



PLAN COMPTABLE CHR

Plan comptable spécifique pour la restauration adaptée aux besoins des entreprises du secteur. Il reprend les grandes catégories du **Plan Comptable Général (PCG)** tout en y ajoutant des comptes spécifiques à la gestion d'un restaurant.

1. Classes principales des comptes

Classe 1 : Comptes de capitaux

- **101** : Capital social
- **1063** : Réserves indisponibles
- **108** : Compte de l'exploitant (pour les entreprises individuelles)
- **164** : Emprunts bancaires à long terme
- **167** : Dettes rattachées à des participations

Classe 2 : Comptes d'immobilisations

- **211** : Terrains
- **2135** : Installations générales, aménagements des locaux (par exemple : cuisine professionnelle, mobilier de salle)
- **2154** : Matériel et outillage spécifiques (équipements de cuisine, fours, etc.)
- **2183** : Matériel de transport (véhicules pour livraison)
- **280** : Amortissements des immobilisations corporelles

Classe 3 : Comptes de stocks

- **301** : Achats de matières premières (ex : légumes, viandes, poissons)
- **302** : Achats de boissons (alcoolisées et non alcoolisées)
- **37** : Stocks de marchandises (produits finis comme plats préparés ou produits revendus)

Classe 4 : Comptes de tiers

- **401** : Fournisseurs (paiements des matières premières, boissons, etc.)
- **411** : Clients (créances en attente de règlement)
- **421** : Salaires à payer
- **425** : Avances et acomptes versés au personnel

- **44566** : TVA déductible sur biens et services
- **44571** : TVA collectée

Classe 5 : Comptes financiers

- **512** : Banque
- **514** : Caisse
- **530** : Chèques à encaisser
- **580** : Virements internes

Classe 6 : Comptes de charges

- **601** : Achats de matières premières
- **602** : Achats de fournitures non stockées (serviettes, emballages, ustensiles jetables)
- **6061** : Fournitures administratives
- **6068** : Fournitures pour petits équipements (vaisselle, petits matériels)
- **611** : Locations (salle, matériel, terrasse)
- **613** : Entretien et réparations (matériel de cuisine, mobilier, etc.)
- **6226** : Honoraires (consultant en restauration, comptabilité, etc.)
- **641** : Charges de personnel (salaires et cotisations)
- **645** : Cotisations sociales
- **681** : Dotations aux amortissements des immobilisations corporelles

Classe 7 : Comptes de produits

- **701** : Ventes de produits finis (plats cuisinés servis au restaurant)
- **702** : Ventes de marchandises (boissons, snacks emballés)
- **707** : Prestations de services (location de salle, service traiteur)
- **7085** : Produits accessoires (livraisons, vente de bons cadeaux)
- **7088** : Autres produits de gestion courante (frais annexes facturés)

2. Catégories spécifiques pour la restauration

Matières premières et consommables

- **6063** : Achats de petit matériel de cuisine (poêles, casseroles, etc.)
- **6064** : Achats de produits d'entretien (nettoyants pour cuisine, sanitaires)
- **6065** : Produits alimentaires spécifiques (épices, sauces, garnitures)

Charges de personnel spécifiques

- **6411** : Salaires du personnel de salle

- **6412** : Salaires du personnel de cuisine
- **6413** : Salaires du personnel de livraison

TVA spécifiques à la restauration

- **44571** : TVA collectée à taux réduit (10 % pour les repas servis sur place)
 - **44572** : TVA collectée à taux normal (20 % pour les boissons alcoolisées)
-

3. Conseils pour utiliser ce plan comptable

1. **Adaptation aux besoins** : Ajoutez ou retirez des sous-comptes selon la taille de votre restaurant.
2. **Automatisation** : Utilisez un logiciel comptable pour automatiser l'enregistrement des transactions.
3. **Suivi des marges** : Segmentez vos produits et charges pour analyser les marges de chaque activité (plats, boissons, livraisons).