

La déclaration de TVA et le chiffres d'affaires Chez Le Zinc



Le responsable administratif de l'entreprise LE ZINC doit traiter la déclaration de TVA et gérer informatiquement le cahier des recettes. Il confie une partie des tâches à ces 2 stagiaires.

<p style="text-align: center;">Le Zinc 4 place Décazes 33500 Libourne</p> <p style="text-align: center;">Gérant : Jean-Francois Pinaud</p> <p style="text-align: center;">Activité : café, brasserie, hôtel Tél : 05.57.24.33.47 - Site : www.lezin.fr – Contact@lezinc.fr SIRET 766 471 254 00041 – APE 5630Z FR62 766 471 254 – SARL capital 8000 €</p> <p style="text-align: center;">Régime de TVA : réel normal déclaration mensuelle Exercice comptable : 1/04/N au 31/03/N+1</p>
--

Vous êtes en stage dans le cabinet comptable « Comte et fils ». Votre tutrice, Madame Henry, vous remet le dossier du client « Le Zinc » dont il faut établir la déclaration de TVA du mois et mettre en place un outil de suivi des chiffres d'affaires.

Ce dossier comprend des documents extrait du logiciel comptable, les fichiers tableurs et des documents manuscrits.

Mission 1 – La déclaration de TVA

Tous les mois un état de la caisse enregistreuse est édité par Monsieur Pinaud.

Les tickets imprimés issus des données de caisse permettent le contrôle de la ventilation de TVA. Un document spécifique est alors complété pour croiser les valeurs.

Une fois les informations contrôlées, un état préparatoire à la télédéclaration de TVA est réalisé à l'aide d'un formulaire CA3. Ce formulaire est ensuite agrafé avec l'état de ventilation des TVAs et les tickets de caisse récapitulatifs pour être conservé avant d'être archivé.

1.1 Compléter le tableau de ventilation des TVA (Annexe 1)

1.2 Établir le brouillon de la déclaration de TVA de février (Annexe 2)

1.3 Télédéclarer la TVA <https://dgxy.link/rbQVM> et imprimer au format pdf le document

1.5 Pour aller plus loin.... Terminer l'écriture de TVA à saisir dans le logiciel de gestion (Annexe 3)

Document à disposition

- Doc 1.1 – Taux de TVA et document juridique
- Doc 1.2 – Consultation des comptes
- Doc 1.3 – Balance partielle
- Doc 1.4 – Bandes caisse enregistreuse du mois
- Doc 1.5 – Ventilation des TVAs
- Doc 1.6 – Bordereau d'imputation prérempli



Mission 2 – La gestion du cahier des recettes

Le cahier des recettes était manuscrit jusqu'à présent. Monsieur Pinaud souhaitant suivre de manière plus précise l'évolution de son chiffre d'affaires par activité, nous avons prévu la conception d'un fichier sur tableur qu'il mettra à jour régulièrement. Une sécurisation de certaines cellules est nécessaire pour permettre la saisie des informations utiles à Monsieur Pinaud sans qu'il puisse modifier les autres cellules. Ce document, en cours d'élaboration, doit être terminé rapidement.

Madame Henry a écrit au brouillon le projet de la feuille récapitulative des CA.

Étape 1 – Le tableau des recettes

Il convient de mettre à jour le fichier en intégrant les chiffres d'affaires de cette année et en terminant le tableau « récapitulatif des recettes annuelles ».

- 2.1 Créer la feuille pour l'année N-1 – N à l'identique des autres feuilles en intégrant les chiffres d'affaires communiqués
- 2.2 Protéger partiellement les feuilles de saisie des CA
- 2.3 Terminer le tableau « Récapitulatif annuelle des recettes » en intégrant les calculs, en affectant les CA mensuels par année.
- 2.4 Mettre en forme le tableau « Récapitulatif annuelle des recettes ».
- 2.5 Nommer et colorer les onglets pour une meilleure visibilité
- 2.6 Créer le graphique adapté sous chaque tableau annuel de chiffre d'affaires

Documents et fichiers à disposition

- Doc2.1 – Cahier des recettes N-1 / N
- Doc 2.2 - Projet « feuille récapitulative » étape 1
- Fichier : Doc2.1-recette-annuelle.xls
- Doc 2.3 – Zone de protection / Mise en forme attendue
- tutoriel-Excel_table-lien.pdf
- Fichier : Doc2.2_ProjetFeuilleRecapitulative-.xlsx

Pour aller plus loin....

Étape 2 – La ventilation des recettes mensuelles

L'organisation des informations de la « ventilation des recettes par mois » a été dessinée au brouillon par madame Henry. Cette organisation est entièrement automatisée. Le choix du mois dans la liste déroulante va afficher automatiquement dans le tableau le CA par catégorie et par année. Cette vue d'ensemble a pour objectif une lecture rapide des données de gestion.

- 2.7 Créer le tableau « ventilation des recettes par mois »
- 2.8 Ajouter le graphique correspondant sous le tableau
- 2.9 Protéger la feuille en laissant uniquement un accès à la liste déroulante
- 2.9 Créer les feuilles de report des CA annuels des deux prochaines années

Documents et fichiers à disposition

- Doc 2.4 - Projet « feuille récapitulative » - Étape 2
- Fichier : doc2.2_ProjetFeuilleRecapitulative-.xlsx
- tutoriel-Excel_liste-deroulante.pdf



Mission 3 – L'analyse de données de gestion

Chaque mois une analyse de l'activité est réalisée par madame Henry. Cette analyse met en avant l'évolution des CA sur les 3 dernières années ainsi que les recettes du mois. Ce document écrit est transmis à monsieur Pinaud soucieux de la progression du son CA.

3.1 Rédiger de manière structurée cette analyse

Les recettes annuelles sont en en progression sauf pour les mois d'avril, mai, novembre et décembre. Attendre le mois de mars pour finaliser l'année.

Novembre : CA en régression 2 années consécutives (bar et restaurant en perte de vitesse).

M. Pinaud doit trouver les causes pour redynamiser ses activités.

Très bonne arrière-saison, progression du CA de près de 10% (très bonne progression du CA pour le restaurant et bien pour les ventes à emporter mais attention à l'hôtel et au bar qui sont en déclin).

Février : bonne progression pour le bar et le restaurant. Les ventes à emporter sont en baisse, peut être que les conditions climatiques en sont la cause. L'hôtellerie est en perte de vitesse, baisse constante sur les 3 dernières années. Il faut trouver des solutions.

Document 1.1 -Taux de TVA et document juridique

Comptes comptables

445510(+2 chiffres mois)
compte de TVA à décaisser + 2 chiffres du mois

512100000 Banque BPSO

BULLETIN OFFICIEL DES IMPÔTS - N° 65 DU 30 JUIN 2009 DIRECTION GÉNÉRALE DES FINANCES PUBLIQUES 3 C-4-09 Vor Actualisation des taux DU 02 janvier 2014

Section 2 : Taux

5. Sans préjudice des dispositions des 1° à 3° de l'article 278 bis du CGI, le taux applicable aux ventes à consommer sur place et à emporter à l'exclusion des boissons alcooliques est de

- 10 % en France continentale ;

6. Le taux applicable aux ventes à consommer sur place de boissons alcooliques est de :

- 20 % en France continentale ;

12. Le taux applicable à la pension et demi-pension hôtelière est de :

- 10 % en France continentale

Document 1.2 - Consultation des comptes depuis le logiciel comptable

Mois	Solde mensuel	Solde comptable
S.A.N		6 524,48
Décembre	648,69	7 173,17
Janvier	565,05	7 738,22
Février	356,16	8 094,38
Mars		8 094,38

Détail des capitaux Février 20N		
Débit :	356,16	8 094,38
Crédit :	0,00	0,00
Solde :	356,16	8 094,38

Mois	Solde mensuel	Solde comptable
S.A.N		7 518,51
Décembre	156,80	7 675,31
Janvier		7 675,31
Février	172,01	7 847,32
Mars		7 847,32

Détail des capitaux Février 20N		
Débit :	172,01	7 847,32
Crédit :	0,00	0,00
Solde :	172,01	7 847,32

Mois	Solde mensuel	Solde comptable
S.A.N		-
Décembre	120,00	120,00
Janvier		120,00
Février		120,00
Mars		120,00

Détail des capitaux Février 20N		
Débit :	0,00	120,00
Crédit :	0,00	0,00
Solde :	0,00	120,00

Mois	Solde mensuel	Solde comptable
S.A.N		9 252,72
Décembre	699,93	9 952,65
Janvier	1 078,00	11 030,65
Février	856,81	11 887,46
Mars		11 887,46

Détail des capitaux Février 20N		
Débit :	856,81	11 887,46
Crédit :	0,00	0,00
Solde :	856,81	11 887,46

Mois	Solde mensuel	Solde comptable
S.A.N		6 238,76
Décembre	777,68	7 016,44
Janvier	618,79	7 635,23
Février	622,39	8 257,62
Mars		8 257,62

Détail des capitaux Février 20N		
Débit :	622,39	8 257,62
Crédit :	0,00	0,00
Solde :	622,39	8 257,62



Document 1.4 - Bandes de caisse enregistreuse du mois

ENTREE		
5	12 HUITRES NATURES	65,00
2	6 HUITRES GRATINEES	15,00
12	ASSIETTE CHAUCUTERIE	72,00
4	ASSIETTE DE SERANO	28,00
5	ASSIETTE FRITES	10,00
26	CAMPAGNARDE	312,00
9	CARPACCIO DE SAUMON	81,00
9	DIVERS ENTREE	66,00
3	EXMOULE CURRY	33,00
8	EXP MOULE MARI	88,00
27	FERMIERE	324,00
1	FOIE GRAS MI CUIT	12,00
3	FOIE GRAS POELE POMM	45,00
15	MARINA	180,00
20	SALADE CHEVRE CHAUD	140,00
10	SALADE DE FRUIT DE M	70,00
4	SALADE GOURMANDE	56,00
67	SALADE LANDAISE	804,00
6	SALADE MAGRET FUME	45,00
10	SALADE NIÇOISE	70,00
5	SALADE PERIGOURDINE	37,50
8	SALADE SAUMON FUME	60,00
2	SALADE TGV	14,00
22	SOUPE DE POISSON	99,00
1	TRANCHE DE SAUMON FU	7,00
284	ENTREE	2 733,50

VIN		
5	1/2 COTE PROVENCE ROS	40,00
4	1/2 CH BOIRESSE	52,00
4	1/2 CH COQUILLAS	72,00
7	1/2 CH HT GUIRAUD	84,00
1	CH LA CROIX MOUL	10,50
12	1/2 CLAIRET ROSE	96,00
1	1/2 ENTRE 2 MERS BL	8,50
4	1/2 GRAVES BLANC	42,00
8	1/2 LA FLEUR AMANDIE	112,00
1	1/2 LE BREUIL RENAI	14,00
1	1/2 MUSCADET	10,00
96	1/2 PICHET	480,00
7	1/2 SAUVIGNON BLANC	52,50
86	1/2 ST EMILION	645,00
10	1/2 TERROIRS FUTIAC	100,00
98	1/4 PICHET	245,00
84	1/4 ST EMILION	378,00
8	75 CL PICHET	60,00
1	CH BOIRESSE	24,00
4	CH HT GUIRAUD	84,00
1	CHAT.DUPLESSIS	30,00
12	CLAIRET ROSE	161,00
5	COTE PROVENCE ROSE	67,50
103	DIVERS VIN	740,00
4	GRAVES BLANC	92,00
4	LA FLEUR AMANDIERS	29,00
10	LITRE PICHET	90,00
1	MUSCADET	18,00
1	SAUVIGNQN BLANC	12,00
4	TERROIRS FUTIAC	76,00
7	VERRE DE SAUTERNES	31,50
594	VIN	3 956,50

MENU		
2	9 HUITRES	0,00
122	ASSIETTE JAMBON PA	0,00
195	BAVETTE ECHALOTES	0,00
106	BAVETTE SAUCE POIV	0,00
89	BROCHETTE POULET	0,00
1	CARPACCIO SAUMON	0,00
3	CIVET LOTTE PATES	0,00
38	CONFIT CANARD	0,00
33	COQUILLE ST JACQUE	0,00
119	COTE D'AGNEAU AUX	0,00
30	COTE DE VEAU FORES	0,00
7	ENTRECOTE BERCY	0,00
60	ENTRECOTE ECHALOTT	0,00
266	ENTREE	0,00
23	FILET SAUMON	0,00
75	FOIE GRAS MI.CUIT	0,00
25	FOIE GRAS POELE PO	0,00
11	MAGRET CANARD GRIO	0,00
67	PLAT	0,00
117	PLAT DU JOUR	0,00
82	POISSON DU JOUR	0,00
206	SALADE CHEVRE CHAU	0,00
18	SALADE DE MAGRET	0,00
3	SALADE LANDAISE	0,00
32	SALADE PERIGOURDIN	0,00
158	SALADE SAUMON FUME	0,00
82	SALADE TGV	0,00
13	TOURNEDOS ROSSINI	0,00
18	TRUITE AUX AMANDES	0,00
41	TRUITE MEUNIERE	0,00
16	ASSIETTE CHARCUTERIE	0,00
25	ASSIETTE CRUDITES	0,00
4	COTE DE BOEUF 1 PERS	0,00
32	ENTREE DU JOUR	0,00
3	ILES FLOTANTES	0,00
266	MENU 10.00 EUR	2 660,00
86	MENU 11,50 EUR	989,00
568	MENU A 13.50 EUR	7 668,00
158	MENU A 18 EUR	2 844,00
31	MENU A 25 EUR	775,00
23	MENU ENFANT	161,00
13	MOUSSE CHOCOLAT	0,00
28	PIECE DU BOUCHER	0,00
28	PLAT DU JOUR	0,00
30	POISSON DU JOUR	0,00
13	SALADE PARISIENNE	0,00
70	TARTE	0,00
3436	MENUS	15 097,00

DIGESTIFS		
1	ALCOOL DE POIRE	5,50
3	ARMAGNAC	16,50
9	COGNAC	49,50
2	GET	11,00
6	MANZANA	27,00
1	MARIE BRIZARD	5,50
4	RHUM	18,00
26	DIGESTIFS	133,00

SANDWICH		
7	DIVERS SANDWICH	23,00
6	SANDW JAMBON FROMAGE	19,20
1	SANDW, FROHAGE	3,20
6	SANDW. JAMBON BLANC	19,20
3	SANDW. SAUCISSON	9,60
2	SANDW.JAMBON BAYONNE	7,00
1	SANDWICH CRUDITES	4,00
26	SANDWICH	85,20
HOTEL		
55	CHAMBRE 1 PERS.	2 200,00
21	CHAMBRE 2 PERS.	1 050,00
32	CHAMBRE 3 PERS.	1 920,00
108	HOTEL	5 170,00
TOTAL VENTES		EUR 45 691,70



Document 1.4 (Suite) - Bandes de caisse enregistreuse du mois

MER 28 FEV 20N 22:40	NUM 00029
CAISSE 1 VENDEUR 0: VENDEUR 0	
RAZ DU MOIS GENERAL MJM 00029	
PAS DE FAMILLE !	
13 6 HUITRES NATURE	97,50
4 BEARNAISE	0,00
1567 CAFE	2 350,50
38 CAFE ALLONGE	64,60
15 CALVA	67,50
19 CAPPUCCINO	66,50
37 COCALIGHT	111,00
56 DECA	86,70
11 DIVERS A EMPORTE	434,30
51 ECHALOTTES	0,00
11 EXP MOU CREME	121,00
36 GRAND CAFE	108,00
55 GRAND CHOCOLAT	154,00
38 GRAND CREME	121,60
18 INFUSION	-50,40
2 IRISH COFFEE alcool	12,00
528 JE RECLAME LA SUITE	0,00
2 NATURE	0,00
39 PETIT CHOCOLAT	62,40
29 POIVRE	0,00
26 PT CREME	46,80
1 ROQUEFORT	0,00
1 SALADE VERTE	3,50
4 SANDWICH POULET	14,00
6 SANS SAUCE	0,00
54 TAGLIAT ELLE CARBONAR	459,00
37 TAGLIATELLES 3 FRQMA	314,50
22 THE AROMATISE	70,40
52 THE NATURE	145,60
2772 2772 PAS DE FAMILLE !	4 961,80

BAR		
44	1/2 EAU	154,00
12	12 1/4 EAU	31,20
2	1664 Bière	8,00
172	ACKERLAND cocktail alcool	395,60
450	ACKERLAND cocktail alcool	1 125,00
20	AMERICANO cocktail alcool	100,00
36	BABY cocktail alcool	108,00
11	BABY COCA cocktail alcool	38,50
1	BRUGS bière	4,50
30	BTLLE EAU	150,00
2	CACOLAC	6,00
2	CAMPARI cocktail alcool	9,00
12	CHOCOLATINE	14,40
18	CLAN CAMPBELL alcool	99,00
155	COCA	465,00
32	COUPE CHAMPAGNE alcool	205,00
34	CROISSANT	40,80
61	DEMI SIROP	170,80
4	DESPERADOS bière	18,00
15	DIABOLO	40,50
24	DIST INGUE bière	120,00
84	84 DIVERS BAR non alcool	457,30
3	DIVERS COCKT AL sans alcc	15,00
-66	DIVERS MENUS sans alcool	-879,50
2	FANTA	6,00
3	GALOPIN vin	5,10
7	GIN TONIC alcool	42,00
1	GINI	3,00
13	HEINEKEN bière	52,00
3	JACK DANIELS alcool	24,00
23	JAMESON alcool	126,50
93	JUS DE FRUITS	279,00
59	KIR CASSIS alcool	147,50
15	KIR HURE alcool	37,50
10	KIR ROYALE alcool	62,00
6	LEFFE alcool	27,00
11	LILLET alcool	49,50
1	LIMONADE	2,40
39	MARTINI alcool	136,50
32	MONACO alcool	83,20
3	MUSCAT alcool	10,50
30	NESTEA	90,00
35	NOISETTE	56,00
14	ORANGINA	42,00
18	PANACHE alcool	45,00
14	PASTIS alcool	35,00
2	PELFORTH alcool	9,00
24	PERRIER	72,00
20	PERRIER COCA TRANCHE	68,00
43	PETIT DEJEUNER	193,50
9	PICON BIERE alcool	36,00
37	PINEAU PORTO alcool	129,50
71	RICARD alcool	177,50
6	SCHWAPPES	18,00
9	SIROP A LEAU	18,00
3	SUPP LAIT	0,60
13	SUPP SIROP	5,20
4	SUZE alcool	10,00
104	VERRE DE VIN alcool	296,60
2	VODKA alcool	11,00
50	WENDELINES sans al	174,80
39	WENDELLINUS TER. Alcool	136,50
16	WHISKY COCA alcool	96,00
2042	BAR	5 710,00



Annexe 1 – Ventilation des TVAs

Montant du CA du mois	Montant de la TVA le chiffre d'affaires
4 691,70	3 268,86 total TVA = 1 352,92 à 20% + 3 415,84 à 10%

► Surligner sur les bandes caisse en jaune les ventes soumises à 10 % et en vert celles à 20 %

Éléments	CA TTC	CA HT	TVA 20%	TVA 10%
Ventes à 10%				
Plats	6 935,50	6 305,00		630,50
Entrées	2 733,50	2 485,00		248,50
Menus	15 097,00	13 724,55		1 372,45
Sandwich	85,20	77,45		7,75
Hôtel	5 170,00	4 700,00		470,00
Bar non alcool	1 694,00	1 540,00		154,00
Pas de famille 4961,80-12,00	4 949,80	4 499,82		449,98
Dessert	909,20	826,55		82,65
TOTAL VENTES 10%	37 574,20	34 158,36	-	3 415,84
Ventes à 20%				
Pas de famille Irish coffee	12,00	10,00	2,00	
Bar alcool	4 016,00	3 346,67	669,33	
Vin	3 956,50	3 297,08	659,42	
Digestif	133,00	110,83	22,17	
TOTAL VENTES 20%	8 117,50	6 764,58	1 352,92	-
TOTAL POUR CONTRÔLE	45 691,70	40 922,95	1 352,92	3 415,84

Document 1.3 - Extrait balance partielle

Exercice du 1/04/N-1 au 31/03/N

le 16/03/200N

BALANCE PARTIELLE

à 9:13

Février 200N

Présentation en Euros - Sélection de journaux, impression standard, mouvement présentés par ordre de saisie

Jr	VT compte	LA	Pièce	Libellé	SOLDE	
					Débit	Crédit
28	08009999		FOLIO 1	REPT RECETTES FEV 200N	45 691,70	
	70700002			REPT RECETTES FEV 200N		29 458,36
	70700001			REPT RECETTES FEV 200N		6 764,58
	70600002			REPT RECETTES FEV 200N		4 700,00
	44571102			REPT RECETTES FEV 200N		3 415,84
	44571101			REPT RECETTES FEV 200N		1 352,92
TOTAL 02/200N					45 691,70	45 691,70



Document 2.1 - Cahier des recettes N-1 N

Cahier des recettes de l'année

Mois	BAR	RESTO	SAND. PLATS EMP.	HOTEL	TOTAL
Avril	10 562,40	27 098,30	2 143,60	9 076,00	48 880,30
Mai	17 507,50	30 840,70	1 644,50	9 305,00	59 297,70
Juin	17 281,50	36 604,90	1 004,20	9 775,50	64 666,10
Juillet	25 875,82	39 658,80	3 012,30	9 474,50	78 019,42
Août	20 449,74	42 844,70	2 329,90	7 604,75	73 228,09
Septembre	22 757,75	38 348,60	3 593,60	10 188,00	74 887,95
Octobre	14 830,60	32 191,10	1 708,80	8 000,50	56 731,00
Novembre	11 150,00	26 401,20	1 001,90	6 486,00	45 039,10
Décembre	10 501,20	25 827,30	1 114,80	7 631,00	45 074,30
Janvier	11 502,30	24 853,00	603,30	5 858,00	42 816,60
Février	10 237,50	29 764,70	519,50	5 170,00	45 691,70
Mars					
TOTAL					

Prévoir un graphique adapté sous chaque cahier de recettes

Document 2.2 - Projet « feuille récapitulative » - Étape 1

Sur la même feuille de calculs en respectant la charte graphique des feuilles existantes concevoir les 2 tableaux.

Récapitulatif des recettes annuelles

Mois	ANNÉES						MOYENNE	EVOLUTION 1 en %	EVOL 2 en %	Evolut° 3 en %	Evolut° 4 en %
	N-3 N-2	N-2 N-1	N-1 N	N N+1	N+1 N+2						
Avril Mai ↓	reporter les CA mensuels de l'année										
TOTAL											

Evolution → il s'agit de la variation des recettes d'une année sur l'autre.
Ceci est à traduire en %.

Evolution 1 → Comparaison année N-2/N-1 par rapport à l'année N-3/N-2



Document 2.3 – Zone de protection / Mise en forme attendue

	A	B	C	D	E	F
1	RÉPARTITION DES RECETTES ANNEE N-1 N					
2	MOIS	BAR	RESTO	SAND. PLATS EMP.	HOTEL	TOTAL
3	AVRIL	10 562,40	27 098,30	2 143,60	9 076,00	48 880,30
4	MAI	17 507,50	30 840,70	1 644,50	9 305,00	59 297,70
5	JUIN	17 281,50	36 604,90	1 004,20	9 775,50	64 666,10
6	JUILLET	25 870,71	42 844,70	2 328,90	7 450,00	78 019,42
7	AOUT	20 449,74	42 844,70	2 328,90	7 604,75	73 228,09
8	SEPTEMBRE	9 757,75	20 848,60	500,00	10 188,00	74 887,00

Tableau intégralement verrouillé

Récapitulatif des recettes annuelles

Années	Année N-3 N-2	Année N-2 N-1	Année N-1 N	Année N N1	Année N1 N2	Moyenne	Évolution 1 en %	Évolution 2 en %	Évolution 3 en %	Évolution 4 en %
Avril	46 676,83	49 385,93	48 880,30	-	-	24 566,56	6%	-1%	-100%	#DIV/0!
Mai	57 610,07	64 037,15	59 297,70	-	-	30 833,71	11%	-7%	-100%	#DIV/0!
Juin	60 145,94	63 366,57	64 666,10	-	-	32 008,17	5%	2%	-100%	#DIV/0!
Juillet	75 199,71	77 604,90	78 019,42	-	-	38 960,00	3%	0%	-100%	#DIV/0!

Données affectées provenant des autres feuilles
(lier les feuilles)

Document 2.4 - Projet « feuille récapitulative » - Étape 2

Ventilation des recettes par mois

Mois

liste déroulante des mois

↓

A partir du mois sélectionné dans la liste, les recettes par activité doivent s'afficher dans le tableau

ANNÉES	BAR	RESTO	SAND. PLATS.	HOTEL	TOTAL	MOYENNE
Année N-3 N-2						
Année N-2 N-1	recettes du mois					

prévoir le graphique correspondant.

① Penser à créer des tables et à lier les feuilles.

Insérer un formulaire
Utiliser la fonction INDEX



RÉSULTAT ATTENDU

Récapitulatif des recettes annuelles											
Années	Année N-3 N-2	Année N-2 N-1	Année N-1 N	Année N N1	Année N1 N2	Moyenne	Évolution 1 en %	Évolution 2 en %	Évolution 3 en %	Évolution 4 en %	
Avril	46 676,83	49 385,93	48 880,30	-	-	24 566,56	6%	-1%	-100%	#DIV/0!	
Mai	57 610,07	64 037,15	59 297,70	-	-	30 833,71	11%	-7%	-100%	#DIV/0!	
Juin	60 145,94	63 366,57	64 666,10	-	-	32 008,17	5%	2%	-100%	#DIV/0!	
Juillet	75 480,71	77 830,00	78 019,42	-	-	38 962,36	3%	0%	-100%	#DIV/0!	
Août	63 641,67	67 029,97	73 228,09	-	-	35 064,52	5%	9%	-100%	#DIV/0!	
Septembre	67 043,46	67 693,52	74 887,45	-	-	35 645,24	1%	11%	-100%	#DIV/0!	
Octobre	56 526,70	55 397,49	56 731,00	-	-	28 032,12	0%	2%	-100%	#DIV/0!	
Novembre	48 118,92	47 537,73	45 039,11	-	-	23 144,21	-1%	-5%	-100%	#DIV/0!	
Décembre	48 326,69	47 180,44	45 074,30	-	-	23 063,69	-2%	-4%	-100%	#DIV/0!	
Janvier	28 860,11	41 395,00	42 816,60	-	-	21 052,90	43%	3%	-100%	#DIV/0!	
Février	43 727,59	44 376,02	45 691,70	-	-	22 516,93	1%	3%	-100%	#DIV/0!	
Mars	45 147,10	49 575,00	-	-	-	12 393,75	10%	-100%	#DIV/0!	#DIV/0!	
TOTAL	640 305,79	674 804,82	634 331,77	-	-	327 284,15	5%	-6%	-100%	#DIV/0!	

Année	BAR	RESTO	SAND. PLATS EMP.	HOTEL	Total
Année N-3 N-2	11 924,50	34 005,89	1 005,90	8 590,41	55 526,70
Année N-2 N-1	11 524,58	33 512,50	1 234,67	9 125,74	55 397,49
Année N-1 N	14 830,60	32 191,10	1 708,80	8 000,50	56 731,00
Année N N1	-	-	-	-	-
Année N1 N2	-	-	-	-	-

RÉPARTITION DES RECETTES ANNEE N-1 N					
MOIS	BAR	RESTO	SAND. PLATS EMP.	HOTEL	TOTAL
AVRIL	10 562,40	27 098,30	2 143,60	9 076,00	48 880,30
MAI	17 507,50	30 840,70	1 644,50	9 305,00	59 297,70
JUIN	17 281,50	36 604,90	1 004,20	9 775,50	64 666,10
JUILLET	25 875,82	39 658,80	3 010,30	9 474,50	78 019,42
AOÛT	20 449,74	42 844,70	2 328,90	7 604,75	73 228,09
SEPTEMBRE	22 757,75	38 348,60	3 593,10	10 188,00	74 887,45
OCTOBRE	14 830,60	32 191,10	1 708,80	8 000,50	56 731,00
NOVEMBRE	11 150,00	26 401,20	1 001,91	6 486,00	45 039,11
DECEMBRE	10 501,20	25 827,30	1 114,80	7 631,00	45 074,30
JANVIER	11 502,30	24 853,00	603,30	5 858,00	42 816,60
FEVRIER	10 237,50	29 764,70	519,50	5 170,00	45 691,70
MARS	-	-	-	-	-
TOTAL	172 656,31	354 433,30	18 672,91	88 569,25	634 331,77

