

Stage à Malte du 27 février au 24 mars 2023

1^{ère} Bac Technologique Hôtellerie Restauration – Économie et Gestion Hôtelière

Le stage à Malte dans la discipline

Objectifs des observations à réaliser (ci-après) pendant le stage :

La formation, dans les établissements de restauration de Malte, permet aux élèves de mieux comprendre, de s'approprier et visualiser :

- les différents thèmes, mécanismes abordés au cours de l'année et le fonctionnement d'une organisation ;
- les différents éléments les impactant et leurs conséquences ;
- leur place dans l'activité ;
- les adaptations réalisées en fonction des modes de vie, de la culture, des contraintes de l'implantation et de la réglementation en vigueur.

Ces éléments leur permettent de travailler, en particulier, sur les capacités d'adaptabilité et de transférabilité, particulièrement importantes dans le secteur.

Le réinvestissement de ces points sera poursuivi sur l'année de terminale, dans le cadre de l'analyse de l'activité, des différents enjeux impactant celle-ci. Le stage constituera un support de réflexion pour s'interroger sur la diversité des organisations et des décisions en découlant.

Le réinvestissement des observations au retour du stage : Dès la première semaine, les élèves ont réinvesti leur expérience à bon escient dans des interventions volontaires basées sur des questionnements sur le fonctionnement des lieux de stage, des comparaisons, des transférabilités de connaissances ou par la réflexion des éléments observés.

Observations à réaliser pendant le stage

Votre stage vous permet de faire le point sur vos différentes connaissances en gestion hôtelière. Vous relevez différents points correspondant aux thèmes de votre année.

Vous les présenterez, sous une forme professionnelle, par thème et rendrez votre travail pour le 13 avril 2023 au plus tard.

NB : Vous illustrerez votre synthèse. Les éléments indiqués sont une base, vous présenterez tout point vous paraissant pertinent. Vous y joindrez toute documentation nécessaire.

Dossier 1 : Présentation de l'établissement

- Nom de l'établissement
- Localisation
- Secteur d'activité
- Activité
- Types de restauration/hébergement
- Journées/mois d'ouverture - Nombre de services
- Moyens de communication précis de l'établissement

Dossier 2 : L'offre de services

- Capacités de l'établissement
- Services de base (produits, prix...)
- Services périphériques (produits, prix...)

Dossier 3 : Les technologies

- Les différentes technologies utilisées, leurs rôles
- Les innovations

Dossier 4 : La clientèle

- Les segments de clientèle
- Les principales conditions générales de ventes (délais de paiement, les moyens de règlement acceptés...)

Dossier 5 : Les fournisseurs

- Les modes d'approvisionnement en fonction des catégories de produits
- Les catégories de fournisseurs

Dossier 6 : Les salariés

- L'effectif (nombre de salariés)
- La répartition des salariés en fonction des services, ainsi que les différentes fonctions par service.
- La durée du travail par semaine
- Les contrats utilisés en fonction des postes

Grille de mesure des observations à réaliser pendant le stage

Thèmes	Éléments	Points	Commentaires
Présentation établissement 5 points	Dénomination - 0,5 pt		
	Localisation - 0,5 pt		
	Secteur activité - 0,5 pt		
	Activité - 0,5 pt		
	Type d'activité - 1 pt		
	Amplitude ouverture - 1 pt		
	Moyens communication - 1 pt		
Offre de services 3 points	Capacité - 1 pt		
	Services de base - 1 pt		
	Services périphériques - 1 pt		
Technologies 2 points	Technologies - 1 pt		
	Innovations - 1 pt		
Clientèle 3 points	Segmentation - 2 pts		
	CGV - 1 pt		
Fournisseurs 3 points	Modes approvisionnement - 2 pts		
	Catégories - 1 pt		
Salariés 4 points	Effectif - 1 pt		
	Organigramme - 1 pt		
	Durée hebdomadaire - 1 pt		
	Contrats - 1 pt		
Illustration 1 pt			
Note 20 points			