

Organisation de la production de services en HR



En bref

- > **Langues d'enseignement:** Français
- > **Ouvert aux étudiants en échange:** Oui

Présentation

Description

Ce cours doit permettre d'appréhender les principales règles urbanistiques, d'hygiène et les pratiques permettant de concevoir et organiser matériellement et efficacement la production de service d'hébergement et de restauration.

Objectifs

Appréhender les règles générales de l'urbanisme en France ; Connaître les principales règles d'urbanismes qui doivent être respectées lors de la construction ou modification d'un hôtel restaurant. ; Définir et connaître les différents documents nécessaires à la réalisation ou modification d'un bâtiment commercial.

Savoir calculer ses besoins en surface pour les différents locaux d'un restaurant en fonction de plusieurs paramètres ; Savoir proposer la liste du matériel nécessaire d'un restaurant en fonction d'un concept et d'une production donnée.

Définir et expliquer les différents systèmes en froid que l'on rencontre ; Savoir définir ses besoins en matière d'installation en froid.

Concevoir, élaborer et chiffrer une réception par rapport à des plans ; choisir la segmentation et une politique de tarification ; déterminer la brigade de réception et budgéter la masse salariale ; établir les effectifs nécessaires au bon fonctionnement d'une blanchisserie – lingerie ; évaluer les coûts d'investissement pour équiper un hôtel en linge et en chariot d'étages ; établir un cahier des charges pour le service blanchisserie externe ; faire une étude sur les équipements ainsi que les coûts pour l'implantation d'un mobil home en camping

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	14h
TD	Travaux Dirigés	14h

Plan du cours

Organisation de la production de service en cuisine restaurant :

1. La réglementation de l'urbanisme
 2. Définition des besoins en surface et matériel
 3. Définition des besoins en installation en froid
- Organisation de la production de service en hébergement

1. Structurer une réception et un service des étages
 2. Assurer la qualité de la production de services
-

Compétences visées

Organiser et structurer matériellement un établissement d'hébergement et de restauration

Bibliographie

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

Infos pratiques

Lieux

➤ Thonon-les-Bains (74)