

# 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