

Sciences et technologies des services - Bac STHR [1^{re}]

Liste des ressources

Sommaire

- Livre du professeur :
Sommaire • STS1_sommaire.doc

Chapitre 1 - Les différents modes de distribution

- Livre du professeur :
Chapitre 1 - Corrigé • STS1_Chap01.doc

Chapitre 2 - Les besoins et la segmentation de la clientèle

- Livre du professeur :
Chapitre 2 - Corrigé • STS1_Chap02.doc

Chapitre 3 - Les équipes de services, une ressource pour l'établissement

- Livre du professeur :
Chapitre 3 - Corrigé • STS1_Chap03.doc

Chapitre 4 - La communication interne lors de la production de services

- Livre du professeur :
Chapitre 4 - Corrigé • STS1_Chap04.doc

Chapitre 5 - L'organisation type des locaux

- Livre du professeur :
Chapitre 5 - Corrigé • STS1_Chap05.doc

Chapitre 6 - L'entretien des supports physiques et ses enjeux

- Livre du professeur :
Chapitre 6 - Corrigé • STS1_Chap06.doc

Chapitre 7 - Les produits et services utilisés en hôtellerie

- Livre du professeur :
Chapitre 7 - Corrigé • STS1_Chap07.doc

Chapitre 8 - Les fromages

- Livre du professeur :
Chapitre 8 - Corrigé • STS1_Chap08.doc

Chapitre 9 - Les vins tranquilles rouges et blancs secs

- Livre du professeur :
Chapitre 9 - Corrigé • STS1_Chap09.doc

Chapitre 10 - La valorisation des services en hôtellerie-restauration

- **Livre du professeur :**

Chapitre 10 - Corrigé • STS1_Chap10.doc

Chapitre 11 - Le parcours client à l'hôtel

- **Livre du professeur :**

Chapitre 11 - Corrigé • STS1_Chap11.doc

Chapitre 12 - Le service des vins et des boissons chaudes

- **Livre du professeur :**

Chapitre 12 - Corrigé • STS1_Chap12.doc

Chapitre 13 - Le service des mets

- **Livre du professeur :**

Chapitre 13 - Corrigé • STS1_Chap13.doc

Vidéos de la WebTV hôtellerie-restauration

- **Livre du professeur :**

Liens vers les vidéos • STS1_videos.docx