

Sommaire des cours de mise à niveau des BTS Hôtellerie

Matières

- Français
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Connaissance des boissons
- Environnement économique et juridique de l'entreprise hôtelière
- Bases de gestion d' l'entreprise hôtelière
- Anglais
- Allemand
- Espagnol
- Italien
- Technologie cuisine
- Technologie restaurant
- Technologie hébergement

Durant cette année de formation, nous vous proposons **38 devoirs** à envoyer à la correction qui sont répartis sur l'ensemble des matières.

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

⇒ Français

Module 1 : Savoir identifier et analyser différents types de textes

- Séquence 1 : Identifier les différents types de textes et analyser un texte informatif
- Séquence 2 : Comprendre un texte argumentatif
- Séquence 3 : Savoir commenter un texte argumentatif

Module 2 : Rédiger sa pensée et celle des autres

- Séquence 1 : Exprimer sa pensée
- Séquence 2 : Comparer des textes

⇒ Mathématiques

Chapitre 1 : Equations et inéquations

- Séquence 1 : équations et inéquations du premier degré à une inconnue
- Séquence 2 : équations et inéquations du second degré à une inconnue
- Séquence 3 : équations du troisième degré à une inconnue

Chapitre 2 : Système d'équations et inéquations

- Séquence 1 : systèmes d'équations du premier degré
- Séquence 2 : systèmes d'inéquations à deux inconnues du premier degré

Chapitre 3 : Fonctions

- Séquence 1 : définitions
- Séquence 2 : limites
- Séquence 3 : étude d'une fonction numérique
- Séquence 4 : fonction logarithmique

Chapitre 4 : Les suites

- Séquence 1 : définition
- Séquence 2 : sens de variation d'une suite
- Séquence 3 : suites arithmétiques
- Séquence 4 : suites géométriques

Chapitre 5 : Les intérêts

- Séquence 1 : terminologie commune
- Séquence 2 : les intérêts simples
- Séquence 3 : les intérêts composés
- Séquence 4 : les taux
- Séquence 5 : applications

Chapitre 6 : Statistiques à une variable

- Séquence 1 : terminologies statistiques
- Séquence 2 : caractéristiques de tendance centrale
- Séquence 3 : caractéristiques de dispersion

Chapitre 7 : Dénombrements et Probabilités

- Séquence 1 : dénombrements
- Séquence 2 : probabilités
- Séquence 3 : résumé

Chapitre 8 : Variables aléatoires et lois de probabilités

- Séquence 1 : variable aléatoire
- Séquence 2 : lois de probabilités importantes en gestion

⇒ Sciences appliquées**Série 1 : Organisation moléculaire de la matière vivante**

- Constitution de la matière vivante
- Les constituants alimentaires

Série 2 : Etude des aliments

- Classification des aliments
- Tables de composition des aliments

Série 3 : Besoins et apports recommandés des adultes et adolescents

- Distinction entre "besoin" et "apport recommandé"
- Dépenses et apports énergétiques
- Les besoins nutritionnels

- Apports nutritionnels conseillés (ANC)

Série 4 : L'équilibre alimentaire

- Les rations alimentaires
- Répartition des apports alimentaires sur la journée
- L'équilibre des repas
- Le plan alimentaire

Série 5 : Le monde microbien

- Définition et classification des micro-organismes
- Structure et caractéristiques des bactéries
- Reproduction bactérienne
- Les facteurs de croissance bactérienne

Série 6 : Micro-organismes et milieu

- Les flores microbiennes
- Pouvoir pathogène des bactéries
- Les modes de contamination

Série 7 : La lutte antimicrobienne

- Les défenses de l'organisme contre l'infection microbienne
- Risques liés aux aliments et mesures préventives
- Hygiène des locaux et du matériel
- Hygiène du personnel
- Les agents antimicrobiens

Série 8 : Notions de physique appliquées

- Energie et puissance
- Les différentes formes d'énergie
- L'énergie thermique

Série 9 : Alimentation en énergie

- les énergies utilisées dans le milieu professionnel
- L'énergie électrique
- Les combustibles
- Avantages et inconvénients de différentes sources d'énergie

Série 10 : Alimentation en eau potable et gestion des eaux usées

- L'alimentation en eau potable
- Production d'eau chaude sanitaire
- Tarification et coût
- Les eaux usées

Série 11 : Confort thermique, chauffage et ventilation des locaux

- Le confort thermique
- Le chauffage des locaux
- La ventilation

Série 12 : Equipements et appareils des secteurs de production et de distribution alimentaire

- Les appareils de cuisson et de remise en température
- Les équipements de conservation et de distribution
- Un appareil de conditionnement : la machine sous vide

⇒ Connaissance des boissons**Chapitre 1 : Le vin**

- Historique de la vigne en France
- La vigne
- Définition du vin
- Autres définitions
- Statistiques vitivinicoles mondiales
- Classement des vins par appellation
- L'institut national des appellations d'origine
- Classement des vins par couleur
- Encépagement et qualité du vin

Chapitre 2 : Le raisin

- Développement du raisin
- Composition du raisin
- Les agents qui influent sur la qualité du raisin

Chapitre 3 : Opérations de vinification

- Les opérations communes aux différentes vinifications
- Amélioration de la vendange et des moûts

Chapitre 4 : Les vinifications

- Généralités
- Les vinifications spéciales
- Les sous-produits du vin

Chapitre 5 : Les vignobles de France : Alsace, Champagne, Jura, Savoie

- Généralités
- Quelques chiffres
- Le marché du vin
- Les différentes régions viticoles
- L'Alsace
- La Champagne
- Le Jura
- La Savoie

Chapitre 6 : Les vignobles de France : Bourgogne, Beaujolais

- La Bourgogne
- L'Yonne
- La Côte d'Or
- La Saône et Loire
- Le Beaujolais

Chapitre 7 : Les vignobles de France : Vallée du Rhône, Provence, Corse

- La vallée du Rhône
- La Provence
- La Corse

Chapitre 8 : Les vignobles de France : Languedoc, Roussillon, Sud-Ouest

- Le Languedoc
- Le Roussillon
- Le Sud-Ouest

Chapitre 9 : Les vignobles de France : Bordelais – Val de Loire

- Le Bordelais
- Le Val de Loire

Chapitre 10 : Cognac, Armagnac, eaux-de-vie et liqueurs

- Le Cognac
- L'Armagnac
- Les eaux-de-vie
- Les liqueurs

Chapitre 11 : Vin étrangers

- Introduction
- Quelques chiffres
- L'Afrique
- L'Amérique
- L'Asie
- L'Océanie
- L'Europe

Chapitre 12 : Législation – Service des vins – Boissons sans alcool

- Législation
- Le service des vins
- Harmonie des mets et des vins
- Les boissons sans alcool

⇒ Environnement économique et juridique de l'entreprise hôtelière**Economie****Chapitre 1 : L'économie et son domaine**

- La science économique: une science sociale
- Les fondements de la science économique
- Les méthodes d'approche en économie
- Les agents économiques et le circuit économique

Chapitre 2 : La production

- La notion de production
- La mesure de production

Chapitre 3 : Le travail

- L'aspect quantitatif
- L'aspect qualitatif
- La productivité du travail

Chapitre 4 : Le capital et le progrès technique

- Le capital
- L'investissement
- Le rôle du progrès technique sur la production et les facteurs de production

Chapitre 5 : Les fonctions économiques

- Classement du système productif

- Evolutions du système productif
- Entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration

Chapitre 6 : Les revenus primaires et la redistribution

- Revenus primaires
- Redistribution des revenus

Chapitre 7 : La consommation et l'épargne

- Formes de la consommation et de l'épargne
- Déterminants de la consommation et de l'épargne
- Analyse de la consommation

Droit**Chapitre 8 : Les pouvoirs publics économiques**

- Les pouvoirs publics centraux
- Les autorités administratives indépendantes

Chapitre 9 : Les pouvoirs privés économiques

- Les syndicats
- Les organismes professionnels
- Les associations

Chapitre 10 : Les institutions européennes

- Organisation de l'Union européenne
- Présentation des institutions et des organes consultatifs

Chapitre 11 : L'organisation judiciaire

- Les principes de base du système judiciaire
- La compétence
- L'action en justice

Chapitre 12 : Les sources du droit

- La diversité des sources
- La hiérarchie et la complémentarité des sources

Chapitre 13 : Les actes et les faits juridiques

- Comment prennent naissance les droits subjectifs
- Les sources des droits subjectifs
- La preuve des droits subjectifs

Chapitre 14 : Les contrats

- La notion de contrat
- Les conditions générales de validité des contrats et les conséquences de leur non-respect
- La classification des contrats
- Les effets des contrats
- L'inexécution du contrat

Chapitre 15 : La responsabilité

- Les différents types de responsabilité
- L'action en responsabilité civile
- L'action en responsabilité pénale

⇒ Bases de gestion de l'entreprise hôtelière**Série 1 : Présentation de l'entreprise**

- Rôle de l'entreprise
- L'organisation de l'entreprise

Série 2 : L'entreprise au sein de son environnement

- Les interactions de l'entreprise avec l'environnement
- L'insertion de l'entreprise dans le tissu économique

Série 3 : L'entreprise hôtelière

- Le métier d'hôtelier
- Le marché de l'offre d'hôtellerie

Série 4 : L'entreprise de restauration

- Le métier de restaurateur
- Le marché de l'offre de restauration

Série 5 : Le système d'information de l'entreprise

- L'information et son rôle dans l'entreprise
- L'organisation du système d'information

Série 6 : La technique comptable de base

- Objet et principes de la comptabilité
- L'enregistrement comptable

Série 7 : Le marché de l'entreprise

- Le marché et ses acteurs
- La connaissance du marché

Série 8 : Les actions mercatiques

- L'offre commerciale
- La commercialisation du produit

Série 9 : La gestion des ventes

- La vente et la trésorerie de l'entreprise
- L'enregistrement des ventes

Série 10 : Le cycle d'approvisionnement

- La fonction d'approvisionnement
- Le traitement comptable des approvisionnements

Série 11 : L'outil de production

- Les immobilisations et leurs financements
- La dépréciation et la cession des immobilisations

Série 12 : La gestion des rémunérations

- La politique de rémunération
- Les charges de personnel

⇒ Anglais

Série 1 : Luxury accommodation

- Définition de l'hébergement dans un hôtel de luxe / *Definition of luxury accommodation*
- Les services d'un hôtel de luxe / *Facilities in a luxury hotel*
- Description d'une chambre d'hôtel de luxe / *Bedroom facilities in a luxury hotel*
- Compréhension orale à partir d'un dialogue / *Listening to a dialogue*
- L'expression des goûts: ce que l'on aime, ce que l'on n'aime pas / *Expressing likes and dislikes*
- Les comparatifs / *Comparatives*
- Lire et comprendre une brochure d'hôtel / *Reading and understanding a hotel brochure*
- Lire et comprendre un document écrit / *Reading and understanding a text*
- Les prépositions / *Prepositions*
- Jutta Asta

Série 2 : Budget accommodation

- Définition de l'hébergement dans les hôtels économiques / *Definition of budget accommodation*
- Nombres, chiffres et prix / *Numbers, figures and prices*
- Etude d'un dialogue / *Studying a dialogue*
- Etude d'un dessin humoristique / *Studying a cartoon*
- Lire et comprendre un document écrit / *Reading and understanding a text*

Série 3 : Restaurant services

- Définition de la restauration / *Definition of the catering industry*
- Un restaurant gastronomique / *A gourmet restaurant*
- Le personnel et ses fonctions / *The staff and its duties*
- La cuisine internationale / *Dishes from different countries*
- Le petit-déjeuner / *Breakfast*
- Lire et comprendre un document écrit / *Reading and understanding a text*
- Prendre les commandes / *Taking orders*
- Poser des questions / *Asking questions*
- Lire et comprendre un document écrit / *Reading and understanding a text*
- Lire et comprendre un article de presse / *Reading and understanding an article*
- Lire et comprendre un article de presse / *Reading and understanding an article*

Série 4 : Pubs and bars – Drinks and wines

- L'équipement au bar / *Bar facilities*
- Passer une commande au bar / *Ordering drinks at the bar*
- Relier des définitions de professions et des images / *Matching jobs to pictures*
- Dialogue: comment préparer un cocktail / *Dialogue: how to make a cocktail*
- Expliquer à un stagiaire comment préparer un cocktail / *Explaining to a trainee how to make a cocktail*
- Les boissons typiques et leur pays d'origine / *Speciality drinks from different countries*
- Le métier de sommelier / *The wine waiter's job*
- Les boissons / *Beverages*
- Le goûter typique des Anglais / *A traditional afternoon cream tea*
- Compréhension de document écrit / *Reading and understanding a text*

Série 5 : Meeting guests' expectations and dealing with complaints

- La notion de service et définition de la notion de plainte / *Customer service and*

definition of the notion of complaint

- Définition de la notion d'excuses / *Definition of the notion of apologies*
- Les plaintes et les excuses dans les hôtels et les restaurants / *Complaints and apologies in hotels and restaurants*
- Document iconographique: au restaurant / *Describing a picture of a restaurant*
- Plainte écrite d'un client / *A letter of complaint*
- Les plaintes au service des étages / *Complaints in the housekeeping department*
- Etude d'un texte / *Studying a text*
- Exercices grammaticaux sur les adverbes et les modaux / *Grammar exercises on adverbs and modals*

Série 6 : Finding a job in the hospitality industry

- Comment trouver un emploi / *How to find a job*
- Le curriculum vitae / *The CV*
- La lettre de candidature / *Application letter*
- Les offres d'emploi / *Job advertisements*
- Les relatifs / *Relatives*
- Qualités professionnelles et compétences / *Professional qualities and abilities*
- Le(s) conseil(s) / *Giving advice*
- Comprendre un document écrit / *Reading and understanding a text*
- L'entretien d'embauche / *A job interview*
- L'expression du but / *Expressing aim*
- Les professions du secteur hôtellerie-restauration / *Professions in the hospitality industry*

⇒ **Allemand****Chapitre 1 : Im Hotel kann man auch das Fahrrad buchen**

- Aide préalable
- Audition de la saynète "Im Hotel kann man auch das Fahrrad buchen"
- Grammaire
- Atelier de lecture "Seminare im BZG"

Chapitre 2 : Interview mit Präsident Thomas Badstübner

- Aide préalable : Les différents types d'hébergement
- Audition de la saynète "Interview mit Präsident Thomas Badstübner"
- Grammaire
- Atelier de lecture : "Weg vom gastronomischen Einheitsbrei"

Chapitre 3 : Der Zufall spielt eine entscheidende Rolle

- Aide préalable
- Audition de la saynète "Der Zufall spielt eine entscheidende Rolle"
- Grammaire
- Atelier de lecture "Pächterpaar im Schloss"

Chapitre 4 : Aus einem alten Bauernhof ein modernes Business-Hotel

- Aide préalable
- Audition de la saynète "Aus einem alten Bauernhof wurde ein modernes Business-Hotel"
- Grammaire : le subjonctif 2, irréel

- Atelier de lecture "Ein Hotelier über seine Erfahrungen mit einer HKA-Anlage"

Chapitre 5 : Dabei haben wir keine Werbung gemacht

- Aide préalable
- Audition de la saynète "Dabei haben wir keine Werbung gemacht"
- Grammaire
- Atelier de lecture "Das komfortable Landhotel Donner"

Chapitre 6 : Karl Wannemacher liebt die leisen Töne

- Aide préalable
- Audition de la saynète "Karl Wannemacher liebt die leisen Töne"
- Grammaire
- Atelier de lecture "Ein extravaganter Klassiker aus Meisterhand"

Chapitre 7 : Wer braucht was wirklich

- Aide préalable
- Audition de la saynète "Wer braucht was wirklich"
- Grammaire
- Atelier de lecture "Viele Hotels modifizieren ihre Konzepte"

Chapitre 8 : Das Hotel soll nach Wohnzimmer riechen

- Aide préalable
- Audition de la saynète "Das Hotel soll nach Wohnzimmer riechen"
- Grammaire
- Atelier de lecture "Das PPP, ein Modell für Design und Innovation"

Chapitre 9 : Der 7. Landesverbandstag findet in Halle statt

- Aide préalable
- Audition de la saynète "Der 7. Landesverbandstag findet in Halle statt"
- Grammaire
- Atelier de lecture "Mittelstand als Konjunkturlokomotive"

⇒ Espagnol

Module 1 : Diferentes tipos de alojamiento

- Séquence 1 : A partir de una central de reserva
- Séquence 2 : ¿Un hotel lujosísimo o un hostel?

Module 2 : Puestos de trabajo en hostelería

- Séquence 1 : Los recursos humanos
- Séquence 2 : El organigrama

Module 3 : La recepción

- Séquence 1 : Una bienvenida cálida
- Séquence 2 : Una estancia agradable

Module 4 : Animación en un hotel vacacional

- Séquence 1 : Unos clientes animados
- Séquence 2 : Un programa variado

Module 5 : Clientes de negocios

- Séquence 1 : Necesidades de la clientela de negocios

- Séquence 2 : Reclamaciones

Module 6 : Gastronomía española y latinoamericana

- Séquence 1 : Especialidades regionales
- Séquence 2 : De cartas y países

Module 7 : Vinos españoles y latinoamericanos

- Séquence 1 : Por las bodegas
- Séquence 2 : Tierras, copas y vino

Module 8 : El servicio en sala

- Séquence 1 : Un buen servicio
- Séquence 2 : Los platos del día

⇒ Italien

Chapitre 1 : Tecnologia di cucina

- La cucina: il personale et le norme
- Materiali e tecniche nella preparazione dei piatti
- Elaborazione di un menù all'italiana

Chapitre 2 : Tecnologia di servizio per sala e bar

- Il personale di sala
- Norme di comportamento in sala: dall'allestimento al commiato
- Il bar

Chapitre 3 : Tecnologia d'albergo

- Nascita del turismo e turismo in Italia
- Il personale d'albergo
- I servizi alberghieri
- L'impresa alberghiera

⇒ Technologie cuisine

Module 1 : L'environnement de la restauration et la culture professionnelle

- Séquence 1 : L'histoire de la cuisine Française et ses caractéristiques
- Séquence 2 : Les différents types et formes de restauration hors foyer
- Séquence 3 : Les différents types et formes de restauration hors foyer
- Séquence 4 : Les composantes et les fonctions de la fiche technique et des recettes de cuisine

Module 2 : Organisation des moyens, des locaux et des équipements en cuisine

- Séquence 1 : L'entreprise de restauration, son organisation et son personnel
- Séquence 2 : Les locaux et annexes du complexe cuisine
- Séquence 3 : Les grands principes d'agencement et de conception d'une cuisine

- Séquence 4 : Les énergies et le matériel professionnel de cuisine

Module 3 : L'offre de produits alimentaires et les différentes filières d'approvisionnement du secteur de la restauration

- Séquence 1 : La filière produit de la mer, des lacs et des rivières en restauration
- Séquence 2 : Les filières volailles et gibier en restauration
- Séquence 3 : La filière viande de boucherie et les abats en restauration
- Séquence 4 : La filière fruits et légumes
- Séquence 5 : La filière ovo-produits et les produits traditionnels de pâtisserie
- Séquence 6 : Le secteur industriel et les produits agro-alimentaires dans le secteur de la restauration

Module 4 : Les techniques culinaires, l'hygiène et les aspects qualitatifs et normatifs en restauration

- Séquence 1 : Les cuissons : classiques et modernes
- Séquence 2 : Les fonds et les sauces de la cuisine classique Française
- Séquence 3 : Les aspects réglementaires en production culinaire (hygiène, norme, qualité et traçabilité)

⇒ Technologie restaurant

Module 1 : Les formules de restauration

- Séquence 1 : Les différentes formules de la restauration
- Séquence 2 : L'implantation des différentes formules de la restauration

Module 2 : Le personnel

- Séquence 1 : Le personnel
- Séquence 2 : L'organisation du travail en restauration

Module 3 : Les différents services

- Séquence 1 : Le service à l'étage et le service des petits déjeuners
- Séquence 2 : Le bar et le bar américain
- Séquence 3 : La restauration en banquets et l'organisation des réunions

Module 4 : L'accueil et la vente au restaurant

- Séquence 1 : L'accueil et la vente au restaurant
- Séquence 2 : La prise de commande
- Séquence 3 : Les prix de vente
- Séquence 4 : Les supports de vente

Module 5 : L'enregistrement des ventes, la facturation et le contrôle des marchandises en restauration

- Séquence 1 : La facturation et l'élaboration de la note de restaurant
- Séquence 2 : La fonction achat
- Séquence 3 : Les fonctions réception des marchandises
- Séquence 4 : Stockage des marchandises
- Séquence 5 : Distribution des marchandises
- Séquence 6 : Le contrôle nourriture et boisson

Module 6 : La mise en œuvre du service

- Séquence 1 : La mise en place des offices et autres locaux et mobiliers

- Séquence 2 : La mise en place de la salle de restaurant
- Séquence 3 : Les différents services

Module 7 : La connaissance des produits travaillés en salle de restaurant

- Séquence 1 : Les entrées
- Séquence 2 : Les produits de la mer
- Séquence 3 : Les viandes
- Séquence 4 : Les volailles
- Séquence 5 : Les fromages
- Séquence 6 : Les fruits
- Séquence 7 : Les principales spécialités régionales gastronomiques de France

⇒ Technologie hébergement**Série 1 : Hôtellerie et tourisme**

- Généralités sur le tourisme
- Généralités sur l'hôtellerie
- Etude quantitative et qualitative du parc hôtelier
- Les autres modes d'hébergement

Série 2 : Structures d'hébergement et répartition des fonctions

- La structure de l'entreprise
- Les fonctions du département hébergement
- Les organigrammes du personnel
- Etude ou description de poste
- Profil de poste
- Etude des conditions de travail en hôtellerie

Série 3 : La connaissance du client

- Quelques notions de segmentation
- Observation de quelques segments de clientèle
- Les intermédiaires et prescripteurs de clientèle

Série 4 : Les locaux d'accueil et le produit chambre

- L'aménagement du hall d'hôtel
- La réception
- La cellule chambre

Série 5 : L'activité hôtelière: planification des prestations

- La réservation
- La prise de réservation
- La réservation de groupe

Série 6 : L'activité hôtelière: accueil du client

- Préparation de l'arrivée des clients
- L'arrivée du client
- Le séjour du client
- Le départ du client
- Quelques notions sur la qualité de l'accueil
- Le concierge d'hôtel

Série 7 : L'activité hôtelière: la gestion des comptes clients

- La notion de restaurant et la note d'hôtel
- La perception du service au restaurant
- La main-courante de restaurant
- La main-courante à l'hôtel
- Analyse de l'activité: calcul des statistiques

Série 8 : L'activité hôtelière: le service de la caisse et les moyens de paiement

- Les fonctions du caissier-main courantier
- La fonction "encaissements"
- La fonction "dépôt au coffre-fort"
- La fonction "remise et contrôle de caisse"

Série 9 : L'accueil des groupes

- Qu'est-ce qu'un groupe ?
- Préparer l'arrivée d'un groupe à l'hôtel
- L'arrivée du groupe à l'hôtel
- Le départ du groupe de l'hôtel

Série 10 : La communication en hôtellerie

- Le téléphone
- Le Minitel
- La communication écrite
- L'Internet

Série 11 : La maintenance des locaux et équipements

- Le personnel des étages
- Les savoir-faire
- L'externalisation ou la sous-traitance: faire appel à des entreprises de nettoyage
- Le linge d'hôtel