

Commercialisation et Services - CAP Commercialisation et Services en HCR (Éd. 2017)

Liste des ressources

Découvrez la transversalité des ouvrages

- Livre du professeur :

Tableau de transversalité des ouvrages de la collection • transversalite_CAP_CS.pdf

Chapitre 1 – Les différents types de prestations

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 1 • 09164796_002_Chap01.docx

Chapitre 2 – Les locaux, mobiliers et matériels

- Vidéos :

Vidéo - Mise en place d'une table • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Mise-en-place-a-la-carte>

- Vidéos :

Vidéo - Nettoyage des assiettes • <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Nettoyage-des-assiettes-et-de-la>

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 2 • 09164796_003_Chap02.docx

Chapitre 3 – Les produits d'accueil et le linge

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 3 • 09164796_004_Chap03.docx

Chapitre 4 – Les B.O.F. (beurre, œufs, fromages)

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 4 • 09164796_005_Chap04.docx

Chapitre 5 – Les fruits et les légumes

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 5 • 09164796_006_Chap05.docx

Chapitre 6 – Les charcuteries, les poissons fumés et les produits d'accompagnement

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 6 • 09164796_007_Chap06.docx

Chapitre 7 – Les boissons sans alcool et les boissons chaudes

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 7 • 09164796_008_Chap07.docx

Chapitre 8 – Les boissons alcoolisées

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 8 • 09164796_009_Chap08.docx

Chapitre 9 – Les vins

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 9 • 09164796_010_Chap09.docx

Chapitre 10 – Les spécialités régionales et du terroir

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 10 • 09164796_011_Chap10.docx

Chapitre 11 – Les principaux documents

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 11 • 09164796_012_Chap11.docx

Chapitre 12 – Le contexte professionnel

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 12 • 09164796_013_Chap12.docx

Chapitre 13 – Le personnel et les comportements professionnels

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 13 • 09164796_014_Chap13.docx

Chapitre 14 – La clientèle

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 14 • 09164796_015_Chap14.docx

Chapitre 15 – La communication et la commercialisation

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 15 • 09164796_016_Chap15.docx

Chapitre 16 – La prise de réservation

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 16 • 09164796_017_Chap16.docx

Chapitre 17 – Les supports de vente

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 17 • 09164796_018_Chap17.docx

Chapitre 18 – La prise de commande et la facturation

- Livre du professeur :

Corrigé du chapitre 18 • 09164796_019_Chap18.docx

Chapitre 19 – Les principaux services hôteliers

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 19 • 09164796_020_Chap19.docx

Chapitre 20 – Les chambres et les locaux annexes

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 20 • 09164796_021_Chap20.docx

Chapitre 21 – Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement

- **Livre du professeur :**

Corrigé du chapitre 21 • 09164796_022_Chap21.docx