



LYCEE JB DECRETOT - LOUVIERS

RESUME DES OBJECTIFS ET CONTENUS DE COURS DU BTS HÔTELLERIE ET RESTAURATION EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS

Disciplines/ Subjects taught	OBJECTIFS ET CONTENUS	OBJECTIVES AND CONTENTS
<p>Culture générale et expression</p> <p>General culture and expression</p>	<p><u>Objectifs :</u> Le but est de rendre les étudiants aptes à une communication efficace dans la vie courante et dans la vie professionnelle. Cette communication suppose la maîtrise de capacités et de techniques d'expression écrite et orale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - connaissance suffisante de la langue (vocabulaire et syntaxe) - aptitude à l'analyse et à la synthèse qui permette de saisir avec exactitude la pensée d'autrui et d'exprimer la sienne. <p><u>Contenus :</u> Des exercices variés sont proposés aux étudiants : exposés oraux, analyse et résumé d'un texte, comparaison de textes plus ou moins convergents ou opposés, étude logique d'une argumentation, constitution et analyse d'une documentation, rédaction d'une lettre, d'un rapport, d'un compte rendu ou d'une note, etc....</p>	<p><u>Objectives:</u> The aim is to give students all the tools and skills for an efficient communication in daily life and at work. This communication implies the capacity to handle written and oral expression tools and skills.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sufficient command of the language (vocabulary and syntax) - Ability to analyze and summarize in order to understand precisely others' opinion and express ones' opinion. <p><u>Contents:</u> Different practical activities are organized in class: oral presentations, analysis and summaries of texts, comparison of complementary or opposing texts, techniques of the steps of a logical argument, preparation and analysis of paper works, writing of letters, surveys, or notes,...</p>
<p>Langue vivante étrangère</p> <p>Foreign language A : English</p> <p>Langue vivante étrangère B</p> <p>Foreign language B : German or Spanish (or others)</p>	<p><u>Objectifs :</u> Acquisition du vocabulaire spécifique de la spécialité - Consolidation et approfondissement des bases grammaticales - Préparation à l'épreuve orale du BTS par un entraînement fréquent dans les conditions de l'examen</p> <p><u>Contenus :</u> Pratique de la langue à partir de l'étude de thèmes relatifs à : l'hôtellerie, les métiers et la formation, les divers concepts d'hébergement et de restauration, les labels, les OGM, les vins, l'hygiène alimentaire...mais aussi l'environnement culturel et touristique</p>	<p><u>Objectives:</u> Acquisition of a specific vocabulary necessary for the professional subjects. Consolidation and development of basic grammatical structures. Preparation for the final oral exam with regular trainings under examination conditions.</p> <p><u>Contents:</u> Practice of the language by studying themes related to catering and hotel-keeping, jobs and courses, the various concepts of housekeeping, certifications and quality marks, GMO's, wines, food hygiene regulations ... and also related to cultural and tourist environment.</p>

<p>Economie générale et touristique :</p> <p>General and tourist economy :</p>	<p><u>Objectifs :</u> Compréhension des grands phénomènes macro-économiques dont l'interaction conditionne l'activité de l'entreprise (inflation, croissance, budget, balance des échanges, politique économique, bourse). Aptitude à analyser les conjonctures et des tendances. Connaissance des dépendances et des disparités macro-économiques internationales. Permettre à l'étudiant de connaître et comprendre l'environnement touristique dans lequel, il évoluera en tant que professionnel après l'obtention de son diplôme.</p> <p><u>Contenus :</u> Les grands courants de la pensée économique - La monnaie et l'inflation - Le commerce extérieur - La politique économique - La politique industrielle - Politique économique de l'U.E Etude statistique des flux touristiques - Etude des structures touristiques institutionnelles (office du tourisme, OMT) et privées. Etudes des différentes formes de tourisme (culturel, balnéaire, sportif, d'affaires, fluvial, de santé et bien-être</p>	<p><u>Objectives:</u> Understanding of great macro-economic phenomena whose interaction conditions the activity of the company (inflation, growth, budget, balance of exchanges, economic policy, and stock market). Ability to analyze economic and financial trends. Knowledge of international macroeconomic interactions and disparities. Ability to know and understand the tourist environment in which the student will find himself as a professional after his diploma.</p> <p><u>Contents :</u> The great trends of economic thinking. Currency and inflation. Foreign trade. Economic policy. Industrial policy. Economic policy of the E.U. Statistic study of the floods of tourists. Study of institutional and private tourist systems. (tourist office, WTO). Study of the different forms of tourism (cultural, seaside, sports, business, health and well-being, ...)</p>
<p>Economie d'entreprise et gestion des ressources humaines</p> <p>Enterprise economy and human resources management</p>	<p><u>Objectifs :</u> Permettre à l'étudiant de comprendre le comportement des organisations et leurs implications sociales, culturelles et organisationnelles. Permettre à l'étudiant de prendre des décisions stratégiques pour l'entreprise.</p> <p><u>Contenus :</u> Grandes théories des organisations ; Pouvoir dans l'entreprise ; Culture d'entreprise ; Responsabilité sociale des entreprises (RSE) Changement organisationnel. Structure et sociologie des organisations. Audit et stratégies d'entreprise.</p>	<p><u>Objectives:</u> Enable the students to understand the behavior of organizations and their social cultural, organizational implications. Enable the student to make strategic decisions for the enterprise.</p> <p><u>Contents :</u> The great theories of organizations. The power in an enterprise and its cultural aspects. Organizational changes. Structure and sociology of organizations. Audit and business strategies.</p>

<p>Droit Law</p>	<p><u>Objectifs :</u> Permettre aux étudiants d'acquérir une certaine autonomie en matière juridique, comprendre les mécanismes judiciaires, savoir effectuer une recherche, prendre une décision en droit commercial, en droit social et du travail et en droit à la consommation</p> <p><u>Contenus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Approche juridique de la notion d'entreprise ; les structures juridiques de l'entreprise. - Les règles de droit social : l'emploi d'un salarié ; droits et obligations. - La prévention des difficultés de l'entreprise. Les relations juridiques de l'entreprise hôtelière avec le consommateur. - Les relations inter-entreprises dans le secteur de l'hôtellerie. 	<p><u>Objectives:</u> Enable the student to acquire some autonomy as regards laws, understand justice mechanisms, carry out judicial research and make a decision referring to commercial, social, labour and consumer legislation.</p> <p><u>Contents:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Judicial approach to the concept of Enterprise, - The judicial structures of an enterprise. - The regulations of social laws: employing a wage earner: rights and obligations. - Anticipating the difficulties of an enterprise. The juridical relations of the enterprise with the customer. - The relations between enterprises within the catering and hotel-keeping sector
<p>Gestion comptable, financière et fiscale 1ERE ANNEE</p> <p>Accounting, financial, fiscal management. First year</p>	<p><u>Objectifs :</u> <u>Outils de gestion :</u> Permettre aux étudiants de choisir et d'utiliser les outils de gestion, d'interpréter les résultats de ces outils, une prise de conscience des spécificités liées à l'hôtellerie restauration en matière de gestion d'exploitation.</p> <p><u>Outils mathématiques :</u> Permettre aux étudiants d'acquérir un raisonnement mathématique, de comprendre les calculs mathématiques. Savoir prendre une décision au regard d'un résultat mathématique</p> <p><u>Contenus :</u> <u>Outils de gestion :</u> Comptabilité générale : la gestion des principaux flux réels et financiers et comptabilité analytique adaptée au secteur de l'hôtellerie et de la restauration : tableau des soldes intermédiaire de gestion, tableau de bord, seuil de rentabilité</p> <p><u>Outils mathématiques:</u> Pratiques statistiques - Programmation linéaire - Mathématiques financières</p>	<p><u>Objectives:</u> <u>Accounting Management :</u> Enable students : to choose and use the implements of management ; to interpret their results ; to become aware of the specificities related to catering as regards accountancy</p> <p><u>Mathematic:</u> Enable students to acquire mathematical reasoning and understand mathematical calculations. Enable students to make a decision from and thanks to a mathematical result.</p> <p><u>Contents:</u> <u>Management tools:</u> General accountancy: Management of the main trade and financial flows and analytical accounting adapted to the Catering and Hotel Management sectors, dashboard, and breakeven level. <u>Mathematics tools:</u> Practice of statistics - Linear programming - Financial mathematics</p>

<p>Gestion comptable, financière et fiscale OPTION A</p> <p>Accounting, financial, fiscal management. OPTION A</p>	<p><u>Objectifs :</u> <u>Outils de gestion:</u> Permettre de choisir et utiliser les outils de gestion. Permettre d'interpréter les résultats de ces outils. Permettre une prise de conscience des spécificités liées à l'hôtellerie restauration en matière de gestion financière et opérationnelle.</p> <p><u>Outils mathématiques :</u> Permettre aux étudiants d'acquérir un raisonnement mathématique. Permettre aux étudiants de comprendre les calculs mathématiques. Savoir effectuer un calcul mathématique. Prendre une décision au regard d'un résultat mathématique</p> <p><u>Contenus :</u> <u>Outils de gestion :</u> Etats de synthèse : bilan et compte de résultats, tableau des soldes intermédiaires de gestion, tableau de bord, processus budgétaire. Contrôle et analyse financière : Bilan fonctionnel, plan de financement</p> <p><u>Outils mathématiques :</u> Mathématiques financières - Probabilités - Loi de probabilité - Méthodes d'échantillonnage</p>	<p><u>Objectives:</u> <u>Management tools:</u> Enable students to choose and use the management tools and make them aware of the specificities related to Catering and Hotel management as regards financial and operational accountancy.</p> <p><u>Mathematics tools:</u> Enable students to acquire mathematical way of reasoning, to understand mathematical calculations, to know how to calculate and make a decision from and thanks to a mathematical result.</p> <p><u>Contents:</u> <u>Management tools:</u> Financial statements: Balance sheet and income statements, interim balances, dashboard, and budget process. Debt monitoring and financial analysis: Functional assessment, financing plan. <u>Mathematics tools:</u> Financial mathematics - Probabilities - Probabilities rules - Sampling methods</p>
<p>Gestion comptable, financière et fiscale OPTION B</p> <p>Accounting, financial, fiscal management. OPTION B</p>	<p><u>Objectifs :</u> Comprendre les documents de synthèse pour pouvoir prendre des décisions de gestion. Permettre une communication aisée avec les responsables comptables et financiers. Comprendre le concept de contrôle de gestion. Permettre de gérer les approvisionnements et les stocks comme des flux financiers. Permettre la compréhension et l'utilisation d'outils d'aide à la décision</p> <p><u>Contenus :</u> Etats de synthèse : bilan et compte de résultats, tableau des soldes intermédiaires de gestion, tableau de bord, processus budgétaire</p>	<p><u>Objectives:</u> Enable students to understand synthetic documents in order to make decisions concerning management, and establish easy communication with accountants and financial agents. Enable students to understand the concept of management control and to manage supplies and stocks, such as financial floods and finally to understand and use tools to facilitate their decisions.</p> <p><u>Contents:</u> Financial statements: Balance sheet and income statements, interim balances, dashboard, and budget process.</p>

	<p><u>Objectifs :</u> Analyser et comprendre les phénomènes concurrentiels - Initiation à la stratégie dans un contexte national et international</p> <p><u>Contenus :</u> La mercatique : définition et état d'esprit - Les besoins et le comportement du consommateur - Le marché : offre et demande - Les techniques d'étude de marché - La servuction</p>	<p><u>Objectives:</u> Analyze and understand competitive phenomena - Initiation to strategy in a national and international context</p> <p><u>Contents:</u> Marketing: definition and philosophy- Needs and behavior of the consumer - The market: supply and demand - techniques of market study - Services and production.</p>
<p>Merchatique OPTION A Marketing OPTION A</p>	<p><u>Objectifs :</u> Analyser et comprendre les phénomènes concurrentiels. Initiation à la stratégie dans un contexte national et international. Participer à la réalisation et au suivi des actions commerciales en situation Apprendre et s'entraîner à la pratique des techniques de l'entretien-discussion, de la négociation à la prise de décision, de l'animation de groupe et de la conduite de réunion</p> <p><u>Contenus :</u> Les 4 P de Mc Carty (plan de marchéage) : le produit : cycle de vie, portefeuille d'activités, la gamme ; Le prix : fixation et stratégies. La distribution : directe et indirecte. La communication : médias et hors médias. Présentation des théories mercatiques et analyse à partir d'exemples liées à l'hôtellerie-restauration : Études d'images, de marque, d'entreprises hôtelières, analyse de modèle de comportement, actions de mercatique directe</p>	<p><u>Objectives:</u> Analyze and understand the competitive phenomena Initiation to strategy in national and international contexts. Take part to commercial actions and follow the implementation. Understand and practice the techniques of face to face discussion from negotiation to decision and organize groups activities and meetings</p> <p><u>Contents:</u> Mac Carty's 4P: the product, life cycle, portfolio of activities, the range. The price: setting and strategies. Direct and indirect distribution. Communication with the media or by other means Presentation of marketing theories and analysis based on examples related to catering and hotel management : Study of images, brands, enterprises and analysis of behavior patterns, actions of direct marketing.</p>
<p>Merchatique OPTION B Marketing OPTION B</p>	<p><u>Objectifs :</u> Analyser et comprendre les phénomènes concurrentiels. Initiation à la stratégie dans un contexte national et international.</p> <p><u>Contenus :</u> Les 4 P de Mc Carty (plan de marchéage) : la servuction, la gamme ; Le prix : fixation et stratégies. La distribution : directe et indirecte. La communication : médias et hors médias. Présentation des théories mercatiques et analyse à partir d'exemples liées à l'hôtellerie-restauration.</p>	<p><u>Objectives:</u> Analyze and understand competitive phenomena. Initiation to strategy in national and international contexts.</p> <p><u>Contents:</u> Mac Carty's 4P: the services and production, the range. The price: setting and strategies. Direct or indirect distribution. Communication with the media or other means.</p>

<p>Sciences appliquées à l'hôtellerie et la restauration 1ERE ANNEE</p> <p>Science applied to catering and hotel management 1ST YEAR</p>	<p><u>Objectifs :</u> Acquérir les bases nécessaires à la conception, à l'organisation et à la maintenance des systèmes de production culinaires et de restauration sur la qualité alimentaire et sanitaire, ainsi que sur l'ergonomie, la sécurité et le confort.</p> <p><u>Contenus :</u> Qualité alimentaire : qualité sanitaire (microbiologie alimentaire, parasitologie, toxicologie), ergonomie, sécurité, confort. Gestes et postures, accidents du travail, hygiène des locaux, Nutrition, alimentation : santé alimentaire, comportement alimentaire, qualité nutritionnelle.</p>	<p><u>Objectives:</u> Enable the students to acquire the basic competences necessary to conceive, organize and maintain the systems of culinary production and catering and the basic knowledge of food quality, hygiene, ergonomoy, security and comfort.</p> <p><u>Contents:</u> Food quality, health and environmental quality (food microbiology, parasitology and toxicology). Ergonomy, security, comfort: gestures and postures, work injuries, hygiene of the premises. Nutrition and diets: Nutritional health, nutritional behaviours, nutritional quality.</p>
<p>Sciences appliquées à l'hôtellerie et la restauration OPTION B</p> <p>Science applied to catering and hotel management OPTION B</p>	<p><u>Objectifs :</u> Être capable de repérer, à partir d'enquêtes, les divers facteurs de comportements alimentaires. Mettre en relation les attentes de la clientèle et les formes de distribution et de service.</p> <p><u>Contenus :</u> Qualité alimentaire : qualité organoleptique des aliments psychosociologie de l'alimentation.</p>	<p><u>Objectives:</u> Ability to understand from surveys the various factors of eating behaviours. Ability to coordinate the customers' expectations and the forms of distributions and services.</p> <p><u>Contents:</u> Food quality, organoleptic quality of the food, food psychosociology.</p>
<p>Génie culinaire 1ERE ANNEE</p> <p>Culinary methods First year</p>	<p><u>Objectifs :</u> Permettre de maîtriser les techniques de production culinaire traditionnelles et leur évolution</p> <p><u>Contenus :</u> Cuisine du terroir, cuisine classique et contemporaine. Principe et méthode du sous-vide. Procédés de fabrication, temps de cuisson</p>	<p><u>Objectives:</u> Allow the students to master the techniques of traditional culinary production and their evolution.</p> <p><u>Contents:</u> Local cooking, contemporary classical cooking. Principle and method of vacuum-packing. Production processes, cooking times.</p>

<p>Génie culinaire OPTION A Culinary methods OPTION A</p>	<p><u>Objectifs :</u> Connaitre les contraintes professionnelles : délais de réception, qualités et coûts des denrées; les différentes prestations pouvant être proposées par une entreprise; les règles de composition culinaire et les techniques de productions culinaires simples</p> <p><u>Contenus :</u> les contraintes techniques, l'analyse sensorielle, principes de gestion de production culinaire et de gestion du personnel, Construire et argumenter des propositions pour divers types d'activités, évaluer les coûts d'une prestation</p>	<p><u>Objectives:</u> To know professional requirements, delays of reception, quality and costs for products and the different services delivered by an establishment, the rules of culinary composition and the techniques of basic culinary productions.</p> <p><u>Contents:</u> Technical constraints, sensory analysis, principles of management of culinary production and staff management. Build and introduce different solutions for different types of activities and evaluate the cost of the implementation.</p>
<p>Génie culinaire OPTION B Culinary methods OPTION B</p>	<p><u>Objectifs :</u> Connaitre les contraintes professionnelles, délais, qualités, Coûts, Maîtriser les techniques de production culinaire traditionnelles et leur évolution. Concevoir des produits personnalisés</p> <p><u>Contenus :</u> La cuisine du terroir, étrangère, religieuse, les propriétés physico-chimiques des aliments, le principe du « sous vide », de la cuisine allégée, les incidences des traitements culinaires sur la qualité organoleptique Gestion des équipements, de la qualité, des équipes de production.</p>	<p><u>Objectives:</u> To know professional requirements, delays, quality and costs and to master the techniques of traditional culinary productions and understand their evolution. Achieve personal productions.</p> <p><u>Contents:</u> Local Cuisine and cuisine from abroad with religious constraints. Physico-chemical proprieties of products, "vacuum system" principles, low-fat cooking, the impact of culinary operations on organoleptic quality. Management of the equipments, quality and teams of production.</p>
<p>Restauration et connaissances des boissons 1ERE ANNEE Catering and knowledge of beverages First Year</p>	<p><u>Objectifs :</u> Analyser une situation professionnelle, son contexte et les conditions de sa réalisation. Contribuer à l'implantation, l'exploitation, la commercialisation d'une unité de restauration en mettant en œuvre les moyens humains (personnel), techniques (procédures) et matériels (agencement, installations, matériel). Concevoir et mettre en œuvre les outils</p>	<p><u>Objectives:</u> To analyze a professional situation, its context and implementing conditions. To contribute to the implantation, exploitation and commercialization of a catering unit by resorting to: human, technical and material means on the premises, To conceive and put in concrete form the implements of the analysis and of conduct.</p>

	<p>d'analyse de la performance.</p> <p><u>Contenus :</u> Etude d'implantation et de conception d'une unité de restauration : Mise en œuvre de l'exploitation : les procédures de travail et l'organisation interne ; le personnel hôtelier, besoins, recrutement, formation. Commercialisation d'une unité de restauration : le patrimoine gastronomique, les techniques d'animation...</p>	<p><u>Contents:</u> Design and implementation of a catering unit. Operation of the implementation: work procedures and internal organization: the staff, the needs, recruitments and trainings. Commercialization in a catering unit: the gastronomic heritage, activity techniques...</p>
<p>Restauration et connaissances des boissons OPTION A et B</p> <p>Catering and knowledge of beverages OPTION A and B</p>	<p><u>Objectifs :</u> Analyser une situation professionnelle, son contexte et les conditions de sa réalisation. Contribuer à l'implantation, l'exploitation, la commercialisation d'une unité de restauration en mettant en œuvre les moyens humains (personnel), techniques (procédures) et matériels (agencement, installations, matériel). Concevoir et mettre en œuvre les outils d'analyse de la performance.</p> <p><u>Contenu :</u> Etude d'implantation et de conception d'une unité de restauration, Mise en œuvre de l'exploitation : les procédures de travail et l'organisation interne. le personnel hôtelier, besoins, recrutement, formation. Commercialisation d'une unité de restauration : le patrimoine gastronomique, les techniques d'animations...</p>	<p><u>Objectives :</u> Analyze a professional situation, its context and conditions of implementation. Contribute to the implementation, exploitation and commercialization of a catering unit by resorting to: human means (staff), technical means (procedures), material means (arrangement, equipments, material). Conceive and put in concrete form the implementation tools of the analysis.</p> <p><u>Contents :</u> Study of the implementation and conception of a catering unit. Operation of the implementation: work procedures and internal organization. The staff, their needs, recruitment and training. Commercialization of a catering unit, gastronomic heritage, activity techniques...</p>
<p>Hébergement et communication professionnelle 1ERE ANNEE Hospitality and commercial communication First Year</p>	<p><u>Objectifs :</u> Maitriser les concepts d'accueil : composantes matérielles, humaines et organisationnelles Etre capable d'encadrer une équipe et de gérer un centre de profit</p> <p><u>Contenu :</u> Management, animation commerciale et gestion appliquée.</p>	<p><u>Objectives :</u> Master the concepts of reception and hospitality: material, human and organizational components... Be able to monitor a team and manage a profit centre.</p> <p><u>Contents :</u> Management, sales management, applied management</p>

<p>Hébergement et communication professionnelle OPTION A</p> <p>Hospitality and commercial communication OPTION A</p>	<p><u>Objectifs :</u> Conception du produit, conduite de l'équipe de travail, dynamique commerciale, communication, négociation, vente, diagnostics et contrôles</p> <p><u>Contenus :</u> Produits et matériaux d'ameublement et d'aménagement de la chambre et des lieux publics, Implantation des structures hôtelières Gestion des ressources humaines Ajustement commercial : prestations hôtelières, tarification, types de clientèle, promotion Outils et techniques de communication appliqués à la vente Contrôle de la maintenance, de la qualité et contrôle de l'activité</p>	<p><u>Objectives:</u> Conception of the product, management of a working team, commercial momentum, communication, negotiation, sales, diagnostics and controls.</p> <p><u>Contents :</u> Products and materials for the arrangement and furnishings of rooms and public areas. Implementations of hotel structures. Human resources management. Trade adjustment: hotel services, pricing, customer types, promotion. Tools and techniques of communication applied to sales. Maintenance, quality and activity control.</p>
<p>Hébergement et communication professionnelle OPTION B</p> <p>Hospitality and commercial communication OPTION B</p>	<p><u>Objectifs :</u> Conception du produit, dynamique commerciale, diagnostics et contrôles</p> <p><u>Contenus :</u> Produits et matériaux d'ameublement et d'aménagement de la chambre et des lieux publics, Implantation des structures hôtelières Ajustement commercial : prestations hôtelières, tarification, types de clientèle, promotion Contrôle de la maintenance, de la qualité et contrôle de l'activité.</p>	<p><u>Objectives:</u> Conception of the product, commercial momentum, diagnostics and controls.</p> <p><u>Contents :</u> Products and materials for the arrangement and furnishings of rooms and public areas. Trade adjustment: hotel services, pricing, customer types, promotion. Maintenance, quality and activity control.</p>
<p>Ingénierie et maintenance 1ERE ANNEE</p> <p>Engineering and maintenance First Year</p>	<p><u>Objectifs :</u> Connaissance des principales règles de conception des locaux de restauration. Connaissance des principales caractéristiques du matériel et son rendement.</p> <p><u>Contenus :</u> Le déroulement d'une opération d'investissement Les règlements d'urbanisme La maintenance</p>	<p><u>Objectives:</u> Knowledge of the main rules of the design of hotel establishments. Knowledge of the main characteristics of materials and their performance.</p> <p><u>Contents:</u> Completion of an investment operation Planning regulations maintenance</p>

<p>Ingénierie et maintenance OPTION B</p> <p>Engineering and maintenance OPTION B</p>	<p><u>Objectif :</u> Connaissance des principales règles de conception des locaux de restauration Connaissance des principales caractéristiques du matériel et son rendement</p> <p><u>Contenus :</u> Eléments d'ingénierie techniques des restaurants. Définition des besoins en surface, aménagements et équipements</p>	<p><u>Objectives :</u> Knowledge of the main rules of the design of hotel establishments. Knowledge of the main characteristics of materials and their performance.</p> <p><u>Contents :</u> Elements of technical engineering in restaurants. Definition of space, design and equipment needs</p>
--	--	--