

SESSION 2024

CAPET et CAFEP
Concours externe

Section

HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option

Sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration

Épreuve écrite disciplinaire appliquée

L'épreuve porte sur la conception d'une séquence d'enseignement dans l'option choisie à partir d'une analyse critique et argumentée d'un corpus de documents dont certains peuvent être rédigés en langue anglaise.

Le sujet est spécifique à l'option choisie.

Durée : 5 heures

L'usage de la calculatrice est autorisé dans les conditions relevant de la nouvelle circulaire du 17 juin 2021 BOEN du 29 juillet 2021.

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.

Il appartient au candidat de vérifier qu'il a reçu un sujet complet et correspondant à l'épreuve à laquelle il se présente.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier.

Le fait de rendre une copie blanche est éliminatoire.

Tournez la page S.V.P.

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en tête de votre copie. Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

CAPET EXTERNE – HÔTELLERIE RESTAURATION
Option
Sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration

► Concours externe du CAPET de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDE	8520E	102	9312

Le développement durable en hôtellerie restauration

Le personnel constitue une des ressources les plus importantes pour une entreprise hôtelière notamment du fait qu'il est en contact direct avec les clients en particulier lors de la réalisation des prestations de service autant en restauration qu'en hébergement. Les conditions et les situations de travail sont très variées d'une entreprise à l'autre et nécessitent une adaptabilité du personnel au concept mis en œuvre, au mode de travail et à son organisation.

Au-delà des compétences techniques, le personnel inscrit son action dans un cadre spécifique à l'établissement dans laquelle il réalise les prestations de service ce qui implique le plus souvent une démarche de développement durable en rapport avec les évolutions sociétales.

À partir de vos connaissances et des ressources documentaires fournies, il vous est demandé de proposer une séquence pédagogique en classe de Mise à Niveau d'hôtellerie restauration (MAN) en intégrant une variété de situations d'apprentissage, relative à la thématique : « Le personnel : une ressource pour l'établissement ? ».

Les savoirs à aborder concernent la capacité « **Montrer comment le personnel peut s'impliquer dans une démarche de développement durable** ».

Dans ce cadre, vous préciserez, en les justifiant, chacun des points suivants :

- Le contexte de la séquence (positionnement dans l'année, diversité des parcours des apprenants, ...)
- Les objectifs de la séquence ;
- Les objectifs de chacune des séances composant cette séquence ;
- Le déroulement de la séquence et les modalités d'évaluation ;
- La nature des travaux et des activités demandés aux apprenants.

Vous veillerez à produire une analyse critique et argumentée des ressources documentaires utilisées et vous justifierez de vos choix didactiques.

Dossier documentaire		Pages
Document 1	Extrait du Programme de la classe de MAN	2
Document 2	The Originals Hotels s'engage dans une démarche RSE.	3
Document 3	Le durable s'invite dans la conception intérieure d'un établissement.	4
Document 4	Plus les salariés se sentent respectés, plus ils se montrent motivés et reconnaissants.	5
Document 5	Environnement et sécurité à l'hôtel.	6
Document 6	Labels to know for sustainable travel.	7 à 8
Document 7	Le développement durable selon CHAT GPT.	9
Document 8	Les échos du tri.	10 à 11

Document 1 – Extrait du programme de la classe de MAN
MAN : mise à niveau d'hôtellerie-restauration

Thème 2 – Le personnel au cœur du système		
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement
Le personnel : une ressource pour l'établissement ?	Identifier la diversité et la richesse des parcours du personnel de service en hôtellerie-restauration.	Les différents niveaux de qualification en production de services La brigade de restaurant et d'hébergement : composition, fonctions, organigramme
	Appréhender les enjeux d'une bonne communication interne et externe lors de la production de service.	Les documents et outils supports d'informations Les différents flux et circuits d'informations La communication salle/cuisine, réception/étages et entre les autres services de l'établissement Les prescripteurs et les sites comparateurs ou d'avis de consommateurs
	Montrer comment le personnel peut s'impliquer dans une démarche de développement durable.	L'impact environnemental de l'établissement Les certifications et les labels Achats éco-responsables, circuit court, gestion des déchets et économies d'énergie Sensibilisation et implication du personnel à la mise en œuvre de la démarche de développement durable
	Analyser les enjeux de l'implication du personnel dans le repérage des situations de service à risque et dans la mise en place de solutions.	Les sources de risques pour le client et le personnel Les moyens de protection et la prévention des risques

Source : Arrêté ministériel du 19 février 2018.

Document 2 - The Originals Hotels s'engage dans une démarche RSE



La coopérative ambitionne d'avoir 90% de ses membres engagés d'ici 2025

L'engagement dans cette démarche RSE est l'un des trois objectifs fixés à terme par la direction du groupe The Originals Hotels, en plus d'une reprise du Développement et d'une transformation digitale plus avancée. Le siège vient d'être labellisé par l'Afnor au 1er stade de la démarche. Il déploie toute une série d'accompagnements pratiques pour convaincre ses adhérents.

Le groupe The Originals Hotels se lance dans une démarche RSE (responsabilité sociétale des entreprises). D'ores et déjà, deux établissements membres de la coopérative servent d'exemples et de fer de lance de la Commission RSE mise en place au sein du groupe : The Original City Hotel Alteora au Futuroscope de Poitiers et The Original City Ara Hôtel à Landerneau. [...]

En 2023, la coopérative présente 4 axes stratégiques et 14 engagements forts :

1) Favoriser le bien-être des équipes de la coopérative et œuvrer à la valorisation des métiers de l'hôtellerie et de la restauration

- Encourager une culture Managériale participative et inclusive.
- Accompagner les parcours professionnels des collaborateurs.
- Maintenir une vigilance continue des conditions de santé et de sécurité des salariés sur le plan physique comme psychologique.
- Améliorer la valorisation du travail des collaborateurs de la coopérative.

2) Agir pour un hébergement respectueux de l'environnement

- Mettre en place des mesures permettant de réduire les consommations d'énergie, d'eau et l'empreinte carbone de nos activités.
- Sensibiliser nos collaborateurs et clients sur une consommation raisonnée.
- Se donner les moyens d'accompagner la réduction et la valorisation des déchets.

3) Faire vivre aux clients une expérience hôtelière humaine, locale et authentique

- Maintenir un niveau d'écoute de la satisfaction clients.
- Garantir une qualité de service optimale pour les clients de la coopérative et des hôtels tout en préservant leur santé et sécurité.
- Développer une offre commerciale et de service plus durable.
- Maintenir une veille constante des nouvelles aspirations de consommation et accompagner les hôtels dans leurs évolutions.
- Participer au développement économique des régions en valorisant et proposant des expériences locales aux clients.

4) Ancrer la responsabilité sociétale et l'éthique dans l'ensemble de nos relations Parties Prenantes

- Mener une politique d'achats responsables en co-construction avec nos fournisseurs et sous-traitants, par des exigences sociales, environnementales et sociétales fortes.
- Accompagner et engager nos hôtels dans la structuration d'une démarche RSE individuelle ancrée dans leur propre gouvernance et pratiques au quotidien.
- Généraliser et promouvoir l'éthique des affaires, la déontologie et devoir de vigilance dans l'ensemble de nos relations Parties Prenantes.
- Maintenir une vigilance continue dans le respect et la protection des données de l'ensemble de nos Parties prenantes.

Source : « Voyages Responsables » - TourMag - Bruno Courtin 21 Mars 2023

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STS	Sujet E2	Page 3 sur 11

Document 3 – Le durable s'invite dans la conception intérieure d'un établissement

L'Hôtellerie Restauration

Paris (75) Rares sont encore les architectes d'intérieur qui proposent une approche durable d'un hôtel ou d'un restaurant. Or, des solutions existent pour limiter l'impact sur l'environnement d'une chambre ou d'un lobby.

Rencontre avec Michael Malapert, qui vient de créer une agence dédiée aux projets responsables.

De plus en plus de contraintes s'appliquent aux architectes en termes de développement durable. C'est le cas, par exemple, avec la certification Haute qualité environnementale (HQE) ou avec les réglementations thermiques RT 2012 (qui prévoit le bâtiment basse consommation) et RT 2020 (qui prévoit le bâtiment à énergie positive). Mais une fois les murs, sols et plafonds édifiés, qu'en est-il de l'agencement intérieur et de la décoration ? [...] **Quelques pistes** :

• **Rassurer l'hôtelier ou le restaurateur** – *« Imaginer et concevoir un intérieur, dans une logique durable et responsable, ce n'est pas empiler des palettes et autres caisses en bois dans un salon ou une salle de petit déjeuner, prévient Michael Malapert. En effet, il ne faut pas confondre « récup. » et « bricolage entre copains » avec un travail d'agencement et de sourcing respectueux de l'environnement.*

• **Repérer les sources d'économies possibles** – Dans un premier temps, Michael Malapert préconise de faire la chasse au plastique. À commencer par les bouteilles, qu'il remplace par une fontaine à eau. « *A-t-on encore besoin d'un minibar dans les chambres ? Et d'un écran de télé ?* », s'interroge-t-il aussi. Et puis, côté buffet, « *celui du petit déjeuner doit privilégier la qualité à la quantité, avec des fournisseurs de proximité : c'est une bonne façon de lutter contre le gaspillage alimentaire, sans dégrader l'expérience client* ».

• **Choisir les bons matériaux** – Place au naturel. Michael Malapert puise dans les terres cuites, terrazzo, verre, argile, marbre, peintures sans solvant, rotin et autres bois responsables. Toutefois, il le reconnaît : « *Ces matériaux sont jusqu'à 20% plus chers* ». Alors comment rétablir l'équilibre dans un budget ? En préservant l'existant, dans certains espaces. « *À l'hôtel Renaissance, à Bordeaux (Gironde), où les anciens silos à grains ont été conservés, j'ai gardé le béton dans les chambres pour éviter de créer de faux plafonds* », détaille l'architecte d'intérieur.

• **Éclairer sans trop consommer** – Le bon réflexe côté lumière, c'est la basse consommation pour toutes les sources lumineuses. L'astuce en plus : « *Installer des détecteurs de présence dans les espaces de circulation ouverts 24 heures sur 24. Cela permet de diviser la consommation électrique par 3 ou 4* », précise Michael Malapert. [...]

• **Inciter à trier les déchets** – Enfin, plus question d'y échapper : les professionnels doivent trier leurs déchets selon 5 flux. Papier, métal, plastique, verre et bois doivent avoir chacun leur poubelle. Il faut donc penser à faire de la place en coulisses. Suggestion de Michael Malapert : « *Si on supprime le plastique, cela fait une poubelle en moins, y compris dans les chambres* ». La loi va déjà en ce sens. Quant à savoir par quoi remplacer le plastique, pour l'architecte d'intérieur, « *ce type de défi doit stimuler la créativité* ». [...]

• **C'est quoi un « projet responsable » ?** Quand on parle d'un projet ou d'un chantier responsable ou durable, « *il ne l'est jamais à 100 %* », reconnaît l'architecte d'intérieur Michael Malapert. [...] « *Par ailleurs, on génère toujours des déchets, de la matière et des transports* », ajoute-t-il. Alors que met-on exactement derrière un projet responsable ? Est-ce un abus de langage ? « *Un projet responsable, c'est une création ou une rénovation d'établissement qui aura le moins d'impact possible sur l'environnement* », répond l'architecte d'intérieur.

Source : « L'Hôtellerie Restauration » - 5 avril 2022 Anne Eveillard

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STS	Sujet E2	Page 4 sur 11

Document 4 – Plus les salariés se sentent respectés, plus ils se montrent motivés et reconnaissants

Les Echos Expert en psychologie positive, Jacques Lecomte, docteur en psychologie, promeut un modèle d'entreprise alternatif fondé sur la coopération, l'interdépendance et le service à autrui. Pour lui, la finalité première de l'entreprise humaniste est le bien commun et non le profit. Prendre en compte les problématiques personnelles des salariés, est-ce bien le rôle de l'entreprise ? [...] Aujourd'hui, une prise de conscience est en train de s'opérer. Les organisations ne peuvent plus se contenter d'engranger des bénéfices. Elles doivent aussi se soucier des personnes et de l'environnement, ce qui constitue un vrai progrès.

Sont-elles pour autant devenues humanistes ?

Aujourd'hui, toutes les entreprises ou presque disposent d'une charte éthique. Cependant, beaucoup d'entre elles voient leur responsabilité sociale et environnementale uniquement comme un outil au service de la productivité. Les entreprises humanistes, elles, entendent avoir un impact positif sur la société. Elles s'efforcent en interne d'offrir des conditions de travail épanouissantes à leurs salariés. En externe, elles veillent à cultiver des relations honnêtes avec leurs fournisseurs mais aussi à proposer des produits ou des services de qualité à leurs clients. Leur finalité première n'est pas le profit mais le bien commun, c'est-à-dire le respect de la planète et de l'être humain. Si certains de leurs collaborateurs doivent assumer la charge d'un proche, elles se montrent attentives à leurs besoins et leur proposer l'accompagnement nécessaire pour préserver leur bien-être.

Quelles transformations ce modèle implique-t-il en termes de management ?

Beaucoup de managers aujourd'hui passent encore leur temps à contrôler leurs équipes. Parce qu'ils sont persuadés que sans la carotte et le bâton, leurs collaborateurs en feraient le moins possible. Toutes les études montrent pourtant le contraire : le contrôle est adapté à 1 % des individus, mais inadapté à tous les autres. Dans l'écrasante majorité des cas, plus les salariés se sentent responsabilisés, écoutés et respectés, plus ils éprouvent un fort sentiment d'appartenance à leur entreprise et plus ils se montrent motivés et reconnaissants. Ils n'ont plus l'impression d'avoir un simple job mais de participer à une œuvre collective [...].

C'est donc un pari gagnant pour la performance de l'entreprise...

Sans aucun doute. Prenez l'exemple de la compagnie aérienne Southwest Airlines. Alors qu'après les attentats du 11 septembre 2001, les licenciements dans le transport aérien ont bondi de 25 %, elle a fait le choix de rester fidèle à ses valeurs : « We take care » - « Nous prenons soin de notre personnel ». Malgré des pertes d'un million de dollars par jour, elle n'a renvoyé personne, ce qui a eu pour effet d'augmenter la loyauté et la productivité de ses collaborateurs. Neuf ans plus tard, Southwest Airlines est ainsi devenue le premier transporteur aérien américain. Ceci dit, cultiver le bonheur au travail pour des raisons de profit à court terme s'avère un mauvais calcul. Les salariés ne sont pas dupes. S'ils se rendent compte que la démarche n'est pas sincère, ils risquent de se démotiver, ce qui sera totalement contre-productif.

Les entreprises humanistes sont-elles l'avenir ?

J'en suis persuadé. Dans les années 1970, beaucoup de jeunes se posaient la question du sens du travail. Cette tendance revient en force aujourd'hui. Les millennials n'ont pas envie d'être les pions des actionnaires. Plus qu'à faire carrière ils cherchent avant tout à trouver un travail dans lequel ils se sentent utiles. Habités par l'esprit de partage, ils rejettent le modèle du chef surpuissant qui leur dit ce qu'il faut faire et comment. Ils plébiscitent les leaders serviteurs qui cultivent la coopération et se mettent au service des autres.

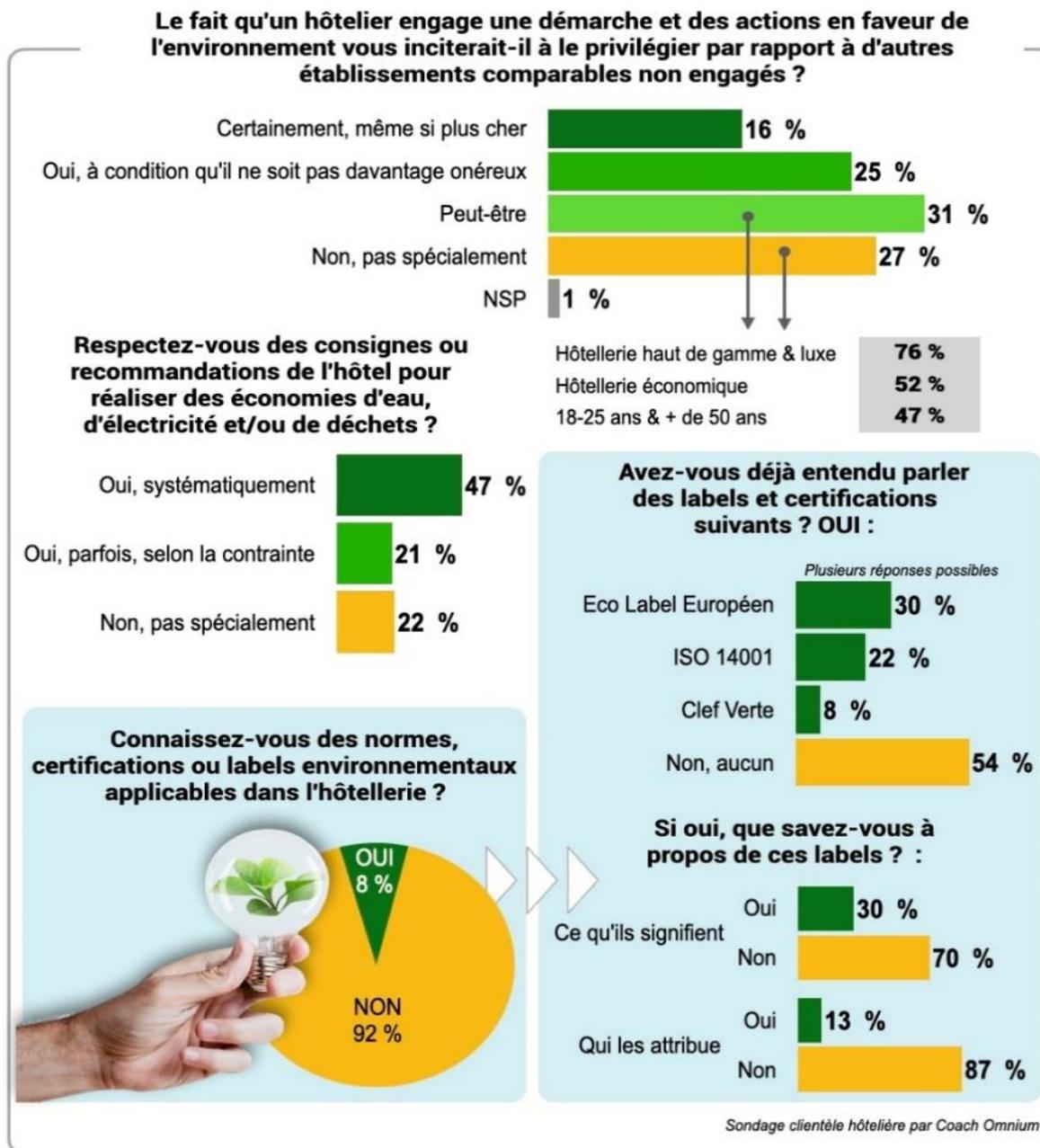
Source : « Les Échos » - 6 octobre 2021- Mathilde Riaud

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STS	Sujet E2	Page 5 sur 11

Document 5 – Environnement et sécurité à l'hôtel



La démarche écologique plaît-elle à la clientèle hôtelière ? Est-ce un avantage concurrentiel pour les hôteliers ? Se sent-on en sécurité à l'hôtel et accepte-t-on tous les moyens de l'assurer ? On vous dit tout.



Source : « Coach Omnium » - Mark Watkins – Consultation Septembre 2023 -

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STS	Sujet E2	Page 6 sur 11

Document 6 – Labels to know for sustainable travel



When planning your holiday in France, think about green tourism. A few labels can point you in the direction of nature destinations offering a selection of eco-responsible accommodation or suggest environmentally friendly gastronomic experiences. In the mountains, by the sea, in a hotel, a gîte or a restaurant, follow the guide!

1. Choosing a sustainable destination (...)

2. Choose an eco-responsible accommodation

European Ecolabel: Created by the European Commission in 1992, the European Ecolabel distinguishes hotels and campsites that seek to reduce their impact on the environment: products used, reduction of water and energy consumption, reduction of waste production, improvement of their environmental management, etc. To obtain this eco-responsible label, professionals in the field of green tourism must meet a set of 29 compulsory criteria and 61 optional criteria

Green Key: The Green Key label is a reference in terms of sustainable tourism and concerns hotels, gîtes, bed and breakfasts, holiday villages, campsites and youth hostels. Around one hundred criteria, some mandatory and others optional, have been defined to help the accommodation achieve an effective environmental approach. In France, 855 tourist establishments have been awarded the Green Key label.

Green Globe: With more than 500 establishments listed in nearly 90 countries since 1999, Green Globe is undoubtedly the largest eco-responsible label on an international scale. In France, several well-known accommodation providers have been awarded the precious sesame, starting with Club Med. Some large hotels are also on the list, such as the Martinez Hotel, the Majestic Barriere and the Intercontinental Carlton in Cannes, the Carnac Thalasso & Spa Resort, or the Grée des Landes Eco-Hotel & Spa by Yves Rocher, in Brittany and the Apogée in Courchevel, in the Alps.

Gîte Panda: At the initiative of Gîtes de France, the NGO WWF has been awarding the Gîte Panda label since 1993 to gîtes and guest rooms located in communes in regional and national nature parks, Natura 2000 areas, nature reserves, Grands Sites de France or areas designated by UNESCO... Ideal for staying in a preserved environment, where everyone - guests and visitors alike - is sensitive to and aware of the need to protect nature Biodiversity is promoted, ecological materials are used in construction, and particular attention is paid to the preservation of the environment.

Ecogîte : Another eco-responsible label distinguishes Gîtes de France establishments. This is the Ecogîte label. Its objective is to encourage accommodation providers to reduce the environmental impact of their buildings, reduce energy consumption and use more environmentally friendly products. For each criterion, a score is given, then aggregated by theme, then levels are defined (Bronze, Silver or Gold) according to the scores achieved

BioHotels: If you want to be sure of eating organic food at your hotel, nothing beats a stay in a Bio-Hotels establishment. The group is the only one in Europe to have defined strict food specifications, in close collaboration with the organic sector in each country. These ecological hotels are subject to the same rules (and controls by the relevant state bodies) as the farmers, a guarantee of quality. Naturally, access to "organic" products depends on the local supply, as the proportion of land cultivated with organic products varies from one country to another (10% in France).

Authentic B&B: Looking for a (truly) eco-friendly bed and breakfast in Paris? Nothing could be easier. All you have to do is count the number of leaves - 3, 4 or 5 - awarded by the Authentic B&B network to the accommodations (of the groups) France Lodge, Good Morning Paris and Une chambre en Ville. To obtain the green tourism award, it is sufficient to present a very good/excellent report card in five main areas: water and energy saving, consumption habits, food, impact on the environment and health, and information for visitors. Une grille d'évaluation environnementale comprenant ces cinq items est partagée à l'ensemble des adhérents.

Clévacances Environment: Since 2008, the Clévacances label has adopted an "Environment" qualification for gîtes, rentals and guest rooms that reduce their impact on the environment without altering it. These eco-responsible accommodations must meet precise specifications in terms of the performance of household appliances, thermal insulation, use of low-energy light bulbs, water saving and waste management.

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STS	Sujet E2	Page 7 sur 11

Via natura: Created in 2006 by campsite owners or managers committed to green tourism, the Via Natura label is a voluntary initiative to protect the environmental and natural heritage of 17 outdoor accommodation sites in France. Their mission is also to share their convictions with nature lovers. A different economic management, a real application of the members, a different approach to the campers and a search for new relations with the employees.

Chouette Nature: Waste management, awareness of selective sorting, energy savings, use of renewable energy, water management, noise pollution, improvement of acoustic comfort, these are some of the areas of commitment included in the Chouette Nature eco-responsible label, created in 2005 by the Cap France network of independent holiday villages and hotel clubs, which lists more than 120 criteria.

Natural hotels: Far from mass tourism, the Hôtels au naturel are eco-responsible establishments on a human scale that share their passion for protecting nature and preserving heritage. Simple, friendly and authentic, the 22 sites also promote local seasonal products and offer the opportunity to discover the regions of France on foot, by bike or on horseback.

3. Choosing a locavore restaurant

Eco-table: Seasonal products, vegetarian dishes..., the Eco-table eco-responsible label responds to the need to eat better, in a way that is more respectful of our health and of the planet. Thanks to a list of precise criteria, taking into account all sources of environmental impact, restaurants are labelled according to three levels of commitment. Thus, the most sustainable establishments are valued and the general public can easily find eco-responsible restaurants. There are also different badges such as short circuit or sustainable fishing.

Greenfood label : Vegetarian menus, reuse of unsold food, composting, doggy bags, energy consumption, renewable energy, just-in-time delivery, the Greenfood eco-responsible label rewards restaurants committed to sustainable development.

Good for the Climate : Knowing the carbon weight of the dishes offered on a restaurant menu is possible with the Good for the Climate eco-calculator, designed by the Eco2initiative consultancy, which specialises in sustainable food. The aim is to provide hoteliers and restaurateurs with an intelligent tool, based on ADEME figures, to adjust and promote the environmental footprint of their menus to their customers.

To also know

Tourism and disability : Holidays and disabilities are not incompatible. The "Tourism and Disability" label aims to provide reliable, descriptive and objective information on the accessibility of tourist sites and facilities dedicated to people with disabilities, whatever they may be. It also enables the development of a tourist offer that is both adapted and integrated into the general offer.

Earthcheck: Designed for hotels, airports and tour operators committed to green tourism, Earthcheck is a comparative analysis and certification programme. It is an international benchmarking tool that helps to monitor and measure resource use and waste production, improve design and operating efficiency, and encourage corporate social responsibility (CSR). In addition to environmental protection issues, the eco-responsible label includes a social and economic dimension, taking into account notions of governance, employment, regulations and the impact of the activity on services

ATR: Travel operators wishing to demonstrate their commitment to green tourism can apply for the ATR "Act for Responsible Tourism" eco-responsible label.

To do so, they must fill in all their actions in relation to the criteria and indicators specified in a reference system. The data is then checked by an independent organisation, Ecocert, which awards the famous seal of approval.

Source: <https://www.france.fr/fr/operation/explore-france> -

Date de consultation: 4th August 2023

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STS	Sujet E2	Page 8 sur 11

Document 7 –Le développement durable selon CHAT GPT.

Le développement durable est un concept qui implique de répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. En tant que restaurant, vous pouvez contribuer au développement durable en adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement, de la société et de l'économie.

Voici quelques suggestions pour vous aider à mettre en œuvre le développement durable dans votre restaurant :

1. Réduisez les déchets alimentaires : les restaurants génèrent une quantité importante de déchets alimentaires chaque jour. Pour réduire cela, vous pouvez :
 - Planifier les achats de nourriture en fonction de la demande réelle, pour éviter les excès.
 - Utiliser les restes de nourriture pour les préparations de nouvelles recettes ou pour les repas du personnel.
 - Composter les déchets alimentaires pour les transformer en engrais naturel.
 - Recycler tous les matériaux qui peuvent être recyclés (verre, papier, carton, plastique).
2. Utilisez des ingrédients locaux et de saison : en choisissant des ingrédients locaux et de saison, vous soutenez l'économie locale, réduisez les coûts de transport et minimisez l'empreinte carbone de votre restaurant.
3. Choisissez des emballages écologiques : utilisez des emballages compostables ou recyclables pour réduire les déchets qui finissent dans les décharges.
4. Économisez l'énergie : en utilisant des équipements économes en énergie (comme les ampoules LED ou les fours à convection), vous pouvez réduire votre consommation d'énergie et vos factures d'électricité.
5. Réduisez la consommation d'eau : les restaurants utilisent beaucoup d'eau pour le nettoyage et la préparation de la nourriture. En installant des robinets à faible débit ou en éduquant votre personnel à ne pas gaspiller l'eau, vous pouvez réduire votre consommation d'eau.
6. Sensibilisez vos clients : sensibilisez vos clients à l'importance du développement durable en affichant des informations sur vos pratiques écologiques, en utilisant des matériaux de marketing écologiques et en encourageant les clients à adopter des pratiques écologiques lors de leur visite dans votre restaurant.

En adoptant ces pratiques, vous pouvez contribuer à rendre votre restaurant plus durable et respectueux de l'environnement tout en améliorant l'expérience de vos clients.

Source : <https://openai.com/blog/chatgpt> -

Date de consultation : 20 mars 2023

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STS	Sujet E2	Page 9 sur 11

Document 8 – Les échos du tri



(...) Les critères pour établir la classification d'un hôtel évoluent. Le développement durable prend une place importante et depuis le 1er avril 2022, les hôtels ont l'obligation de mettre en place un système de tri des déchets à disposition de la clientèle. Les économies d'eau et d'énergie, le recyclage, une meilleure gestion des déchets, l'utilisation de circuits courts dans la restauration, la formation du personnel ou encore la sensibilisation de la clientèle sont désormais des facteurs qui comptent pour le classement hôtelier. On vous en dit plus sur la gestion des déchets en vous proposant un système de collecte des déchets directement dans la chambre.

Classement hôtelier – De nouveaux critères obligatoires sur la gestion des déchets

Le classement hôtelier, celui qui permet de définir si un établissement détient 2, 3, 4 ou 5 étoiles, dépend de nombreux critères. Ce classement a été mis en place en 1930 et est soumis à des mises à jour régulières. Les temps changent, les habitudes, les besoins, il est prévu que ces critères soient réévalués tous les 5 ans. La dernière mise à jour datait de 2016. La révision de 2022 a permis de supprimer certains obsolètes, comme la mise à disposition obligatoire d'une radio, d'un lecteur DVD, d'un fax... Elle a aussi et surtout permis d'intégrer de nouveaux critères actuels, le développement durable prenant une place importante. 27 critères sont maintenant à respecter, contre 13 auparavant, dont 12 seront des critères obligatoires, contre 3 auparavant.

L'objectif est clair : « faire de l'Hexagone la première destination touristique mondiale durable d'ici 2030 ». L'attente des français en termes de développement durable est grandissante. Les actions écologiques mises en place sont un critère de choix d'un établissement d'hôtellerie-restauration. La gestion des déchets est ainsi primordiale, voici les obligations :

1. Réduction des déchets

Il est obligatoire pour les hôtels de mettre en œuvre au moins une mesure de réduction des déchets.

Voici une liste non exhaustive d'actions à mettre en place :

- **Utilisation de contenants réutilisables** : ce peut-être des carafes d'eau dans les salles de réunion, en alternative aux bouteilles d'eau individuelles.
- **Mise en place de la consigne** : de nombreux fournisseurs de produits aux hôtels se sont adaptés et proposent maintenant des contenants consignés.
- **Proposer des produits d'accueil rechargeables** : mettre donc en place un distributeur de savon ou de shampoing dans la douche et n'acheter que des recharges.
- **Limitier les portions individuelles.**
- **Limitier l'usage de contenants à usage unique.**
- **Mettre en place un système de compostage** : une fois collectés, les déchets organiques peuvent être compostés pour être réemployés au sein de l'hôtel. Des sociétés de collecte de ces déchets compostables existent si vous ne souhaitez pas traiter ces déchets en interne

2. Tri et recyclage

Il est obligatoire de mettre en place un système de tri des déchets à disposition de la clientèle. Des conteneurs ou poubelles de tri doivent être disposées dans des lieux accessibles aux clients : chambres, couloirs, espaces communs, etc.

Pour l'homologation de l'hôtel, l'inspecteur vérifiera l'existence d'un système de tri des déchets dans votre établissement. Vous devez aussi afficher clairement les consignes de tri.

En 2012, nous avons pris les devants et conçu la première poubelle de tri sélectif pour chambres d'hôtels. Notre Selectibox a été développée avec et pour les hôtels. Nous avons collaboré avec le personnel d'entretien, les dirigeants d'établissements, et bien sûr les usagers.

Notre corbeille de tri d'hôtel est donc compacte, didactique, discrète et élégante, facile d'entretien, composable sur-mesure, et fabriquée en France.

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STS	Sujet E2	Page 10 sur 11

Le tri des déchets peut aussi être proposé dans un couloir par exemple. Les clients laisseront leurs journaux, papiers, cartons, sur le bureau. Et le personnel d'entretien se chargera de placer ces déchets dans les bons contenants placés dans les couloirs.

Nous pensons, chez Selectibox, que les clients sont prêts à trier directement leurs déchets en chambre, à condition que la poubelle de tri ne soit pas un centre de tri trop imposant !



Ils font pour la plupart leur tri sélectif chez eux, à la maison. Ce geste est devenu habituel et courant. Il est alors normal pour eux de trier leurs déchets lors de leurs déplacements professionnels, ou en vacances.

Une corbeille de tri dans la chambre permet aussi de mieux communiquer sur votre engagement développement durable !

Les établissements hôteliers doivent également trier leurs propres déchets comme les déchets polluants ou dangereux (graisses / huiles, piles, ampoules, encres, etc.).

Produits d'accueil

Ce n'est pas obligatoire, mais la présence d'au moins deux produits d'accueil écologiques dans la salle de

bains est fortement conseillée. Ils doivent être certifiés par des labels respectueux de l'environnement, comme par exemple **Ecocert**, Fairtrade, etc. Ce peut être du shampoing, gel douche, savon, etc.

Toujours de manière non obligatoire, la présence, d'au moins un **contenant écologique pour les produits d'accueil**, est conseillée. Ces contenants peuvent être réutilisables, rechargeables, biodégradables.

Produits d'entretien

Il est obligatoire d'utiliser au moins un produit d'entretien écologique, respectueux de l'environnement. Ces produits doivent être labellisés par l'**Ecolabel européen**, Ecocert, etc.

Source : <https://selectibox.com>
Date de consultation : 05 Avril 2023

CAPET EXTERNE	Section hôtellerie-restauration	Session 2024
Option STS	Sujet E2	Page 11 sur 11