

Un cours qui a pour objectif de définir les tâches et les responsabilités de chacun et de l'organisation du travail dans le temps. Il conduit vers les principes d'élaboration des fiches de postes et des plannings hebdomadaires tout en tenant compte des contraintes liées à la législation du travail.

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

Le personnel de restaurant

Un cours sur les qualités requises du personnel de restaurant, la tenue et les comportements à adopter. La version élève est à compléter.

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

Les habitudes alimentaires en Europe (1)

Comparaison des habitudes alimentaires des différents pays européens. Seconde partie : l'Europe du Sud. La version élève est à compléter.

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

Les habitudes alimentaires en Europe (2)

Comparaison des habitudes alimentaires des différents pays européens. Seconde partie : l'Europe de l'Ouest . La version élève est à compléter.

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

Les habitudes alimentaires en Europe (3)

Comparaison des habitudes alimentaires des différents pays européens. Seconde partie : l'Europe du Nord. La version élève est à compléter.

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

La brigade de restaurant

Un cours sur la composition d'une brigade de restaurant et le rôle de chacun. La version élève est à compléter.

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

L'organisation du travail au restaurant

Un cours sur les fonctions et tâches au restaurant. Il traite également de l'organisation du travail dans le temps et l'espace (plannings, etc...).

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

Les banquets

Un cours qui donne la définition des différentes manifestations (banquet, buffet cocktail, etc...) pouvant se dérouler au restaurant, conformément au nouveau référentiel de BEP.

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