

Comment tenir la comptabilité d'un restaurant

Description

Tenir [la comptabilité](#) d'un restaurant ne manque pas de particularités. Les pourboires et les consignations compliquent l'enregistrement des [charges d'exploitation](#). Tandis que la TVA collectée sur les [produits d'exploitation](#) se divise en plusieurs taux. De plus, l'analyse de la santé financière d'un établissement de bouche demeure impossible sans une bonne gestion comptable. Découvrez comment procéder.

[Expertise comptable: établir un devis pour votre restaurant](#)

Pourquoi tenir la comptabilité d'un restaurant ?

La majorité des restaurants, y compris dans le secteur de la restauration rapide, optent pour le statut juridique d'une entreprise commerciale. De fait, ils sont soumis à l'impôt sur les sociétés et à l'obligation de tenir une [comptabilité générale](#). Cette dernière prend la forme d'une [comptabilité d'engagement](#), ce qui astreint le gérant du restaurant à **faire appel à un cabinet comptable** pour l'assister.

Au-delà de la contrainte légale, un dirigeant ne peut pas effectuer le suivi de ses achats et de ses ventes sans tenir la comptabilité de son restaurant. Il est également incapable d'analyser sa rentabilité et ses bénéfices. La gestion comptable du restaurant demeure un outil fondamental dans la **prise de décisions stratégiques** pour le développement de son activité. Le [suivi comptable](#), quant à lui, permet de gérer au mieux la trésorerie de la structure.

Comment assurer la gestion comptable d'un restaurant ?

Contrairement à l'élaboration d'un plat que l'on peut créer en fonction des aliments disponibles, savoir comment tenir la comptabilité d'un restaurant ne s'improvise pas. La gestion administrative d'une entreprise requiert de **la rigueur et la maîtrise** de notions spécifiques à son domaine d'activités.

Faire preuve d'une organisation rigoureuse

Bien gérer son entreprise implique de **rationaliser le temps** que l'on alloue aux tâches administratives pour pouvoir se concentrer sur le développement de son activité. Pour optimiser la tenue de la comptabilité d'un restaurant, il convient de s'astreindre à la routine suivante :

- Ouvrir son courrier quotidiennement ;
- Réaliser une copie numérique des documents comptables (comme par exemple les [factures du restaurant](#)) ;
- Les ranger de façon hebdomadaire.

Pour le classement, l'idéal consiste à l'effectuer au sein de **deux classeurs** :

- Un premier réservé aux achats, divisé en 12 avec un intercalaire pour chaque mois de l'exercice comptable ;
- Un second qui sert à répartir les autres documents en fonction de leur nature, comme les extraits bancaires ou les fiches de paie.

À noter : Une bonne gestion de la partie administrative permet également de réduire le [coût de son comptable](#), car ce dernier ne perd pas de temps à chercher des pièces justificatives mal rangées.

Ventiler les ventes et les achats

Comprendre comment tenir la comptabilité d'un restaurant facilite le pilotage de l'activité. Une comptabilisation des recettes optimisée offre un gain de temps pour les obligations fiscales. Tandis que la ventilation des dépenses, à l'image d'une [comptabilité de gestion](#), permet d'améliorer les approvisionnements et les stocks.

La comptabilisation des recettes

Dès lors qu'il est paramétré proprement, un logiciel de caisse permet l'application des taux de TVA corrects et l'**enregistrement comptable automatique** des recettes du restaurant sur base des flux de caisse. Pour gagner du temps lors de sa [déclaration de TVA](#), il convient de ventiler les ventes en fonction des taux de TVA au sein du plan comptable.

Bon à savoir : Le ticket Z émis en fin de journée par le logiciel de caisse permet même de répartir les revenus en fonction des moyens de paiement utilisés.

L'enregistrement des dépenses

L'établissement de la déclaration de TVA ne requiert pas d'indiquer le taux de TVA pour chaque montant de TVA déductible. Par conséquent, la comptabilisation des frais ne nécessite pas le recours à une ventilation en fonction de la TVA, à l'inverse des ventes.

Par défaut dans le [Plan Comptable Général](#) (PCG), les achats de denrées et de boissons s'inscrivent au **débit de compte 601**. Dans ce cas, l'analyse des différents postes de dépenses s'avère compliquée et exige une étude approfondie du grand livre comptable.

Pour optimiser la gestion des dépenses au sein de la comptabilité d'un restaurant, il convient de solliciter un expert-comptable afin qu'il mette en place un **plan comptable spécifique** pour ce type d'activité.

D'autant que le métier de la restauration nécessite la maîtrise des caractéristiques comptables pour certains achats, tels que des **boissons consignées**. Faire appel à un professionnel spécialisé dans la gestion comptable d'un restaurant évite les erreurs lors de la saisie de la :

- Consignation ;
- Déconsignation ;
- Restitution des emballages.

Maîtriser les particularités de la comptabilité d'un restaurant

Au-delà de l'enregistrement comptable des achats et des ventes, l'activité de restaurateur se compose de spécificités qu'il convient maîtriser. Même si l'on fait appel à un [expert-comptable](#) pour s'occuper de la tenue de sa comptabilité.

La TVA collectée

Le métier de la restauration jongle avec **différents taux de TVA** selon les produits vendus :

- Réduit à 5,5 % pour les plats et boissons sans alcool à consommation différée ;
- Intermédiaire à 10 % pour les mets et boissons non alcoolisées à consommation immédiate ;
- Normal à 20 % pour les boissons alcoolisées.

Pour simplifier la saisie comptable de la TVA et sa collecte, le **paramétrage du logiciel de caisse** s'avère primordial. Cette tâche ne requiert aucune compétence particulière et permet de faciliter la mission du cabinet comptable.

Ce dernier se base sur **les flux de caisse et le Z de caisse** pour imputer directement les écritures dans le [journal comptable](#) du restaurant.

La livraison à domicile

La livraison à domicile des repas nécessite quelques aménagements pour tenir la comptabilité d'un restaurant. Toutes les dépenses en lien avec le **transport des plats et des boissons** requièrent un enregistrement comptable supplémentaire, à savoir les :

- Emballages ;
- Coûts de la distribution effectuée par un salarié ;
- Commissions des plateformes de livraison, comme Uber Eats, Deliveroo ou Just Eat.

Ces dernières varient en fonction des accords commerciaux validés avec chaque plateforme. Face au nombre important de transactions, prêter une attention particulière aux **taux de commission** s'avère indispensable.

Bon à savoir : Bien que les plats soient livrés au client, le taux de TVA intermédiaire de 10 % s'applique. Seuls les produits conditionnés pour permettre une consommation ultérieure, comme une boisson non alcoolisée en canette ou une glace dans un emballage individuel, bénéficient de la TVA réduite à 5,5 %.

Les repas consommés par les employés

La convention HCR impose au restaurateur de **nourrir ses employés** dès lors que :

- L'établissement ouvre aux heures usuelles des repas ;
- L'employé se trouve dans les locaux aux heures habituelles des repas.

L'indemnisation du repas offert aux salariés constitue un **avantage en nature**. Par conséquent, il apparaît sur les fiches de paie et entraîne :

- Le versement de cotisations sociales sur ce montant pour l'employeur ;
- La taxation à l'impôt sur le revenu pour le travailleur.

Le minimum garanti par repas s'élève à **3,65 euros pour un repas quotidien** et à 7,30 euros pour deux repas par jour. Le nombre de collations se détermine en fonction de la durée de travail effectif journalier :

- Inférieure ou égale à 5 heures, le salarié bénéficie d'un repas ;
- Au-delà de 5 heures, le salarié a le droit à deux repas.

L'[enregistrement comptable](#) d'un avantage en nature dans la comptabilité d'un restaurant prend la forme suivante :

- Débit du compte 6417 « Avantages en nature » ;
- Crédit du compte 726 « Production consommée ».

À noter : Le montant de l'avantage en nature varie d'un mois sur l'autre en fonction du nombre de jours travaillés et des horaires effectués par le salarié.

Quels sont les indicateurs indispensables pour tenir la comptabilité d'un restaurant ?

Comprendre comment tenir la comptabilité d'un restaurant permet d'obtenir des données cruciales pour piloter son activité et prendre des décisions stratégiques pertinentes. Cependant, il convient de scruter des indicateurs qui démontrent la **santé financière** de l'entreprise : le taux de marge et le chiffre d'affaires par personne.

Le taux de marge

La marge brute permet d'estimer **la rentabilité d'un restaurant**. Son calcul nécessite de connaître le chiffre d'affaires hors taxes (CA) et le coût des matières premières (CMP). La formule à appliquer est la suivante : $\text{Taux de marge brute} = (\text{CA} - \text{CMP}) / \text{CA}$.

Pour réaliser un résultat net positif, le restaurant doit générer un taux de marge suffisamment élevé pour couvrir les charges fixes. Le taux de marge moyen se situe aux alentours de **70 à 75 % dans le secteur de la restauration**.

Le chiffre d'affaires par personne

L'indicateur du chiffre d'affaires par personne consiste à évaluer les recettes pour une période donnée pour chaque employé présent en équivalent temps plein (ETP). Il permet d'analyser la productivité des salariés et **prévoir un planning adéquat** pour maximiser les profits.

Pour obtenir le chiffre d'affaires par personne d'une semaine, il convient de diviser les revenus hebdomadaires par le nombre de travailleurs présents sur base d'un ETP.

Toutefois, la recherche d'un ratio trop élevé peut engendrer des **effets néfastes** :

- Un allongement du temps d'attente des clients qui entraîne une baisse des ventes ;
- Une cadence de travail trop soutenue qui augmente le risque d'erreurs et de turn-over.

A lire aussi: [La comptabilité des tickets restaurant](#)

FAQ

Comment gérer une caisse de restaurant ?

La législation impose la tenue quotidienne d'un livre de caisse pour les commerçants, au sein duquel sont reportées toutes les recettes de la journée. Les outils les plus fréquemment utilisés pour gérer une caisse de restaurant sont :

- Les bandes de caisse enregistreuse ;
- Le brouillard de caisse ;
- La main courante.

Comment comptabiliser les commissions sur vente ?

commission sur vente en plus de l'opération de vente. Pour la comptabiliser, il faut :

- Débiter le compte de charges 6222 ;
- Débiter le compte de TVA déductible, le cas échéant ;
- Créditer le compte de tiers.

Comment faire la caisse en fin de journée ?

À la fin de la journée, l'édition d'un Z de caisse permet au gérant d'enregistrer les recettes et les dépenses de la journée dans le livre de caisse. Après l'inscription des mouvements dans l'agenda de caisse, il convient de comparer le solde théorique au solde réel.

C'est quoi un ticket Z ?

Le ticket Z désigne le justificatif qui récapitule le chiffre d'affaires réalisé sur une période spécifique. L'édition d'un Z de caisse en fin de journée vous permet :

- D'évaluer les ventes ;
- De ventiler les recettes par taux de TVA ;
- De connaître les différents moyens de paiement utilisés.