

SESSION 2021

**CAPET
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP**

Section : HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option : SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

**COMPOSITION DE SCIENCES ET TECHNOLOGIES
DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION**

Durée : 5 heures

Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.

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

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.

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPET de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDE	8510E	101	3878

► **Concours externe du CAFEP-CAPET de l'enseignement privé :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EDF	8510E	101	3878

CŒUR DE VILLE

Le sujet comporte 9 pages. Dès que celui-ci vous est remis, assurez-vous qu'il est complet. L'énoncé est composé de quatre dossiers indépendants qu'il est préférable de traiter dans l'ordre indiqué.

SOMMAIRE		page
Contexte professionnel		2
Dossier 1	Définition du concept	3
Dossier 2	Définition de l'offre commerciale	3
Dossier 3	Choix du personnel et politique sociale	3
Dossier 4	Responsabilité sociétale des entreprises	4

DOSSIERS DOCUMENTAIRES		page
Annexe 1	Cahier des charges de l'appel d'offres	5
Annexe 2	La Bourgogne - tradition à la française	6
Annexe 3	La répartition des consommations énergétiques en restauration, avec ou sans contrat de maintenance	7
Annexe 4	L'hôtellerie - restauration face à la difficulté de recrutement	8
Annexe 5	Quelles perspectives pour les restaurants après le covid-19 ?	9

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Quetigny, ville de Côte d'Or en Bourgogne, compte environ 10 000 habitants. Elle est située dans l'agglomération dijonnaise et proche des axes autoroutiers européens. La population est en constante augmentation et attire notamment des familles de catégories socio-professionnelles supérieures.

La ville désire redynamiser l'attractivité et l'économie de son centre-bourg, trop longtemps délaissé au profit des centres commerciaux environnants et d'établissements de restauration de chaîne.

Quetigny a un projet de réhabilitation de sa place centrale qui repose sur les axes suivants :

- ▶ Requalification et ouverture de la place centrale pour une meilleure visibilité des commerces existants et une accessibilité pour tous.
- ▶ Construction d'un équipement d'animation culturelle, d'un pavillon restauration, de 10 cellules commerciales, d'un pôle santé, d'une épicerie locale bio et de 260 nouveaux logements.
- ▶ Aménagement privilégiant les mobilités douces (piétons, vélos, etc...).

Cet ambitieux projet de restructuration baptisé « Cœur de Ville » doit également tenir compte de la modification des pratiques alimentaires liée au contexte sanitaire dégradé.

Dans le cadre de ce projet, la municipalité de Quetigny est à la recherche d'un porteur de projet indépendant non franchisé pour exploiter le nouveau pavillon qui constituera le seul point de restauration de la place centrale. Ce nouvel établissement devra privilégier les produits locaux.

Vous êtes candidat(e) auprès de la municipalité pour exploiter le futur point de restauration du centre-ville.

La ville a déjà reçu le dossier d'un concurrent qui souhaite développer une offre de restauration gastronomique, mais elle trouve cette proposition trop éloignée des attentes de la clientèle ciblée. Vous développez votre offre de candidature en traitant chaque dossier.



DOSSIER 1 – DÉFINITION DU CONCEPT

Pour répondre à l'appel d'offres réalisé par la mairie de Quetigny, vous commencez par poser les bases de votre futur concept.

- 1.1 Définir le concept de restauration en tenant compte des nouvelles tendances de consommation (cadre ou ambiance, type de service, contenants, supports de vente, etc.). Montrer en quoi le concept proposé est pertinent et répond au cahier des charges.
- 1.2 Préciser et justifier la typologie des produits à utiliser, le concept de fabrication, le mode de liaison, le mode de distribution.
- 1.3 Schématiser le système de restauration.

DOSSIER 2 – DÉFINITION DE L'OFFRE COMMERCIALE

Pour compléter votre réponse au cahier des charges, vous proposez un exemple d'offre commerciale à l'ouverture de votre établissement, qui permet de mettre en valeur la cuisine locale et de terroir.

- 2.1 Établir un menu du jour pour le déjeuner en semaine. Justifier vos choix.
- 2.2 Élaborer un menu carte pour le soir et les week-ends. Justifier vos propositions.
- 2.3 Proposer une adaptation de votre offre commerciale permettant le maintien de votre activité dans le cadre d'un contexte sanitaire dégradé.

DOSSIER 3 – CHOIX DU PERSONNEL ET POLITIQUE SOCIALE

Afin de réaliser un recrutement de qualité, vous souhaitez mettre en place une politique de recrutement et de fidélisation de vos employés favorisant le bien-être au travail et l'attractivité de votre établissement.

- 3.1 Expliquer les moyens que vous comptez mettre en œuvre pour recruter et fidéliser votre personnel en cuisine.
- 3.2 Présenter la fiche de poste pour le recrutement de votre commis de cuisine.
- 3.3 Déterminer le nombre d'employés à embaucher en cuisine et justifier votre démarche.
- 3.4 Planifier un emploi du temps hebdomadaire « type » du personnel de cuisine et justifier vos choix.

DOSSIER 4 – PRISE EN COMPTE DE L'IMPACT DE L'ACTIVITE SUR L'ENVIRONNEMENT

Le secteur de la restauration est particulièrement énergivore, en raison notamment de l'utilisation des matériels spécifiques en cuisine. Ces équipements ont un impact fort sur l'environnement et le budget de l'entreprise.

- 4.1 Préciser les leviers que vous comptez utiliser pour maîtriser la consommation énergétique de l'établissement.
- 4.2 Justifier le choix des cuissons retenues pour vos plats principaux en identifiant les équipements permettant de favoriser une consommation raisonnée de l'énergie.

ANNEXE 1 – CAHIER DES CHARGES DE L'APPEL D'OFFRES

Afin de vérifier la viabilité de l'offre de restauration proposée dans le projet « Cœur de Ville », la municipalité a mené une étude de faisabilité qui a permis d'établir le cahier de l'appel d'offres dont les principaux éléments figurent ci-dessous.

A/ Les caractéristiques du local :

Surface totale de 150 m² hors terrasse avec la préconisation suivante : 60 m² pour le restaurant, 30 m² pour la cuisine, 10 m² pour les toilettes, 20 m² pour les réserves, 30 m² pour le bar.

Un conduit de cheminée a été prévu par l'architecte à la jonction de la cuisine et de la salle. Pas de droit d'entrée. Base loyer annuel : 13 500 € hors taxes, hors charges. Local livré semi-fini (hors d'eau, hors d'air, fluide en attente).

Démarrage de l'exploitation au 1^{er} octobre 2021.

B/ Les caractéristiques de l'offre :

- Favoriser la restauration de type « bistrot » en proposant un menu du jour et un menu-carte succinct soir et week-end.

- Mettre en place un service rapide pour les midis en semaine. Le menu du jour devra être compris entre 13 et 17 € hors boissons.

- Valoriser le « fait maison » et les produits locaux. L'offre devra être renouvelée régulièrement.

- Un service « limonade, pâtisserie, glace » adapté aux besoins des clients de la zone de chalandise pourrait être proposé en dehors des heures des repas et surtout les mercredi et dimanche, jours de marché.

- L'activité de restauration vise essentiellement une clientèle de salariés du centre-ville le midi, une clientèle familiale et locale le soir.

- La proposition commerciale doit permettre de satisfaire tant la clientèle touristique que locale. Elle permet d'assurer la pérennité de l'activité en cas de dégradation du contexte sanitaire (limitation des déplacements inter-régionaux, etc.).

- L'offre doit prendre en compte la responsabilité sociétale et environnementale de l'entreprise.

C/ Les données prévisionnelles :

La masse salariale est évaluée à 35% du chiffre d'affaires (CA) hors taxes (HT) prévisionnel total. Le salaire moyen annuel charges comprises d'un salarié est évalué à 30 000 €.

À titre indicatif, le chiffre d'affaires annuel prévisionnel hors boissons devrait être de 440 000 € HT, ce qui correspond à environ 90 couverts/jour avec un ticket moyen de 15 € HT hors boissons le midi et de 23 € HT hors boissons le soir (sur une base de 250 jours/an).

Le CA des boissons devrait représenter environ 30 % du CA HT prévisionnel hors boissons.

ANNEXE 2 – LA BOURGOGNE - TRADITION À LA FRANÇAISE



Du Bassin parisien aux confins du Sillon rhodanien, la Bourgogne est empreinte de son histoire. De vestiges gaulois en clochers romans, des villes d'art aux splendeurs des châteaux, cette région est riche avec Dijon, capitale ducale devenue capitale régionale, Beaune et ses hospices, Nevers et la Loire sans oublier Mâcon et Auxerre.

Tradition de haute cuisine, dont la réputation mondiale s'ajoute à celle de son vignoble, la Bourgogne est célèbre pour ses escargots en Pays d'Othe, pour ses charcuteries comme la rosette du Morvan ou l'andouillette de Chablis. L'Auxerrois nous offre ses truffes aux arômes de noisette tandis que Charolles, berceau de la race charolaise rivalise avec la Bresse et ses célèbres volailles à crête rouge.

Depuis La Varenne, auteur d'un des premiers livres de cuisine (« Le cuisinier français »), jusqu'à Fernand Point et Alexandre Dumaine, la Bourgogne compte parmi ses enfants des noms illustres dans l'histoire de l'art culinaire. Et n'oublions pas que Belley était la ville natale de Brillat-Savarin.

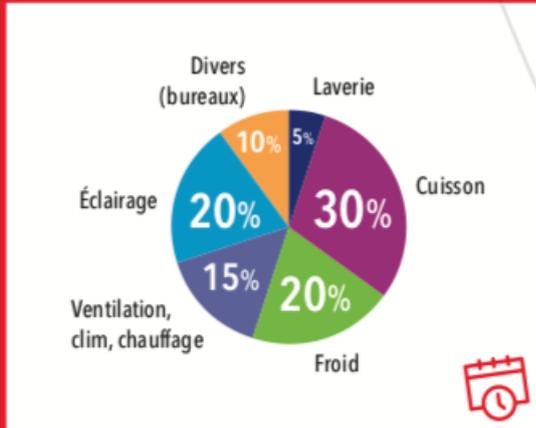
Les Bourguignons apprécient une cuisine relevée, qui marie l'acidité du vinaigre ou des cornichons, la saveur piquante de la moutarde et la saveur salée du lard fumé. L'onctuosité des sauces, renforcée par la présence de l'oignon, se retrouve dans les nombreux ragoûts. Douceur enfin pour les légumes, le plus souvent cuisinés à la crème.

Mais, surtout que serait la cuisine bourguignonne sans le vin ?

*Source : www.cuisinealafrancaise.com
Septembre 2020*

ANNEXE 3 – LA RÉPARTITION DES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES EN RESTAURATION, AVEC OU SANS CONTRAT DE MAINTENANCE

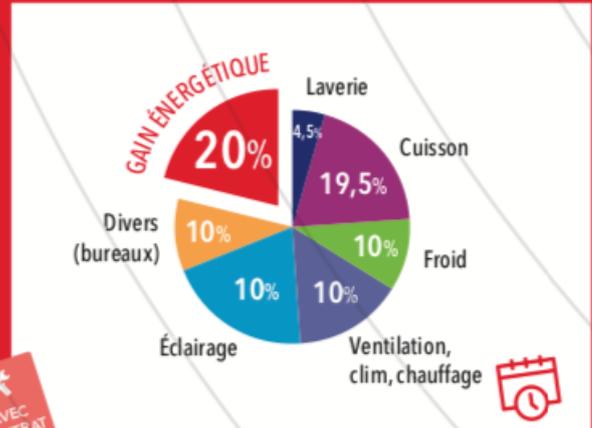
Consommation moyenne énergétique dans un restaurant de 80 couverts



Sans contrat de maintenance
Durée de vie des équipements

5 à 7 ans

Risque de pannes multiplié par 2



Avec contrat de maintenance
Durée de vie des équipements

7 à 10 ans

Source : www.quietalis.com
Janvier 2019

ANNEXE 4 – L'HÔTELLERIE-RESTAURATION FACE AUX DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT

Explications des difficultés de recrutement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration



Source : <http://www.carriererestaurant.com/actualite/emploi/2611/l-hotelier-restauration-face-a-la-difficulte-des-recrutements>

ANNEXE 5 – QUELLES PERSPECTIVES POUR LES RESTAURANTS APRES LE COVID-19 ?

Avec un début de déconfinement prévu pour le 11 mai 2020, tous les secteurs commencent à redémarrer petit à petit leur activité en imaginant de nouvelles solutions. Comptés parmi les domaines les plus affectés par la pandémie de coronavirus, les restaurants, les cafés et les hôtels doivent désormais apporter d'autres perspectives pour pouvoir procéder à la réouverture.

Quelles sont les mesures prises ?

Dans un restaurant, l'espacement des tables doit être une mesure qu'il faut respecter. Conscients que le nombre de clients n'arrivera pas encore à combler une salle entière, les responsables ont décidé de retirer des tables pour donner davantage d'espace aux clients et les rassurer. Il est important de préciser que les serveurs et le responsable de salle restent à la disposition des clients pour répondre à chacune de leurs demandes, notamment le changement de table afin d'être plus isolé du reste du monde. [...]

Un nouveau packaging

Le confinement a été un moment pour penser à l'avenir de la planète, surtout de l'écosystème. Les points de vente de restauration rapide vont utiliser un packaging adapté qui vise à gaspiller moins pour respecter l'environnement. Après le Covid, le gaspillage et le packaging ne sont pas les seuls éléments qui connaîtront un changement. Le responsable va se lancer dans un nouveau mode de consommation de la cuisine rapide. [...]

Des services virtuels

Avec la crainte de la propagation du coronavirus, les restaurants optent pour la multiplication des solutions. [...]

Les restaurants se réinventent après le confinement

Les convives éloignés au restaurant, des petits déjeuners en buffet supprimés dans les hôtels et bien d'autres mesures sont prises par les restaurateurs après la vague de coronavirus qui a atteint la France. Effectivement, les professionnels de la restauration réinventent leur métier pour donner une assurance aux consommateurs après le Covid. [...]

*Source : data-b.com
<https://data-b.com/actu/quelles-perspectives-pour-les-restaurants-apres-le-covid-19>
24 avril 2020*