

# Sciences et technologies des services - Bac STHR [1<sup>re</sup>]

## 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