

# 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

|  |                 |     |
|--|-----------------|-----|
| Organisation de la production de services en HR - CM | Cours Magistral | 14h |
| Organisation de la production de services en HR - 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)