

Programmes technologie BTS MHR

1^{ère} année : CHAPITRES

1. Les nouvelles tendances et l'organisation des structures de restauration
2. Les grands principes de l'ingénierie en restauration : les règles d'urbanisme
3. Les règles de sécurité et d'accessibilité des établissements recevant du public
4. Le personnel en cuisine .
5. La conception des locaux
6. Les fluides en restauration : eau, gaz, électricité
7. La rédaction et l'adaptation des supports de vente
8. *Les viandes et les gibiers*
9. *Les volailles et les œufs*
10. *Les poissons et les produits de la mer*
11. *Les fruits et les légumes*
12. *Les produits laitiers*
13. La gestion des flux d'approvisionnement et le choix des fournisseurs
14. La fiche technique et le calcul des coûts en cuisine
15. Les techniques de cuisine et leurs évolutions
16. La qualité et son évaluation
17. Le client au cœur de l'entreprise d'hôtellerie-restauration
18. Les moyens et les outils de la communication interne
19. Le système d'information
20. La responsabilité sociétale des entreprises



2^{ème} année : CHAPITRES

1. La cuisine française : approche historique
2. Les nouvelles tendances et les produits non-consommables
3. L'approche internationale de la cuisine
4. La réglementation et les procédures
5. L'organisation des tâches
6. Les matériels et équipements
7. Les supports de vente et la communication
8. Les outils numériques
9. Les denrées, outils et méthodes
10. L'optimisation et la maîtrise des coûts
11. Les techniques culinaires
12. L'externalisation
13. La démarche créative et sa mise en œuvre
14. La qualité et la production de services
15. Les techniques d'animation du point de vente
16. La relation client et le parcours client
17. La gestion du personnel
18. L'ingénierie des locaux et les obligations réglementaires

