



SOCIÉTÉ DES CAFETIERS, RESTAURATEURS ET HÔTELIERS DE GENÈVE

COURS DE COMPTABILITE



Dates : Du 05 au 09 mars 2012

Lieu : Société des Cafetiers
Salle Vatel, rue Vignier, au rez-de-chaussée

Horaires : 08h30-11h45 et 13h30-16h45

Durée : 5 jours

Prix : Fr. 500.- par personne

Professeur : Jacqueline Gorgoni

La Société des Cafetiers vous propose un cours de comptabilité pour vous permettre une gestion saine de votre établissement, indispensable dans ces périodes difficiles où la concurrence ne nous permet aucune erreur de gestion.



COURS DE COMPTABILITE

Thèmes abordés pendant la formation

1. Les droits et obligations quant à la tenue d'une comptabilité

- ▶ Distribution et explication des documents « boussoles » pour le cafetier restaurateur
- ▶ Lecture et explications des applications propres à la comptabilité dans la restauration
- ▶ Quelles sont les obligations, pourquoi et envers quelles administrations ?
- ▶ L'organisation d'un plan comptable

2. Le livre de caisse et de banque

- ▶ La gestion des liquidités du restaurateur
- ▶ Les recettes, les achats, les charges et intérêts
- ▶ Les taux de TVA à appliquer
- ▶ Calcul des soldes pour balance

3. La TVA (Taxe sur la Valeur Ajoutée)

- ▶ Droits et applications de la TVA dans la restauration
- ▶ Quelle méthode choisir ?
- ▶ Les taux de TVA
- ▶ Calcul de la TVA selon la méthode choisie

4. Les bilans

- ▶ Présentation et lecture d'un bilan
- ▶ Catégories et applications d'un bilan
- ▶ Capital propre / découvert

5. Le compte d'exploitation

- ▶ Les applications d'un compte de Profits et Pertes
- ▶ Plan de travail et de calcul
- ▶ Bénéfice brut et bénéfice net
- ▶ Calcul des rendements et coefficients