

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1. RESTAURANT

Chapitre 1. Le marché de la restauration	9
Activités.....	11
Apports théoriques	13
Corrigés des activités chapitre 1	17
Chapitre 2. Le personnel	18
Chapitre 2.1. La diversité du personnel	19
Activités.....	21
Apports théoriques	23
Corrigés des activités chapitre 2.1	27
Chapitre 2.2. Le management opérationnel du personnel	28
Activités.....	30
Apports théoriques	32
Corrigés des activités chapitre 2.2	37
Chapitre 3. Les supports de vente au restaurant	38
Activités.....	40
Apports théoriques	42
Corrigés des activités chapitre 3	45
Chapitre 4. Les produits	46
Chapitre 4.1. Le vin.....	47
Activités.....	49
Apports théoriques	52
Corrigés des activités chapitre 4.1	55
Chapitre 4.2. Les boissons du bar	57
Activités.....	59
Apports théoriques	61
Corrigés des activités chapitre 4.2	70
Chapitre 5. L'économat.....	71
Chapitre 5.1. L'approvisionnement et les fournisseurs.....	72
Activités.....	74
Apports théoriques	76
Corrigé activités chapitre 5.1.....	79
Chapitre 5.2. Le calcul des coûts.....	81
Activités.....	83
Apports théoriques	85
Corrigé activités chapitre 5.2.....	87
Chapitre 6. La qualité au restaurant.....	88
Activités.....	90
Apports théoriques	93
Corrigés des activités chapitre 6	96

Chapitre 7. Le parcours client	98
Activités.....	100
Apports théoriques	101
Corrigés des activités chapitre 7.....	104
Chapitre 8. La commercialisation de l'offre	105
Activités.....	107
Apports théoriques	108
Corrigés des activités chapitre 8	112
Chapitre 9. La prévention au restaurant	113
Activités.....	115
Apports théoriques	117
Corrigés des activités chapitre 9	120
Chapitre 10. La démarche RSE.....	121
Activités.....	123
Apports théoriques	124
Corrigé des activités chapitre 10	126
 PARTIE 2. CUISINE	
Chapitre 1. L'organisation culinaire	129
Activités.....	131
Apports théoriques	133
Corrections chapitre 1.....	139
Chapitre 2. Les tendances alimentaires	141
Activités.....	143
Apport théorique.....	144
Corrections chapitre 2	148
Chapitre 3. La gestion des approvisionnements	149
Activités.....	151
Apport théorique.....	153
Corrections chapitre 3	162
Chapitre 4. La restauration et ses denrées	163
Activités.....	165
Apport théorique.....	167
Corrections chapitre 4	171
Chapitre 5. Une démarche qualité en cuisine.....	172
Activités.....	174
Apports théoriques	176
Corrections chapitre 5	180
Chapitre 6. Le personnel de cuisine	181
Activités.....	183
Apports théoriques	184
Corrections chapitre 6	187
Chapitre 7. Connaissances annexes pour une gestion optimale	188
Activités.....	190
Apports théoriques	191
Corrections chapitre 7	197

Chapitre 8. Les phénomènes physico-chimiques	198
Activités.....	200
Apports théoriques.....	201
Correction chapitre 8.....	208

PARTIE 3. HÉBERGEMENT

Chapitre 1. Le marché de l'hôtellerie	211
Activités.....	213
Apports théoriques.....	215
Corrigés des activités Chapitre 1.....	220

Chapitre 2. Le personnel	221
---------------------------------------	------------

Chapitre 2.1. La diversité du personnel	222
Activités.....	224
Apports théoriques.....	226
Corrigés des activités chapitre 2.1.....	233

Chapitre 2.2. Le management opérationnel du personnel	234
Activités.....	236
Apports théoriques.....	239
Corrigés des activités chapitre 2.2.....	242

Chapitre 3. Les supports de vente en hébergement	244
Activités.....	246
Apports théoriques.....	247
Corrigé des activités chapitre 3.....	248

Chapitre 4. La restauration en hébergement	249
Activités.....	251
Apports théoriques.....	253
Corrigés des activités chapitre 4.....	256

Chapitre 5. L'économat	257
-------------------------------------	------------

Chapitre 5.1. L'approvisionnement et les fournisseurs	258
Activités.....	260
Apports théoriques.....	262
Corrigé des activités chapitre 5.1.....	264

Chapitre 5.2. Le calcul des coûts	266
Activités.....	268
Apports théoriques.....	270
Corrigé des activités chapitre 5.2.....	274

Chapitre 6. La qualité en hôtellerie	276
Activités.....	278
Apports théoriques.....	280
Corrigé des activités chapitre 6.....	283

Chapitre 7. Le parcours client	285
Activités.....	287
Apports théoriques.....	289
Corrigés des activités chapitre 7.....	291

Chapitre 8. La commercialisation de l'offre	292
Activités.....	294
Apports théoriques	295
Corrigés des activités chapitre 8	298
Chapitre 9. La prévention en hébergement	299
Activités.....	301
Apports théoriques	302
Corrigés des activités chapitre 9	304
Chapitre 10. La démarche RSE.....	305
Activés.....	307
Apports théoriques	309
Corrigé des activités chapitre 10	312