MINISTERE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
ET DE LA RECHERCHE

DIRECTION GENERALE
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des enseignements et des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

Arrêté du 4 mai 2001 modifiant l'arrêté du 3 septembre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration (option A : mercatique et gestion hôtellière ; option B : art culinaire, art de la table et du service)

NORMEN S 0100926 A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA RECHERCHE

Vu le décret n° 95-665 du 9 mai 1995 modifié portant règlement général du brevet de technicien supérieur ;
Vu l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;
Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;
Vu l'arrêté du 3 septembre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur hôtellerie-restauration ;
Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « tourisme-hôtellerie-loisirs » du 19 novembre 1998 ;
Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation du 8 mars 2001 ;

Vu l'avis du Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche du 19 mars 2001,

A R R E T E

Article 1er - À l'annexe I de l'arrêté du 3 septembre 1997 susvisé, le programme « économie générale, économie d'entreprise et gestion des ressources humaines et droit » est remplacé par le programme « économie générale et touristique, droit et économie d'entreprise » annexé au présent arrêté.

Article 2 - La directrice de l'enseignement supérieur et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 4 mai 2001

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement de la directrice

de l'enseignement supérieur :

Le chef de service,

J.-P. Korolitski

Nota. - Le présent arrêté et son annexe seront publiés au Bulletin officiel de l'éducation nationale du 7 juin 2001, disponible au Centre national de documentation pédagogique, 13, rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.
L'arrêté et son annexe seront diffusés par les centres précités.

Annexe

Référentiel d'économie générale et touristique

Le programme de formation comprend à la fois un contenu à caractère méthodologique et un contenu à caractère notionnel.
Les compétences d'ordre méthodologique visées par la formation et évaluées au BTS seront développées tout au long des deux années ; leur acquisition est étroitement imbriquée à celle des savoirs et suppose une démarche pédagogique valorisant la mise en situation de l'étudiant.
Le programme dans son champ notionnel prévoit des thèmes d'étude. Ceux-ci se situent à l'issue d'une ou de plusieurs parties de programme. Ils visent 2 objectifs :
- organiser les notions autour d'une problématique,
- amener l'étudiant (seul ou en équipe) à un travail autonome mobilisant ses compétences méthodologiques.
L'étude de ces thèmes n'est pas exclusive d'activités de formation portant sur tel ou tel point particulier du programme.
L'enseignement de l'économie est assuré en cohérence avec les enseignements de spécialité.
La présentation linéaire du référentiel n'impose pas un respect de l'ordre proposé.

Approche et méthodologique

CONTENUS	COMPÉTENCES
Les langages économiques	· Maîtriser le vocabulaire économique, éclairer les concepts par référence aux théories.
La documentation économique	· Rechercher et exploiter une documentation économique. · Apprécier les limites des indicateurs économiques et statistiques. · Repérer les faits, les idées principales d'un texte, retrouver les enchaînements d'idées et les argumentations.
L'analyse d'une situation économique	· Choisir une problématique pertinente. · Construire une argumentation structurée. · Rédiger une synthèse.

Champ notionnel

Référentiel de la classe de mise à niveau ou acquis des élèves ayant préparé le baccalauréat technologique hôtellerie

Les fondements de la connaissance économique

CONTENUS	COMPÉTENCES
L'économie et son domaine	· Présenter l'objet de la science économique.
Le circuit économique	· Présenter les agents économiques et leurs opérations. · Souligner les grandes fonctions économiques : production, répartition, consommation.

Les fonctions économiques

CONTENUS	COMPÉTENCES
La production	
La production marchande et non marchande	· Définir la valeur ajoutée et les principaux agrégats de la comptabilité nationale. · Distinguer les notions de production marchande et non marchande.
Le travail	· Expliquer la notion de capital humain.

	· Définir la productivité du travail.
Le capital et le progrès technique	· Définir les notions de capital et d'investissement. · Définir la productivité du capital. · Mettre en évidence le poids de l'investissement immatériel. · Analyser le rôle du progrès technique sur la production et sur l'utilisation des facteurs de production.
Le système productif	· Définir les notions de secteurs et de branches d'activité. · Repérer le niveau de concentration · Mettre en évidence l'internationalisation de la production.
La répartition	
Les revenus primaires et la redistribution	· Définir les notions de revenus primaires. · Identifier le rôle des administrations publiques dans la redistribution.
La consommation et l'épargne	
Les déterminants de la consommation et de l'épargne	· Montrer la répartition du revenu entre la consommation et l'épargne. · Analyser la structure de la consommation et son évolution. · Identifier les déterminants de la consommation.
L'agent économique : entreprise	· En prenant appui sur le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, identifier les entreprises de ce secteur et leurs fonctions économiques.

Référentiel première année du BTS hôtellerie-restauration

I - Rappels sur les fondements de la connaissance économique

CONTENUS	COMPÉTENCES
L'économie et son domaine Le circuit économique et les fonctions économiques	· Rappeler l'objet de la science économique. · Identifier les agents économiques et leurs opérations. · Rappeler les grandes fonctions économiques : production, répartition, consommation.
Thème de révision : l'évolution et les transformations du comportement des consommateurs	

II - Le financement de l'économie

CONTENUS	COMPÉTENCES
Les fonctions de la monnaie	· Identifier les fonctions de la monnaie.
Les mécanismes de création monétaire	· Présenter les différentes opérations et les agents à l'origine de la création monétaire.
La masse monétaire et ses contreparties	· Présenter schématiquement les agrégats M1, M2, M3 et leurs contreparties.
Les circuits de financement et le système monétaire et financier	· Identifier succinctement les modalités de financement de l'économie et le rôle des marchés monétaire et financier.

III - La régulation

CONTENUS	COMPÉTENCES
La régulation par le marché	· Décrire le mécanisme de formation du prix d'équilibre sur un marché concurrentiel. · Montrer les limites de la régulation par le marché.

La régulation par l'État et les politiques économiques	· Présenter les objectifs de l'intervention de l'État. · Identifier et présenter schématiquement les politiques budgétaires, monétaire et de l'emploi. · Apprécier de façon succincte les limites de la régulation par l'État.
Thème : Les enjeux des politiques de l'emploi	

IV - Les relations économiques internationales

CONTENUS	COMPÉTENCES
Les tendances du commerce mondial	· Identifier les grands pôles économiques du commerce international. · Présenter schématiquement les principaux courants d'échange de biens et de service. · Lire les principales masses d'une balance des paiements.
Les paiements internationaux	· Étudier de façon simple et succincte le marché des changes. · Définir les notions de taux de change fixe et de taux de change flottant.
Thème : Les forces et les faiblesses du commerce extérieur français	

V - L'économie mondiale

CONTENUS	COMPÉTENCES
L'hétérogénéité de l'économie mondiale	· Caractériser à l'aide d'indicateurs simples le niveau de développement d'un pays. · En déduire les spécificités et les inégalités de développement des pays moins avancés (PMA), des nouveaux pays industriels (NPI) et des pays en transition vers le capitalisme.
Les efforts d'intégration : l'exemple de l'Union européenne L'unification du marché européen	· Situer la place de l'Union européenne dans l'économie mondiale. · Rappeler les grandes étapes de la construction européenne depuis le traité de Rome.
Du système monétaire européen (SME) à l'Union européenne dans l'économie mondiale (UEM) Croissance et déséquilibre dans les pays développés depuis les années 1980	· Définir les grands principes du SME, présenter les différents rôles de l'euro. · Présenter les différentes étapes et les objectifs de l'UEM. · Décrire la diversité des évolutions conjoncturelles selon les économies. · Décrire succinctement les déséquilibres selon les différents pays : inflation-désinflation, chômage, inégalités sociales, exclusion et marginalisation, crise de la protection sociale, déséquilibres extérieurs.
Thème : Mondialisation et déséquilibres dans les pays développés	

Économie générale et touristique - 2ème année

I - Circuit économique et activité touristique

CONTENUS	COMPÉTENCES
Flux touristiques et circuit économique	· Présenter schématiquement les flux touristiques et les acteurs en présence au sein du circuit économique.
Notion de touriste	· Définir le touriste au sens de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) par rapport aux

	autres types de voyageurs (excursionnistes, visiteurs...).
Aperçu historique	· Présenter brièvement et succinctement les grandes tendances contemporaines de l'évolution du tourisme en France et en Europe.

II - Le marché touristique et ses déterminants

CONTENUS	COMPÉTENCES
La demande touristique	· Présenter les flux touristiques internationaux en grandes zones émettrices et réceptrices. · Définir quelques indicateurs caractéristiques de la demande touristique aux plans national et international. · Identifier les formes, les spécificités et les déterminants de la demande touristique. · Identifier, dans le cas de la France, le phénomène de concentration des flux touristiques dans le temps et dans l'espace et en analyser les causes et les conséquences économiques, sociales, environnementales pour les agents économiques et l'économie nationale. · Présenter schématiquement l'évolution de la demande touristique et ses facteurs aux plans national et international.
L'offre touristique Le produit	· Définir le produit touristique et ses spécificités. · Caractériser et analyser brièvement les composantes principales du produit touristique en insistant sur la situation de l'hôtellerie et de la restauration : ressources naturelles, transport, hôtellerie-restauration, animation, loisirs...
Les entreprises	· Identifier les entreprises du secteur touristique. · Définir et distinguer un voyagiste d'une agence de voyage. · Repérer les évolutions récentes du secteur du tourisme. · Repérer quelques exemples simples de stratégies caractéristiques des entreprises du secteur du tourisme. · Décrire succinctement l'évolution de la distribution des produits touristiques (multimédia, Internet...)
L'emploi touristique	· Appréhender l'importance quantitative de l'emploi hôtelier et touristique. · Préciser les caractéristiques et les spécificités des emplois proposés dans le secteur touristique. · Apprécier les difficultés et les problèmes de l'emploi touristique. Identifier succinctement les causes et les propositions de solutions.
Thème : Les transformations des modes de vie et les incidences sur l'hôtellerie et le tourisme	

III - Les politiques de développement du secteur

CONTENUS	COMPÉTENCES
Les institutions d'une politique touristique	· Présenter les institutions du tourisme en France (administration centrale, comité régionale du tourisme, comité départemental du tourisme, office du tourisme et syndicat d'initiative, société d'économie mixte, "les pays"...) et préciser leur rôle. · Préciser succinctement les modalités d'action de ces institutions et le rôle de l'État dans l'orientation

	des politiques touristiques. · Présenter brièvement les principales organisations professionnelles du secteur en France, en précisant succinctement leur rôle.
Les politiques de développement hôtelier et touristique - En France Objectifs Actions et instruments des politiques - En Europe	· Identifier les objectifs de ces politiques (aspects économiques, sociaux, culturels). · Mettre en évidence l'intervention de l'État par des actions de politique économique générale (budgétaire, sociale...). · Caractériser les actions spécifiques de l'État. · Repérer dans une situation donnée (locale, régionale ou nationale) le rôle des différents intervenants (État, collectivités territoriales). · Identifier les grandes orientations et les actions en matière de tourisme.
Tourisme, croissance et développement Les apports du tourisme à la croissance dans les économies développées	· Analyser les effets du tourisme au niveau national (incidences économiques, sociales, culturelles...). · Retrouver ces effets au niveau d'une action locale ou régionale. · Situer et analyser la place des pays en voie de développement (PVD) dans les flux du tourisme international. · Analyser et apprécier l'hypothèse du tourisme comme facteur de développement.
Thème : Tourisme et aménagement du territoire	

Référentiel de droit

Le programme de formation comprend à la fois un contenu à caractère méthodologique et un contenu à caractère notionnel.
Les compétences d'ordre méthodologique visées par la formation et évaluées au BTS seront développées tout au long des deux années ; leur acquisition est étroitement imbriquée à celle des savoirs et suppose une démarche pédagogique valorisant la mise en situation de l'étudiant.
Le programme dans son champ notionnel prévoit des thèmes d'étude. Ceux-ci se situent sont liés à une ou plusieurs parties de programme. Ils visent deux objectifs :
- organiser les notions autour d'une problématique,
- amener l'étudiant (seul ou en équipe) à un travail autonome mobilisant ses compétences méthodologiques.
L'étude de ces thèmes n'est pas exclusive d'activités de formation portant sur tel ou tel point particulier du programme.
L'enseignement du droit est assuré en cohérence avec les enseignements de spécialité.
La présentation linéaire du référentiel n'impose pas un respect de l'ordre proposé.

Approche méthodologique

CONTENUS	COMPÉTENCES
Le langage juridique	· Maîtriser le vocabulaire juridique spécifique et le registre de langue caractéristique du droit.
La documentation juridique et ses spécificités	· Consulter et exploiter la documentation juridique spécialisée, recourir avec aisance à un code, lire un jugement...
L'analyse d'une situation juridique	· Analyser une situation juridique en relation avec l'hôtellerie et la restauration.
La position d'un problème juridique	· Poser un problème de droit, construire une argumentation juridique dans un cas pratique lié à l'hôtellerie et à la restauration.

Champ notionnel

Référentiel de la classe de mise à niveau ou acquis des élèves ayant préparé le baccalauréat technologique hôtellerie

1 - Le cadre juridique de l'activité économique

CONTENUS	COMPÉTENCES
1.1 Le cadre institutionnel Les pouvoirs publics économiques : rôles respectifs du parlement, du gouvernement et des administrations centrale et territoriale	· Replacer l'existence et les fonctions de ces pouvoirs dans leur cadre juridique (constitution, loi de décentralisation...). · Distinguer la spécificité des missions attribuées aux différents pouvoirs en fonction de l'étendue de leur domaine de compétence, mettre en évidence l'évolution du rôle des collectivités locales en matière économique et sociale. · Montrer en quoi certaines administrations particulières (conseil de la concurrence ...) contribuent à l'existence de l'ordre public économique et social.
Les pouvoirs privés économiques : organisations syndicales, quelques organismes professionnels, quelques associations de défense - consommateurs - environnement	· Distinguer et comparer ces pouvoirs en fonction des textes qui légitiment leur existence, de leur rôle précis (notamment des intérêts qu'ils sont chargés de défendre) et des moyens d'action dont ils disposent. · Montrer la spécificité de ces pouvoirs par rapport aux pouvoirs publics économiques. On exclura tout développement relatif au fonctionnement interne des institutions.
L'organisation judiciaire	· Dégager les principes qui régissent le système judiciaire français. · Décrire les principes clés de la procédure suivie devant les juridictions (intérêt à agir des parties, preuve, rôle du juge).
Les institutions communautaires	· Définir les principaux organismes communautaires. · Mettre en évidence le développement du droit communautaire et son influence sur le droit interne.
1.2 Les sources du droit La diversité des sources La hiérarchie et la complémentarité des sources	

2 - L'activité économique et les mécanismes juridiques fondamentaux

CONTENUS	COMPÉTENCES
2.1 Les actes et les faits juridiques, leur preuve 2.2 Les contrats 2.3 La responsabilité	

Référentiel de première année de BTS hôtellerie-restauration

I - Le droit et l'activité économique

CONTENUS	COMPÉTENCES
Principes juridiques qui sous-tendent	· Mettre en évidence la nécessité d'un cadre juridique pour organiser et préciser les droits et

l'activité économique	obligations des acteurs économiques.
Notion d'ordre public économique et social	· Justifier les enjeux de cet ordre public.
Thème de révision : L'évolution de la responsabilité de l'hôtelier	

II - L'entreprise hôtelière et l'activité commerciale

CONTENUS	COMPÉTENCES
II.1 Approche juridique de la notion d'entreprise	· Différencier les notions d'établissement, d'entreprise, de groupe.
II.2 L'entreprise commerciale hôtelière Les critères de commercialité	· Identifier les conditions à remplir pour acquérir la qualité de commerçant. · Identifier les grandes lignes de l'article 632 du code de commerce. · Caractériser l'activité commerciale. · Distinguer le commerçant de l'artisan.
Le régime juridique applicable à l'entreprise commerciale : - le fonds de commerce - le bail commercial	· Dégager les conséquences de la qualité de commerçant : compétence, preuve, obligation, etc. · Dans le secteur de l'hôtellerie restauration, préciser les éléments du fonds de commerce, les actions destinées à protéger ses éléments incorporels. · Étudier le contrat de location - gérance, le contrat de cession de fonds de commerce, les contrats de prestation de service (ponctuels ou successifs). · Identifier les types de contrats de bail hôteliers. · Distinguer les droits et obligations du bailleur et du locataire.
II.3 Les structures juridiques des entreprises hôtelières L'entreprise individuelle	· Définir le statut et le fonctionnement de l'entreprise individuelle.
L'entreprise sociétaire : - le contrat de société - la personnalité morale - les critères de choix d'une forme de société	· Identifier les conditions particulières du contrat de société à partir d'exemples de statuts. · Définir le contrat de société. · Repérer l'existence de la personnalité morale de la société et en dégager les conséquences. · Distinguer les sociétés de personnes des sociétés de capitaux au travers de la responsabilité des associés et en dégager les conséquences. · Présenter les principales sociétés (EURL, SA, SARL, SNC, SCI...) en dégageant les règles essentielles de constitution et de fonctionnement (organes d'administration, organes de contrôle).
Avantages et inconvénients respectifs de l'entreprise individuelle et de l'entreprise sociétaire	· Distinguer l'entreprise individuelle de l'entreprise sociétaire, apprécier les conséquences sur la fiscalité de l'entreprise, le statut des dirigeants, le statut du conjoint.
Thème : Les montages juridiques en hôtellerie restauration, les critères de choix pertinents	

III - Relations de travail dans l'entreprise hôtelière

CONTENUS	COMPÉTENCES
III.1 Les relations individuelles de travail en hôtellerie-	

restauration	
Le contrat de travail, spécificité	· Reconnaître l'existence d'un contrat de travail, le qualifier et en tirer les conséquences pour les parties.
Diversité des formes de contrat : contrats à durée indéterminée, contrats à durée déterminée, contrats particuliers Clauses contractuelles essentielles	· Dégager les principales caractéristiques de chaque type de contrat de travail. · Repérer à partir de la lecture de différents contrats de travail les droits et obligations des parties, la validité des clauses contractuelles
Les droits et obligations des parties :	
- le règlement intérieur	· Appréhender la nature juridique et le rôle du règlement intérieur. Exclure toute élaboration de règlement intérieur.
- les principales conditions de travail *	· Repérer les différents aménagements de la durée du travail. · Mentionner les dispositions légales et conventionnelles en matière de durée du travail (temps d'équivalence, amplitude des périodes de travail, heures supplémentaires, repos, loi Godard...), de congés payés et de salaire (SMIC hôtelier).
- la rémunération *	· Identifier les composantes de la rémunération, mettre en évidence les évolutions en matière de fixation de la rémunération.
- les événements qui affectent l'exécution du contrat de travail	· Identifier quelques événements de la vie de l'entreprise, de la vie du salarié ayant une incidence sur les contrats de travail et repérer leurs conséquences (congés maladie, maternité, formation).
La rupture du contrat de travail	
- le licenciement et ses conséquences	· Distinguer le licenciement pour motif personnel du licenciement pour motif économique (individuel ou collectif). · Qualifier un licenciement et en dégager les conséquences (formalités à opérer, droit des salariés licenciés). · Mettre en évidence le souci de protection de l'emploi dans la législation sur le licenciement.
- les autres modes de rupture	· Distinguer les différentes fins de contrats de travail.
Le conseil de prud'hommes	· Caractériser le rôle et le fonctionnement du conseil de prud'hommes.
L'inspection du travail	· Situer ses domaines d'intervention, ses rôles et ses pouvoirs.
III.2 Les relations collectives de travail	-
La représentation des salariés	· Distinguer les rôles respectifs des divers organes de représentation (comité d'entreprise, délégué du personnel, délégué syndical) et de la section syndicale. · Analyser les conditions et domaines d'intervention des représentants du personnel. · Repérer les évolutions en matière de représentation et d'expression des salariés.
La négociation collective	· Définir l'objet, les modalités et l'intérêt de la négociation collective.

	· Mettre en évidence les principales spécificités de la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants et éventuellement des autres conventions liées à l'hôtellerie et à la restauration (restauration rapide...). · Mettre en évidence le rôle de l'extension et de l'élargissement des accords collectifs.
Les conflits collectifs et leur résolution	· Repérer les diverses formes de conflits collectifs, distinguer les notions de grève licite et illicite et apprécier leurs conséquences. · Identifier succinctement à partir de situations concrètes les modes de résolution des conflits.
Thème : Les réponses du droit du travail aux problèmes de l'emploi en hôtellerie-restauration ou le droit du travail et la flexibilité de l'entreprise hôtelière	

** Cette partie du référentiel est également abordée en gestion hôtelière.*

Programme de deuxième année

IV - Les difficultés des entreprises hôtelières et de restauration

CONTENUS	COMPÉTENCES
La prévention des difficultés des entreprises	· Rappeler les formes juridiques des entreprises hôtelières et les conséquences de leur choix. · Présenter les instruments obligatoires et les techniques facultatives.
Les procédures collectives	· Caractériser les différentes formes de procédures collectives et leurs incidences.
Thème : Les difficultés des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, la nécessité d'une prévention juridique	

V - Les relations juridiques de l'entreprise hôtelière ou/et de restauration avec les consommateurs

CONTENUS	COMPÉTENCES
V.1 La protection du consommateur lors de la formation du contrat	
L'obligation d'informer	· Mettre en évidence les règles relatives à l'obligation de renseigner. · Dégager les principes relatifs à l'obligation de ne pas tromper, caractériser la publicité trompeuse et repérer ses conséquences.
L'obligation de ne pas forcer	· Identifier la réglementation, le mécanisme de la protection.
L'obligation de vendre	· Caractériser et justifier le refus de vente ou de prestation de service au consommateur.
V.2 La protection du consommateur lors de l'exécution du contrat	
Les clauses abusives	· Détecter la présence de clauses abusives dans un contrat et en tirer les conséquences, prendre appui sur des contrats hôteliers.
Les garanties légales et conventionnelles	· Déterminer les droits du consommateur en matière de garantie. · Mettre en évidence l'évolution de la responsabilité de l'hôtelier ou du restaurateur.
Thème : Nécessité et efficacité du droit de la consommation dans les relations avec les professionnels de l'hôtellerie-restauration	

VI - Les relations inter-entreprises dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration

CONTENUS	COMPÉTENCES

VI.1 Les techniques juridiques de coopération	
Les accords de coopération	· Repérer les caractéristiques spécifiques des contrats de coopération dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme (franchise, concession, mandat, sous-traitance).
Les structures de coopération	· Identifier les formes juridiques des principales structures de coopération.
VI.2 La concurrence	
Notion de concurrence loyale et de concurrence déloyale Restrictions ou libre exercice de la concurrence et sanction	· Dans une situation donnée, repérer les éléments constitutifs de la concurrence déloyale.
Pratiques anticoncurrentielles	· Caractériser et qualifier des pratiques anticoncurrentielles.
Ententes et position dominante	· Dégager l'influence du droit communautaire. · Analyser les règles relatives au contrôle des concentrations du point de vue national et communautaire.
Pratiques discriminatoires	· Repérer dans des situations données des pratiques discriminatoires et leur sanction (notamment le refus de vente).
VI.3 La propriété industrielle et intellectuelle	· Identifier les notions essentielles (brevet, marque, protection, contrefaçon...).
Thème : Les enjeux de la réglementation de la concurrence dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme	

Référentiel d'économie d'entreprise

Le programme de formation comprend à la fois un contenu à caractère méthodologique et un contenu à caractère notionnel.
Les compétences d'ordre méthodologique visées par la formation et évaluées au BTS seront développées tout au long des deux années ; leur acquisition est étroitement imbriquée à celle des savoirs et suppose une démarche pédagogique valorisant la mise en situation de l'étudiant.
Le programme dans son champ notionnel prévoit des thèmes d'étude. Ceux-ci sont liés à une ou plusieurs parties de programme. Ils visent deux objectifs :
- organiser les notions autour d'une problématique,
- amener l'étudiant (seul ou en équipe) à un travail autonome mobilisant ses compétences méthodologiques.
L'étude de ces thèmes n'est pas exclusive d'activités de formation portant sur tel ou tel point particulier du programme.
L'enseignement de l'économie d'entreprise est assuré en cohérence avec les enseignements de spécialité.
La présentation linéaire du référentiel n'impose pas un respect de l'ordre proposé.

Approche méthodologique

CONTENUS	COMPÉTENCES
Le vocabulaire économique	· Maîtriser le vocabulaire économique spécifique et l'utiliser à bon escient.
La documentation économique	· Consulter et exploiter une documentation économique spécialisée sur l'entreprise. · Rechercher des informations sur les entreprises. · Analyser et traiter des informations relatives aux entreprises. · Rédiger une synthèse.
L'analyse d'une situation d'entreprise	· Analyser une situation d'entreprise au travers de diverses grilles de lecture (financière, commerciale, organisationnelle, industrielle).

	· Construire une argumentation structurée.
L'analyse d'un problème de gestion	· Mettre en évidence un problème de gestion, repérer toutes ses dimensions, mettre en perspective les outils et techniques et des éléments de solution. · Utiliser une approche systémique et montrer les interdépendances des décisions d'entreprises et des variables d'action.

Champ notionnel

I - L'entreprise, des approches complémentaires

1.1 La diversité des conceptions de l'entreprise

CONTENUS	COMPÉTENCES
L'entreprise : une structure productive	· Caractériser la production des entreprises (biens et services marchands). · Identifier son rôle de répartition. · Repérer les grandes fonctions de l'entreprise. · Mettre en évidence la nécessité d'une structuration des activités. · Identifier les critères et les modes de structuration classiques.
L'entreprise : un groupement humain	· Mettre en évidence le rôle des hommes dans l'entreprise. · Relier cette approche à la théorie des relations humaines.
L'entreprise : une organisation au sein de l'environnement	· Identifier les étapes de la vie de l'entreprise : création, croissance, disparition. · Identifier les différentes composantes de l'environnement (économique, social, technologique, écologique, politique). · Mettre en évidence les interactions entreprise environnement. · Relier cette approche aux théories de l'organisation.
L'entreprise : une culture	· Définir l'identité de l'entreprise. · Identifier les éléments de la culture d'entreprise à travers des exemples concrets du secteur hôtellerie-restauration. · Mettre en évidence le rôle de la culture dans la gestion. · Caractériser le projet d'entreprise.

1.2 L'entreprise dans le système productif

CONTENUS	COMPÉTENCES
Les types d'entreprises	· Identifier les différents critères de classification des entreprises (taille, forme juridique, secteur, branche ...) et apprécier leur pertinence. · Percevoir la diversité des entreprises.
Les relations entre les entreprises	· Identifier les liaisons et des relations possibles entre firmes en s'appuyant sur des cas d'hôtellerie restauration (filiales, groupes, filières).
Thème : L'entreprise un système complexe, l'exemple d'un groupe en hôtellerie restauration	

II - L'entreprise, centre de décision

2 .1 Décision et pouvoir

CONTENUS	COMPÉTENCES
Définition et types de décision	· Définir la notion de décision. · Repérer les différents niveaux de décision.
L'exercice du pouvoir	· Décrire les formes d'exercice du pouvoir dans l'entreprise. · Définir les notions de centralisation, de décentralisation et de délégation des pouvoirs. · Caractériser le comportement des dirigeants et son évolution.

2.2 Information et décision

CONTENUS	COMPÉTENCES
L'information	· Définir l'information et étudier sa diversité. · Mettre en évidence la nécessité et le rôle de l'information pour la prise de décision. · Identifier les qualités que doit posséder l'information pour être utile. · Rechercher les sources d'information internes et externes. · Repérer l'organisation de l'information dans l'entreprise.
La décision	· Identifier les étapes du processus de décision : il sera possible de faire référence aux modèles de prise de décision (sans approfondir les fondements théoriques). · Mettre en évidence les obstacles à une prise de décision rationnelle : identifier les contraintes de temps, de ressources, de pouvoir et les facteurs psychologiques.
Thème : La pratique de la décision dans l'entreprise hôtelière	

III - L'entreprise, l'organisation et les hommes

Nota : les compétences relatives aux fonctions financière et mercatique mises en œuvre dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration sont traitées dans les programmes de gestion comptable, financière et fiscale et de mercatique de première année.

3.1 L'évolution de la production

CONTENUS	COMPÉTENCES
	· Mettre en évidence succinctement les facteurs d'évolution de la logique productive en hôtellerie restauration (environnement technologique, économique, géographique...). · Décrire les conséquences de ces évolutions en termes de qualité, de flexibilité, de productivité en prenant appui sur des exemples du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, y compris de la restauration collective. · Constater les évolutions sur l'emploi et dans l'organisation du travail au regard des changements économiques, technologiques, sociaux.

3.2 Les évolutions de l'organisation

CONTENUS	COMPÉTENCES
	· Identifier les principaux facteurs d'évolution des structures d'entreprise (système technique, environnement, âge, taille, stratégie). · Mettre en évidence l'émergence des structures par projet.

3.3 Les fonctions financière, comptable et commerciale

CONTENUS	COMPÉTENCES
	· Situer ces fonctions dans l'organisation de l'entreprise d'hôtellerie et restauration. · Lier les activités financières, comptables et commerciales aux autres enseignements.

3.4 Introduction à la gestion des ressources humaines

CONTENUS	COMPÉTENCES
Les fondements de la gestion des ressources humaines (GRH)	· Définir la GRH et préciser l'évolution de ses objectifs. · Montrer ses enjeux pour l'entreprise et les salariés.
La gestion prévisionnelle de l'emploi	· Caractériser le contenu, les méthodes d'analyse et les enjeux de la gestion prévisionnelle de l'emploi.
Thème : L'organisation de l'entreprise hôtelière ou de restauration	

Deuxième année

3.3 La gestion des ressources humaines

CONTENUS	COMPÉTENCES
La pratique de la GRH	· Analyser l'évolution et les modalités de mise en œuvre de la GRH. · Analyser le dialogue social dans l'entreprise (communication interne, concertation, participation, conflits et négociations).
Thème : La souplesse de l'entreprise hôtelière ou de restauration	

IV - L'entreprise et sa démarche stratégique

4.1 L'approche systémique

CONTENUS	COMPÉTENCES
	· À partir d'exemples d'entreprises hôtelières, comprendre le complexe : notion de système ouvert, conflits d'intérêts, interrelations, diversité des objectifs, cohérence entre objectifs, liens entre objectifs et moyens. · Caractériser l'approche systémique, en apprécier l'intérêt par rapport à la démarche analytique, identifier les critères de régulation.

4.2 La stratégie

CONTENUS	COMPÉTENCES
4.2.1 Les décisions stratégiques	· Définir la stratégie. · Faire le lien avec l'environnement (économique, social, démographique, juridique, technologique, politique...). · Repérer l'importance des choix stratégiques et leur évolution.

4.2.2 Le diagnostic stratégique Analyse concurrentielle	· Définir les notions de domaine d'activité stratégique, de métier. · Identifier les facteurs clés de succès dans le secteur de l'hôtellerie et de le restauration. · Apprécier la position concurrentielle de l'entreprise au travers de l'analyse du portefeuille d'activités (pour illustrer ce dernier point, on pourra utiliser un modèle d'analyse). · Identifier les forces qui agissent sur la position concurrentielle de l'entreprise hôtelière.
Analyse technologique	· Préciser les notions de domaine de compétence, de potentiel d'innovation, de potentiel de recherche-développement. · Identifier les notions de couple produit/processus de production et de cycle de vie du processus de production en se référant à des exemples du secteur.
Analyse organisationnelle	· Apprécier la capacité de l'entreprise à s'adapter aux besoins et aux contraintes internes et externes, en particulier humaines et financières. · En conséquence, évaluer le degré de flexibilité des équipements, le degré de souplesse de la main d'œuvre.
4.2.3. Les choix stratégiques La détermination des objectifs	· Identifier les finalités de l'entreprise. · Établir le lien entre finalités et objectifs. · Montrer la diversité des objectifs et leur hiérarchie éventuelle.
Les orientations stratégiques	· Identifier les différents axes stratégiques possibles pour l'entreprise : croissance, diversification, spécialisation, recentrage, dégagement, survie, internationalisation. · Mettre en évidence leurs intérêts et leurs limites.
Des options stratégiques	· Caractériser des options stratégiques dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration : stratégie de croissance interne et externe, stratégie de domination par les coûts, stratégie de différenciation du produit, stratégie d'impartition, stratégie d'intégration, stratégie d'externalisation... · Montrer les possibilités de combinaison de ces options stratégiques. · Savoir les identifier dans des cas concrets puisés dans le secteur hôtellerie-restauration.
Thème : Les difficultés de l'approche stratégique en hôtellerie-restauration (exemple cas des PME)	

V - L'entreprise, la société et l'éthique

CONTENUS	COMPÉTENCES
L'entreprise citoyenne	· Caractériser le rôle de l'entreprise dans la société. · Mettre en évidence ce rôle dans les différentes activités de l'entreprise.
L'entreprise et l'éthique	· Définir l'éthique. · Analyser les problèmes d'éthiques posés à l'entreprise dans le monde contemporain.
Thème : L'entreprise et l'intérêt général	