

Organisation de la production de services en HR



En bref

- **Langues d'enseignement:** Français
- **Méthodes d'enseignement:** En présence
- **Ouvert aux étudiants en échange:** Oui

Présentation

Objectifs

Sensibiliser aux enjeux et responsabilités de la sécurité alimentaire.

Comprendre les raisons de la mise en place et du respect des règles de base.

Pouvoir mettre en place le système HACCP dans une entreprise hôtelière et de restauration.

Lister les éléments nécessaires pour la conception et l'implantation d'une cuisine professionnelle.

Connaître les grands principes pour dessiner une cuisine en rapport avec les besoins de l'entreprise.

Lister les principes de fonctionnement des différents fluides en H-R, pour la conception et l'implantation d'une cuisine professionnelle.

Connaître les grands principes d'implantation de ces derniers.

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	14h
TD	Travaux Dirigés	16h

Pré-requis obligatoires

Savoir mobiliser des compétences en matière d'expression écrite et de raisonnement logique afin de pouvoir argumenter un raisonnement conceptuel

Disposer de compétences méthodologiques et comportementales afin d'être capable de travailler en autonomie et de manière responsable

Plan du cours

Partie 1 – Organisation de la production de service en restaurant – cuisine

Ch 1 – L'HACCP en hôtellerie restauration

🔗 Analyse des risques pour la maîtrise des points critiques : 8 enjeux.

🔗 Rappel historique sur les normes et règles d'hygiènes en France 🔗

Les principaux éléments à retenir du nouveau règlement Européen

Mise en place du système HACCP dans l'établissement hôtelier et de restauration

Ch 2 – Principe de conception et d'implantation des locaux

Conception et organisation des restaurants

Se projeter dans la destination de son entreprise

Les "trois règles d'or" pour le tracé du plan

Schéma du procédé de la marche en avant

Données ergonomiques

Ch 3 – Gestion des fluides en Hôtellerie restauration

Les différents fluides en H-R

Les caractéristiques d'implantation des fluides en H-R

Informations complémentaires

Responsable du cours : Julien MARTEL

Compétences visées

Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.

Se servir aisément des outils et méthodes HACCP,
pour observer son système de production et mettre en place un protocole dans une entreprise

Manipuler un outil de modélisation

Mobiliser les concepts usuels de plusieurs champs disciplinaires au sein d'un sous-domaine technique cohérent pour résoudre un problème, notamment un problème de conception ou d'ingénierie.

Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.

Mobiliser les concepts usuels de plusieurs champs disciplinaires au sein d'un sous-domaine technique cohérent pour résoudre un problème, notamment un problème de conception ou d'ingénierie.

Bibliographie

TRAITE de L'INGENIERIE HOTELIERE. Ed. J. Lanore. 1995. J-P Poulain, G. Larrose.

INGENIERIE de la restauration et de l'hôtellerie. Ed. BPI. 10/07 J-L Simon.

Abrégé d'ingénierie Hôtelière et Touristique. Ed. J. Lanore. 06/97. J-P Poulain, G. Larrose..

Infos pratiques

Lieux

➤ Thonon-les-Bains (74)