

## Concours interne du Capet et Caer - Capet

### Section hôtellerie et restauration

### Programme de la session 2020

---

#### 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<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 d'économie et gestion hôtelière du cycle terminal de la série technologique « Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR) » ainsi que du référentiel du BTS « management en hôtellerie restauration » traité au niveau M1.

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

- Enjeux économiques actuels et politiques économiques de l'État ;
- 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 de l'alimentation, hygiène et sécurité alimentaire

- 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.

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

##### **B1 - Option sciences et technologies culinaires**

**B1.1** Le programme de sciences et technologies culinaires du baccalauréat technologique STHR, traité au niveau M1. Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « management en hôtellerie - restauration » option B « management d'unité de production culinaire », traités au niveau M1.

**B1.2.** 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.** Le programme de sciences et technologies des services du baccalauréat technologique STHR, traités au niveau M1. Les compétences et savoirs associés du domaine technologique présentés dans le référentiel du BTS « management en hôtellerie - restauration » : option A « management d'unité de restauration » et option C « management d'unité 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 des services :
  - 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.