

# 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.

<p><b>Le Zinc</b> 4 place Décazes 33500 Libourne</p> <p>Gérant : Jean-Francois Pinaud</p> <p>Activité : café, brasserie, hôtel Tél : 05.57.24.33.47 - Site : <a href="http://www.lezin.fr">www.lezin.fr</a> – <a href="mailto:Contact@lezinc.fr">Contact@lezinc.fr</a> SIRET 766 471 254 00041 – APE 5630Z FR62 766 471 254 – SARL capital 8000 €</p> <p>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 de son CA.

**3.1 Rédiger de manière structurée cette analyse**



## 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 1.3 - 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 1.4 - 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	
<b>PAS DE FAMILLE !</b>	
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	COCA LIGHT 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	TAGLIATELLE 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

<b>PLATS</b>	
70	BAVETTE 630,00
3	BROCHETTE 24,00
10	CIVET DE LOTTE 125,00
33	CONFIT DE CANARD 313,50
1	COTE BOEUF 1 PERS. 14,00
16	COTE D'AGNEAU 144,00
4	COTE DE BOEUF 2.PERS 112,00
19	COTE DE VEAU 199,50
1	CROQUE MADAME 6,00
9	CROQUE MONSIEUR 49,50
75	ENTRECOTE ECHALOTTES 937,50
12	ENTRECOTE MATURE 150,00
16	ESCALOPPE SAUMON 176,00
87	EXPRESS 1 044,00
17	FAUX FILET 195,50
14	FILET DE SAUMON 147,00
18	MAGRET CANARD 243,00
10	MOULE CURRY 80,00
16	MOULES A LA CREME 128,00
25	MOULES MARINNIERES 200,00
1	OMELETTE NATURE 7,00
48	PLAT DU JOUR 384,00
23	POELE DE ST JACQUES 299,00
5	SOLE MEUNIERE 87,50
38	TAGLIATELLES AU SAUM 361,00
10	THON A LA ST JEAN 110,00
48	TOURNEDOS ROQUEFORT 600,00
10	TOURNEDOS ROSSINI 160,00
1	TRUITE 8,50
640	PLATS 6 935,50

<b>BAR</b>	
44	1/2 EAU 154,00
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	SIROP 170,80
4	DESPERADOS bière 18,00
15	DIABOLO 40,50
24	DISTINGUE bière 120,00
84	84 DIVERS BAR non alcool 457,30
3	DIVERS COCKTAIL sans alco 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	SCHEWPPES 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

<b>ENTREE</b>	
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

<b>VIN</b>	
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	SAUVIGNON BLANC 12,00
4	TERROIRS FUTIAC 76,00
7	VERRE DE SAUTERNES 31,50
594	VIN 3 956,50



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

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

DESSERTS		
15	ASSIETTE DE FROMAGE	52,50
1	COLONEL	5,50
6	COUPE GLACE 1 BOULE	15,00
19	COUPE GLACE 2 BOULES	68,40
2	COUPE GLACE 3 BOULES	9,00
62	CREME BRULEE	217,00
19	CREME CARAMEL	57,00
3	CREPE CHOCOLAT	10,50
2	2 CREPE SUCRE	5,80
2	DAME BLANCHE	10,00
9	DIVERS DESSERT	44,00
2	FROMAGE BLANC	7,00
2	GATEAU BASQUE	7,00
26	ILE FLOTTANTE	91,00
47	MOUSSE CHOCOLAT	164,50
39	PATISSERIES MAISON	136,50
1	PECHE MELBA	5,00
1	SALADE DE FRUITS	3,50
258	DESSERT	909,20

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
TOTALVENTES		EUR 45 691,70

REGLEMENTS		
1444	ESPECES BAR	5 657,01
735	CARTE BLEUE	24 896,30
114	CHEQUE	4 960,53
577	TICKET RESTAURAN	2 135,71
361	ESPECES RESTAURA	8 042,15
3231	TOTAL REGLEMENTS EUR	45 691,70

TVAs			
	TVA	HT	TTC
TVA 20%	1 352,92	6 764,58	8 117,50
TVA 10%	3 415,84	34 158,36	37 574,20
TOTAL TVAs	4 768,75	40 922,95	45 691,70



## Annexe 1 – Ventilation des TVAs

Montant du CA du mois	Montant de la TVA le chiffre d'affaires

►► 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 %				
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
<b>TOTAL 10%</b>				
Ventes à 20 %				
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
<b>TOTAL 20%</b>				
<b>TOTAUX POUR CONTRÔLE</b>				





## 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	3 010,30	9 474,50	78 019,42
Août	20 449,74	42 844,70	2 329,90	7 604,75	73 228,09
Septembre	22 757,71	38 348,60	3 593,10	10 188,00	74 887,41
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	25 827,80	1 114,80	7 631,00	45 074,80
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	ÉVOLUTION 1 en %	ÉVOL 2 en %	Évolut° 3 en %	Évolut° 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											

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

Évolution 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	25 814,50	42 844,70	2 328,90	7 604,75	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	20 348,65	592,00	10 188,00	74 887,40

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	75 119,71	77 614,12	78 019,42	-	-	38 962,00	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.	HÔTEL	TOTAL	MOYENNE
Année N-3 N-2						
Année N-2 N-1	recettes du mois					

prévoir le graphique correspondant.

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

Insérer un formulaire  
Utiliser la fonction INDEX

