

Sciences et technologies des services - Bac STHR [T^{le}]

Liste des ressources téléchargées

Sommaire

- **Livre du professeur :**
Sommaire • STS_corr_malle-avant.doc

Chapitre 1 - Les évolutions et tendances en matière de consommation de services

- **Livre du professeur :**
Chapitre 1 - Corrigé • STS_corr_chap01.docx

Chapitre 2 - La prise en charge du client

- **Livre du professeur :**
Chapitre 2 - Corrigé • STS_corr_chap02.docx
- **Vidéos :**
Vidéo 2.1 • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Presentation-de-l-hotel-Okko>

Chapitre 3 - Les aléas du service

- **Livre du professeur :**
Chapitre 3 - Corrigé • STS_corr_chap03.doc

Chapitre 4 - Les enjeux de la communication extérieure à l'établissement

- **Livre du professeur :**
Chapitre 4 - Corrigé • STS_corr_chap04.docx

Chapitre 5 - La démarche de développement durable et l'implication du personnel

- **Livre du professeur :**
Chapitre 5 - Corrigé • STS_corr_chap05.doc

Chapitre 6 - L'implication du personnel dans la prévention des risques

- **Livre du professeur :**
Chapitre 6 - Corrigé • STS_corr_chap06.doc

Chapitre 7 - Le personnel : charge et ressource pour l'établissement d'hôtellerie-restauration

- Livre du professeur :

Chapitre 7 - Corrigé • STS_corr_chap07.docx

Chapitre 8 - L'adéquation du support physique aux attentes des clients

- Livre du professeur :

Chapitre 8 - Corrigé • STS_corr_chap08.doc

Chapitre 9 - Les enjeux de la conception d'un support de vente

- Livre du professeur :

Chapitre 9 - Corrigé • STS_corr_chap09.docx

- Vidéos :

Vidéo 9.1 • <http://www.mercure.com/fr/hotel-1292-hotel-mercure-lyon-centre-chateau-perrache/index.shtml>

- Vidéos :

Vidéo 9.2 • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Salon-International-de-l-Agriculture-2016-produits-et-denrees>

Chapitre 10 - Caractériser les vins utilisés au restaurant

- Livre du professeur :

Chapitre 10 - Corrigé • STS_corr_chap10.docx

- Vidéos :

Vidéo 10.1 • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/L-accord-mets-et-vins>

Chapitre 11 - Caractériser les produits utilisés dans la production de services au bar

- Livre du professeur :

Chapitre 11 - Corrigé • STS_corr_chap11.docx

- Vidéos :

Vidéo 11.1 • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Faire-un-cafe>

- Vidéos :

Vidéo 11.2 • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Faire-un-cafe-cappucino>

- Vidéos :

Vidéo 11.3 • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Faire-un-chocolat-chaud>

Chapitre 12 - La consommation de produits et la prévision des besoins

- Livre du professeur :

Chapitre 12 - Corrigé • STS_corr_chap12.docx

Chapitre 13 - L'animation en restauration

- Livre du professeur :

Chapitre 13 - Corrigé • STS_corr_chap13.docx

- Vidéos :

Vidéo 13.1 • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-Daiquiri>

- **Vidéos :**

Vidéo 13.2 • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-Americano>

- **Vidéos :**

Vidéo 13.3 • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-Bloody-Mary>

- **Vidéos :**

Vidéo 13.4 • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Realiser-Mojito>

Chapitre 14 - Les services spécifiques à l'hôtel

- **Livre du professeur :**

Chapitre 14 - Corrigé • STS_corr_chap14.doc

Chapitre 15 - Les facteurs d'ambiance en hôtellerie-restauration

- **Livre du professeur :**

Chapitre 15 - Corrigé • STS_corr_chap15.doc

Réussir le bac STHR

- **Réussir le bac STHR :**

Dossier "Réussir le bac STHR" • STS_dossier-bac.pdf

- **Réussir le bac STHR :**

Corrigé du dossier "Réussir le bac STHR" • STS_corr-bac.doc