|  |
| --- |
| **PERCEPTION SOMMAIRE DES LIVRESDE M.SALAH CHAKOR**C’est dans la pratique quotidienne qu’il faut puiser les points forts et Les lacunes qui mènent à la défaillance et la détérioration du secteur touristique et hôtelier.                         Après avoir pris conscience de la valeur et de l’apport indispensable de la recherche pour le rehaussement de la qualité des prestations de services dans un secteur dont l’imprévu des conjonctures et les exigences accrues de la clientèle internationale hétéroclite Monsieur Salah CHAKOR  entrepris une louable démarche afin de mettre à la disposition des acteurs concernés par la problématique de  l’hôtellerie et tourisme tout en s’inspirant du vécu et de la pratique quotidienne de cette profession si complexe et fragile au moindre courant d’air.                         C’est à la recherche et à la production littéraire relative à l’hôtellerie et au tourisme que commencent les remises en question de nos systèmes de gestion de notre patrimoine hôtelier en particulier et touristique en général.Dans cette optique une grande réforme, qui ne tardera pas à atteindre certains sous- secteurs dans le but de les revaloriser surtout ceux qui sont considérés comme non intéressant, est en cour de réalisation afin de faire face à tout ce qui peut porter atteinte à cette noble profession dont le but est de satisfaire et de rendre heureux nos hôtes.                         Les ouvrages réalisés par l’auteur participent à la sensibilisation des acteurs socio-économique de l’hôtellerie et du  tourisme du rôle de la formation et de la formation du personnel dudit secteur afin de sauvegarder notre image de marque face à la concurrence mondiale dont les retombés seraient néfaste sur un secteur non avisé et dont la charpente souvent aléatoire.                         Monsieur Salah CHAKOR, animé par son amour implacable et irréversible de cette profession, exprime à travers ses ouvrages son point de vue marqué par un souci permanent de la perfection tout en proposant des définitions et des modèles pouvant rendre service au professionnels et remédier à certaines lacunes quant à l’exercice et à la pratique d’une si noble profession dont les dimensions restent souvent inaperçus.                         **Les titres des ouvrages réalisés par l’auteur sont comme suit :** Guide   de déontologie professionnelle hôtelière  1992 EDIMOR Agadir et imprimerie Tafilalet Errachidia ( 1 ère & 2 édition)* Science appliquée à l’alimentation et à l’hygiène –Imprimerie Fedala Mohammedia
* Gestion et contrôle de la restauration - Imprimerie  Tafilalte Errachidia
* Guide de prestation du cursus de formation en hôtellerie et tourisme Niveau technicien – Imprimerie Fedala  Mohammedia
* Etudes des menus, Bon d’économat imprimerie Tafilalet Errachidia
* Science appliquée à l’alimentation et à l’hygiène

     (En arabe)–Imprimerie Tafoukte Ouarzazate * Aide-mémoire du restaurateur–Imprimerie El jadida
* Guide des stagiaires en cours d’impression
* Traité de Gastronomie Marocaine – Imprimerie Journal de Tanger 2008
* Traité de Didactique et de Pédagogie appliquée à l’hôtellerie – Imprimerie Journal de Tanger 2010

                                                                  **DRISS RHARIOUA** |

**GUIDE DE PRESENTATION
DU CURSUS DE FORMATION
HOTELIERE ET TOURISTIQUE**

(Niveau technicien)
APPROCHE PAR COMPETENCES

(Dépôt légal n°35/99, Imprimerie fédala – Mohammedia)

Le tourisme serait la première industrie du troisième millénaire.

En l'an 206, le tourisme mondial rapportera 710 milliards de US dollars de recette, participera à 11.5 dans le PIB et portera le nombre d'employés à 385 millions de personnes soit 111% de la population active mondiale.

Aussi, l'industrie touristique constitue-elle à l'avenir l'activité économique la plus prospère dans le monde avant l'industrie de l'armement, de l'automobile et du pétrole.

Pour mettre cette place de choix, le tourisme national marocain doit sa mise à niveau entre autre à une parfaite formation de l'élément humain.

Les ressources humaines dans le tourisme constituent la matière première de cette industrie, sans laquelle aucun investissement capitalistique soit-il ne peut en développer la rentabilité.

La mondialisation, le libre-échange nous impose une présentation de qualité qui conditionne les demandes vis-à-vis de la concurrence.

Une adéquation, formation emploi est le but recherché par la fédération nationale de l'industrie hôtelière dans son parrainage des travaux de recherches et des cursus de formation.

Le travail que j'ai l'honneur d'introduire est le fruit d'une longue expérience d'un professionnel de la formation hôtelière, j'espère que les utilisateurs de ce manuel de base sauront apprécier les enseignements qui y sont inclus.

Toutes les félicitations à Mr Salah CHAKOR en lui souhaitent plein succès et davantage de collaboration avec la fédération nationale de l'industrie hôtelière du Maroc.

**Driss BSSIT**

(Président de la Fédération
nationale de l'industrie hôtelière)

Dans un contexte de libéralisation et d'ouverture, la formation apparaît de plus en plus comme un facteur déterminant de la compétitivité. Face à une mondialisation rampante, les techniques de production et de commercialisation des produits et des services connaissent une grande mutation. Par conséquent les entreprises d'une manière générale et touristiques en particuliers, exigent un référentiel de formation adapté et adaptable aux nouvelles exigences économiques et sociales. De même la poursuite    et le renforcement de la compétitivité de l'entreprise touristique notamment et son  adaptation et l'innovation technologique ne peut se réaliser et se développer sans l'appui d'un système d'enseignement et de formation professionnelle approprié.

C'est dans ce cadre général qu'il faudrait replacer ce travail Monsieur Salah CHAKOR qui vient à point nommé pour analyser et apporter sa contribution au domaine de la formation touristique. Ce travail a le mérite, non seulement de faire un diagnostic complet de la problématique, mais de l'approfondir par une approche par compétences.

De par son expérience professionnelle dans le milieu touristique, Mr Salah CHAKOR a suivi de près l'évolution de la formation dans ce domaine. Avec un souci didactique, il nous livre dans ce précieux guide ses riches réflexions et ses éclairages judicieux.

Ainsi l'auteur tente dans le cadre de ce travail d'initier un guide permet de définir le référentiel de formation de techniciens en hôtellerie-restauration et tourisme. Il analyse, dans un premier temps, l'activité d'hôtellerie- tourisme dans ses divers aspects avant de s'attarder sur les différentes options de formation dans ce domaine. Ensuite l'auteur fait un inventaire détaillé et complet des techniques de base pour terminer avec une approche pertinente des programmes par compétences et des profils par activités.

Monsieur Salah CHAKOR a mis a profit sa formation et son expérience professionnelle pour faire œuvre utile et pratique. Son présent ouvrage vient pour combler une grande lacune dans ce domaine. Il sera certainement un guide sûr et appréciable. Nul doute qu'il aura un succès mérité et fera certainement référence dans le domaine de la formation touristique.

**Mohamed BOUSSETTA**

(Professeur à la faculté des sciences juridiques,

Économiques et sociales, Rabat- Agdal)

**THEME TRAITES**

Analyse de l'activité

Compétences distinctives et spécifiques à l'exercice de la profession

Comportements généraux

Département cuisine

Département restaurant

Département hébergement

Description des professions des techniciens en hôtellerie

Le stage en entreprise.

|  |
| --- |
| ***GESTION ET CONTROLE DE LA RESTAURATIONFOOD AND BEVERAGE COST CONTROL)***(Dépôt légal n° 663/96, Imprimerie Tafilalet) Vendre mieux et plus, générer le meilleur profit, répondre aux besoins du consommateur, telle est la vocation de l'entreprise.Dans le contexte économique actuel, il est fondamental pour toute entreprise, quelles que soient son activité et sa taille, de connaître et de mettre en œuvre, les techniques modernes de gestion.En effet l'entreprise touristique au Maroc doit adopter la démarche marketing- management dans la gestion de ses activités.Ainsi, la restauration, l'une des composantes essentielles du profit et de la filière touristique, est appelée à moderniser ses pratiques de gestion.De même, tous les opérateurs qui agissent dans le tourisme, un secteur-clé de l'Economie Nationale, doivent privilégier la satisfaction du client dans la gestion de leurs activités.En outre, l'enseignement du marketing- management adapté au Tourisme doit être favorisé dans la formation dispensée dans les instituts et les écoles spécialisées dans la gestion hôtelière et touristique.Pour toutes ces raisons, l'ouvrage de M. Salah CHAKOR est un guide d'apprentissage de technique et de méthode de la gestion et du contrôle de la restauration.Je pense que ce travail apporterait une aide précieuse aux étudiants, aux formateurs et aux praticiens dans les domaines de technique et méthode appliquées à la gestion et aux contrôle de la restauration. **Ali BASTA**Docteur d'état en MarketingProfesseur chercheur et consultantEn gestion des organisationsFacultés de Droit de Fès et de Méknés**THEMES TRAITES:****PREMIERE PARTIE:**Eléments théoriques et pratiques de la gestion de la restauration.CHAPITRE PREMIER : aspects générauxPlanification du département de la restauration (F & B)OrganigrammesCHAPITRE DEUX :Service des approvisionnements :Achat et gestion des stocks.Politique des achats et sources des approvisionnements.Réception des marchandises et leur contrôle de stockStockage et distribution contrôle des stocksCHAPITRE TROIS :La transformation de denrées production et contrôleContrôle qualitatif et quantitatifCHAPITRE QUATRE :Les ventes :Calcules et rapport F & B.Prix revientPrix de ventes et calculs des relationsRapport F & BCHAPITRE CINQ :Méthodes de contrôle des coûts : Méthodes classique, coûts standards et systèmes complets :Les méthodes classiques les coûts standardsLe contrôle du barLes systèmes complets- Howards & Hawarth- Système Foster- Système Hilton**DEUXIEME PARTIE:**CHAPITRE PREMIER : Cas des fiches techniquesCHQPITRE DEUX : cas des calculs d'indicateurs de gestion (éléments d'un tableau de bord de gestion, rendement, majoration).CHAPITRE TROIS : Cas des calculs des moyennes des rations.CHAPITRE QUATRE : cas de calcul des statistiques de vente.  |

**AIDE MEMOIRE
DU RESTAURATEUR**

**AVANT PROPOS**

De nos jours,le métier et les professions tendent vers une amélioration,une réorganisation,une restructuration,une réglementation,une organisation et surtout une réorganisation systématique et rigoureuse au niveau régional,national et mondial d'où la néssicité d'instaurer et de mettre sur place une technologie de pointe spécifique à chaque profession qui soit capable de s'adapter aux fluctuations qu'impose la mondialisation,cependant,et suite à plusieurs contacts, nous pensons qu'il est impératif,de créer et de développer des terminologies propres et adéquates aux techniques enseignées et aux métiers que le public ciblé par la formation hoteliére doit appréhender d'une maniére judicieuse et scientifique pour faire face à la concurrence qui s'accroît sans laisser le moindre répit aux incompétences et répondre aux attentes imprévisibles d'une clientèle cosmopolite, hétérogène et combien exigeante quant à la qualité et à la perfection des prestations de service.

A cet effet,il y a lieu d'adopter nos systémes de formùation profesionnelle aux réalités,aux besoins et aux contraintes quotidiennes liés à l'exircice de la profesion.

Oeuvrant dans cette perspective,nous tenterons à travers ce travail de participer,de par notre modeste expérience menée sur le terrain,à contribuer à la sensibilisation des acteurs opérant dans les secteurs relatifs aux prestations en général et des futurs techniciens de l'option restaurant en particulier à l'impact de la maitrise des techniques de base,la connaissance et l'application intélligente des régles fondamentales nécessaires quant à la réalisation d'un service performant et efficace.

**L'évolution de la restauration.**

Actuellement les modes de restauration ont évolué dans deux directions :

" La première est de répondre à sa fonction restaurateur en servant un nombre assez important de clients qui déjeunent hors de chez eux appelée communément restauration de collectivité, on cite à titre d'exemple : cantine, restaurant d'entreprise,café,self service, pizzeria,…….etc.
" La deuxième désigne la restauration de haut de gamme qui continue d'offrir à une clientèle fortunée le luxe d'un décor, de produits rares et tout le raffinement indispensable relatif à l'art culinaire.

C'est sur la base de ces deux directions qu'emprunte la restauration que nous avons élaboré cet ouvrage qui peut servir comme guide facilitant ainsi la tache d'apprentissage et de formation continue dans le but de contribuer à l'amélioration du service rendu aux clients nationaux et internationaux dans les deux types de restaurants.

Il va sans dire que ce métier mérite d'être raffiné et mieux organisé,car un client servi,c'est -dire satisfait de notre service,en parlera positivement en sortant du restaurant,le conseillera à son entourage et reviendra sans doute enthousiasmé et rassuré sûrement.

Themes Traités

Aperçu historique

Evolution de la restauration

Les repas

Le menu

Terminologies culinaires utiles au personnel du restaurant

Aperçu sur le vocabulaire culinaire utile au personnel du restaurant

Explication des mets à l'attention du personnel du restaurant

Rappel des principes de propreté au travail

Les régles de service au restaurant

Les boissons

Notions sur le métier du Barman

|  |
| --- |
| **GUIDE DE DEONTOLOGIEPROFESSIONNELLE HOTELIERE**(Première édition, dépôt légal n° 579/1991, Imprimerie modernes par computer, Agadir)Deuxième édition, dépôt légal n° 254/2000, Imprimerie Tafilalet – Errachidia) Le présent ouvrage tente de s'adresser, si besoin est, à tout les acteurs socio-professionnels qui oeuvrent dans le secteur touristique en général et hôtellerie - restauration en particulier avec amour et abnégation et qui considèrent ce secteur non seulement comme une branche de rentabilité financière, mais aussi et surtout se rendent compte de l'importance de la contribution des ressources humaines quant au rehaussement des prestations des prestations offertes et de la compétitivité de label de nos produits sur le marché international.Dans cette industrie de services dite de "relations publiques par excellence", l'élément humain est le capital le plus  important dont il faut tenir compte et surtout sa valorisation et sa sécurisation quant à son avenir socio-professionnel.Il s’adresse également et surtout aux formateurs opérant dans ce secteur qui ont la charge, combien difficile à assumer quand on ne se met pas en question et en ne revoit pas nos méthodes pédagogiques afin de les adapter aux nouvelles tendances des marchés internationaux qui connaissent des mutations capables de chambarder les connaissances pré requises.**THEMES TRAITES:** EtymologieLe rôle de l'hôtelierDevoir envers les collègues (hôteliers)Devoirs de l'hôtelier et du chef de services envers le personnelDevoir du personnel envers l'employeur et le chef de serviceDevoirs de l'hôtelier envers les fournisseurs.Devoirs des fournisseurs envers l'hôtelierLes mots clefs de la réussite professionnelle. |

|  |
| --- |
| **COURS DE CUISINE PRATQUE****" ETUDE DES MEUNUS" BONS D4ECONOMAT****AVANT PROPOS**La bonne cuisine, resultat d'une savante alchimie de produits et ne goût ne souffre pas d'à peu prés. Seule la rigueur des gestes et de la précision des mesures permettront de réaliser le plus beau des plats gastronomique. Une présentation claire, des explications précises est de conseils utiles nous pemettront de savoir préparer une sauce Béarnaise, une sauce Hollandaise.etc, et d'étonner vos hôtes avec votre goùt, votre sens de la présentation et de la finition de vos préparations.Ce manuel, riche de quarante deux menus élaborés et des recettes précises répondra à toutes vos questions relatives à l'univers gourmand de la cuisine nationale et internationale, les bons d'économat présentés servent de guide et de moyen de mesures aux stagiaires, employés de cuisine et aux futurs chefs de cuisine pour pouvoir calculer avec précision le food-cost et déterminer un seuil de rentabilité.Notre souci et notre curiosité sont de vouloir aider et rendre service à la profession qui souffre de l'absence de guides pratiques culinaires nationaux. Cet ouvrage vient pour compléter celui élaboré sur le contrôle et la gestion de la restauration (Food & Beverage cost control). Ces deux manuels vont d'ailleurs ensemble pour une meilleure gestion de la restauration. |

**GUIDE DU STAGIAIRE**

***Message aux future Stagiaires***

Etre stagiaire c'est accepter de consacrer deux années à prendre, à écouter, à obéir et à travailler, que ce soit à l'institut ou à l'entreprise (hôtel) chez un maître d'apprentissage

Apprendre :
Pour pouvoir au terme de deux ans, mériter la sanction (L'examen) qui est l'aboutissement d'un travail assidu.

Ecouter
Sans une attention permanente vous ne pourrez-vous rappeler et sans vous rappeler, vous ne pourrez savoir et sans savoir pas de la réussite.

Obéir
Sans l'obéissance, il ne peut y avoir d'entente il n' y a pas de contacts positifs et sans contact pas de réussite
.
Travailler
Sans un travail assidu, continu et régulier. Il n y aura pas de résultat et sans résultat pas de réussite.

Respecter
Il ne peut y avoir de symbiose dans le travail sans respect et si vous voulez être respecté. Respectez les autres, là aussi votre réussite en dépend.
Décider d'être stagiaire est une grande décision qui vous revient de plein droit.
Décision importante qui influencera plusieurs années de votre vie, voir même plusieurs décennies. Décision que vous devez prendre seul en évitant toute influence extérieure mais tout e n écoutant les bons conseils qui pourraient vous être donnés.

Choisir cette profession oblige à se poser quelques questions, car ce métier comporte des avantages et des inconvénients.

Les Inconvénients :

Acceptez- vous de travailler le dimanche, les jours de fêtes, le soir parfois tard, d'abandonner la participation à un match sportif, à une soirée entre copains ou à un repas de famille ?

Les Avantages :

Si vous pouvez répondre oui à toutes ces questions, alors vous pouvez choisir ce métier qui, si vous l'apprenez bien, vous apportera joies et découvertes, plaisirs de partager, de voir et d'observer :

" Plaisir de fabriquer et de créer
" Plaisir de goûter,
" Plaisir de sentir
" Plaisir d'admirer

Plaisir de partager ces moments inoubliables que procure la joie des autres. Quelle chance formidable que de pouvoir puiser son énergie dans leur allégresse.

Richesse d'ouverture également sur les autres à l'étranger et surtout ceux qui sont de race et de mœurs différentes.

Apprendre leurs savoir-faire et respecter leurs coutumes. Voilà certainement la meilleure école pour mieux les comprendre.
Richesse d'ouverture également sur notre monde,
Professionnel par l'art d'entreprendre, de créer, de travailler la matière, de fabriquer, de calculer, de gérer, de diriger son travail, une équipe ou une maison.

Je crois que nous possédons là, une des professions les plus enrichissantes, offrant toutes ces possibilités : Imagination, adaptation, fabrication, gestion et comptabilité.

Sachez défendre ce qui a été construit par d'autres avant vous et qui sera défendu par d'autres après vous, car, de vous, dépend la qualité du travail qu'il vous faudra transmettre à d'autres. Ils sauront aussi la lourde charge de laisser cet héritage aux générations suivantes.

Alors, cet héritage, il faut le sauvegarder et l'améliorer, l'adapter si nécessaire mais en aucun as, provoquer sa dégénérescence car il finirait inévitablement par péricliter comme bien des savoir qui furent perdus au temps jadis par l'incompétence et l'égoïsme des hommes qui préféraient la facilité à l'effort et l'argent à la qualité du travail.

Ne sautez pas non plus les étapes car, pour gagner un peu de temps, vous risquer d'en perdre beaucoup plus tard :

" Rein Ne Sert De Courir, Il Faut Partir A Point "

Lorsqu' on vous demandera quel métier vous exercez, soyer fier, défendrez- le, sachez préserver ces valeurs indispensables à votre métier et à votre réussite.

**THEMESSS TRAITES**

**1ere Partie** :

La formation à l'institut et en entreprise (Hôtel)

1) Message aux futures stagiaires en hôtellerie et restauration
2) La période du stage
3) L'hôtellerie et restauration véritable mosaïques d'entreprise et de métier
4) Nouvelles perspective d'emploi
5) Exigences de la profession
6) Code mondial d'éthique du tourisme
7) L'hygiène
8) Les outils
9) La tenue

**2ème Partie**

1) Le savoir vivre
2) Conclusion

**3ème Partie**:

les horizons

1) possibilités offertes
2) Formation supérieure
3) Les voyages au Maroc et à l'Etranger
4) Les chaînes hôtelières et de restauration
5) Possibilité à l'étranger

|  |
| --- |
| **GUIDE DE DEONTROLOGIE PROFESSIONNELLE HOTELIERE** |
|   |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  D:\Desktop\Site web salahchakor 2004\web\guide_deontologie_prof.jpg  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **- Auteur** | **:** | Salah CHAKOR |
| **- Dépôt légal** | **:** | 254 / 2000 |
| **- Edition** | **:** | Deuxième édition |
| **- Paru en** | **:** | 2000 |

**Résumé :** Ce manuel a le rôle de sensibiliser les hôteliers, employeurs et employés, aux devoirs et aux obligations qu'impose l'exercice de ce métier dit de "Relations publiques par excellence". |

 |
|   |   |

|  |
| --- |
| **GESTION ET CONTROLE DE LA RESTAURATION** |
|   |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  D:\Desktop\Site web salahchakor 2004\web\gestion_controle_resta.jpg  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **- Auteur** | **:** | Salah CHAKOR |
| **- Dépôt légal** | **:** | 663 / 96 |
| **- Paru en** | **:** | 1997 |

**Résumé :** Eléments théoriques et pratiques de la gestion de la restauration. Cas d'applications pratiques. |

 |
|   |   |

|  |
| --- |
| **Aide-mémoire du Restaurateur** |
|   |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| D:\Desktop\Site web salahchakor 2004\web\aide_memoire_res.jpg   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **- Auteur** | **:** | Salah CHAKOR |
| **- ISBN** | **:** | 9954-0-2133-7 |
| **- Dépôt légal** | **:** | n°759/2001 |
| **- Edition** | **:** | 1ère édition |
| **- Paru en** | **:** | 2001 |

**Résumé :** Un client bien servi, c'est-à-dire satisfait de notre service, en parlera positivement en sortant du restaurant le conseillera à son entourage et reviendra sans doute enthousiasmé et rassuré sûrement. |

 |
|   |   |

|  |
| --- |
| **Guide de presentation du : Cursus de formation hôteliere et touristique** |
|   |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| D:\Desktop\Site web salahchakor 2004\web\cursus_formation_hoteliere.jpg   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **- Auteur** | **:** | Salah CHAKOR |
| **- Dépôt légal** | **:** | n°35/99 |
| **- Edition** | **:** | 1ère édition |
| **- Paru en** | **:** | 1999 |

**Résumé :**Le présent ouvrage oeuvre dans le sens de procurer aux formateurs techniques du domaine hôtelier et touristique un outil de formation par compétences. |

 |
|   |   |

|  |
| --- |
| **Cours de cuisine pratique (Etudes des recettes - Bons d'economat)** |
|   |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| D:\Desktop\Site web salahchakor 2004\web\institiut_technologie_ozte.jpg   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **- Auteur** | **:** | Salah CHAKOR |
| **- Dépôt légal** | **:** | n°788/98 |
| **- Edition** | **:** | 1ère édition |
| **- Paru en** | **:** | 1998 |

**Résumé :** Ce manuel riche en menues élaborés et des recettes précises répondra a toutes vos questions relatives à l’univers gourmand de la cuisine internationale, les bons d’économat présentés servent de guide et de moyen de mesures aux stagiaires, employés et au future chef de cuisine pour pouvoir calculer avec précision le food-Cost et déterminer un seuil de rentabilité.Notre souci et notre curiosité et de vouloir aider et rendre service a la profession qui souffre de l’absence de guides pratiques culinaires nationaux |

 |
|   |   |

|  |
| --- |
| **Science appliquée a l'alimentation et a l'hygiene** |
|   |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| D:\Desktop\Site web salahchakor 2004\web\science_appliquee_alimenta_hygi   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **- Auteur** | **:** | Salah CHAKOR |
| **- Dépôt légal** | **:** | n°789/98/99 |
| **- Edition** | **:** | 1ére édition |
| **- Paru en** | **:** | 1999 |

**Résumé :** L'efficacité dans le secteur hôtelier restauration suppose un respect rigoureux des règles d'hygiène dans tous les sens. par conséquent nous devons mener une lutte permanente et sans merci pour le respect de ces règles, afin d'assurer la sécurité de nos hôtes et sauvegarder la renommée de nos prestations. |

 |
|   |   |

|  |
| --- |
| **Science appliquée a l'alimentation et a l'hygiene** |
|   |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| D:\Desktop\Site web salahchakor 2004\web\ilm_tagdia_siha_prop.jpg   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **- Auteur** | **:** | Salah CHAKOR |
| **- Dépôt légal** | **:** | n°789/98/99 |
| **- Edition** | **:** | 1ére édition |
| **- Paru en** | **:** | 1999 |

 |

 |
|   |   |

|  |
| --- |
| **Guide du Stagiaire** |
|   |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| D:\Desktop\Site web salahchakor 2004\web\guide-7-lvres.jpg   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **- Auteur** | **:** | Salah CHAKOR |
| **- Dépôt légal** | **:** | n°789/98/99 |
| **- Edition** | **:** | 1ére édition |
| **- Paru en** | **:** | 1999 |

**Résumé :** Pour répondre aux exigences de l'hôtellerie - restauration, les futurs techniciens, sont tenu, pendant est après leurs formation, de faire preuve de bon sens, du civisme et du respect de l’éthique professionnelle, afin d’offrir des prestations de qualité et participer à la fidélisation des client. |

 |
|   |   |

|  |
| --- |
| **Guide du Stagiaire 2 edition 2003** |
|   |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| D:\Desktop\Site web salahchakor 2004\web\gides.jpg   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **- Auteur** | **:** | Salah CHAKOR |
| **- Dépôt légal** | **:** | n°789/98/99 - **ISBN**: 9954-0-2134-5 |
| **- Edition** | **:** | 2 éme édition |
| **- Paru en** | **:** | October 2003 |

**Résumé :** Pour répondre aux exigences de l'hôtellerie - restauration, les futurs techniciens, sont tenu, pendant est après leurs formation, de faire preuve de bon sens, du civisme et du respect de l’éthique professionnelle, afin d’offrir des prestations de qualité et participer à la fidélisation des client. |

 |
|   |   |