

SHR en BTS Management en hôtellerie restauration - 1ère année de formation commune aux trois options (A, B, C)

Savoirs	Notions	Attendus	Limites, indications et commentaires
Pôle d'activité 1 – Production de services en hôtellerie restauration			
Compétence principale : 1.1 – Concevoir et réaliser des prestations de services			
S1.1.1 - Concepts et services (15%)			
S1.1.1.2 – Approche historique	<ul style="list-style-type: none"> Évolution de l'offre et de la consommation alimentaire (aliments et boissons) Nouvelles pratiques alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> Étudier l'évolution de la consommation alimentaire en France en fonction des modes de vie, des facteurs environnementaux et technologiques Observer les nouvelles pratiques alimentaires et étudier les conséquences sur la santé Appréhender l'évolution et l'incidence des modes de production sur la qualité alimentaire 	<p><i>Se limiter à l'étude de l'évolution des consommations et des pratiques alimentaires de ces dernières années.</i></p> <p>Mettre en relation des pratiques alimentaires avec des préoccupations d'ordre sanitaire, éthique ou environnemental. Proposer l'analyse d'études statistiques pour caractériser l'évolution des consommations.</p>
S1.1.2 – Réglementation (15%)			
S1.1.2.1 – Principes	<ul style="list-style-type: none"> Règles sanitaires - Analyse des risques sanitaires 	<ul style="list-style-type: none"> Présenter de façon synthétique les textes réglementaires européens et nationaux en vigueur relatif aux aspects sanitaires Expliquer les différentes composantes des textes et les obligations qui en découlent Appréhender les risques et la mise en place des mesures préventives 	<p><i>Se limiter à la présentation des dangers biologiques, physiques et chimiques et aux méthodes de prévention associées.</i></p> <p>Identifier les risques spécifiques à chaque secteur au travers d'exemples concrets vus en STS et STC.</p> <p>À partir de supports documentaires issus du milieu professionnel, identifier les composantes d'un Plan de Maîtrise de Sanitaire (PMS) et caractériser chacune de ses composantes.</p>
S1.1.3 – Personnel (5%)			
S1.1.3.1 – Postes - Fonctions – Tâches	<ul style="list-style-type: none"> Hygiène du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> Présenter les paramètres intervenant sur l'hygiène des personnels, les mesures correctives ou les aménagements nécessaires 	<p><i>Se limiter aux conditions de travail et à la santé du personnel</i></p> <p><i>Étudier les aménagements à partir d'un cas de porteur sain, par exemple.</i></p> <p>Insister sur l'intérêt du port réglementaire de la tenue</p>

SHR en BTS Management en hôtellerie restauration - 1ère année de formation commune aux trois options (A, B, C)

Savoirs	Notions	Attendus	Limites, indications et commentaires
			professionnelle, l'importance des visites médicales et le respect des règles d'hygiène.
S1.1.4 - Support physique (15%)			
S1.1.4.1 – Locaux	<ul style="list-style-type: none"> Ambiances climatique, acoustique et lumineuse des locaux Entretien des locaux Lutte contre les nuisibles 	<ul style="list-style-type: none"> Analyser les paramètres de sécurité et de confort et les améliorer au bénéfice du bien-être du personnel et des clients Concevoir des opérations de nettoyage et de désinfection pour les productions de services Justifier le choix des produits et les précautions à prendre lors des opérations de désinsectisations, de dératisations et de lutte contre les parasites 	<p><u>Ambiances climatique, acoustique et lumineuse des locaux</u> <i>L'objectif final de l'analyse est de justifier le maintien en bon état des installations.</i> À partir de divers contextes, repérer les installations et aménagements d'ambiance permettant l'amélioration le confort, le bien-être et la sécurité dans l'exercice professionnel.</p> <p><u>Entretien des locaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Connaître les propriétés et modes d'action des détergents et des désinfectants ; Concevoir des plans de nettoyage et des protocoles mis en œuvre par le personnel ; Établir les critères de contrôles et d'autocontrôles de l'efficacité des opérations ; Justifier le choix des produits et de matériels utilisés en prenant en compte les contraintes techniques, pratiques, économiques, et environnementales. <p>Étudier les procédures mises en place dans différents secteurs professionnels et les appliquer à différents supports et matériels.</p> <p><u>Lutte contre les nuisibles</u> <i>Se limiter à la présentation de la nature des nuisibles et de leur mode de vie afin de comprendre leur dangerosité et les mesures à mettre en place.</i> Mobiliser des situations professionnelles relatives aux différents secteurs.</p>
S1.1.5 – Produits et boissons (25%)			
S1.1.5.1 – Denrées	<ul style="list-style-type: none"> Transformations microbiologiques des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> Expliquer les principales transformations microbiologiques et les identifier lors de la fabrication de 	<p><u>Transformations microbiologiques des aliments</u> <i>Se limiter à la présentation du principe général de la fermentation sans détailler les réactions biochimiques.</i></p>

SHR en BTS Management en hôtellerie restauration - 1ère année de formation commune aux trois options (A, B, C)

Savoirs	Notions	Attendus	Limites, indications et commentaires
	<ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques nutritionnelles des aliments 	<p>produits</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifier les caractéristiques nutritionnelles des aliments 	<p>Illustrer le procédé de fabrication d'aliments ou de boissons fermentés par quelques exemples. L'impact du processus de fermentation sur la qualité du produit fini sera montré par des exemples concrets. Les illustrations seront choisies à partir de produits utilisés ou étudiés en STS et STC.</p> <p><u>Caractéristiques nutritionnelles des aliments</u> <i>Reprendre de manière synthétique des connaissances acquises en STHR.</i></p> <p>Appliquer ces connaissances à l'étude des aliments proposés dans des menus.</p> <p><u>Caractéristiques nutritionnelles des boissons</u> <i>Indiquer les effets sur la santé d'une surconsommation de sucres ajoutés et d'alcool.</i></p> <p>Réaliser une étude comparative nutritionnelle de diverses boissons (softs, cocktails avec et sans alcool, boissons alcoolisées distillées et fermentées...) et confronter les résultats aux recommandations nutritionnelles.</p> <p>Estimer les quantités d'alcool contenues dans les différentes boissons (degré d'alcool et dose bistrot).</p> <p>Comparer la toxicité aiguë et chronique par alcoolisation, en déduire des mesures préventives (consommation responsable, rappel de la législation).</p>
S1.1.5.2 – Boissons	<ul style="list-style-type: none"> Processus microbiologiques d'élaboration des boissons Caractéristiques nutritionnelles des boissons 	<ul style="list-style-type: none"> Analyser le processus d'élaboration d'une boisson alcoolisée fermentée et d'une boisson alcoolisée distillée Comparer les apports énergétiques des boissons et les confronter aux recommandations nutritionnelles Présenter les conséquences d'une surconsommation sur la santé 	

Pôle d'activité 3 – Management opérationnel de l'unité de production de services

Compétence principale : 3.2 – Gérer et animer l'équipe

S3.2.2 – Environnement économique et juridique du travail (20%)

S3.2.2.4 – Santé au travail et prévention	<ul style="list-style-type: none"> Ergonomie, gestes et postures Santé du personnel 	<ul style="list-style-type: none"> Caractériser les différents éléments de l'appareil locomoteur et ses principales pathologies associées Identifier les facteurs de risques 	<p><u>Ergonomie, gestes et postures et santé du personnel</u> <i>Après une étude sommaire de l'ensemble des pathologies professionnelles, étudier plus particulièrement une pathologie fréquemment rencontrée.</i></p> <p><i>Rechercher les facteurs ayant une incidence sur l'apparition de</i></p>
---	---	--	---

SHR en BTS Management en hôtellerie restauration - 1ère année de formation commune aux trois options (A, B, C)

Savoirs	Notions	Attendus	Limites, indications et commentaires
	<ul style="list-style-type: none"> Démarches d'analyse de risques et actions préventives Organisme de prévention et de contrôle 	<p>liés à la pratique professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurer la sécurité au travail des salariés : caractériser les accidents du travail et les maladies professionnelles Initier aux risques professionnels, gestes et postures Analyser les risques a posteriori par la méthode de l'arbre des causes Conduire une démarche d'analyse des risques professionnels a priori et proposer des actions de prévention et de correction. Apprécier les missions des organismes de prévention et de contrôle sur la santé et les conditions de travail du personnel 	<p><i>pathologies de l'appareil locomoteur à court et long terme. Identifier les conséquences pour le salarié (stress, rythmes biologiques perturbés...)</i></p> <p>Dans le cadre de l'exercice professionnel, identifier les pathologies pouvant survenir à court et à long terme.</p> <p>Mettre en relation les différents secteurs professionnels avec les gestes répétitifs, les mauvaises postures et les ports de charges. Pathologies à étudier : lombalgie, cervicalgie, troubles veineux, fracture, tendinite, TMS, rupture des ligaments, coupures. (Étude particulière des brûlures).</p> <p>Vérifier la connaissance des principales mesures à prendre en cas d'accidents.</p> <p><u>Démarches d'analyse de risques et actions préventives & Organisme de prévention et de contrôle</u></p> <p><i>Associer un poste occupé à ses contraintes spécifiques liées à la fonction occupée (ex : horaires décalés, travail posté, travail à la chaîne...). Identifier les conséquences pour le salarié (stress, rythmes biologiques perturbés...)</i></p> <p>Exploiter des études statistiques du secteur professionnel pour caractériser les accidents survenus dans des contextes professionnels.</p> <p>Déterminer les conditions optimales de réalisation d'une tâche (gestes et postures) dans un cadre professionnel, pour assurer confort et sécurité.</p> <p>Proposer des actions de prévention ou de correction.</p>
Pôle d'activité 4 – Pilotage de l'unité de production de services			
Compétence principale : 4.1. Mettre en œuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité			
S4.1.1 - Processus managérial (5%)			
S4.1.1.4 – Démarche RSE	<ul style="list-style-type: none"> Démarches écocitoyennes et réglementaires 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les principales obligations réglementaires du secteur vis-à-vis de la gestion des 	<p><i>Aborder le traitement des eaux usées, des graisses, la gestion des déchets, le recyclage et la réduction des emballages.</i></p> <p>Ces notions peuvent être intégrées à d'autres parties du</p>

SHR en BTS Management en hôtellerie restauration - 1ère année de formation commune aux trois options (A, B, C)

Savoirs	Notions	Attendus	<i>Limites, indications et commentaires</i>
		déchets, des économies d'eau et d'énergie... <ul style="list-style-type: none">• Étudier des dispositions écocitoyennes appliquées au secteur	programme. Choisir quelques exemples de secteurs professionnels et de démarches éco-citoyennes dans le milieu professionnel.