

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.