

Séquence et Problématique	Axe cycle terminal en LV	Programme STS	Séances possibles
United we stand ! How is British / American culture shaped by a variety of influences ?	Identités et échanges	Le personnel au cœur du système : Organigramme, Fiches de poste	Rapport de stage, mobilités, expérience professionnelle Soirée européenne Café Polyglotte Cooking Tv show Evolution historique de la gastronomie (fromage et vins) Extrait de film : « Un jour de pluie à New York » de Woody Allen
Be at home ! / Gender equality What are the links and differences between public and private spaces ?	Espace privé et espace public	Le support physique au service des acteurs de la servuction : - Les locaux en hôtellerie restauration	Présentation des locaux hôtels restaurants à l'international Hébergements insolites Chambres d'hôtes
Beauty is in the eye of the beholder ! To what extent can art forms shape society?	Art et pouvoir	Le support physique au service des acteurs de la servuction - Les produits et services créateurs de valeur	Œuvre d'art dans l'hôtel et dans l'assiette L'art du dressage ; couleurs et smiley dans assiette pour enfants... Art Concierge
Modern digital citizen / Top-rated online -Can Internet make us better citizens? -How far can you trust online ratings?	Citoyenneté et mondes virtuels	- Le personnel au cœur du système - Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie restauration	Réseaux sociaux, Informatique, TripAdvisor (site d'avis) Robotisation, Check in sur smartphone ou tablette, Chariot connecté
Imaginary worlds ?	Fictions et réalités	Hôtellerie et restauration à thème et influence de la fiction sur la réalité	Film ; Ratatouille

<p>-How can fiction influence reality ? -How does fiction influence our tastes?</p>			<p>Jeux vidéo (Candy crush, Fruit master, animal farm) Extrait séries « Downton Abbey » Publicités</p>
<p>High-tech dreams / Food revolution -What breakthroughs can make our world better ? -Does technology always rhyme with progress? -Are GMOs the only solution for food shortage?</p>	<p>Innovations scientifiques et responsabilités</p>	<p>-Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie restauration Evolution et tendances en matière de consommation de services</p>	<p>Nouvelles tendances en hébergement et alimentation, forum des innovations Robotisation, développement durable, cuisine moléculaire, régimes spéciaux ; allergies, végan, gluten, insectes Nettoyage de chambre d'hôtel à l'aide de l'ultraviolet</p>
<p>Multicultural Britain / Gender equality -How did the British Empire pave the way for today's diverse Britain? -Are gender stereotypes about culture or power?</p>	<p>Diversités et inclusion</p>	<p>Le personnel au cœur du système : - La richesse et la diversité en hôtellerie restauration - Diversité des clients et l'inclusion de tous : la question du handicap</p>	<p>Accessibilité aux PMR, exposé sur les 4 principaux handicaps Accueil des séniors et handicapés, égalité homme femme (meilleure cheffe du monde), intergénérationnel, féminisation (Cheffe de cuisine ou de restaurant) et masculinisation des métiers (gouvernant) Segmentation des clients (femmes d'affaires) Les influences gastronomiques des pays colonisés dans la cuisine britannique</p>
<p>Selling old Scotland -How does Scotland exploit its heritage for tourism? -How strong is the UK's link with its territories?</p>	<p>Territoire et mémoire</p>	<p>Les produits et services créateurs de valeur</p>	<p>Traditions culinaires (Assistants de langue présentent des plats et boissons typiques ; haggis, scones, tea, whisky, chicken tikka masala,curry ...)</p>

-How did tea become a part of British identity?			Fêtes (Halloween, Noël, Thanks giving, Easter...) Sports; rugby.. Evolution historique des fêtes et des plats
---	--	--	--