

Un cours complet sur l'évolution des arts de la table, de l'homme de Tautavel à nos jours. Un travail de synthèse avec les élèves est envisageable à l'issue de ce cours.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) |

Les locaux en restauration

Un cours sur les différents locaux présents au restaurant. Un schéma d'implantation est à analyser et un plan de nettoyage des locaux est donné en annexe.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) | [Élève](#) | [Plan de nettoyage](#) |

Le matériel, le mobilier et le linge

Un cours très complet sur le matériel, le mobilier et le linge : détermination des besoins, analyse qualitative, ratios d'implantation, etc.. Ce cours se veut encyclopédique afin de couvrir les besoins les plus variés. Un dossier d'étude de cas est en cours de réalisation et viendra compléter ce cours.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) |

Les menus et cartes

Un cours complet et structuré sur la carte au restaurant. Ce cours aborde tous les aspects : législation, réalisation, fixation des prix avec le principe d'Omnes.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) |

Les différents concepts de restauration

Un cours complet de 5 pages (au format PDF) sur les différents concepts actuels de restauration. Un travail de synthèse et / ou de recherche avec les élèves est envisageable à l'issue de ce cours.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) |

La clientèle

Un cours sur les principaux types de repas et les différents profils psychologiques du client.

Licence Copyleft | [HTML](#) | [PDF](#) |