

# PROGRESSION POUR LA TERMINALE BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## I. L'ENVIRONNEMENT SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE

### I.1. LES CONFLITS INDIVIDUELS ET COLLECTIFS

La négociation collective

### I.2. LES MODES DE REMUNERATION

Les ressources humaines et leur valorisation *en transversalité avec les professeurs OPC et SC*

La fiche de paye (réalisation)

## II. LA COMPTABILITE DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE

### II.1. LE PRIX DE VENTE

Calculs et commentaires des principes d'Omnès  
Tableau des indices de popularité

### II.2. LES COÛTS

Calcul des écarts et seuil de rentabilité

### II.3. LES ETATS DE RAPPROCHEMENT

### II.4. LA T.V.A.

### II.5. LA GESTION DES INVESTISSEMENTS ET DU CAPITAL TECHNIQUE

Les amortissements

Les provisions

Le mode de financement (emprunt, crédit bail)

# PROGRESSION POUR LA PREMIERE BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## I. INITIATION ECONOMIQUE

### I.1. LA CONSOMMATION INDIVIDUELLE

Le budget familial  
Notion d'impôts et de prélèvements sociaux

### I.2. LES PRIX

Evolution et suivi des prix

## II. L'ENVIRONNEMENT JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE HÔTELIERE

### II.1. LES CONTRATS

Caractéristiques générales  
Contrat de vente, de bail et de crédit-bail  
Les obligations

### II.2. LE CONTRAT EN HÔTELLERIE ET EN RESTAURATION

### II.3. LA RESPONSABILITE DE L'HÔTELIER ET DU RESTAURATEUR

Contractuelle, délictuelle et pénale  
Contrat d'assurance

## III. L'ENVIRONNEMENT SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELIERE

### III.1. LE CONTRAT DE TRAVAIL

### III.2. LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Le règlement intérieur et la convention collective

### III.3. LA REPRESENTATION DES SALARIES DANS L'ENTREPRISE

Les délégués du personnel  
Le comité d'entreprise  
Les syndicats

### III.4. LA FICHE DE PAYE (analyse)

## IV. LA COMPTABILITE DE L'ENTREPRISE HÔTELIERE

### IV.1. LES COMPTES, LE PRINCIPE DE LA PARTIE DOUBLE ET LE PLAN COMPTABLE HÔTELIER

### IV.2. LE COMPTE DE RESULTAT

### IV.3. LE BILAN

### IV.4. L'ENREGISTREMENT COMPTABLE

Factures, avoirs, espèces, chèques

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION 3 ANS

## GESTION DE L'ENTREPRISE

### PROGRESSION POUR LA SECONDE DE DETERMINATION

#### I. INITIATION A LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

I.1. NOTION D'ENTREPRISE

I.2. L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT

I.3. LA CREATION ET LA REPRISE DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE

Le statut de commerçant, de l'artisan

Les éléments constitutifs du fonds de commerce

Les formalités réglementaires, administratives

#### II. LE DROIT USUEL ET LES INSTITUTIONS JUDICIAIRES

II.1. LES PERSONNES PHYSIQUES, MORALES

La capacité juridique

II.2. L'ORGANISATION JUDICIAIRE CIVILE ET PENALE

#### III. LES OPERATIONS COMMERCIALES

III.1. LA FICHE TECHNIQUE (*prendre 1 fiche étudiée en OPC au moment de ce chapitre*)

III.2. LA COMMANDE

III.3. LA LIVRAISON

III.4. LA GESTION DES STOCKS

III.5. LA FACTURE FOURNISSEUR

La facture et la note client

III.6. LES REGLEMENTS