

Classes préparant au B.T.S. Hôtellerie-Restauration

TEXTE OFFICIEL RELATIF A LA CLASSE DE MISE A NIVEAU D'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Arrêté du 19 août 1993
portant définition de la classe
de mise à niveau
d'Hôtellerie-Restauration
B. 0. n°32 du 30 septembre 1993

Document édité par le site national CRNHR :
<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>



ARRÊTÉ DE CRÉATION

Arrêté du 19 août 1993

Vu Code ens. techn. ; code trav. flot, livres I et IX; L. n° 71-577 du 16-7-1971 ; L. n°75-620 du 11-7-1975 ; L. n°84-52 du 26-1 -1984 ; L. de progr. n° 85-1371 du 23-12-1985 ; L. n° 89-486 du 10-7-1989; D. n° 59-57 du 6-1-1959; flot, art. 35 ; D. n° 76-1304 du 28-12-1976; D. n° 86-496 du 14-3-1986 mod. par D. n° 87-829 du 9-10-1987; D. n° 90-484 du 14-6-1990 mod. par D. n°92-169 du 20-2-1992; D. n°91-372 du 16-4-1991 mod. par D. n° 92-481 du 27-5-1992; Avis comm. profess. consult. du 14-1-1993 ; Avis cons. nat. ens. sup. et rech. du 29-6-1993 ; Avis cons.sup. de l'Education du 1-7-1993.

Article premier. — La définition de la classe de mise à niveau d'Hôtellerie-Restauration en vue de l'admission dans les sections de techniciens supérieurs d'Hôtellerie-Restauration est fixée par le présent arrêté.

Les objectifs de la formation qui y est dispensée sont fixés à l'annexe I du présent arrêté. Les contenus de cette formation, l'horaire d'enseignement et les modalités du stage en milieu professionnel sont précisés aux annexes II, III et IV du présent arrêté.

Cette classe fait partie intégrante du cycle d'études préparant au brevet de technicien supérieur Hôtellerie-Restauration considéré.

Art. 2. — Les candidats à l'admission dans une section de techniciens supérieurs Hôtellerie-Restauration qui n'ont pas suivi un second cycle du domaine de l'hôtellerie-restauration sanctionné soit par le brevet de technicien Hôtellerie, soit par le baccalauréat technologique Hôtellerie, soit par le baccalauréat professionnel Restauration doivent suivre la formation de la classe de mise à niveau.

Toutefois, l'admission directe en section de techniciens supérieurs Hôtellerie-Restauration d'un candidat ayant suivi un second cycle qui, situé en dehors du domaine de l'Hôtellerie-Restauration, est cependant en relation avec la spécialité du brevet de technicien supérieur considéré pourra être prononcée par le chef d'établissement sollicité, sur proposition d'une commission formée des professeurs enseignant dans la classe et ayant étudié le dossier constitué par le candidat.

Art. 3. — L'admission dans la classe de mise à niveau d'Hôtellerie-Restauration est prononcée par le chef d'établissement sollicité, sur proposition d'une commission formée des professeurs enseignant dans la classe et ayant étudié le dossier constitué par le candidat.

Seuls peuvent être admis dans cette classe les candidats venant d'achever leur second cycle ou l'ayant achevé depuis un an au plus.

Art. 4. — Les dispositions du présent arrêté relatives à l'organisation de la formation entreront en application à la rentrée de l'année scolaire 1993-1994.

Art. 5. — Les dispositions de l'arrêté du 24 juillet 1980 portant création d'une classe de mise à niveau professionnel pour les élèves bacheliers en vue de leur admission dans les sections de techniciens supérieurs Hôtellerie-Restaurant et fixant les horaires et programmes de cette classe seront abrogées à la rentrée de l'année scolaire 1993-1994.

CLASSE DE MISE À NIVEAU

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Annexe / de l'arrêté du 19 août 1993

I - FINALITÉ DES ÉTUDES

Cette classe permet aux élèves titulaires d'un diplôme autre que le brevet de technicien Hôtellerie, le baccalauréat technologique Hôtellerie et le baccalauréat professionnel Restauration d'accéder au cycle d'enseignement préparant au brevet de technicien supérieur Hôtellerie-Restauration.

Ces études ont pour but:

- d'apporter les connaissances professionnelles spécifiques de base;
- de remplir un rôle de probation.

II - OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION

La formation a pour objectifs :

— de donner à l'élève une large information sur les divers domaines couverts par l'hôtellerie-restauration par la découverte du monde professionnel

— de lui faire saisir les caractéristiques essentielles du travail d'un professionnel du secteur par une pédagogie directe et concrète du milieu concerné;

— de le munir d'un ensemble de savoirs, savoir-faire et de comportements (essentiellement cuisine, restaurant, hébergement, gestion de l'entreprise hôtelière) constituant une base indispensable pour aborder les enseignements ultérieurs

— de développer ses facultés d'adaptation en le rendant capable de faire face à des situations variées grâce à une approche raisonnée et méthodique des problèmes abordés.

III - CAPACITÉS

En fonction des objectifs généraux indiqués ci-dessus, l'enseignement doit développer chez l'étudiant les capacités suivantes permettant de suivre avec profit les enseignements dispensés en classes de Brevet de technicien supérieur Hôtellerie-Restauration.

CAPACITÉS

OBJECTIFS DE FORMATION

I. ANALYSER LES ÉLÉMENTS D'UN PROBLÈME OU D'UNE SITUATION

- Saisir les données et contraintes d'ordre pratique et technique.
- Étudier les solutions possibles

- Aptitudes à développer:
 - pensée logique,
 - démarche méthodique,
 - esprit critique.
- Connaissances à faire acquérir:
 1. Générales
 - le langage, les outils et les organisations propres à l'hôtellerie- restauration (langues vivantes, environnement économique, juridique et bases de gestion de l'entreprise hôtelière, sciences appliquées).
 2. Professionnelles
 - l'organisation des ateliers (les postes de travail et les matériels utilisés),
 - les techniques de base dans les domaines de la production culinaire et des services.

II. ORGANISER ET RÉALISER DES PRESTATIONS

- Mettre en place les procédures.
- Mettre en œuvre les techniques de base.

- Aptitudes à développer:
 - pensée organisatrice,
 - sens pratique,
 - comportements professionnels.
- Connaissances à faire acquérir
 1. Générales
 - même chose que pour les capacités précédentes.
 2. Professionnelles
 - productions culinaires simples et réalisation de prestations élémentaires dans les domaines du restaurant et de l'hébergement.

III. APPRÉCIER ET COMMUNIQUER

- Analyser les résultats.
 - Proposer des solutions.
 - Argumenter et rendre compte.
- Aptitudes à développer:
 - esprit critique,
 - esprit de synthèse,
 - sens de la communication,
 - rigueur professionnelle.
 - Connaissances à faire acquérir:
 1. Générales:
 - techniques de communication écrites et orales mettant en œuvre l’outil informatique.
 2. Professionnelles:
 - comparaison du produit et/ou du service réalisé par rapport aux normes professionnelles et compte tenu des contraintes d’hygiène, de qualité et de coût.
 - relation avec les partenaires internes et externes.
 - utilisation de l’outil informatique.

PROGRAMMES

(Annexe II de l'arrêté du 19 août 1993)

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE A

2 h (2 + 0 + 0)

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE B

2 h (2 + 0 + 0)

Les langues vivantes autorisées sont les suivantes : allemand, anglais, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, grec moderne, hébreu moderne, italien, japonais, néerlandais, polonais, portugais et russe.

Une note de service pourra ultérieurement enrichir cette liste.

Le choix de la langue anglaise est à privilégier absolument soit en langue vivante A, soit en langue vivante B.

Prenant pour référence de départ les programmes de langues vivantes étrangères du 2e cycle des lycées, l'enseignement se donne pour objectif de consolider, de diversifier et d'étendre les connaissances et savoir-faire des étudiants.

L'évaluation, initiale et continue, comportera tout d'abord un inventaire précis et réaliste des ressources et des besoins spécifiques des étudiants, permettant de repérer les points forts sur lesquels prendre appui mais aussi les lacunes sur lesquelles concentrer l'attention et les moyens. Elle concernera autant les savoirs, lexicaux ou grammaticaux, que les savoir-faire, au sens généralement admis des quatre compétences: compréhension de la langue orale et écrite, production orale et écrite. L'évaluation, autant que possible intégrée, sera donc résolument formative et l'on s'interdira toute démarche classificatoire ou éliminatoire.

La maîtrise des langues vivantes étrangères est un élément essentiel de la compétence professionnelle dans la spécialité hôtellerie-restauration. Pour cette raison, tout en poursuivant résolument l'entraînement au maniement de la langue courante, le professeur ne manquera pas d'initier les étudiants à la pratique des éléments les plus pertinents de la langue de spécialité : vocabulaire mais aussi structures spécifiques, privilégiées en raison de leur fréquence et des possibilités combinatoires qu'elles offrent. Les activités seront conduites selon des méthodes diversifiées afin de permettre à tous d'atteindre, par des méthodes différentes et appropriées, des niveaux comparables de compétence linguistique. La variété des supports et des documents de toute nature, mis en œuvre dans des situations réalistes ou du moins plausibles, sera un facteur d'efficacité : seront privilégiés textes ou extraits de brochure professionnelle, correspondance, enregistrements de communications téléphoniques, radio, vidéo, diapositives, disques.

Un effort particulier devra être entrepris pour développer chez les étudiants un comportement actif et une réelle autonomie face aux diverses stratégies d'apprentissage. Le recours aux technologies modernes sera, sur ce point essentiel, un élément déterminant: l'utilisation, guidée ou en libre service, des salles multimédia, laboratoires, salles d'informatique, devra être encouragée chaque fois que les circonstances le permettront.

En fin d'année, les étudiants devront être en mesure

- de tirer pleinement profit de l'enseignement dispensé en section de techniciens supérieurs Hôtellerie-Restauration,
- de poursuivre, avec une autonomie suffisante, des efforts personnels pour accroître leur autonomie langagière.

TECHNOLOGIE ET TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

9 h (1 + 0 + 8)

I - Les matières d'œuvre

1. LA FILIÈRE OVO-PRODUITS
 - les produits,
 - les mentions portées sur une étiquette,
 - les différentes techniques de cuisson des œufs,
 - l'incidence technique et pécuniaire de leur utilisation.
2. LES PRODUITS LAITIERS
 - les produits,
 - les étiquettes,
 - les principales utilisations des produits laitiers en cuisine et en pâtisserie.
3. LA FILIÈRE POISSONS
 - les produits, leurs différentes formes de présentation et de commercialisation,
 - les techniques préliminaires,
 - les cuissons selon les différentes techniques de bases.
4. LA FILIÈRE VIANDE! VOLAILLE
 - les produits,
 - les circuits de distribution,
 - les estampilles, les labels, les AOC...
 - les techniques préliminaires,
 - l'utilisation rationnelle des produits carnés et leur cuisson selon les différentes techniques de base.

5. LA FILIÈRE GIBIERS
 - les produits,
 - les différentes sources d’approvisionnement, la législation particulière,
 - la cuisson selon les techniques appropriées.
6. LES FRUITS ET LÉGUMES
 - les légumes et fruits indigènes et exotiques courants,
 - les techniques préliminaires,
 - les cuissons selon les techniques de base,
 - les approvisionnements en fonction des saisons.
7. LES PRODUITS DE L ‘AGRO-ALIMENTAIRE
 - les principaux produits pré-élaborés proposés par l’industrie agro-alimentaire,
 - les techniques de base sur ces produits, en cuisine et en pâtisserie.
8. LES PRODUITS DE BASE DE PÂTISSERIE
 - les produits de base,
 - leur utilisation dans les fabrications simples.

II - Les locaux et équipements

1. LES LOCAUX ET ANNEXES
 - les lieux spécifiques des différents traitements des aliments,
 - les zones d’une cuisine,
 - le principe de la Marche en avant,
 - le plan d’implantation,
 - la circulation des hommes et des marchandises dans des configurations relativement simples.
2. ÉQUIPEMENTS/ÉNERGIES
 - les types de matériels actuels et évolutifs,
 - les différentes énergies,
 - l’utilisation rationnelle des matériels mis à disposition et des différentes sources d’énergie.

III - Organisation des moyens

1. LES HOMMES
 - les fonctions propres à chaque poste de travail,
 - la gestion du temps et de l’espace en cuisine au cours d’une phase de fabrication.
2. LES SYSTÈMES
 - les différents systèmes possibles de production,
 - les contraintes d’une conception ou d’une restructuration d’une cuisine.

3. LES DOCUMENTS
 - la fiche technique,
 - les documents administratifs.
4. CULTURE PROFESSIONNELLE
 - les temps forts de la gastronomie,
 - quelques grands personnages de la cuisine française,
 - les évolutions de la consommation et des goûts de la civilisation contemporaine.
5. LES DIFFÉRENTES FORMES DE RESTAURATION
 - les mets et plats spécifiques caractéristiques d'un type de restauration,
 - les différentes manières de libeller menus et cartes en fonction d'un type de restauration,
 - les différents types de restaurants.

TECHNOLOGIE ET TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT
CONNAISSANCE DES BOISSONS
5 h (1 + 0 + 4)

1. LES FORMULES DE RESTAURATION
 - 1.1. Différentes formules de restauration.
 - 1.2. Implantation d'une formule de restauration.
 - 1.3. Equipement des formules de restauration et la maintenance.
 - 1.4. Mobiliers.
 - 1.5. Equipements et matériels de base.
 - 1.6. Implantation d'une formule de restauration en libre service.
2. LE PERSONNEL
 - 2.1. Personnel du restaurant.
 - 2.2. Attitudes professionnelles.
 - 2.3. Tenue professionnelle et hygiène.
 - 2.4. Comportement.
 - 2.5. Organisation du travail en respectant les règles d'hygiène et l'environnement.
3. LES DIFFÉRENTS SERVICES
 - 3.1. Restauration à l'étage.
 - 3.2. Bar.
 - 3.3. Débits de boissons.
 - 3.4. Bar Américain.
 - 3.5. Service des petits déjeuners
 - 3.6. Restauration en banquet.

4. ACCUEIL, COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION
 - 4.1. Accueil au restaurant.
 - 4.2. Commande des clients.
 - 4.3. Relations avec les clients.
 - 4.4. Élaboration des supports de vente.
 - 4.5. Prix de vente en restauration.
 - 4.6. Vente en restauration.
5. LA MISE EN PLACE DES SERVICES
 - 5.1. Entretien des locaux et hygiène.
 - 5.2. Approvisionnements des services annexes.
 - 5.3. Mises en place.
 - 5.4. Produits d'entretien.
 - 5.5. Matériel d'entretien.
 - 5.6. Autres appareillages.
 - 5.7. Documents d'approvisionnement et de vente.
 - 5.8. Préparation des buffets.
 - 5.9. Mise en place des services annexes.
 - 5.10. Organisation du bar.
 - 5.11. Stockage des vins et autres boissons.
6. ENREGISTREMENT DES VENTES, FACTURATION, CONTRÔLE
 - 6.1. L'enregistrement et la facturation des ventes.
 - 6.2. Contrôle des marchandises en restauration.
 - 6.3. Informatisation de l'enregistrement et du contrôle des ventes.
7. LES TECHNIQUES ET SERVICES DE RESTAURATION
 - 7.1. Mise en œuvre du service.
 - 7.2. Service des boissons.
 - 7.3. Fromages et fruits.
 - 7.4. Techniques de service de table.
 - 7.5. Animation commerciale.
 - 7.6. Manifestations spéciales.
 - 7.7. Différentes formules de distribution en restauration.
 - 7.8. Restauration gastronomique.
 - 7.9. Restauration à thème.
8. CONNAISSANCE DES PRODUITS, DES BOISSONS ET DES METS
 - 8.1. France viti-vinicole.
 - 8.2. Étude du raisin.
 - 8.3. Différentes vinifications.
 - 8.4. Législation et le vin.
 - 8.5. Grands vignobles français.
 - 8.6. Études des vins.
 - 8.7. Étude des produits de bar.
 - 8.8. Produits (coquillages, charcuteries, fromages...).
 - 8.9. Vins (dégustation, vocabulaire, accord mets et vins...)
 - 8.10. Cigares.

TECHNOLOGIE ET TRAVAUX PRATIQUES D'HÉBERGEMENT ET INITIATION À LA COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

4 h (1 + 0 + 3)

1. L'HÔTEL ET SON ENVIRONNEMENT
 - différents concepts hôteliers,
 - classification des hôtels et autres formes d'hébergement,
 - structures d'hébergement et répartition des fonctions,
 - étude quantitative et qualitative du parc hôtelier,
 - systèmes d'exploitation des entreprises hôtelières (chaînes, indépendants, franchise).
2. LA CONNAISSANCE DU CLIENT
 - segmentation et besoins,
 - les intermédiaires et les prescripteurs de clientèle.
3. LE PRODUIT CHAMBRE
 - les éléments constituant la chambre : matériels, équipements et service,
 - l'image du produit.
4. LA FONCTION ACCUEIL À L'HÔTEL
 - définition et composantes de la fonction accueil: acteurs, matériels, procédures.
5. L'ACTIVITÉ HÔTELIÈRE
(Ce chapitre prendra en compte l'utilisation des outils de communication professionnelle: informatique, minitel, télécopie, téléphone, courrier).
 - la planification des prestations (réservation, sur-réservation),
 - organisation du séjour du client (de l'arrivée au départ du client),
 - les techniques d'accueil,
 - la gestion des comptes clients,
 - la maintenance des locaux et équipements.

ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE

2 h (2 + 0 + 0)

I - Droit

CONTENU

1. LE CADRE DE VIE JURIDIQUE
 - 1.1. Les sources du Droit objectif et les sources du Droit hôtelier.
 - 1.2. L'organisation judiciaire en France.

- 1.3. La preuve des droits subjectifs.
- 1.4. Les institutions européennes: leur composition, leur fonctionnement, leurs attributions et leurs incidences sur le droit interne.
2. LES ACTEURS DE LA VIE JURIDIQUE
 - 2.1. La personnalité juridique: personne physique, personne morale.
 - 2.2. La capacité juridique: les incapacités.
3. LES DROITS ET LES BIENS
 - 3.1. Classification des droits et des biens, le patrimoine.
 - 3.2. Droit de propriété: étude générale et étude des particularités de la propriété intellectuelle.
4. LES OBLIGATIONS
 - 4.1. Les obligations : définition, sources et classifications.
 - 4.2. Les contrats:
 - 4.2.1. Étude générale et étude pratique de quelques contrats
Relatifs à la profession : contrat d'hôtellerie, contrat de vente, contrat de mandat, contrat de dépôt, contrat de prêt, etc.
 - 4.2.2. Étude approfondie de la responsabilité contractuelle de l'hôtelier et du restaurateur à partir de cas concrets.
 - 4.3. Les délits et quasi-délits.
 - 4.3.1. Le fait générateur de responsabilité délictuelle: étude générale et étude des particularités hôtelières.
 - 4.3.2. Le contenu de l'obligation, la répartition du préjudice.
5. SYNTHÈSE SUR LA RESPONSABILITÉ CIVILE
Synthèse sur la responsabilité tant délictuelle que contractuelle, incidence du développement des assurances.

II - Économie générale

CONTENU

Le contenu ci-dessous proposé a pour but de faire réfléchir sur les méthodes de la science économique et donner les principales connaissances nécessaires à la bonne compréhension du programme des deux années de BTS. Il sera particulièrement fait attention à l'acquisition d'un vocabulaire économique précis.

1. LES MÉTHODES ET LES OBJECTIFS PRINCIPAUX DE LA SCIENCE ÉCONOMIQUE

Ce thème est abordé à partir d'exemples simples empruntés au circuit économique global dans le domaine de la production, de la répartition des revenus ou de la dépense.

- 1.1. Le premier objectif est d'apprendre à observer des phénomènes: à cette occasion, il convient d'utiliser les techniques statistiques pour mettre en évidence les difficultés de saisie et de perception des faits. Par exemple montrer la différence entre une grandeur exprimée en valeur et la même grandeur exprimée en volume.
- 1.2. Le deuxième objectif est d'élaborer des « lois » ou des « modèles » : à cette occasion mettre en évidence la nécessité et les difficultés de cette étape d'élaboration de concept.
- 1.3. Le troisième objectif est d'orienter l'activité économique: à cette occasion faire apparaître le besoin et les écueils de quelques politiques économiques (relance par la dépense publique, rigueur par le contrôle des salaires, lutte contre le chômage ou l'inflation...).

2. LA PENSÉE ÉCONOMIQUE À L'ÉPREUVE DES FAITS

A travers l'étude des décisions économiques simples et courantes (pourtant sur les grands pôles du circuit économique que sont la production, la répartition et la dépense, reconstituer le raisonnement sur les principales grandeurs qui a pu y conduire et présenter les difficultés nées de la confrontation entre les grands courants de pensée et la réalité économique.

BASES DE GESTION DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE **6 h (4 + 2 + 0)**

I - Les principes de gestion 4,5 h (2,5 + 2 + 0)

1. L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE
 - 1.1. L'entreprise: objectifs, moyens et organisation.
 - 1.2. Les différentes entreprises hôtelières.
 - 1.3. Importance économique et sociale de l'hôtellerie et du tourisme.
2. LA GESTION DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE
 - 2.1. Présentation des différents aspects de la gestion hôtelière.
 - 2.2. Le système d'information
 - 2.2.1. Son importance
 - 2.2.2. Ses principales composantes
 - informations qualitatives,
 - statistiques,
 - compatibilité (y compris la technique comptable de base).
 - 2.2.3. L'apport de l'outil informatique
(l'outil informatique sera utilisé lors des séances de travaux dirigés).
 - 2.3. La mercatique hôtelière
 - 2.3.1. Analyse et diagnostic des différentes composantes du

- marché.
 - 2.3.1.1. La demande:
 - la demande globale,
 - les motivations et les comportements des consommateurs.
 - 2.3.1.2. L'offre:
 - les concurrents, les concurrents directs,
 - les partenaires.
 - 2.3.1.3. L'environnement
- 2.3.2. Les domaines de l'action mercatique
 - 2.3.2.1. Le produit, le service:
 - le concept produit, le concept service,
 - les composantes du service. —
 - 2.3.2.2. Le prix
 - 2.3.2.3. La commercialisation
 - les différentes formes de communication et leur évolution
 - 2.3.2.4. La communication
 - les différentes formes de communication et leur évolution
- 2.4. La gestion des ventes
 - 2.4.1. La facturation
 - 2.4.2. La comptabilité simple:
 - des ventes,
 - des encaissements,
 - des créances et de leur dépréciation
- 2.5. La gestion des approvisionnements
 - 2.5.1. La décision d'achat
 - 2.5.2. La tenue de la fiche de stock
 - 2.5.3. La comptabilisation simple des achats, des stocks et de leur dépréciation
- 2.6. La gestion comptable des salaires
 - 2.6.1. Les différents éléments et formes de rémunération
 - 2.6.2. Aspects comptables simples
- 2.7. La gestion de l'outil de production
 - 2.7.1. Définition et présentation
 - 2.7.2. Acquisition en pleine propriété et dépréciation
 - 2.7.3. Crédit-bail, location
 - 2.7.4. Aspects comptables simples

II - Les outils d'aide à la décision 1,5 h (1,5 + 0 + 0)

(à confier à un professeur d'Économie et Gestion)

1. Équations et inéquations:
 - formaliser une situation sous forme d'équation ou d'inéquation du 1er degré,
 - déterminer les racines d'un polynôme de degré 2, le factoriser, en déterminer le signe.
2. Systèmes d'équations
 - déterminer une solution graphique dans le cas de deux inconnues,
 - maîtriser une des méthodes de résolution algébrique des systèmes à deux inconnues.
3. Révision des fonctions élémentaires
 - limites (admissibles), dérivées, représentations graphiques.
4. Suites arithmétiques et géométriques.
5. Introduction aux intérêts simples et composés.
6. Statistiques à une variable.
7. Notions élémentaires de probabilité.
 - dénombrements, probabilités simples et composées.

SCIENCES APPLIQUÉES 2 h (2 + 0 + 0)

1. NUTRITION
 - 1.1. Organisation moléculaire de la matière vivante:
 - différentes biomolécules,
 - localisation et rôles dans l'organisme.
 - 1.2. Études des aliments:
 - valeurs nutritionnelles des différents groupes,
 - équivalences alimentaires.
 - 1.3. Besoins nutritionnels et apports recommandés des adolescents, des adultes en activité.
 - 1.4. Satisfaction des apports recommandés:
 - équilibre alimentaire:
 - aspect quantitatif:
 - équilibre des apports énergétiques,
 - importance de chaque repas;
 - aspect qualitatif:
 - aliments de sécurité.
 - rations alimentaires des adolescents, des adultes,
 - organisation de l'alimentation : plans alimentaires, menus.

2. MICROBIOLOGIE GÉNÉRALE ET APPLIQUÉE

2.1. Diversité du monde microbien:

- algues, protozoaires, champignons microscopiques, bactéries, virus,
- structure et classification des bactéries.

2.2. Physiologie bactérienne:

- nutrition ; types respiratoires,
- croissance bactérienne: reproduction, courbes de croissance, facteurs physico-chimiques,
- sporulation.

2.3. Micro-organismes et milieu

- symbiose, parasitisme, saprophytisme, commensalisme,
- pouvoir pathogène des bactéries: pouvoir invasif, virulence, toxinogénèse,
- pouvoir pathogène des virus.

2.4. Lutte antimicrobienne: applications au secteur professionnel

- prophylaxie au niveau des réservoirs d'agents pathogènes,
- prophylaxie au niveau des modes de contamination,
- prophylaxie au niveau de l'hôte réceptif,
- agents antimicrobiens:
 - agents physiques,
 - agents chimiques,
 - agents chimiothérapeutiques.

3. LOCAUX PROFESSIONNELS DE PRODUCTION, DE RESTAURATION, D'HÉBERGEMENT

3.1. Rappels des principes physiques et chimiques

- production et propagation de l'énergie thermique,
- production de froid,
- relations pression/volume/temps/température

3.2. Alimentation en énergie

- différentes formes d'énergies mises en œuvre en milieu professionnel
- puissance; rendement énergétique
- tarifications et coûts
- sécurité des installations

3.3. Alimentation en eau potable

- critères de potabilité
- traitement d'une eau dure en milieu professionnel
- principes de fonctionnement des appareils de production de l'eau chaude : dispositifs de régulation, de sécurité
- tarifications et coûts

3.4. Chauffage des locaux professionnels

- 3.5. Ventilation des locaux professionnels
 - modes de ventilation
 - dispositifs de ventilation
 - contraintes réglementaires relatives aux locaux professionnels
 - principes de fonctionnement des appareils de ventilation
- 3.6. Eaux usées et déchets solides
 - aspects réglementaires
 - dispositifs de collecte et d'évacuation des déchets solides et des eaux usées
- 3.7. Principaux équipements et appareils des secteurs de production et de distribution alimentaire (préparation, cuisson, conservation, conditionnement, distribution)
 - fonctions et performances des équipements et des appareils
 - normalisation; régulation; sécurité
 - coûts de fonctionnement.

HORAIRES

(Annexe III de l'arrêté du 19 août 1993)

Langue vivante A (a).....	2 h (2 + 0 + 0)
Langue vivante B (a).....	2 h (2 + 0 + 0)
Technologie et travaux pratiques de cuisine.....	9 h (1 + 0 + 8)
Technologie et travaux pratiques de restaurant - Connaissance des boissons.....	5 h (1 + 0 + 4)
Technologie et travaux pratiques d'hébergement et initiation à la communication professionnelle (b).....	4 h (1 + 0 + 3)
Environnement économique et juridique de l'entreprise hôtelière.....	2 h (2 + 0 + 0)
Bases de gestion de l'entreprise hôtelière (b).....	6 h (4 + 2 + 0)
Sciences appliquées.....	2 h (2 + 0 + 0)
	32
	(15 + 2 + 15)

(a) Les langues vivantes autorisées sont les suivantes : allemand, anglais, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, grec moderne, hébreu moderne, italien, japonais, néerlandais, polonais, portugais et russe. Une note de service pourra ultérieurement enrichir cette liste.

Le choix de la langue anglaise est à privilégier absolument soit en langue vivante A, soit en langue vivante B.

(b) Y compris l'informatique appliquée.

**DISPOSITIONS CONCERNANT
LE STAGE EN ENTREPRISE
(Annexe IV de l'arrêté du 19 août 1993)**

OBJECTIFS

Le stage en entreprise de la classe de mise à niveau doit permettre à l'étudiant de découvrir l'entreprise d'hôtellerie-restauration dans son ensemble et de se familiariser avec elle.

ORGANISATION GÉNÉRALE

Le stage à temps plein effectué successivement dans plusieurs services d'une entreprise d'hôtellerie-restauration publique ou privée est obligatoire pour les étudiants relevant d'une préparation présentielle ou/et à distance :

- par la voie scolaire;
- par la voie de l'apprentissage;
- par la voie de la formation continue soit en situation de première formation, soit en situation de reconversion.

Le stage est placé sous le contrôle des autorités académiques dont relève l'étudiant.

Ce stage est organisé par l'établissement fréquenté par l'élève et l'entreprise d'accueil. La convention de stage devra être établie conformément aux dispositions en vigueur (circulaire du 30 octobre 1959, BOEN n° 24 du 14 décembre 1959, circulaire n° 54 bis SS du 27 juin 1960 et circulaire du 26 mars 1970, BOEN n° 17 du 23 avril 1970). Pendant le stage, l'étudiant a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié.

Afin d'en assurer le caractère formateur, le stage est placé sous la responsabilité pédagogique des professeurs assurant les enseignements professionnels. Mais l'équipe pédagogique dans son ensemble est associée à l'explicitation de ses objectifs, à sa mise en place, à son suivi, à l'exploitation qui en est faite. Elle doit veiller à informer les responsables de l'entreprise ou de l'établissement d'accueil des objectifs du stage et plus particulièrement de son importance dans la confirmation de la vocation de l'étudiant.

Des bilans de stage associant les professionnels, tuteurs en entreprise, seront réalisés en fin de période à la discrétion de l'établissement de formation.

DURÉE

La durée globale du stage est de 16 semaines consécutives.

Pour les étudiants préparés par la voie de la formation continue ou relevant d'une préparation à distance, le stage peut être fractionné en périodes d'une durée minimum de 4 semaines chacune.