

## **De Gestion Editions Bpi**

Formuler une stratégie au sein d'une entreprise, afin de se positionner dans un secteur et assurer sa survie, ou mieux son développement, semble une proposition de bon sens. Pourtant, force est de constater que la plupart des responsables conduisent les entreprises au mieux en imitant les autres, au pire pour leur propre intérêt et celui de leurs réseaux. On observe donc parfois des mouvements stratégiques incongrus, comme des fusions/acquisitions pour renforcer la position d'une équipe dirigeante, sous couvert d'une pseudo recherche d'économies d'échelles et de renforcement d'une position concurrentielle incertaine. On trouve également le développement de nouvelles activités dont la logique principale est de conforter l'égo du décideur. Fort de ce constat, et dans un contexte où les hommes et la planète ont besoin de davantage de considération, cet ouvrage propose une approche critique des méthodes et des outils de la stratégie. Au fil des chapitres, les sens du lecteur sont éveillés. Il fait preuve d'un meilleur discernement quant aux choix de ceux qui conduisent les affaires. Les idées développées dans cet ouvrage s'appuient sur les expériences et les recherches des auteurs. Elles contribuent à faire prendre conscience que le monde tourne mieux quand les responsables d'entreprises, petites et grandes, prennent des décisions plus responsables vis-à-vis des plus humbles et compatible avec la sauvegarde de l'environnement.

Diplômes et formations concernés : CAP assistant technique en milieu familial et collectif, mention complémentaire d'aide à domicile, CAP petite enfance, Diplôme d'état auxiliaire de vie, BEPA d'aide à la personne. Spécialement conçu pour les formations de l'aide à la personne, cet ouvrage présente des techniques d'entretien du linge qui peuvent être utilisées lors d'une prestation au domicile privé des personnes et ou en collectivité : maison de retraite , hôpital, crèche, maison de vacances. La souplesse apportée par la présentation sous forme de fiches individuelles illustrées facilite l'organisation matérielle, et permet l'affichage près d'un poste de travail afin d'acquérir le geste technique.

Cette compilation constitue un ouvrage complet sous forme ludique et visuelle permettant l'acquisition et le contrôle de connaissances de base de technologie culinaire. Doté d'une présentation très imagée, ce manuel favorise l'assimilation des savoirs et savoir-faire par les élèves et apprentis se lançant dans le métier. Complet et synthétique, il se destine à de nombreuses utilisations de l'apprentissage à l'évaluation et s'adresse aussi bien à un public de jeunes que d'adultes.

Techniques et moyens de gestion BTS 1ère année

Techniques et moyens de gestion BTS Hôtellerie-Restaurant 2ème année  
hôtellerie, loisirs, restauration

Corrigés de 14 premiers cas

Techniques et moyens de gestion

Who Owns Whom

Créer Reprendre Exploiter un restaurant

**Ce premier tome concerne les personnes qui préparent un CAP "Restaurant". La conception de cette collection "CAP formation par alternance" est orientée vers une compréhension facilitée du cours. Les objectifs de formation correspondent aux objectifs généraux de l'Education Nationale et sont clairement exposés au niveau de chaque fiche.**

**Quelles vont être les conséquences de la rareté du pétrole sur le secteur du tourisme ? Quelle conduite adopter dans un avenir proche et quelles sont les alternatives au kérosène/pétrole ? Si les pratiques du tourisme doivent demeurer, elles doivent, dès**

**aujourd'hui, s'entendre autrement. Foisonnant d'idées, novateur et déroutant, ce livre s'adresse à tous les acteurs de la filière, touristes, voyagistes, collectivités, etc.**

**The concepts of innovation and export are traditionally considered in isolation, both within companies and within the support organizations dedicated to them. As a result, within this broad research field, very little academic work has focused on how to implement their relationship at an operational level. This book proposes a joint diagnostic tool for SMEs, highlighting good practices to be mastered in order to simultaneously improve innovation and export performance, in the form of a virtuous circle. Innovation and Export focuses on the integration of innovation and export into the strategic management of SMEs, for which the use of synergies is a powerful lever to overcome any difficulties in mobilizing significant resources.**

**CAP SERVICES HOTELLIERS**

**1ERE ANNEE**

**ENTRETIEN DU LINGE**

**2EME ANNEE**

**CUISINE**

**LA CUISINE EXPLIQUEE**

**16 Cas pratiques de Gestion hôtelière Bac techno hôtellerie Tle**

Ce manuel est destiné aux élèves de section hôtelière. La diversité des documents propose et permettra aux élèves de cette section de découvrir la culture hôtelière et la civilisation espagnole dans l'espace et dans le temps, tout en exploitant leurs connaissances pratiques. Ils pourront acquérir une compétence linguistique dans une langue actuelle indispensable à leur profession future. Les textes s'accompagnent de différents exercices de grammaire, courts, destinés à consolider les bases lexicales et grammaticales tant attendues par les élèves de l'enseignement technique.

La conception de la collection "CAP formation par alternance" est orientée vers une compréhension facilitée des cours. Les objectifs de formation correspondent aux objectifs généraux du référentiel de l'Education Nationale et sont clairement exposés au niveau de chaque fiche. L'édition 2013 est plus étoffée que la précédente et comporte des mises à jour dans chacun des chapitres. La prise en compte de l'évolution de la législation et des méthodes de travail ont conduit à traiter de nouveaux aspects de la vie

professionnelle, tels que la rupture conventionnelle, la charte informatique, le contrat de travail à temps partiel.

Ce livre s'adresse à tous les chefs et apprenants désireux d'enrichir leur culture linguistique. Comme son titre l'indique, cet ouvrage est composé de 10 leçons, chacune détaillée en 4 parties principales : - Starters : vous apprend le vocabulaire et les expressions de base du thème de la leçon, - Main course : vous indique comment employer ce vocabulaire ainsi que les règles de grammaire de base, - Dessert : vous permet d'assimiler et de « digérer » les éléments précédents, - And elsewhere : vous fait aller plus loin et vous permet d'approfondir votre apprentissage. Minutieusement conçu, il vous permettra de vous accompagner pas-à-pas dans l'apprentissage de l'intégralité du vocabulaire anglais de base employé en cuisine.

CAP

Contrôle de gestion Tome 2

Corrigés

BTS 2EME ANNEE

The Joint Challenge of the Small Company

Continental Europe

CAP RESTAURANT

Cet ouvrage expose de façon très pédagogique les procédures de travail et les méthodes directement issues du milieu professionnel : - dans une première partie l'organisation fonctionnelle et les différents profils de postes. - dans une 2e partie : l'organisation de l'activité hôtelière : le contrat hôtelier, la gestion de la réservation, les documents, le séjour du client, la facturation et la feuille de situation journalière. Chaque thème est complété par des exemples et des exercices permettant l'application directe du cours.

Le tourisme durable doit satisfaire les touristes et leur procurer une expérience unique, mais aussi utile, en les sensibilisant aux problèmes de durabilité et les encourageant à adopter les meilleures pratiques. La prise en compte du développement durable a démarré par la création des parcs nationaux ou naturels régionaux. Le tourisme durable nécessite donc la mise en place de pratiques et de critères de durabilité, et le management du tourisme s'y emploie.

C'est la première fois qu'un dictionnaire de gestion Hôtellerie Loisirs Restauration est publié. Il comporte l'essentiel des connaissances requises en gestion hôtelière en plus de 1 800 définitions. Ces mots sont extraits de la presse professionnelle, des documents des principales entreprises françaises et étrangères. Le lecteur pourra parcourir de courtes définitions complétées

par des illustrations, des analyses, des références historiques, des statistiques ou des liens Internet... Ce dictionnaire s'adresse aux élèves (du CAP aux baccalauréats professionnels et technologiques), aux étudiants (BTS, IUP, licences professionnelles, masters...), aux journalistes, ainsi qu'aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des loisirs.

L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS

CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

CAP SERVICES HOTELIERS

Marketing et gestion de la restauration

contrôle de gestion et gestion financière

EN HOTELLERIE RESTAURATION

Que serait le tourisme sans pétrole ?

Gourmand World Cookbook Awards 2010 : La Cuisine expliquée élue meilleur livre pour les professionnels La Cuisine Expliquée est un ouvrage de « bon sens » pour aider à aller plus loin dans la compréhension des techniques utilisées en cuisine et en pâtisserie. Les éléments technologiques (explications, schémas, illustrations, évolutions des techniques dérivées...) permettent de donner un sens à l'apprentissage des techniques. Ils assurent une vision à la fois globale et détaillée des processus, des savoirs et des savoir-faire. Le projet est la volonté d'offrir un outil moderne d'apprentissage prenant en compte l'évolution des connaissances liées aux pratiques et aux produits. Il a été développé sur plusieurs supports : - conception d'un blog interactif, - réalisation d'un CD-ROM dans lequel l'élève ou le passionné de cuisine peut se promener et comprendre la construction culinaire. Les 2500 photos culinaires et illustrations permettent de présenter ce livre à la manière d'une bande dessinée. Chaque lecteur utilisera la technique étudiée en fonction de son niveau et de sa propre envie de cuisiner.

Covers all the classic techniques and practices of service personnel in fine dining restaurants Restaurant Service is a comprehensive book that highlights all of the essential dining room service techniques. With this book's guidance, you'll learn how to set the table and how to serve and pour drinks, as well as other forms of table service including slicing and flambéing. Each service technique includes detailed instructions and is illustrated with step-by-step photographs capturing the accuracy and precision of the task. Tracing all the techniques of tableware, Restaurant Service will ensure you have mastered the basics of perfect dining room service and support you throughout your professional journey.

Management du tourisme est un ouvrage complet sur les différentes composantes de l'offre touristique. La démarche adoptée par les auteurs consiste à proposer les éléments de réponse appropriés sur les stratégies de management à développer et à appliquer. Le livre analyse d'abord les contours de l'offre touristique et souligne la difficulté à les établir précisément. Les auteurs traitent ainsi des multiples formes de prestations touristiques et distinguent nettement tourisme et simple loisir en relation avec les données et les

indicateurs territoriaux propres aux lieux d'accueil et aux destinations touristiques. Ils étudient ensuite les consommateurs (typologie, socio-styles, comportement, mécanismes de prise de décision) et les autres acteurs : professionnels marchands (voyagistes, parcs de loisirs, hôtels, etc) et non marchands (Offices de Tourisme, Syndicats d'Initiative), institutions (Organisation Mondiale du Tourisme, Commission Européenne du Tourisme, etc). L'ouvrage aborde enfin avec les études de marché (moyens utilisés pour mettre en adéquation la demande et l'offre, coûts, concurrence), les politiques de communication et l'analyse du résultat d'exploitation. En outre, afin d'avoir un contenu aussi riche et actuel que possible, les auteurs font le point sur les nouvelles pratiques touristiques notamment dues au développement de l'informatique et de l'Internet, sur la notion de " risque pays " (économique, géopolitique etc.) et sur les politiques à mettre en oeuvre en matière de tourisme durable. Des questions de réflexion et exercices d'application enrichissent chacun des chapitres. L'atout majeur de l'ouvrage réside dans la mise en réseau de la " chaîne " des paramètres touristiques (consulting, stratégie, promotion, économie, culture et territoire) à partir d'indicateurs spécifiques. Le traitement complet en un seul volume du management du tourisme, les illustrations graphiques variées et les exemples nombreux permettent de répondre aux besoins des étudiants aussi bien qu'à ceux du monde professionnel et institutionnel.

TOME 1 ET 2

Budgets et prévisions financières

Contrôle de gestion

Regards croisés sur le management du tourisme durable

BAC 1ERE

territoires, offres et stratégies

**Compléments du manuel de Techniques et Moyens de Gestion (gestion comptable, financière et fiscale), les cas présentés dans cet ouvrage abordent tous les points du programme de deuxième année de BTS Hôtellerie-Restauration à partir de situations pratiques. Les thèmes abordés concernent tous les aspects de la gestion opérationnelle et de la gestion financière des établissements d'hôtellerie et de restauration : • Elaboration et utilisation des budgets d'exploitation • Contrôle des performances d'exploitation : analyse des ventes, contrôle nourriture et boissons, "Revenue management"... • Choix des modes de financement • Analyse de la situation financière Conçu pour les besoins de la préparation au B.T.S. Hôtellerie-Restauration (2ème année), il sera également utile aux étudiants des formations universitaires orientées vers l'hôtellerie et le tourisme (I.U.P, Maîtrise, I.U.F.M.) ainsi qu'aux professionnels qui cherchent à mettre en place des méthodes de gestion adaptées aux besoins du**

**secteur hôtelier.**

**Ouvrage destiné aux élèves de Bac Pro, mais également à ceux qui se présentent à l'oral spécifique d'anglais LV1 obligatoire pour l'obtention de l'option européenne du diplôme. Chaque chapitre est composé : - d'un texte en anglais portant sur un thème précis, - d'une liste de vocabulaire complémentaire, - de différentes activités sur le texte pour aider à sa compréhension, - de différents rappels grammaticaux, - d'activités professionnelles en anglais en relation directe avec le texte, - d'une évaluation de lexique, - d'une évaluation de synthèse.**

**Ce livre est issu d'un parcours de formation en ligne créé par l'auteur. Il donne les bases indispensables pour l'exploitation d'un restaurant et apporte toutes les questions que les créateurs ou repreneurs d'entreprise doivent se poser et auxquelles il doivent trouver une réponse avant de commencer. Ce livre donne accès à la plateforme de formation à distance sur laquelle des documents proposés dans ce livre sont à télécharger. Cette plateforme donne également accès à une communauté d'apprenants.**

**Tableaux et documents de gestion**

**Première, Terminale**

**LE GENIE CULINAIRE**

**MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE**

**International Labour Documentation**

**Preparation, Carving, Slicing, Flambeing and Setting the Tables**

**A SU SERVICIO**

La conception de la collection "CAP Formation par alternance" est orientée vers une compréhension facilitée des cours. Les nombreuses illustrations et photos facilitent la compréhension. Tous les savoirs technologiques sont réunis en deux livres : technologie des services hôteliers, technologie de restaurant, hygiène professionnelle, environnement de l'entreprise, législation du travail. Les objectifs de formation correspondent aux objectifs généraux du référentiel de l'Éducation Nationale. Tous les sujets traités sont en adéquation avec la réalité professionnelle.

Tome 2 : Cet ouvrage est conçu pour les élèves du BTS hôtellerie-restauration, options A et B qui préparent leur examen. Il intéressera les étudiants en Bachelor mais aussi les professionnels. Ce livre propose 14 grands thèmes de la cuisine contemporaine : - Les approvisionnements (A+B) - Les équipements de cuisine : axes d'évolution (B) - La gestion du personnel (A+B) - Les systèmes de production (A+B) - L'analyse sensorielle (A+B) - Le sous-vide en restauration (A+B) - La restauration commerciale et ses

enjeux (A+B) - La restauration collective sociale (A+B) - La cuisine régionale (A+B) - L'événementiel ou service traiteur-organisateur de réceptions (TOR) (A+B) - La cuisine et les interdits alimentaires (A+B) - La cuisine allégée (A+B) - La réglementation et la sécurité alimentaire en restauration (A+B) - La qualité en hôtellerie-restauration (A+B)

1365.1.8

Innovation and Export

The French Chef Handbook

Les clés de la réussite

Dictionnaire de gestion

Restaurant Service

Progettazione e gestione di sistemi turistici. Territorio, sistemi di produzione e strategie

ACCUEILLIR HEBERGER COMMUNIQUER

*La gestion fait partie des " dimensions du secteur " dont la maîtrise est aujourd'hui indispensable, au même titre que la technologie, la production et la commercialisation. Ce manuel montre comment obtenir et contrôler les informations utiles à la gestion des hôtels et restaurants en mettant l'accent sur les spécificités du secteur. Il présente les outils de gestion en les associant aux principaux domaines du management hôtelier que sont la mercatique, la production, la gestion des ressources humaines et le contrôle. Conçu pour les besoins de la préparation au BTS Hôtellerie-Restauration (1ère année), il sera également utile aux étudiants des formations universitaires orientées vers l'hôtellerie et le tourisme (IUP, maîtrise, IUFM) ainsi qu'aux professionnels qui cherchent à tirer le meilleur parti des informations comptables pour l'aide à la décision et le contrôle de leur exploitation.*

*La conception de la collection "CAP Formation par alternance" est orientée vers une compréhension facilitée des cours. Les objectifs de formation correspondent aux objectifs généraux du référentiel de l'Education Nationale et sont clairement exposés au niveau de chaque fiche.*

*Un ouvrage de CSR (Commercialisation et Services en Restauration) BAC PRO (version papier ou numérique) présenté par doubles-pages proposant : - une approche interactive (ateliers expérimentaux au plus près du contexte professionnel) et transversale (co-animations reliées aux ouvrages de Sciences et Gestion appliquées), - une démarche pédagogique construite (Expérimenter / Résumer / Évaluer), - un renforcement de la compréhension par le visuel (animations vidéos accessibles par QR Codes), - des prolongements avec des activités en anglais, - des activités de réflexion autour des gestes à adopter pour protéger notre planète, des documents, pistes, conseils, corrigés et déroulés complets des séances dans le Guide pédagogique du professeur pour s'approprier l'esprit des référentiels en vigueur*

RESTAURANT

PREPARER LES EPREUVES D'ORAL ANGLAIS BAC PRO

CAP Agent Polyvalent de Restauration

Bibliothèque de l'Université Laval - 165 ans d'histoire : 1852-2017

Cas pratiques de gestion hôtelière Bac techno hôtellerie Tle

CSR BAC PRO 1ère-Term.

contrôle de gestion, gestion financière : 2ème année BTS, hôtellerie, restauration, université, formation continue

**The book that revolutionized the learning of cooking by offering solid techniques to beginners--a bestseller in the French chef community, now in English! The acclaimed La Cuisine de Référence is now available in its international English version: The French Chef Handbook. Own the keys of French culinary technique! This book is a study trip to France without the plane ticket. This bestseller, which has already supported over 800,000 professional chefs, can now be adopted by English speakers. Get ready to access the next cooking level with the complete content of 500 techniques, 1,000 recipes worksheets, more than 3,000 photos and a wide panel of 118 videos accessible by QR codes or URL to facilitate understanding. The French Chef Handbook / La Cuisine de Référence is a must have!**

**Quiconque s'imagine que la vie en bibliothèque est un fleuve tranquille se détrompera en lisant cet ouvrage. Il n'y trouvera pas l'atmosphère feutrée, la douceur des manières ni la tranquillité qui feraient le quotidien des bibliothèques. Une bibliothèque universitaire se trouve au coeur de nombreux tiraillements. Elle compose avec les exigences difficilement conciliables des gouvernements, des autorités universitaires, des professeurs, des étudiants et de bien d'autres encore. Elle doit avancer au rythme des innovations technologiques et renouveler son rôle dans le système de l'éducation supérieure. La bibliothèque de l'Université Laval illustre en une large mesure les défis qu'on dû relever toutes les bibliothèques universitaires. Abondamment illustré, le livre s'adresse à ceux qui aiment les bibliothèques et les lieux de savoir, qu'ils aient déjà mis ou non les pieds à l'Université Laval. Nul besoin d'être bibliothécaire pour s'y plonger. D'un abord facile, le texte repose toutefois sur des recherches approfondies.**

**Agent Polyvalent de Restauration est l'ouvrage indispensable du parfait équipier en restauration. Pensé pour accompagner les candidats préparant le CAP APR et les nombreux CQP en restauration cet ouvrage très complet de plus de 300 pages est structuré par thème et enrichi de nombreux visuels. Ce titre permet de se préparer de façon très professionnelle à travailler en restauration collective, service petit déjeuner, coffee shop, boulangerie snacking, sandwicheries et fast-food. Tous les aspects clés des fonctions de l'équipier sont abordés : - Accueil de la clientèle - Hygiène, entretien et plan de**



***maîtrise sanitaire - Culture professionnelle - Connaissance du matériel - Connaissance des produits principaux - Tenue professionnelle et équipements - Familiarisation à la nutrition - Gestion appliquée - Organisation et techniques de production culinaire, de service et de nettoyage L'ouvrage traite l'ensemble du référentiel du CAP APR et s'adresse aux élèves des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration ainsi qu'aux professionnels et aux enseignants chargés de la formation initiale et continue. Il peut également intéresser les filières des métiers de bouche et du secteur sanitaire et social.***

***Stratégie et dynamiques entrepreneuriales***

***VINS ET AUTRES BOISSONS***

***La comptabilité au service de la gestion***

***La Maîtrise des performances. Tome 1***

***Territorio, sistemi di produzione e strategie***

***Management du tourisme***

***Comptabilité, finance, fiscalité***

Ce livre s'adresse à tous les passionnés de service et apprenants désireux d'enrichir leur culture linguistique. Comme son titre l'indique, cet ouvrage est composé de 10 leçons, chacune détaillée en 4 parties principales : - Starters : vous apprend le vocabulaire et les expressions de base du thème de la leçon, - Main course : vous indique comment employer ce vocabulaire ainsi que les règles de grammaire de base, - Dessert : vous permet d'assimiler et de « digérer » les éléments précédents, - And elsewhere : vous fait aller plus loin et vous permet d'approfondir votre apprentissage. Minutieusement conçu, il vous permettra de vous accompagner pas-à-pas dans l'apprentissage de l'intégralité du vocabulaire anglais de base employé en service.

Tableaux et documents de gestion  
Contrôle de gestion  
La Maîtrise des performances. Tome 1  
Contrôle de gestion Tome 2  
Budgets et prévisions financières  
LE GENIE CULINAIRE  
BTS 2EME ANNEE  
Editions BPI

Depuis quelques années, l'enseignement a évolué. Fini le temps où l'on demandait aux élèves ou aux étudiants une énumération fastidieuse de crus plus ou moins connus. Cependant, une base de connaissances est indispensable pour tous ceux qui se destinent à la restauration. De nos jours, la prise en compte des nouvelles attentes de la clientèle (service du vin au verre, possibilité d'emporter sa bouteille entamée à la fin du repas, préférence pour les vins de faible degré, recherche de vins issus de cultures biologiques, etc...) a autant d'importance que les connaissances essentielles sur l'élaboration des vins et les régions de production. Dans cet ouvrage l'approche professionnelle, notamment au niveau de la commercialisation est privilégiée. L'objectif de ce livre est de : - préparer les apprenants aux examens, - donner les bases indispensables pour les premières expériences professionnelles (stages, premier emploi), - aider les

professeurs à mettre en évidence les connaissances essentielles dans un domaine très vaste et qui évolue très rapidement.