

BTS Hôtellerie Restauration

ECTS

COURSE CATALOGUE

Notes about ECTS – description of courses

Common features :

- | | |
|------------------------------|--|
| ▪ Language used in class : | French |
| ▪ Type of course : | lectures and supervised practical works |
| ▪ Date and end of training : | may |
| ▪ Exam : | written or oral – at the end of training |
| ▪ Number of credits : | Cf. the tables |

ECTS makes study programmes easy to read and compare for all students, local and foreign. ECTS facilitates mobility and academic recognition. ECTS helps universities to organise and revise their study programmes. ECTS can be used across a variety of programmes and modes of delivery. ECTS makes European higher education more attractive for students from abroad.

El ECTS hace que los programas de estudio resulten fácilmente comprensibles y comparables para todos los estudiantes, tanto locales como extranjeros; facilita la movilidad y el reconocimiento académico; ayuda a las universidades a organizar y revisar sus programas de estudios; puede ser utilizado para diversos programas y modalidades de enseñanza, y hace que la educación superior europea sea más atractiva para los estudiantes de otros continentes.

L'ECTS facilite la lecture et la comparaison des programmes d'études pour tous les étudiants, tant locaux qu'étrangers. Il facilite également la mobilité et la reconnaissance académique. L'ECTS aide les universités à organiser et à réviser leurs programmes d'études. Le système peut s'utiliser dans le cadre de programmes et de modes d'enseignement diversifiés. Il renforce l'attractivité de l'enseignement supérieur européen pour les étudiants d'autres continents.

BTS Hôtellerie Restauration

COURSE CATALOGUE

Course code : H/F1 – H/F2	Course title : EXPRESSION FRANCAISE	
Number of credits :	Number of hours per year : 50	Level : 1-2
<p>Objectives of the course / Objetivos de la clase Enable the student to write the 2 types of examination questions : summary, vocabulary essay. Synthesis of document : a great deal of technique and methodology. To increase his culture thanks to documents dealing with sociological subjects.</p> <p><i>Saber redactor los 2 tipos de deberes que puedan proponerse el día del examen : resumen, vocabulario, disertacion. Sintesis de documentos : requiere mucha tecnica y metodologia. Ahondar su propia cultura rozandose con documentos que presentan temas actuales de sociedad.</i></p> <p>Savoir rédiger les 2 types de devoirs : résumé vocabulaire dissertation ; synthèse de documents. beaucoup de technique et de méthodologie. Approfondir sa culture au contact de documents traitant de sujets de société</p>		
<p>Contents of the course / Contenido de la clase Methodology applied to the two types of subjects : analysis of iconographic documents – Study of literary, journalistic or sociological texts.</p> <p><i>Metodologia necesaria para cada uno de los ejercicios. Analisis de imagenes, textos literarios, periodicos, sociologicos.</i></p> <p>méthodologie appliquée aux 2 types de sujets : analyse d'image et étude de textes littéraires, journalistiques, sociologiques...</p>		

Course code : H/ANG1 – H/ANG2	Course title : ANGLAIS	
Number of credits :	Number of hours per year : 50	Level : 1-2
<p>Objectives of the course / Objetivos de la clase It allows the student to acquire the vocabulary of his speciality; to get sound basic knowledge of grammar ; to prepare for the oral part of the examination thanks to regular practical training.</p> <p><i>Adquisicion del vocabulario especifico de la especialidad. Consolidacion de las bases gramaticales. Preparacion al examen oral del bts mediante un entrenamiento frecuente en las mismas condiciones del examen.</i></p> <p>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>Contents of the course / Contenido de la clase Practice of the language by studying themes related to hotel-keeping, jobs and training, the various concepts of lodging , the GMO's, wines, food, hygiene.</p> <p><i>Practica de la lengua a partir de temas propios a la hosteleria, la formacion, los distintos conceptos de alojamiento, los OMG, la alta cocina, el higiene alimentario ...</i></p> <p>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, les OGM, les vins, l'hygiène alimentaire...</p>		

Course code : H/ESP1 – H/ESP2	Course title : ESPAGNOL	
Number of credits :	Number of hours per year : 50	Level : 1-2
<p>Objectives of the course / Objetivos de la clase It allows the student to acquire the vocabulary of his speciality; to get sound basic knowledge of grammar ; to prepare for the oral part of the examination thanks to regular practical training. <i>Adquisicion del vocabulario especifico de la especialidad. Consolidacion de las bases gramaticales. Preparacion al examen oral del bts mediante un entrenamiento frecuente en las mismas condiciones del examen.</i> 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>Contents of the course / Contenido de la clase Practice of the language by studying themes related to hotel-keeping, jobs and training, the various concepts of lodging , the GMO's, wines, food, hygiene. <i>Practica de la lengua a partir de temas propios a la hosteleria, la formacion, los distintos conceptos de alojamiento, los OMG, la alta cocina, el higiene alimentario ...</i> 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, les OGM, les vins, l'hygiène alimentaire...</p>		

Course code : H/D1	Course title : DROIT	
Number of credits :	Number of hours per year : 25	Level : 1
<p>Objectives of the course / Objetivos de la clase Allow the students to acquire some autonomy as regards law, understand judicial machinery, be able to carry out judicial research, make a decision referring to commercial law. <i>Facilitar a los estudiantes la adquisicion de autonomia en todo lo juridico. Comprender los mecanismos judiciales, saber realizar un estudio, tomar una decision de derecho comercial.</i> 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</p>		
<p>Contents of the course / Contenido de la clase Judicial approach to the motion of enterprise, the judicial structures of an enterprise. <i>Estudio juridico de la nocion de empresa, las estructuras juridicas de la empresa.</i> Approche juridique de la notion d'entreprise ; les structures juridiques de l'entreprise</p>		

Course code : H/EG1	Course title : ECONOMIE GENERALE	
Number of credits :	Number of hours per year : 50	Level : 1
<p>Objectives of the course / Objetivos de la clase Comprehension of great macro-economic phenomenon whose interaction conditions the activity of the company (inflation, growth, budget, balance of exchanges, economic policy, the stock market). Ability to analyse circumstances and trends. Knowledge of international macro economic dependencies and disparities. <i>Comprensión de los grandes fenómenos macro-económicos cuyas interacciones, influyen la actividad de la empresa (inflación, desarrollo, presupuesto, balances, intercambios, política económica, bolsa). Capacidad de analizar las conyunturas y las tendencias. Conocimiento de las dependencias y oposiciones macro-económicas internacionales.</i> 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.</p>		
<p>Contents of the course / Contenido de la clase The great trends of economics thought. Currency and inflation. Foreign trade. Economic policy. Industrial policy. Economic policy of the E.U. (foreign trade, currency, industry, inequalities ...) <i>Las grandes tendencias del pensamiento económico. El dinero y la inflación. El comercio exterior. La política económica e industrial. La política económica de la Unión Europea (comercio externo, moneda, industria, desigualdades)</i> 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 (commerce extérieur, monnaie, industrie, inégalités)</p>		

Course code : H/EE1	Course title : ECONOMIE D'ENTREPRISE	
Number of credits :	Number of hours per year : 50	Level : 1
<p>Objectives of the course / Objetivos de la clase Allow the students to understand the behavior of organizations and their social cultural, organizational implications. <i>Facilitar a los estudiantes la comprensión del comportamiento de las organizaciones así como sus implicaciones sociales, culturales y organizacionales.</i> Permettre à l'étudiant de comprendre le comportement des organisations et leurs implications sociales, culturelles et organisationnelles</p>		
<p>Contents of the course / Contenido de la clase The great theories of organizations. The power in an enterprise and its cultural aspects. <i>Grandes teorías de las organizaciones. El mando en la empresa, cultura empresarial.</i> Grandes théories des organisations ; Pouvoir dans l'entreprise ; Culture d'entreprise</p>		

Course code : H/MERC1	Course title : MERCATIQUE - MARKETING	
Number of credits :	Number of hours per year : 50	Level : 1
Objectives of the course / Objetivos de la clase Analyser et comprendre les phénomènes concurrentiels - Initiation à la stratégie dans un contexte national et international		
Contents of the course / Contenido de la clase 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		

Course code : H/OGC1	Course title : OUTILS DE GESTION COMPTABLE	
Number of credits :	Number of hours per year : 50	Level : 1
Objectives of the course / objetivos de la clase Allow the students : to acquire mathematical way of reasoning, to understand mathematical calculations, to know how to calculate ; to make a decision from a mathematical result. <i>Facilitar a los estudiantes la adquisicion de un razonamiento matematico. Facilitar la comprension de los calculos matematicos. Saber realizar calculos matematicos. Tomar una decision in funcion de un resultado matematico</i> 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		
Contents of the course Statistical practice (how to use statistics). Linear programme planning. <i>Practicas estadísticas – Programacion linear – matematicas financieras</i> Pratiques statistiques - Programmation linéaire - Mathématiques financières		

Course code : H/COMP	Course title : GESTION COMPTABLE, FINANCIERE ET FISCALE	
Number of credits :	Number of hours per year : 150	Level : 1
Objectives of the course / Objetivos de la clase Allow the 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. <i>Facilitar la seleccion y la utilizacion de las herramientas de gestion. Facilitar la interpretacion de los resultados de estas herramientas. Permitir tomar conciencia de las particularidades especificas a la hosteleria y restauracion en cuanto a contabilidad</i> Permettre de choisir et d'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 comptable.		
Contents of the course / Contenido de la clase Analytical accountancy, general accountancy. <i>Comptabilité générale et comptabilité analytique</i> Contabilidad general y contabilidad analítica		

Course code : H/SA1	Course title : SCIENCES APPLIQUEES A L'HOTELLERIE RESTAURATION	
Number of credits :	Number of hours per year : 50	Level : 1
Objectives of the course / Objetivos de la clase Enable the students to acquire the basic knowledge necessary to conceive ; organize and maintain the systems of culinary production and catering. <i>Adquirir las bases necesarias a la concepcion, la organizacion, y al mantenimiento de los sistemas de produccion culinarios y de restauracion.</i> Acquérir les bases nécessaires à la conception, à l'organisation et à la maintenance des systèmes de production culinaires et de restauration		
Contents of the course / Contenido de la clase Food quality, wholesomeness (absence of germs, parasites and toxins). Ergonomy, security, comfort : gestures, postures, work injury, hygiene of the premises, nutrition, ffietetics, wholesomeness, alimentary behaviour, nutritional quality. <i>Calidad alimentaria, calidad sanitaria (microbiologia alimentaria, parasitologia, toxicologia). Ergonomia, seguridad, confort : Posturas, accidentes de trabajo, higiene de los locales, nutricion, alimentacion : salud y alimentacion, calidad nutricional.</i> 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		

Course code : H/TEC1	Course title : TECNOLOGIE RESTAURANT	
Number of credits :	Number of hours per year : 12,5	Level : 1
Objectives of the course / Objetivos de la clase To analyse a professional situation, its context and implementing conditions. To contribute to the implantation, exploitation and commercialization of a catering unit by resorting to : human means, technical means, material means. To conceive and put in concrete form the implements of the analysis. <i>Analizar una situacion profesional, su contexto y las condiciones de su realizacion. Contribuir a la creacion, la explotacion y la comercializacion de un restaurante, teniendo en cuenta los factores humanos, tecnicos y materiales. Diseñar y poner en marcha los medios necesarios al analisis de las realizaciones.</i> 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.		
Contents of the course / Contenido de la clase Study of the implantation and conception of a catering unit. Implementation of : work procedures and internal organization ; the staff, their needs, recruitment and training. <i>Estudio del implante y de la concepcion de una unidad de restauracion. Puesta en marcha de la explotacion : los metodos de trabajo y la organizacion interna.</i> 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...

Course code : H/I1	Course title : INGENIERIE	
Number of credits :	Number of hours per year : 25	Level : 1
Objectives of the course / Objectivos de la clase Connaissance des principales règles de conception des locaux de restauration Connaissance des principales caractéristiques du matériel et son rendement		
Contents of the course / Contenido de la clase Le déroulement d'une opération d'investissement Les règlements d'urbanisme La maintenance		

Course code : H/COMP-A	Course title : GESTION COMPTABLE, FINANCIERE, FISCALE	
Number of credits :	Number of hours per year : 175	Level : 2
Objectives of the course / Objectivos de la clase Allow the student to choose and utilize management implements ; to interpret the results of those tools ; to make him aware of the specificities related to catering as regards accountancy. <i>Facilitar la seleccion y la utilizacion de herramientas de gestion. Facilitar la interpretacion de estas herramientas. Permitir tomar conciencia de las peculiaridades de la contabilidad en la hosteleria y restauracion.</i> 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 comptable.		
Contents of the course / Contenido de la clase Analytical accountancy. General accountancy <i>Contabilidad analitica. Contabilidad general.</i> Comptabilité analytique. Comptabilité générale		

Course code : H/COMP-B	Course title : GESTION COMPTABLE, FINANCIERE, FISCALE	
Number of credits :	Number of hours per year : 75	Level : 2
Objectives of the course / Objectivos de la clase It is meant to allow the student to understand synthetic documents in order to be able to make decisions concerning management ; to establish easy communication with accountants and financiers ; to understand the concept of management control ; to manage supplies and stocks like financial floods ; to understand and utilize tools to facilitate his decision. <i>Comprender documentos de sintesis para tomar decisiones de gestion. Permitir una comunicacion facil con los responsables en contabilidad y finanzas. Comprender el concepto de control de gestion. Permitir la gestion de las mercancias y de los flujos financieros. Permitir la comprension y la utilizacion de herramientas que puedan facilitar la toma de decisiones.</i> 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
Contents of the course / Contenido de la clase General accountancy, stock management, quantitative techniques. <i>Contabilidad general. Gestion de las reservas. Técnicas cantativas</i> Comptabilité générale - Gestion des stocks - Techniques quantitatives

Course code : H/OGC-A	Course title : OUTILS DE GESTION COMPTABLE	
Number of credits :	Number of hours per year : 37,5	Level : 2
Objectives of the course / Objetivos de la clase Allow the students : to acquire mathematical way of reasoning, to understand mathematical calculations, to know how to calculate ; to make a decision from a mathematical result. <i>Facilitar a los estudiantes la adquisicion de un razonamiento matematico. Facilitar la comprension de los calculos matematicos. Saber realizar calculos matematicos. Tomar una decision in funcion de una resultado matematico</i> 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		
Contents of the course / Contenido de la clase Financial mathematics – probabilities – law of probability – sampling method. <i>Practicas estadísticas – Programacion linear – matematicas financieras</i> Mathématiques financières – Probabilités - Loi de probabilité - Méthode d'échantillonnage		

Course code : H/D2	Course title : DROIT	
Number of credits :	Number of hours per year : 50	Level : 2
Objectives of the course / Objetivos de la clase Allow the student to acquire some autonomy as regards legal reasoning. To be able to conceive and make a decision in social law. <i>Permitir a los estudiantes la adquisicion de autonomia en razonamientos juridicos. Saber buscar y tomar alguna decision en derecho social.</i> Permettre aux étudiants d'acquérir une certaine autonomie en matière de raisonnement juridique. Savoir chercher et prendre une décision en droit social.		
Contents of the course / Contenido de la clase The regulations of social law : employing a wage earner : rights and obligations. Anticipating the difficulties of the enterprise. The juridical relations of the enterprise with the customer. The relations between enterprises relating to hotel-keeping and catering. <i>Las normas de derecho social. La contratacion de un empleado : derecho y obligaciones. Prevencion de dificultades de la empresa. Relaciones juridicas de la empresa hotelera con el consumidor. Las relaciones en el seno de la empresa hotelera.</i> 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.		

Course code : H/ET2	Course title : ECONOMIE TOURISTIQUE	
Number of credits :	Number of hours per year : 25	Level : 2
Objectives of the course / Objectivos de la clase Allow the student to know and understand the touristic environment in which he will find himself as a professional when he gets the diploma. <i>Permitir al estudiante conocer y comprender el entorno turistico en el qui, como profesional, tendra que evolucionar despues de conseguir el diploma.</i> Permettre à l'étudiant de connaître et comprendre l'environnement touristique dans lequel, en tant que professionnel, il se retrouvera, à l'issue de l'obtention de son diplôme		
Contents of the course / Contenido de la clase Statistic study of the floods of tourists. Study of touristic structures. (tourist office, WTO) <i>Estudios estadístico de los flujos turisticos, de las estructuras turisticas (oficinas de turismo, WTO)</i> Etude statistique des flux touristiques - Etude des structures touristiques (office du tourisme, OMT)		

Course code : H/EE2	Course title : ECONOMIE D'ENTREPRISE	
Number of credits :	Number of hours per year : 50	Level : 2
Objectives of the course / Objectivos de la clase Allow the student to make strategic decisions for the enterprise. <i>Permitir al estudiante tomar de decisiones estrategicas para la empresa.</i> Permettre à l'étudiant de prendre des décisions stratégiques pour l'entreprise.		
Contents of the course / Contenido de la clase Organizational changes. Structure and sociology of organizations. Audit and buisness strategies. <i>Estructura y sociologia de organizaciones estrategicas empresariales.</i> Changement organisationnel. Structure et sociologie des organisations. Audit et stratégies d'entreprise.		

Course code : H/MER2- A H/MER2-B	Course title : MERCATIQUE	
Number of credits :	Number of hours per year : 125	Level : 2
Objectives of the course / Objectivos de la clase Analyse and understand the competitive phenomenon. Initiation to strategy in national and international contexts. <i>Analizar y comprender los fenomenos de competencia/ Iniciacion a la estrategia en un contexto nacional e internacional.</i> Analyser et comprendre les phénomènes concurrentiels. Initiation à la stratégie dans un contexte national et international.		
Contents of the course / Contenido de la clase Mac Carty's 4P : the product, life cycle, portfolio of activities, the range. The price : setting and strategies. Direct and indirect distribution. Communication with and without the media. Presentation of marketing theories and analysis based on		

examples related to hotel keeping and catering.

Los 4P de Mac Carty : el producto, ciclo de vida, portafolio de actividades, la gama. Los precios : fijacion y estrategias, la distribucion, directa e indirecta. La comunicacion : medias y otros. Presentacion de las teorias mercaticas y analisisde ejemplos relacionados con la hosteleria y restauracion.

Les 4 P de Mc Carty : 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

Course code : H/SA2-B	Course title : SCIENCES APPLIQUEES A L'HOTELLERIE ET A LA RESTAURATION	
Number of credits :	Number of hours per year :	Level :
Objectives of the course / Objetivos de la clase Starting from surveys, ability to pick out the various factors of alimentary comporments. Ability to coordinate the customers' expectations and the forms of distribution and service. <i>Deducir, gracias a encuestas apropias los distintos factores y comportamientos alimentarios relacionar las expectativas de los clientes con las diversas formas de distribucion y de servicio.</i> Etre capable de repérer, à partir d'enquêtes, les divers facteurs de comportements alimentaire. Mettre en relation les attentes de la clientèle et les formes de distribution et de service.		
Contents of the course / Contenido de la clase Food quality, organoleptic quality of the food, food psychosociology. <i>Cualidad alimenticia y organoleptica de los alimentos. Psicologia de la alimentacion.</i> Qualité alimentaire :qualité organoleptique des aliments psychosociologie de l'alimentation.		

Course code : H/GC1 H/GC2-B H/GC2-A	Course title : GENIE CULINAIRE	
Number of credits :	Number of hours per year :	Level : 1-2
Objectives of the course / Objetivos de la clase Allow the students to master the techniques of traditional culinary production and their evolution. <i>Adquisicion de las tecnicas de produccion culinarias tradicionales y su evolucion.</i> Permettre de maîtriser les techniques de production culinaire traditionnelles et leur évolution		
Contents of the course / Contenido de la clase Local cooking, vacuum-packing : principle and method ; making pocesess, cooking time. <i>Cocina del terruño. Metodo del envase al vacio, procesos de fabricacion y tiempo de coccion.</i> Cuisine du terroir, cuisine classique et contemporaine. Principe et méthode du sous-vide. Procédés de fabrication, temps de cuisson		

Course code : H/RCB2-A H/RCB2-B	Course title : RESTAURATION ET CONNAISSANCE DES BOISSONS	
Number of credits :	Number of hours per year : 50 - 75	Level : 2
<p>Objectives of the course / Objectivos de la clase Analyse a professional situation, its context and implementary conditions. Contribute to the implantation , exploitation and commercialization of a catering unit by resorting to : human means (staff), technical means (procedures), material means (arrangement, fittings, equipments). Concieve and put in concrete form the implements of the analysis. <i>Analyzez una situacion profesional, su contexto y las condiciones de su realizacion. Permitir el establecimiento, la explotacion, la comercializacion de un restaurante gracias a los recursos humanos (plantella), tecnicos (procedimientos) y materiales (instalaciones, arreglo, material). Crear y utilizar los henamientos de analisis del resultado.</i> 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>Contents of the course / Contenido de la clase Study of the implantation and conception of a catering unit. Implmentation : work procedures and internal organization. The staff, their needs recrutement and training. Commercialization of a catering unit-gastronomic heritage, entertainment techniques. <i>Studio de establecimiento y de realizacion de un restaurante. Realizacion de la explotacion : modo de trabajo y organizacion interna. Plantilla, necesidades, reclutamiento, formacion. Comercializacion de un restaurante, patrimonio gastronomico, tecnicas de animacion.</i> 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. Mise en œuvre de l'exploitation : le personnel hôtelier, besoins, recrutement, formation. Commercialisation d'une unité de restauration : le patrimoine gastronomique, les techniques d'animations...</p>		

Course code : H/HCPP2-A H/HCPP2-B	Course title : HEBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE - PRATIQUE ET TECHNOLOGIQUE	
Number of credits :	Number of hours per year : 25 – 12,5	Level : 2
<p>Objectives of the course / Objectivos de la clase Enable the student to train a team and manage a profitable structure. <i>Ser capz de dirigira una plantilla y de gestionar un hotel.</i> Etre capable d'encadrer une équipe et de gérer un centre de profit</p>		
<p>Contents of the course / Contenido de la clase Management, applied management , commercial entertaining activities. <i>Gestion de empresa, animacion comercial y gestion de empresa</i> Management, animation commerciale et gestion appliquée.</p>		

Course code : H/12B	Course title : INGENIERIE	
Number of credits :	Number of hours per year : 25	Level : 2
Objectives of the course / Objectivos de la clase Connaissance des principales règles de conception des locaux de restauration Connaissance des principales caractéristiques du matériel et son rendement		
Contents of the course / Contenido de la clase Eléments d'ingénierie techniques des restaurants Définition des besoins en surface, aménagements et équipements		

ECTS

BTS Hôtellerie Restauration

Cours	Nombre d'heures Année / semaine			ECTS par an	ECTS par semestre	Code ECTS
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année option A	2 ^{ème} année option B			
Français	50 / 2	50/2	50/2	4	2	H/F1 – H/F2
Langue Anglais	50 / 2	50/2	50/2	4	2	H/ANG1- H/ANG2
Langue Espagnol	50 / 2	50/2	50/2	4	2	H/ESP1- H/ESP2
Langue Allemand	50 / 2	50/2	50/2	4	2	H/ALL1- H/ALL2
Gestion et Marketing*	250/10	337,50/13,50	125/5	8	4	
Economie et Droit*	125/5	125/5	125/5	8	4	
Génie culinaire*	137,5/5,5	12,5/0,5	275/11	12	6	
Restauration*	87,5/3,5	50/2	100/4	10	5	
Hébergement et communication*	50/2	100/4	25/1	10	5	
Total	850/34	825/33	850/34	60	30	

Crédit stage 16 semaines				6		
Intitulé	Matières	Crédits /an	Crédits / semestre	Code ECTS		
Gestion et mercatique	Gestion	3	1,5	H/COMP-H/COMPA-H/COMPB		
	Outils de gestion comptable	3	1,5	H/OGC1 – H/OGCA		
	Mercatique	2	1	H/MERC1-H/MERC2		
Economie et droit	Economie générale	2	1	H/EG1-H/EG2		
	Economie d'entreprise	2	1	H/EE1-H/EE2		
	Economie touristique	2	1	H/ET2		
	Droit	2	1	H/D1-H/D2		
Génie culinaire	Technologie et pratique	8	4	H/GC1-H/GC2B-H/GC2A		
	Sciences appliquées	2	1	H/SA1-H/SA2B		
	Ingénierie	2	1	H/I1-H/I2B		
Restauration, connaissance des mets et des boissons	Technologie	4	2	H/TEC1-H/RCB2.A – H/RCB2.B		
	Pratique	6	3			
Hébergement et communication	Technologie	4	2	H/HCPP2.A – H/HCPP2.B		
	Pratique	6	3			

