

Sommaires des cours de Mise à Niveau de BTS Hôtellerie-Restauration

Français

SERIE	CONTENU
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
2	Rédiger sa pensée et celle des autres Séquence 1 Exprimer sa pensée Séquence 2 Comparer des textes
<i>Ce cours inclut 6 devoirs à correction individualisée</i>	

Mathématiques

SERIE	CONTENU
1	Equations et inéquations
2	Systèmes d'équations et d'inéquations
3	Les fonctions
4	Les suites
5	Les intérêts
6	Statistiques à une variable
7	Dénombrements et probabilités
<i>Ce cours inclut 2 devoirs à correction individualisée</i>	

Sciences Appliquées

SERIE	CONTENU
1	Organisation moléculaire de la matière vivante
2	Etude des aliments
3	Besoins et apports recommandés des adultes et adolescents
4	Equilibre alimentaire
5	Le monde microbien
6	Micro-organismes et milieu
7	Lutte antimicrobienne
8	Rappels physico-chimiques
9	Alimentation en énergie
10	Alimentation en eau potable et gestion des eaux usées
11	Le confort technique : chauffage et ventilation des locaux professionnels
12	Equipements et appareils des secteurs de production et de distribution alimentaire
<i>Ce cours inclut 3 devoirs à correction individualisée</i>	

Connaissance des boissons

SERIE	CONTENU
1	Le vin
2	Le raisin
3	Opérations de vinification
4	Les vinifications
5	Alsace - Champagne - Jura - Savoie
6	Bourgogne - Beaujolais
7	Vallée du Rhône - Provence - Corse
8	Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest
9	Bordelais - Val de Loire
10	Cognac – Armagnac - Eaux de vie et Liqueurs
11	Vins étrangers
12	Législation - Service des vins -- Boissons sans alcool
<i>Ce cours inclut 5 devoirs à correction individualisée</i>	

Environnement économique et juridique de l'entreprise hôtelière

SERIE	CONTENU
	Economie

1	L'économie et son domaine Le circuit économique
2	La production : La production marchande et non marchande Le travail
3	La production (suite) : le capital et le progrès technique
4	La production (suite) : le système productif
5	Les revenus primaires et la redistribution
6	La consommation et l'épargne
<i>Ce cours inclut 2 devoirs à correction individualisée</i>	
	Droit
7	Les pouvoirs publics économiques
8	Les pouvoirs privés économiques
9	L'organisation judiciaire Les institutions communautaires
10	Les sources du droit
11	Les actes et les faits juridiques, leur preuve
12	Les contrats La responsabilité
<i>Ce cours inclut 2 devoirs à correction individualisée</i>	

Bases de gestion de l'entreprise hôtelière

SERIE	CONTENU
1	Présentation de l'entreprise
2	Présentation de l'entreprise
3	L'entreprise d'hôtellerie
4	L'entreprise d'hôtellerie
5	Le système d'information de l'entreprise
6	La technique comptable de base
7	Le marché de l'entreprise
8	Les actions mercatiques
9	La gestion des ventes
10	Le cycle d'approvisionnement
11	L'outil de production
12	La gestion des rémunérations
<i>Ce cours inclut 4 devoirs à correction individualisée</i>	

Anglais

SERIE	CONTENU
1	Thème Différents types d'hébergement (1 ^{ère} partie) Notion Exprimer ce que l'on aime/ce que l'on aime pas Grammaire Comparatifs Prépositions
2	Thème Différents types d'hébergement (2 ^{ème} partie) Notion Exprimer son opinion Chiffres, nombres et prix Grammaire Le discours indirect
3	Thème Les services de restauration Notion Les intentions et les décisions spontanées Faire des suggestions Grammaire Le futur
4	Thème Les pubs et les bars ; les boissons et le vin Grammaire L'impératif
5	Thème Faire face aux plaintes des clients Notion l'expression du mécontentement Grammaire les modaux La quantité Les adverbes

6	Thème	Trouver un emploi dans l'hôtellerie et la restauration
	Notions	L'expression du but Donner des conseils
	Grammaire	les relatives
<i>Ce cours inclut 4 devoirs à correction individualisée</i>		

Allemand

SERIE	CONTENU
1	Thème : À l'hôtel on peut aussi réserver son vélo Notions : affirmer, nier, poser des questions, donner un ordre Grammaire : Les structures de phrase, l'infinitif, la négation
2	Thème : Interview avec le Président Thomas Badstübner Notions : expliquer, apporter des informations complémentaires, exprimer la finalité, le but Grammaire : Les subordonnées complétives et infinitives
3	Thème : Le hasard a joué un rôle important Notions : relater, décrire en utilisant le bon temps, distinguer le vouloir du pouvoir et du devoir, exprimer une probabilité Grammaire : Les temps de l'indicatif, les verbes modaux
4	Thème : Un hôtel d'affaires moderne à partir d'une vieille ferme Notions : exprimer une possibilité, une condition, distinguer le réel de l'irréel Grammaire : Subjonctif 2 présent et passé, construction avec <i>wenn</i> et sans <i>wenn</i>
5	Thème : Pourtant on n'a pas fait de pub Notions : comprendre le passif et s'exprimer au passif Grammaire : Le passif
6	Thème : Wannemacher aime la discrétion Notions : décrire, caractériser, définir, apporter des précisions Grammaire : les cas, les pronoms personnels, les pronoms relatifs
7	Thème : Qui a vraiment besoin de quoi ? Notions : localiser dans l'espace, situer dans le temps; apporter des précisions Grammaire : prépositions et adverbess prépositionnels
8	Thème : L'hôtel doit "sentir bon" le salon-salle à manger Notions : comparer, faire l'éloge de, classer Grammaire : le comparatif, le superlatif, les ordinaux
9	Thème : Magdebourg : le 7 ^{ème} salon de la corporation du Land a lieu à Halle Notions : utiliser, comprendre avec précision les dates, horaires, chiffres et nombres
<i>Ce cours inclut 4 devoirs à correction individualisée</i>	

Espagnol

SERIE	CONTENU
1	Diferentes tipos de alojamiento
2	Puesto de trabajo en la hostelería
3	La recepción
4	Animación en un hotel vacacional
5	Cientes de negocios
6	Gastronomía española y latinoamericana
7	Vinos españoles y latinoamericanos
8	El servicio en sala
<i>Ce cours inclut 4 devoirs à correction individualisée</i>	

Italien

SERIE	CONTENU
1	Tecnologia di cucina
2	Tecnologia di servizio per sale e bar
3	Tecnologia d'albergo
<i>Ce cours inclut 3 devoirs à correction individualisée</i>	

Technologie culinaire

SERIE	CONTENU
1	la filière ovo produit
2	la filière lait

3	la filière poisson
4	la filière viande, volaille et gibier
5	la filière légumes et fruits
6	les produits de base de pâtisserie
7	les produits de l'agroalimentaire
8	les locaux et équipements
9	organisation des moyens
10	évolution de la consommation et des goûts
11	la culture professionnelle
12	les différentes formes de restauration
<i>Ce cours inclut 4 devoirs à correction individualisée</i>	

Technologie restaurant

SERIE	CONTENU
1	Les formules de restauration - Implantation d'un restaurant
2	Le personnel
3	Les différents services
4	Accueil - Commercialisation
5	La mise en place des services
6	Techniques et services de restauration
7	Connaissance des produits : - les hors d'œuvre riches - les coquillages
8	Connaissance des produits : - les crustacés - les fromages
9	Connaissance des produits : - les fruits exotiques - les cigares - les condiments - la commercialisation du gibier
10	Connaissance des produits : - les boissons chaudes - les eaux minérales - les jus de fruits
<i>Ce cours inclut 4 devoirs à correction individualisée</i>	

Technologie d'hébergement

SERIE	CONTENU
1	Hôtellerie et tourisme
2	Structures d'hébergement et répartition des fonctions
3	La connaissance du client
4	Le produit chambre et les locaux d'accueil
5	L'activité hôtelière : planification des prestations
6	L'activité hôtelière : accueil du client
7	L'activité hôtelière : la gestion des comptes clients
8	L'activité hôtelière : le service de la caisse et les moyens de paiement
9	L'accueil des groupes
10	La communication
11	La maintenance des locaux et équipements
<i>Ce cours inclut 4 devoirs à correction individualisée</i>	