

Sommaire des cours 2^e année BTS Hôtellerie-Restauration

Option A : mercatique et gestion hôtelière.

Option B : art culinaire, art de la table et du service.

Matières

- Culture générale et expression (commun aux deux options)
- Ingénierie et maintenance (option B)
- Sciences appliquées (option B)
- Economie d'entreprise et gestion des ressources humaines (commun aux deux options)
- Techniques et moyens de gestion (option A)
- Techniques et moyens de gestion (option B)
- Economie générale (commun aux deux options)
- Mercatique (option A)
- Mercatique (option B)
- Droit (commun aux deux options)
- Anglais (commun aux deux options)
- Allemand (commun aux deux options)
- Espagnol (commun aux deux options)
- Italien (commun aux deux options)
- Génie culinaire (option A)
- Génie culinaire (option B)
- Restauration et connaissance des boissons (commun aux deux options)
- Hébergement et communication professionnelle (option A)
- Hébergement et communication professionnelle (option B)
- Conduite et présentation d'études techniques (commun aux deux options)

Durant cette année de formation, nous vous proposons, **en option A 41 devoirs** et **en option B 43 devoirs** à envoyer à la correction, qui sont répartis sur l'ensemble des matières.

{ Le sommaire des cours vous est communiqué à titre indicatif. }

⇒ Culture générale et expression

Module méthodologique : Les apprentissages fondamentaux

- Conseils
- Rédiger la synthèse de documents
- Rédiger le développement personnel
- Rédiger et présenter son écrit

Module thématique 1 : Etude du thème 1 du programme national : « Rire, pour quoi faire ? »

- Séquence 1 : Présenter le thème et sa problématique
- Séquence 2 : Étudier le thème à travers la synthèse et le développement personnel

Module thématique 2 : Etude du thème 2 du programme national : « Le sport, miroir de notre société ? »

- Séquence 1 : Présenter le thème et sa problématique
- Séquence 2 : Étudier le thème à travers la synthèse et le développement personnel

⇒ Ingénierie et maintenance (option B)

- Chapitre 1 : L'ingénierie hôtelière et de restauration**
- Chapitre 2 : Le déroulement d'une opération d'investissement**
- Chapitre 3 : Les parties prenantes d'une opération d'ingénierie**
- Chapitre 4 : La réglementation d'urbanisme en France**
- Chapitre 5 : La programmation**
- Chapitre 6 : La maintenance**
- Chapitre 7 : La sécurité**
- Chapitre 8 : Conception en hôtellerie**
- Chapitre 9 : Conception en restauration**
- Chapitre 10 : Ingénierie des restaurants**

⇒ Sciences appliquées (option B)

- Chapitre 1 : Comportement alimentaire**
- Chapitre 2 : Modes alimentaires et qualité nutritionnelle**
- Chapitre 3 : Qualité organoleptique et marchande des aliments**
- Chapitre 4 : Conditionnement et conservation des aliments**
- Chapitre 5 : Fermentations dirigées et offre alimentaire**
- Chapitre 6 : Propriétés fonctionnelles des constituants alimentaires**

⇒ Economie d'entreprise et gestion des ressources humaines

- Chapitre 1 : Les relations humaines**
 1. les motivations de l'homme au travail,
 2. styles de management et styles de commandement
- Chapitre 2 : Les relations humaines**
 1. la participation
 2. évolutions du management
 3. les conflits
- Chapitre 3 : La prise de décision stratégique**
 1. Approche systématique de l'entreprise.
 2. mécanisme et typologie des décisions
 3. Les décisions et le diagnostic stratégique
- Chapitre 4 : L'analyse stratégique des décisions**
- Chapitre 5 : Les options stratégiques**
- Chapitre 6 : L'entreprise, la société, l'éthique**

⇒ Techniques et moyens de gestion (option A)

Chapitre 1 : Le budget d'exploitation : élaboration et contrôle
Chapitre 2 : La mesure du risque dans l'entreprise
Chapitre 3 : Eléments d'analyse financière
Chapitre 4 : Evaluation des prestations hôtelières et de restauration
Chapitre 5 : Choix des investissements
Chapitre 6 : Le financement de l'entreprise

⇒ Techniques et moyens de gestion (option B)

Chapitre 1 : Le budget d'exploitation - l'élaboration
Chapitre 2 : Le budget d'exploitation - le contrôle
Chapitre 3 : Evaluation des prestations hôtelières et de restauration
Chapitre 4 : La maîtrise des coûts
Chapitre 5 : La rentabilité de l'entreprise
Chapitre 6 : La création de l'entreprise

⇒ Economie générale

Chapitre 1 : Circuit économique et activité touristique
Chapitre 2 : La demande touristique
Chapitre 3 : L'offre touristique
Chapitre 4 : L'emploi touristique
Chapitre 5 : Les institutions d'une politique du tourisme
Chapitre 6 : Croissance et développement hôtelier et touristique

⇒ Mercatique (option A)

Chapitre 1 : Le produit
Préparation à l'épreuve d'analyse et présentation d'une situation commerciale hôtelière
Chapitre 2 : Les prix
Chapitre 3 : La distribution : L'implantation des unités d'exploitation
Chapitre 4 : La distribution : les réseaux d'intermédiaires
Chapitre 5 : La distribution : la force de vente.
Chapitre 6 : Communication mercatique : les relations publiques, le parrainage, la publicité
Chapitre 7 : Communication mercatique : la promotion des ventes, le merchandising, la mercatique directe
Chapitre 8 : Stratégie et plan de marchéage. L'approche mercatique internationale

⇒ **Marketing (option B)**

Chapitre 1 : Le produit

Chapitre 2 : Les prix

Chapitre 3 : La distribution : l'implantation des unités d'exploitation

Chapitre 4 : La distribution : les réseaux d'intermédiaires

Chapitre 5 : La distribution : la force de vente. La gestion du point de vente

Chapitre 6 : Communication marketing : les relations publiques, le parrainage, la publicité, la promotion des ventes, le merchandising, le marketing direct.

Chapitre 7 : Stratégie et plan de marketing. Le commercial amont.

⇒ **Droit**

Chapitre 1 : Les difficultés des entreprises CHR

Chapitre 2 : La protection du consommateur lors de la formation du contrat CHR

Chapitre 3 : La protection du consommateur lors de l'exécution du contrat CHR

Chapitre 4 : Les techniques juridiques de coopération

Chapitre 5 : La concurrence

Chapitre 6 : La propriété industrielle et intellectuelle

⇒ **Anglais**

Chapitre 1 : Guests' demands and customer care

Chapitre 2 : Catering for people on the move

Chapitre 3 : Health and hygiene

Chapitre 4 : Beverage operation

Chapitre 5 : New trends in catering

Chapitre 6 : The hotel of the future

⇒ **Allemand**

Chapitre 1 : Wenn Hoteliers Phantasie haben

Chapitre 2 : Ein vielseitiger Beruf

Chapitre 3 : Die Deutschen und die Küche

Chapitre 4 : Das Brot in der Gastronomie

Chapitre 5 : In der Gastronomie ist etwas los

Chapitre 6 : Trinkkultur

⇒ Espagnol

- Chapitre 1 : La recepción**
- Chapitre 2 : El vino**
- Chapitre 3 : Nuevas tendencias hoteleras: turismo de salud**
- Chapitre 4 : Servicio de banquetes**
- Chapitre 5 : Gastronomía típica**
- Chapitre 6 : Departamento de pisos**
- Chapitre 7 : Restaurantes de moda**
- Chapitre 8 : Dos grandes cadenas hoteleras**

⇒ Italien

- Chapitre 1 : L'arte e l'industria dell'ospitalità**
- Chapitre 2 : Nuove tendenze e prospettive per il turismo**
- Chapitre 3 : Gastronomia e tradizione**
- Chapitre 4 : Ristorazione in evoluzione**
- Chapitre 5 : L'arte del bere**
- Chapitre 6 : Evoluzioni**

⇒ Génie culinaire (option A)

- Chapitre 1 : Cuisine d'assemblage et cuisine sous vide**
- Chapitre 2 : L'analyse sensorielle et l'appréciation de la clientèle**
- Chapitre 3 : Les prestations cuisine, la faisabilité**

⇒ Génie culinaire (option B)

- Chapitre 1 : Les approvisionnements en cuisine**
- Chapitre 2 : Les tendances actuelles**
- Chapitre 3 : Les épreuves pratiques et écrites le jour de l'examen**
- Chapitre 4 : L'équipe de production**
- Chapitre 5 : L'analyse sensorielle**
- Chapitre 6 : La sécurité en cuisine. Les économies d'énergie. L'hygiène.**

⇒ Restauration et connaissance des boissons

Chapitre 1 : La cave. La cave du jour. L'économat. Le contrôle en restauration.

Chapitre 2 : Le service des petits déjeuners

Chapitre 3 : Les épreuves écrites et les épreuves pratiques de l'examen

Chapitre 4 : Le personnel

Chapitre 5 : La dégustation

Chapitre 6 : L'accueil – La vente.

⇒ Hébergement et communication professionnelle (option A)

Chapitre 1 : Cahier des charges et choix des matériels

Chapitre 2 : La vente

Chapitre 3 : Le personnel

Chapitre 4 : Préparation à l'examen

Chapitre 5 : Les séminaires

Chapitre 6 : Entretien. Qualité. Coûts

Chapitre 7 : Contrôle d'activités

⇒ Hébergement et communication professionnelle (option B)

Chapitre 1 : Le produit – Les matériel et équipement.

Chapitre 2 : Le personnel

Chapitre 3 : L'entretien – La qualité – Les coûts.

Chapitre 4 : La politique de vente

Chapitre 5 : Le contrôle d'activités

Chapitre 6 : Notions juridiques : étude de cas.

⇒ Conduite et présentation d'études techniques

Chapitre 1 : Préparation de l'écrit

1. présentation générale de l'épreuve
2. structure du rapport de stage et contenus,
3. rédaction et mise en forme.

Chapitre 2 : Préparation à la soutenance :

1. fiche de réflexion et de préparation
2. conseils d'élaboration du "plan exposé"
3. conseils pour la communication et le comportement.