

EDIÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

Lidel – Edições Técnicas, Lda.
Rua D. Estefânia, 183, r/c Dto – 1049-057 Lisboa
Tel.: +351 213 511 448
lidel@lidel.pt
Projetos de edição: editoriais@lidel.pt
www.lidel.pt

LIVRARIA

Av. Praia da Vitória, 14 A – 1000-247 Lisboa
Tel.: +351 213 541 418
livraria@lidel.pt

Copyright © 2022, Lidel – Edições Técnicas, Lda.
ISBN edição impressa: 978-989-752-690-9
1.ª edição impressa: janeiro 2022

Paginação: Teresa Antunes

Impressão e acabamento: Tipografia Lousanense, Lda. – Lousã
Depósito legal: 494247/22

Capa: José M. Ferrão – Look-Ahead

Todos os nossos livros passam por um rigoroso controlo de qualidade, no entanto aconselhamos a consulta periódica do nosso *site* (www.lidel.pt) para fazer o *download* de eventuais correções.

Não nos responsabilizamos por desatualizações das hiperligações presentes nesta obra, que foram verificadas à data de publicação da mesma.

Os nomes comerciais referenciados neste livro têm patente registada.

SEJA ORIGINAL!
**DIGA NÃO
À CÓPIA**
RESPEITE OS DIREITOS DE AUTOR

Reservados todos os direitos. Esta publicação não pode ser reproduzida, nem transmitida, no todo ou em parte, por qualquer processo eletrónico, mecânico, fotocópia, digitalização, gravação, sistema de armazenamento e disponibilização de informação, *site* Web, *blogue* ou outros, sem prévia autorização escrita da Editora, exceto o permitido pelo CDADC, em termos de cópia privada pela AGE COP – Associação para a Gestão da Cópia Privada, através do pagamento das respetivas taxas.

ÍNDICE

Autores	9
Prefácio <i>Rita Marques</i>	11
Nota dos autores	13
Siglas, acrónimos e abreviaturas	15
Glossário	17

CAPÍTULO 1

O SETOR HOTELEIRO E DE RESTAURAÇÃO

1. Introdução	29
2. O setor hoteleiro	29
2.1 Enquadramento e números da hotelaria em Portugal	30
2.2 Tipologias de estabelecimentos hoteleiros	32
3. O setor da restauração	34
3.1 Enquadramento e números da restauração em Portugal	34
3.2 Tipologias de estabelecimentos de restauração	36

CAPÍTULO 2

A CONTABILIDADE

1. Introdução	39
2. Tipologias de empresas	39
3. A contabilidade	40

4. Tipos de contabilidade	43
4.1 Contabilidade financeira	43
4.2 Contabilidade de gestão	43
5. Utilizadores da informação contabilística	44
6. Utilidade da informação contabilística para a gestão empresarial	45
7. Limitações da informação contabilística	46

CAPÍTULO 3

O SISTEMA DE NORMALIZAÇÃO CONTABILÍSTICA (SNC)

1. Introdução	47
2. Evolução histórica e legal do SNC	47
3. Estrutura conceptual do SNC	48
4. Características qualitativas da informação financeira	51
5. Pressupostos subjacentes do SNC	52
6. As demonstrações financeiras do SNC	53
7. O Código de Contas (CC) do SNC	56

CAPÍTULO 4

AS DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS

1. Introdução	59
2. Contextualização das demonstrações financeiras	59
3. Património e inventário	61
4. Balanço	64
4.1 Ativo, passivo e capital próprio	65
4.2 Mensuração dos elementos das demonstrações financeiras	69
4.3 Principais contas do balanço utilizadas na hotelaria e na restauração	69
4.4 Factos patrimoniais permutativos e modificativos	71
5. Demonstração dos resultados	76
5.1 Rendimentos, gastos e resultados	76
5.2 Principais contas da demonstração dos resultados utilizadas na hotelaria e na restauração	79
6. Demonstração dos fluxos de caixa	80
7. Relação entre o balanço, a demonstração dos resultados e a demonstração dos fluxos de caixa	82

Exercícios propostos	84
----------------------	----

CAPÍTULO 5

ESTUDO DAS CONTAS SEGUNDO O SISTEMA DE NORMALIZAÇÃO CONTABILÍSTICA (SNC)

1. Introdução	91
2. A conta	91
3. O Código de Contas (CC)	93
4. As contas do SNC	95
4.1 Classe 1 – Meios financeiros líquidos	95
4.2 Classe 2 – Contas a receber e a pagar	95
4.3 Classe 3 – Inventários e ativos biológicos	101
4.4 Classe 4 – Investimentos	103
4.5 Classe 5 – Capital, reservas e resultados transitados	105
4.6 Classe 6 – Gastos	106
4.7 Classe 7 – Rendimentos	112
4.8 Classe 8 – Resultados	115
4.9. Resumo das contas	115
4.10. Exemplos de utilização	116
5. O método de registo digráfico	118
6. Livros de registo contabilístico	120
Exercícios propostos	123

CAPÍTULO 6

OS LANÇAMENTOS

1. Introdução	127
2. Subscrição e realização do capital	127
3. Abordagem ao Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA)	130
3.1 Conceitos importantes em sede IVA	132
3.2 O IVA na hotelaria e na restauração	133
4. Inventários	135
4.1 Avaliação dos inventários	135
4.2 Ficha de armazém	138
4.3 Compra e venda	145
4.4 Descontos comerciais e financeiros	147



4.5. Devolução de compras e devolução de vendas	155
4.6. Adiantamentos de clientes e adiantamentos a fornecedores	157
5. Prestação de serviços	166
6. Remunerações e honorários	170
6.1. Ótica do trabalhador e do empregador	177
6.2. Incumprimento	177
6.3. Responsabilidade criminal e contraordenacional	177
6.4. Honorários	184
7. Investimentos e depreciações	187
8. Lançamentos contabilísticos na restauração e na hotelaria	188
8.1. <i>Check-in e checkout</i>	188
8.2. <i>Vouchers</i>	189
8.3. Câmbios	190
8.4. <i>Payout</i>	191
8.5. <i>Petty cash</i>	191
8.6. Venda de <i>merchandising</i>	192
8.7. <i>Transfers</i>	193
8.8. Reservas com sinal	194
8.9. Cancelamento de reservas	195
8.10. Prolongamento de estada	196
8.11. <i>No-show</i>	197
9. Movimentos de encerramento e reabertura do período económico	198
9.1. Balancete	198
9.2. Lançamentos de regularização	199
9.3. Lançamentos de apuramento dos resultados	205
9.4. Lançamentos de encerramento de exercício	206
9.5. Elaboração das demonstrações financeiras	206
9.6. Lançamentos de reabertura	211
Exercícios propostos	213

CAPÍTULO 7

O UNIFORM SYSTEM OF ACCOUNTS FOR THE LODGING INDUSTRY (USALI)

1. Introdução	217
2. Estrutura, objetivos e a sua importância na hotelaria	218
3. Demonstração de ganhos e perdas (<i>profit and loss statement</i>)	220

3.1. <i>Revenue</i> ou <i>sales</i> (volume de negócios)	220
3.2. <i>Departmental loss</i> (custos diretos)	222
3.3. <i>Departmental profit</i> (resultado bruto)	227
3.4. <i>Deductions</i> ou <i>support costs</i> (custos indiretos)	229
3.5. <i>House profit</i> ou <i>Gross Operating Profit</i> (GOP) (resultado operacional)	229
3.6. <i>Below house profit</i> (custos não operacionais)	231
3.7. Sugestões de melhoria	233
4. Quadro-resumo de indicadores para a gestão hoteleira	245
5. Análise e tomada de decisão	261
Exercícios propostos	263

CAPÍTULO II

O UNIFORM SYSTEM OF ACCOUNTS FOR RESTAURANTS (USAR)

1. Introdução	265
2. Demonstração operacional resumo	266
3. As demonstrações auxiliares detalhadas	269
4. Dicionário de custos	271
5. Indicadores tradicionais da restauração	273
Exercícios propostos	278
Resolução dos exercícios propostos	281
Bibliografia	323