

La TVA en restauration

Description

La TVA en restauration est un impôt qui se greffe à tous les produits proposés à la clientèle. Elle figure parmi les sources de revenus les plus importantes d'un pays. Le milieu de la restauration a la particularité de présenter plusieurs taux différents, suivant la nature du produit concerné.

Une fois que le taux est identifié, le calcul du montant de la TVA pour la restauration devient simple. Concrètement, les consommateurs s'acquittent de ce montant, qui sera ajouté au prix des produits et services proposés. Et l'établissement de restauration assure le rôle de percepteur pour cet impôt. Il convient de bien s'informer sur le sujet avant de [monter l'entreprise](#).

[Expertise comptable : demander mon devis](#)

Quels sont les différents taux de TVA en restauration ?

L'entrepreneur aura à faire face à une certaine variation de taux en matière de TVA pour la restauration. En fonction des produits et de leur mode de consommation, il aura à déterminer si le **taux applicable est normal, intermédiaire ou réduit**. Apprendre à les maîtriser lui est essentiel pour pouvoir fixer le prix adéquat. Dans le cadre de la [gestion d'entreprise](#), l'enjeu de cet exercice est important, car il peut faire la différence entre la réalisation d'un profit confortable et des ventes à perte.

Bon à savoir : les cas de fraude à la TVA sont encore importants. L'estimation du montant de la taxe non perçue se situe entre 20 et 30 milliards d'euros. En conséquence, l'administration fiscale exerce une surveillance accrue des entreprises, pour tenter d'identifier et de sanctionner les fraudeurs.

Les taux de TVA appliqués aux boissons

Les restaurants proposent diverses boissons à leur clientèle. Leur prix TTC est directement **influencé par le taux de TVA** applicable. Le taux standard de 20 % s'applique à la vente de toutes les boissons alcoolisées. Et le taux intermédiaire de 10 % concerne les ventes de boissons sans alcool destinées à être consommées

immédiatement.

À noter : le taux réduit de 5,5 % touche les boissons sans alcool vendues dans des contenants hermétiques, tels que les bouteilles et les canettes trouvées dans les distributeurs automatiques, qui permettent leur conservation. De manière générale, cette catégorie ne concerne que rarement le milieu de la restauration. Les boissons que proposent les établissements sont destinées à être consommées immédiatement.

TVA et ventes de produits alimentaires

La plupart des **produits alimentaires que les restaurants proposent à la vente** sont destinés à une consommation immédiate. Il s'agit notamment des trois composants du repas, à savoir tous les repas préparés dans des établissements de restauration traditionnelle :

- Entrées ;
- Plats de résistance ;
- Dessert.

Le taux de la TVA applicable est le **taux intermédiaire de 10 %**. Ce dernier s'applique également à toutes les activités de restauration rapide, comme les fast-foods. Il reste applicable, peu importe que les clients décident de consommer sur place ou non.

Les ventes de produits scellés

Le terme fait référence à des **produits alimentaires dont la consommation n'est pas immédiate** (dite différée). Il s'agit des plats à emporter, placés dans des contenants hermétiques qui facilitent leur conservation. Pour ces produits, le taux de TVA applicable est celui de 5,5 %.

Cas particulier de la restauration scolaire

La restauration scolaire bénéficie d'un régime spécifique en matière de TVA. Les repas fournis dans les cantines scolaires sont généralement soumis au **taux réduit de 10 %**. Cela s'applique conformément à l'article 279 du Code général des impôts, dès lors que le service de cantine scolaire est destiné à des élèves dans un cadre éducatif.

Toutefois, lorsque les services de restauration scolaire sont proposés dans un contexte lucratif ou à des tiers non liés au cadre scolaire, **le taux normal de 20 %** peut s'appliquer. Il est essentiel pour les établissements scolaires et leurs prestataires de distinguer les prestations de services pour garantir une conformité fiscale optimale.

Qu'est-ce que le taux réduit de la TVA ?

En principe, le taux de la TVA est de 20 %. Il est en usage sur la plupart des produits et services. Mais le milieu de la restauration bénéficie d'un taux qui lui est dédié. En effet, les établissements jouissent de **taux réduits qui sont fixés à 5,5 et 10 %**. Et ils doivent être en mesure de différencier les divers produits concernés par la réduction.

Bon à savoir : les taux réduits de la TVA en restauration concernent uniquement la fourniture de produits alimentaires et les boissons non alcoolisées. Les boissons alcoolisées sont toujours soumises au taux normal de 20 %.

Concrètement, ces taux concernent les divers établissements exerçant des activités de restauration collective. Il s'agit des **divers types de restaurants et de cafés**, notamment les :

- Restaurants gastronomiques ;
- Établissements de restauration rapide ;
- Cafétérias et snacks.

Les réductions de la TVA peuvent s'appliquer également aux **divers services de restauration ouverte dans des lieux destinés au public**, tels que les :

- Cinémas ;
- Centres commerciaux ;
- Boîtes de nuit ;
- Hôtels (qu'ils soient à pension complète ou à demi-pension).

Comment se calcule la TVA ?

Avant de pouvoir calculer la TVA d'une consommation, il faut d'abord être en mesure

de **déterminer le taux applicable pour chaque produit**. Toutefois, il est courant que dans une [facture](#), on retrouve divers produits soumis à des taux de TVA différents.

Le restaurateur, qui est chargé de collecter la taxe, devra alors appliquer un mécanisme appelé **ventilation des recettes**. Elle consiste à appliquer à chacun des produits de la liste le taux qui lui correspond.

À noter : dans l'hypothèse où aucune ventilation ne serait opérée sur une facture à différents taux, c'est la TVA la plus élevée qui devra être appliquée sur l'ensemble des produits.

Le restaurateur doit s'assurer de **l'exactitude des taux correspondant aux produits et services facturés**, car il engage sa responsabilité. L'administration est en droit d'effectuer des contrôles pour débusquer toutes les fraudes. Toute anomalie qu'elle constatera risque d'engendrer des sanctions à l'encontre de l'émetteur de la facture. Les restaurateurs peuvent compter sur divers outils pour les aider à établir ce document.

Logiciel de caisse

Aujourd'hui, la plupart des établissements commerciaux prennent la précaution de s'équiper d'un **outil technologique pour gérer efficacement leurs activités**. Le [logiciel de caisse](#) est l'un des plus performants.

Il s'agit d'une **version plus récente de la caisse enregistreuse**. Compte tenu de sa simplicité, le restaurateur peut aisément l'utiliser, de préférence, avec un [terminal de paiement](#). Il lui permettra alors d'enregistrer :

- Les divers paiements ;
- Tous les mouvements financiers de l'établissement.

L'administration fiscale est favorable à l'utilisation de cet outil. C'est une garantie supplémentaire pour la satisfaction des conditions relatives à la tenue des données comptables. En effet, il permet de **les conserver, de les archiver et de les sécuriser**, en attendant le contrôle du fisc.

Ticket de caisse Z

Le ticket de caisse Z (ou Z de caisse) est un **document qui est émis automatiquement à la clôture de caisse**. Il permet d'avoir une vue globale sur tous les encaissements de la journée. En conséquence, il favorise l'évaluation des activités

journalières. Il facilite également la ventilation des divers taux de la TVA sur les factures.

Exemples d'application de TVA en restauration

Trois taux majeurs sont applicables dans le domaine de la restauration. Le taux normal de 20 % ne concerne que les boissons alcoolisées, peu importe leurs lieux de consommation (sur place ou à emporter) ou leurs contenants.

Le taux de 10 % est applicable sur tous les produits alimentaires qui sont destinés à être consommés directement, peu importe qu'il s'agisse :

- D'une commande de nourriture à un traiteur (sans services annexes) ;
- D'un repas complet à consommer sur place (entrée et dessert compris) ;
- D'un plat cuisiné sur place et servi à table, ou à emporter ;
- D'un plat à livrer ;
- De restaurations rapides à consommer immédiatement, à livrer ou à emporter (fast-food) ;
- D'un plateau de fruits de mer ;
- D'une glace en cornet ;
- De boissons non alcoolisées et dont les contenants ne sont pas refermables.

Le taux le plus bas en matière de restauration est de 5,5 %. Il concerne tous les produits alimentaires qui ont été conditionnés en vue d'assurer leur conservation. En effet, ils sont placés dans des contenants scellés. Il s'agit notamment des :

- Bouteilles d'eau fermées ;
- Plats préparés sous vide ;
- Glaces contenues dans un bac scellé ;
- Plats conditionnés pour être conservés (frites, sushis ou encore pizzas) ;
- Pains, viennoiseries et pâtisseries ;
- Huîtres ou coquillages non ouverts ;
- Sachet de chips ;
- Fruits à l'unité ;
- Yaourts ;
- Boissons non alcoolisées (jus de fruit , sodas, etc.) dans des contenants hermétiques.

Comment récupérer la TVA déductible ?

À l'instar des autres [sociétés commerciales](#), les établissements de restauration peuvent bénéficier d'une réduction sur la TVA payée sur les achats qu'ils ont effectués. En comptabilité, **la déduction de la taxe peut s'appliquer à toutes les dépenses**, qu'elles soient réalisées pour :

- L'acquisition d'équipements ;
- L'achat de matières premières ;
- Les locations.

A lire aussi : [Ouvrir un McDo](#), [business plan restauration rapide](#).

FAQ

Comment déterminer les prix des repas au restaurant ?

Le restaurateur fixe son prix en tenant compte de ses diverses dépenses, qui impliquent le prix des matières premières et le coût de la main-d'œuvre. Il doit veiller également à dégager des bénéfices dont le montant dépendra du rapport de l'offre et de la demande. À ce prix hors taxe, il ajoutera la TVA, qui varie selon le mode de consommation et les types de produits vendus.

Qu'est-ce qu'un titre restaurant ?

Le titre restaurant est d'usage dans les entreprises ne disposant pas d'une cantine interne. Ce document est alors délivré aux employés pour qu'ils puissent les utiliser pour se restaurer dans des établissements de restaurations extérieurs. Une variante bien connue de ce document est le ticket restaurant (ou ticket-repas) sous forme de chèque papier.

Quelles sont les conditions d'attribution des titres restaurants ?

Un ticket restaurant est émis pour les salariés d'une entreprise ne disposant pas d'un lieu de restauration, comme la cantine. Un salarié ne peut en recevoir qu'un seul titre par journée de travail. En règle générale, ce document n'est accordé qu'à des

salariés. Toutefois, il arrive que des stagiaires en bénéficient.