

## Concours interne du CAPET et CAER - CAPET

### Section hôtellerie-restauration

### Programme de la session 2014

#### Options :

- Production et ingénierie Culinaire
- Service et accueil en hôtellerie-restauration

Le programme des épreuves d'admissibilité et d'admission comporte des éléments communs à toutes les options du concours et des éléments spécifiques à chacune d'entre elles.

Les programmes de référence sont ceux en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier de l'année du concours. Les textes législatifs et réglementaires de référence sont ceux en vigueur au 31 décembre de l'année précédant celle du concours.

#### **A - Programme commun à toutes les options**

**A1** - Les programmes de référence sont ceux de sciences de gestion, de management, de mercatique, d'économie y compris touristique et de droit du cycle terminal de la série technologique « Hôtellerie » ainsi que des référentiels des BTS « hôtellerie - restauration » et « responsable d'hébergement) traités au niveau M1.

**A2** - Les thématiques complémentaires suivantes traitées au niveau M1 :

- o enjeux économiques actuels et politiques économiques de l'Etat ;
- o marché de la restauration et de l'hôtellerie en France et à l'international (acteurs, structures, déterminants, réseaux, évolutions et grandes tendances) ;
- o démarche stratégique : diagnostics et prise de décision ;
- o innovation dans le secteur de l'hôtellerie restauration (nouveaux concepts...) ;
- o gestion des ressources humaines dans la restauration et l'hôtellerie : management des unités et des compétences pour la relation de service ;
- o gestion de la relation client dans la restauration et l'hôtellerie : évolution de la distribution et innovations ;
- o contrôle de gestion : fixation des prix, gestion de la demande et des capacités et contrôle des performances ;
- o système d'information de gestion : technologies, procédures, règles de gestion et création de valeur ;
- o gestion des risques et des crises dans la restauration et l'hôtellerie ;
- o cadre juridique, social et économique de l'entreprise en hôtellerie et restauration.

**A3** - Anglais, langue vivante étrangère professionnelle

- o langue professionnelle en hôtellerie et restauration ;
- o protocole des affaires, codes et usages culturels.

**A4** - Sciences expérimentales dans les domaines de l'alimentation, de la nutrition, de l'hygiène

- o alimentation : des aliments aux phénomènes physico-chimiques liés à leurs transformations ;
- o nutrition : perception sensorielle, équilibre nutritionnel des aliments, équilibre alimentaire, intolérances et allergies et leurs préventions ;
- o sécurité alimentaire : microbiologie, parasitologie et toxicologie alimentaires, qualité microbiologique des aliments...
- o hygiène et sécurité sanitaire : fluides, équipements et aménagement des locaux.

## **B – Programmes spécifiques à chacune des options**

### **B1 - Option production et ingénierie culinaires**

Le programme de techniques culinaires du baccalauréat technologique, traité au niveau M1. Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « hôtellerie - restauration » option B « Art culinaire, art de la table », traités au niveau M1.

Les thématiques suivantes traitées au niveau M1 :

- histoire et cultures culinaires françaises et étrangères ;
- évolution des concepts français et internationaux de production culinaire : connaissance et mise en œuvre ;
- développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine ;
- connaissance des denrées, des produits, de leur transformation et de leur conservation ;
- sciences et technologies culinaires :
  - connaissance des matériels, des produits, des contraintes spécifiques à la production culinaire ;
  - connaissance de la réglementation spécifique à la production culinaire ;
  - produits, matériels, personnel de production ;
  - système d'information et liens avec les autres services ;
  - ingénierie culinaire ;
  - arts et techniques culinaires ;
  - management d'une brigade ;
  - systèmes d'information et de gestion appliqués à la cuisine ;
  - didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes de la voie technologique.

### **B2 Option Service et Accueil en hôtellerie-restauration**

**B2.1** Les programmes de « service et accueil » et « hébergement » du baccalauréat technologique, traités au niveau M1. Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans les référentiels du BTS « hôtellerie - restauration » et « responsable d'hébergement », traités au niveau M1.

**B2.2** Les thématiques suivantes traitées au niveau M1 :

- approche interculturelle de la clientèle ;
- évolution des concepts français et internationaux de restauration et d'hébergement : connaissance et mise en œuvre ;
- développement durable et démarche de qualité appliqués aux services en hôtellerie-restauration ;
- principe de servuction ;
- management interculturel et management des services ;
- mercatique et management des services : théorie et mises en œuvre pratique, notamment la servuction, politique de vente (revenu management) ;
- sciences et technologies du service :
  - réglementation, connaissance des matériels, des produits et des services spécifiques ;
  - commercialisation ;
  - ingénierie en restauration et en hébergement ;
  - innovation et évolution des concepts dans les différents services proposés au client : réception, bar, service des étages, service au restaurant gastronomique, en brasserie et autres modes de restauration ou d'hébergement.
- management dans la production de service ;
- systèmes d'information et de gestion appliqués aux services ;
- didactique et pédagogie des enseignements de service préparant aux diplômes de la voie technologique.