



Concours interne du Capet et Caer - Capet

Section hôtellerie - restauration

Programme de la session 2016

Le programme de la session 2015 est reconduit pour la session 2016

Options :

- sciences et technologies culinaires
- sciences et technologies des services en hôtellerie et 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^{er} 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 :

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

A3 - Anglais, langue vivante étrangère professionnelle

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

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

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



Concours interne du Capet et Caer - Capet

Section hôtellerie - restauration

Programme de la session 2016

B – Programmes spécifiques à chacune des options

B1 - Option sciences et technologies 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 sciences et technologies des services en hôtellerie et 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.