Présentation d'un budget</p> <p>Identifier les dépenses des ménages</p> <p>Identifier les revenus des ménages.</p> <p>Enumérer les principaux impôts et prélèvements.</p>
<p>5.2 Connaissance de l'entreprise et de son environnement (2 semaines)</p> <p>5.2.1. Notion d'entreprise</p> <p>5.2.1.1. Le rôle</p> <p>5.2.1.2. Diversité des entreprises, classement selon la taille et la forme juridique. Notion de RCS.</p> <p>5.2.2. L'entreprise et son environnement L'environnement économique, relation avec les acteurs de la vie économique.</p>	<p>Le but de l'entreprise</p> <p>Reconnaître la raison sociale, le siège social, le statut juridique (EI, EURL, SARL, SA) et le montant du capital.</p> <p>Identifier les partenaires : fournisseurs, clients, banque, Etat et organismes sociaux.</p> <p>Situer l'entreprise dans le circuit économique simplifié.</p>
<p>5.3. Initiation juridique (6 semaines)</p> <p>5.3.1. Droit usuel</p> <p>5.3.1.1. La personne physique, la capacité juridique La personne morale</p> <p>5.3.1.2. Le contrat</p> <p>5.3.1.3. Le commerçant et l'artisan</p>	<p>Attributs et caractéristiques</p> <p>Caractéristiques générales des contrats. Conditions de validité</p> <p>Objet, parties au contrat et obligations.</p> <p>Définitions</p> <p>Obligations légales et réglementaires.</p>

Connaissances	Limites des connaissances
<p>5.4. La création et la reprise de l'entreprise hôtelière. (4 semaines)</p> <p>5.4.1. Le fonds de commerce 5.4.1.1. Les éléments constitutifs 5.4.1.2. Le contrat de bail commercial.</p> <p>5.4.2. Les formalités réglementaires et administratives 5.4.2.1. A la création et en cours d'activité.</p> <p>5.4.3. Le contrat d'assurance</p>	<p>Les éléments sont recensés Caractériser les parties, l'objet, la cause, les effets et les obligations du contrat de bail.</p> <p>Les documents et les démarches nécessaires sont identifiés.</p> <p>Les risques courant en hôtellerie restauration. Caractériser les parties, l'objet, la cause, les effets et les obligations du contrat d'assurance.</p>
<p>5.5. Les opérations commerciales d'achat (10 semaines)</p> <p>5.5.1. La commande</p> <p>Le contrat de vente</p> <p>5.5.2. La livraison</p> <p>5.5.3. Les stocks</p> <p>5.5.4. La facture fournisseur, la TVA</p> <p>5.5.5. Les avoirs fournisseurs</p> <p>5.5.6. Les paiements fournisseurs.</p>	<p>La recherche des fournisseurs, l'appel d'offre et le tableau de comparaison d'offres à compléter (calculs). Les conditions de vente Les réductions commerciales et financières : différence et calculs. Rédiger un bon de commande, donner son rôle.</p> <p>Caractériser les parties, l'objet, la cause, les effets et les obligations du contrat de vente.</p> <p>Analyse et contrôle du bon de livraison/réception</p> <p>Valoriser les fiches de stocks selon les méthodes PEPS, et CMUP après chaque entrée (manuelle ou informatisée) Concordance entre stock théorique et stock réel.</p> <p>Analyser et contrôler d'une facture Identifier et calculer la TVA Déductible.</p> <p>Analyser et contrôler une facture d'avoir. Énumérer les modes de règlement et savoir les utiliser.(CB,espèces, chèques)</p>

Connaissances	Limites des connaissances
<p>5.6. Les opérations commerciales de vente (3 semaines)</p> <p>5.6.1. La main courante</p> <p>5.6.2. La facture, la note client, la TVA</p> <p>5.6.3. Le contrat d'hôtellerie restauration</p> <p>5.6.4. Les encaissements clients</p> <p>5.6.5. Contrôle de caisse Remise à l'encaissement</p>	<p>Présentation et tenue d'une main courante.</p> <p>Différencier une note et une facture Calculer le HT et la TVA à partir du TTC et du taux de TVA Définir arrhes et acompte Identifier la TVA collectée.</p> <p>Caractériser les parties, l'objet, la cause, les effets et les obligations du contrat.</p> <p>Énumérer les modes de règlement : Carte de paiement, espèces, chèques, ticket restaurant et chèque voyage.</p> <p>Vérifier la caisse à partir du fonds de caisse Remettre à l'encaissement des chèques, des espèces et des cartes bancaires.</p>
<p>5.7. Les responsabilités de l'entreprise hôtelière (2 semaines)</p> <p>5.7.1. La responsabilité contractuelle</p> <p>5.7.2. La responsabilité délictuelle</p> <p>5.7.3. La responsabilité pénale.</p>	<p>Identifier la nature de la responsabilité ; les obligations de moyens et résultat</p> <p>À partir de situations concernant l'entreprise hôtelière, préciser la ou les responsabilités engagées.</p>

Première baccalauréat professionnel restauration- 23 semaines de cours- 10 semaines de PFE- 2 heures de cours par semaine.

Connaissances	Limites des connaissances
<p>5.8 Comptabilité de l'entreprise hôtelière (9 semaines)</p> <p>5.8.1 Le rôle de la comptabilité</p> <p>5.8.2 Les obligations comptables</p> <p>5.8.3 L'exercice comptable</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notion d'exercice <p>5.8.4 Le patrimoine : Le bilan</p> <p>5.8.5 Le compte</p> <p>5.8.6 Le plan comptable hôtelier</p> <p>5.8.7 La partie double</p> <p>5.8.8 La balance</p> <p>5.8.9 Le compte de résultat</p> <p>5.8.10 Les documents de synthèse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bilan comptable et en liste • Compte de résultat comptable et en liste 	<p>Structure, analyse, origine des capitaux utilisés et emplois</p> <p>Classement des principaux éléments par grandes rubriques</p> <p>Fonctionnement des comptes courants à partir d'exemples simples (comptes de trésorerie, de tiers)</p> <p>Classement des comptes</p> <p>Contrôle de l'égalité débit/crédit</p> <p>Calcul des soldes des différents comptes</p> <p>Contrôle de la partie double</p> <p>Établissement et analyse d'une balance</p> <p>Notion de charges et de produits</p> <p>Calcul du résultat</p> <p>Fonctionnement des comptes de charges et de produits</p> <p>À partir d'une balance, établir le compte de résultat et le bilan comptable</p>

Connaissances	Limites des connaissances
5.8.11 Le bilan : les ratios	<p>À partir d'un bilan et de formules de ratios, calculer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ratio de financement des immobilisations • Ratio de solvabilité • Ratio de crédit clients • Ratio de crédit fournisseurs • Ratio de rotation des stocks <p>Signification économique des ratios</p>
5.9 Le contrôle du compte bancaire et l'état de rapprochement <i>(2 semaines)</i>	Présenter un état de rapprochement bancaire
5.10 Le salarié dans l'entreprise <i>(12 semaines)</i> 5.10.1 La convention collective 5.10.2 Le contrat de travail <ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de contrat 5.10.3 Les conditions de travail <ul style="list-style-type: none"> • Durée du travail en hôtellerie-restauration • Congés légaux 	<p>Rôle et analyse</p> <p>Les éléments du contrat Les obligations des parties</p>

Connaissances	Limites des connaissances
<p>5.10.4 Les modes de rémunération</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rémunération au fixe • Rémunération au pourcentage <p>5.10.5 La représentation des salariés dans l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Délégués du personnel • Comité d'entreprise • Syndicats • CHSCT <p>5.10.6 Les conflits individuels</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le conseil des prud'hommes dans les institutions judiciaires • Rôle et procédure <p>5.10.7 La rupture du contrat de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le licenciement • La démission 	<p>À partir d'éléments donnés, présenter et calculer le bulletin de salaire</p> <p>Rôle respectif</p> <p>L'organisation judiciaire simplifiée en France (juridictions civiles et pénales)</p> <p>Procédures de licenciement individuel et de licenciement économique Documents de fin de contrat</p>

Terminale baccalauréat professionnel restauration- 21 semaines de cours- 8 semaines de PFE- 2 heures de cours par semaine.

Connaissances	Limites de connaissances
<p>5.11. Fixation du prix de vente, élaboration et analyse de la carte (6 semaines)</p> <p>5.11.1. La fiche technique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les ratios • Les écarts <p>5.11.2. Les principes d'OMNES</p> <p>5.11.3. Les indices de popularité</p> <p>5.11.4. Popularité et rentabilité des plats d'une gamme.</p>	<p>Calculer le coût matière, le prix de vente par application du coefficient multiplicateur et prix de vente TTC. Calculer et interpréter le ratio matière Calculer et analyser les écarts sur prix et sur quantité et l'écart global.</p> <p>Calculer et analyser les 4 principes d'OMNES pour une gamme.</p> <p>Calculer et analyser les indices de popularité pour une gamme.</p> <p>Calculer et analyser la popularité et la rentabilité pour une gamme.</p>
<p>5.12. La déclaration de TVA (4 semaines)</p> <p>Le principe de la TVA Les taux de TVA du secteur hôtelier Calculs de la TVA collectée et déductible Calculs de la TVA à décaisser ou du crédit de TVA La déclaration de TVA</p>	<p>Calcul d'une TVA, d'un HT, d'un TTC</p> <p>A partir des documents fournis, calculer la TVA collectée, déductible puis la TVA à décaisser ou le crédit de TVA. Compléter une déclaration de TVA en régime simplifié.</p>

Connaissances	Limites de connaissances
<p>5.13. Les investissements et leur financement (5 semaines)</p> <p>5.13.1. Les investissements</p> <p>5.13.2. L'amortissement linéaire</p> <p>5.13.3. Le financement des investissements Ressources propres Emprunt bancaire Crédit bail</p>	<p>Catégories et intérêts de l'investissement.</p> <p>Calculer une dotation aux amortissements en mode linéaire. Intérêt de l'amortissement. Incidence sur les documents de synthèse</p> <p>Identifier les critères de choix d'un moyen de financement. Analyser sommairement et comparer des tableaux de financement par emprunt et crédit bail : effectuer un choix Caractériser les parties, l'objet, la cause, les effets et les obligations du contrat de crédit bail.</p>
<p>5.14. Analyse des ventes et des marges (4 semaines)</p> <p>5.14.1. Calcul et analyse de la marge brute et du prime cost</p> <p>5.14.2. Classement des charges selon leur variabilité et calcul du seuil de rentabilité.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Point mort • Chiffre d'affaires critique 	<p>A partir du compte de résultat apprécier la signification économique et financière des indicateurs les plus courants : marge brute, marge après prime cost et prime cost.</p> <p>Analyse des résultats obtenus.</p>