

La comptabilisation de vos activités selon le Système uniforme des comptes pour restaurants

Exemple de présentation de l'état des résultats selon le *Système uniforme des comptes pour restaurants* (service complet).

Nom de votre restaurant		
État des résultats		
Pour la période		
débutant le XX et se terminant le YY		
	(\$)	(%)
Revenus		
Nourriture	75 000	75
Boissons	25 000	25
Total des revenus	100 000	100
Coût des marchandises vendues	32 000	32
Salaires et avantages sociaux		
Salaires		
Avantages sociaux		
Total des salaires	30 000	30
Coût de revient de base (prime cost)	62 000	62
Marge bénéficiaire brute	38 000	38
Frais d'occupation	7 000	7
Coûts directs d'exploitation	6 000	6
Musique et divertissement	100	0.1
Marketing	2 000	2
Services publics	3 000	3
Administration et frais généraux	6 000	6
Entretien et réparation	2 000	2
Total des frais d'exploitation	26 100	26,1
BÉNÉFICE AVANT FRAIS FINANCIERS ET AMORTISSEMENT	11 900	11,9
Frais financiers		
Amortissement		
Total des frais financiers et amortissement	3 000	3
BÉNÉFICE NET AVANT IMPÔTS	8 900	8,9
Impôts (exemple avec un taux d'imposition de +/- 20 %)	1 700	1,7
BÉNÉFICE NET APRÈS IMPÔTS	7 200	7,2

Avec ce deuxième article, nous continuons la série amorcée en janvier 2005 qui traite de la comptabilité selon le Système uniforme des comptes pour restaurants. Notre but, nous vous le rappelons, est de présenter aux lecteurs, exploitants de restaurants, le système uniforme de classification comptable utilisé par les restaurateurs canadiens et américains. Notre version du Système uniforme des comptes pour restaurants est l'équivalent québécois du Uniform System of Accounts for Restaurants recommandé aux États-Unis et adopté par la National Restaurant Association.

La comptabilité est un système de communication de l'information financière, notamment au moyen d'états financiers, qui doit satisfaire les besoins de ses utilisateurs. Leurs besoins étant différents des besoins spécifiques à d'autres types de commerce, il est normal que les restaurateurs exercent des pressions sur leurs comptables afin d'obtenir des modes de présentation des états financiers qui conviennent à ces besoins particuliers.

Les états financiers des restaurants doivent être présentés de façon à satisfaire les besoins spécifiques des restaurateurs...

Les états financiers présentés selon le Système uniforme des comptes pour restaurants sont des documents de synthèse

dans lesquels figurent les données financières et comptables d'un restaurant. Les données qu'ils contiennent sont présentées d'une façon organisée et spécifique à l'industrie de la restauration afin de permettre, entre autres, les analyses comparatives entre les différents restaurants (les expressions couramment employées pour désigner l'analyse comparative sont le balisage (ou benchmarking).

Au Canada, les états financiers comprennent le bilan, l'état des résultats (état des revenus et des dépenses), l'état des bénéfices non répartis, l'état de l'évolution de la situation financière ainsi que les notes et les documents explicatifs qui sont également consid-

Exemple de présentation du bilan

Nom de votre restaurant		
Bilan		
Au xx yy 2005	(\$)	(%)
Éléments d'actif		
Encaisse		
Stock		
Frais payés d'avance		
Immobilisations		
Frais reportés et actif incorporel		
Autres éléments d'actif		
Total des éléments d'actif	100 000	100
Éléments de passif		
Créditeurs		
Frais courus		
Dette à long terme		
Total des éléments de passif	50 000	50
Capitaux		
Capital-actions		
Bénéfices non répartis		
Total des capitaux propres	50 000	50

érés comme faisant partie intégrante des états financiers.

L'état des résultats (état des revenus et des dépenses)

L'état des résultats, selon

le Système uniforme des comptes pour restaurants, est un rapport dans lequel on fait état de toutes les transactions ou de toutes les activités à caractère financier de votre

entreprise, et ce, pour une période de temps donnée. C'est dans ce rapport que figurent les revenus et les dépenses de votre restaurant. Il s'agit donc du rapport de synthèse où les bénéfices ou les pertes que vous avez réalisés en exploitant votre restaurant durant une période donnée sont calculés.

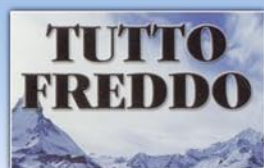
Le bilan

Le bilan est le document de synthèse qui présente, à une date donnée, la situation financière d'une entreprise et dans lequel figure la liste des éléments de l'actif, du passif et des capitaux propres. Les capitaux propres correspondent à la différence entre les éléments d'actif et de passif.

À suivre... 



DE LA CRÈME GLACÉE ITALIENNE SERVIE EN UN TOURNEMAIN



Tony Campanelli et Joseph Di Sarro
1-888-695-7617
www.tuttofreddo.com



Côme Veilleux
1-866-353-8031
www.rapidoequipment.com



Pacojet est un robot de cuisine unique en son genre

RéfrigerAction

Gérald Daneau
1-888-920-0943
familledaneau@videotron.ca

