

SESSION 2025

**CAPLP ET CAFEP
CONCOURS EXTERNE**

Section

HÔTELLERIE – RESTAURATION

Option

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

Épreuve écrite disciplinaire

L'épreuve consiste en l'exploitation d'une étude de cas mobilisant les compétences et connaissances du candidat en matière de culture professionnelle. Les dossiers documentaires de l'étude de cas et les mises en situation abordent les domaines :

- de la technologie professionnelle ;*
- du management et de l'environnement économique, social et juridique des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.*

Le sujet de l'épreuve est spécifique à l'option choisie.

Durée : 5 heures

L'usage de la calculatrice est autorisé dans les strictes modalités relevant de la circulaire de la circulaire du 17 juin 2021 publiée au BOEN du 29 juillet 2021.

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 en-tête de votre copie. Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFE	8510J	101	9311

► Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
EFF	8510J	101	9311

Contexte Professionnel

Vous êtes chef du complexe hôtelier de 150 chambres « Le Diamant des Alpes**** » ouvert toute l'année à Megève, dirigé par la même famille depuis 1950. Deux sœurs en assurent actuellement la direction. Vous êtes en charge de l'organisation et de la gestion des différents pôles de restauration de l'établissement ainsi que de la communication.

L'hôtel a la chance de posséder une fromagerie « Les Joyaux des Alpagnes » qui offre une sélection de fromages transalpins affinés maison, préparés par le Maître affineur, avec un espace de vente ouvert dans la galerie du complexe.

Cet hôtel accueille une large clientèle étrangère et accorde une grande importance à faire découvrir les produits emblématiques du terroir français, tels que les produits laitiers, notamment le fromage. La galerie oriente les clients vers trois types de restauration :

- Un restaurant gastronomique « L'Écrin des alpagnes », que vous dirigez. Il propose une carte courte et un menu réalisé en fonction du marché. L'ambiance y est cozy et chaleureuse avec sa cheminée centrale. 60 couverts sont servis le soir du mardi au samedi.
- Un bistrot savoyard « Le Bistrot des Aravis » qui offre une cuisine traditionnelle régionale. Il peut accueillir jusqu'à 90 couverts par service midi et soir 7J/7. Une salle modulable peut s'ouvrir sur la salle du restaurant gastronomique pour l'organisation d'événements importants.
- Un bar à vin « Le Persan » qui met en avant une formule de restauration à la planche en accord avec des vins de domaines savoyards mais également des crus d'exception puisés dans la cave de l'hôtel. Il peut accueillir jusqu'à 40 personnes en mange debout.

Vous dirigez une équipe en cuisine composée de 18 salariés logés dans un chalet à proximité de l'établissement.

Avant la saison d'hiver, le directeur vous demande de concevoir l'organisation du pôle de restauration et la création des cartes des différents restaurants.



Source : www.tripadvisor.fr – consulté et modifié par l'auteur le 04/10/2024

Présentation des missions

Missions	Thèmes abordés	Références aux supports proposés	Annexes à compléter	Activités
Mission 1	L'organisation de la production culinaire	<p>Document 1 : Salon de l'agriculture et Tomme au génépi</p> <p>Document 2 : Assortiment de fromages</p>	<p>Annexe 1 : Fiche technique du dessert</p> <p>À rendre avec la copie</p>	<p>1. Proposer un menu dégustation et les ajustements nécessaires</p> <p>2. Compléter la fiche technique du dessert</p> <p>3. Créer un bon de commande valorisé</p>
Mission 2	Les concepts de restauration	<p>Document 3 : « La Foodameuse »</p>		<p>4. Réaliser un document destiné à présenter le projet « La Foodameuse »</p> <p>5. Présenter une fiche de poste</p>
Mission 3	L'évolution de la cuisine	<p>Document 4 : Recette archive de leur grand-mère</p> <p>Document 5 : La cuisine du Bistrot des Aravis</p>		<p>6. Proposer une adaptation allégée</p> <p>7. Réaliser un protocole de fabrication</p> <p>8. Rédiger un courrier</p>
Mission 4	La rationalisation des coûts	<p>Document 6 : Tableau d'amortissement du lave-batterie</p> <p>Document 7 : L'IA, future révolution dans la restauration ?</p> <p>Document 8 : Qu'est-ce qu'un « usage » en droit du travail ?</p>		<p>9. Indiquer l'intérêt du tableau d'amortissement</p> <p>10. Justifier le calcul du montant de la 1^{ère} annuité</p> <p>11. Préciser les options qui s'offrent au responsable en fin d'amortissement</p> <p>12. Présenter les avantages et les inconvénients liés à l'utilisation de l'IA en hôtellerie restauration</p> <p>13. Vérifier la légalité de supprimer un « usage »</p> <p>14. Proposer deux actions de solutions argumentées</p>

Mission 1 : L'organisation de la production culinaire

À l'occasion des 75 ans de l'hôtel « [Le Diamant des Alpes****](#) », une tomme au gémépi a été créée par le Maître affineur (document 1), et fabriquée par la fromagerie de l'hôtel. Celle-ci a obtenu une médaille d'or au salon de l'agriculture en 2025. Pour célébrer l'évènement, vous organisez à la fin du mois de février, en collaboration avec vos fournisseurs locaux, une soirée de gala mettant en avant les produits laitiers de France et de l'étranger.

- 1. Dans un tableau structuré, proposer un menu dégustation en 7 services. Décrire chaque mets en mettant en valeur les produits laitiers français et européens labellisés. Puis proposer les ajustements nécessaires du menu dégustation en conservant l'esprit de chacun des plats, pour les personnes se déclarant allergiques au lactose.**

Lors de la préparation de l'évènement vous créez un dessert à base de fromage (document 2).

- 2. Compléter la fiche technique de votre dessert pour 8 personnes. (Annexe 1 à rendre avec la copie)**

Afin de calculer le coût de revient du dessert pour la soirée de gala, qui accueillera 150 convives, le gestionnaire exige un bon de commande.

- 3. Créer le bon de commande valorisé pour le dessert de cette soirée.**

Mission 2 : Les concepts de restauration

Dans le but de faire connaître votre établissement sur les pistes de ski, votre direction, en partenariat avec un carrossier local, a conçu une dameuse aménagée en Food truck (document 3), « [La Foodameuse du Diamant des Alpes](#) ». Afin d'associer le personnel à la vie de l'entreprise, les deux sœurs dirigeantes, rendent compte régulièrement de leurs choix de développement stratégique à l'ensemble du personnel.

Après la présentation du projet Foodameuse en début de saison hivernale, vous organisez la partie restauration. Lors d'une réunion d'équipe, vous formulerez vos intentions qui prennent en compte les objectifs en corrélation avec l'identité de l'établissement.

- 4. Réaliser une note d'information destinée à présenter le projet Foodameuse à vos collaborateurs. Illustrer par des exemples de productions réalisées (maximum 5), les contenants utilisés, le concept de production choisi ainsi que le mode de distribution.**

La « Foodameuse » sera ouverte 7J/7, un cuisinier assurera la production et la distribution à son bord. Afin de définir les tâches quotidiennes de cette fonction une fiche de poste sera nécessaire.

- 5. Présenter la fiche de poste pour le cuisinier qui gèrera ce point de restauration.**

Mission 3 : L'évolution de la cuisine

Une enquête de satisfaction, a été réalisée auprès de la clientèle du « **Diamant des Alpes** ». Celle-ci met en évidence un décalage des prestations proposées par « **Le Bistrot des Aravis** » par rapport aux attentes de la clientèle. En effet, il en ressort que cette dernière souhaite pouvoir déguster des plats traditionnels allégés d'un point de vue calorique.

6. Proposer une adaptation allégée des plats phares du restaurant :

- **L'omble chevalier sauce beurre blanc et polenta**
- **La tartiflette**
- **La tarte aux myrtilles.**

En fouillant dans les archives de l'hôtel, vous trouvez une recette de yaourts réalisée à base de lait de Tarentaise écrite par la grand-mère des dirigeantes (document 4). Pour diversifier l'offre de produits laitiers et répondre aux attentes de la clientèle, vous décidez de les proposer sur le plateau de fromage.

7. Réaliser, sous forme d'un schéma, un protocole actualisé et adapté à la fabrication de ces yaourts. Identifier les points critiques.

Les locaux de production du « **Bistrot des Aravis** » ont été rénovés pour la dernière fois en 1984 (document 5), de nombreux aménagements et remplacements d'équipements seraient à prévoir et permettraient des économies d'énergie mais aussi un gain de productivité. Vous devez convaincre la direction d'engager des investissements de matériel fixe en donnant des exemples d'équipements économes et performants.

8. Rédiger un courrier à l'intention de votre direction exposant vos arguments quant à l'acquisition de trois équipements (hors lave-batterie). Préciser les avantages qu'ils apporteront.

Mission 4 : La rationalisation des coûts

Lors d'une réunion avec le service financier, le responsable attire votre attention sur une rationalisation nécessaire des coûts de l'entreprise. Trois points sont à l'ordre du jour :

- La justification des investissements
- L'utilisation de l'Intelligence Artificielle en restauration
- La gestion financière des ressources humaines.

Vous avez fait l'acquisition d'un nouveau lave-batterie à faible consommation d'eau (document 6).

9. Indiquer l'intérêt pour une entreprise de recourir à l'amortissement lors de l'achat d'un matériel fixe.

10. Justifier par le calcul le montant de la 1^{ère} annuité du tableau d'amortissement.

11. La valeur nette comptable sera nulle fin 2030. Préciser quelles sont les options possibles qui s'offrent au responsable quant à l'utilisation du lave-batterie en fin d'amortissement.

Toujours soucieux de réduire les coûts, le responsable vous demande de réfléchir à l'intérêt d'envisager l'utilisation de l'I.A. pour certaines activités de l'entreprise (document 7)

12. Présenter sous forme d'un tableau deux avantages, un financier et un commercial et deux inconvénients liés à l'utilisation de l'Intelligence Artificielle en hôtellerie restauration.

Pour réduire les coûts salariaux, vous envisagez de réduire la partie variable de la rémunération, en supprimant la prime annuelle d'« usage » attribuée à vos salariés en CDI (document 8).

13. Vérifier la légalité de la décision, justifier votre réponse.

14. Proposer deux actions destinées à compenser la perte de cet « usage ».



Source : www.salon-agriculture.com – consulté le 04/10/2024

Tomme au génépi



Lait de vache - Pâte pressée C'est un fromage fantaisie et très confidentiel. Il est produit à partir d'une tomme de vache qui va être parfumée au génépi. Le génépi est une plante aromatique typique des montagnes savoyardes qui pousse dans des univers minéraux à plus de 2000 m d'altitude. Il existe plusieurs méthodes pour parfumer ce **fromage** la première étant de recouvrir la tomme de brins de génépi, laissant ainsi la plante infuser dans le **fromage**. La deuxième méthode consiste à laver régulièrement la tomme avec une liqueur de génépi. Le **fromage** prend ainsi la saveur de la plante et garde une grande souplesse.

Source : www.legourneur.fr – consulté le 04/10/2024

Document 2 : Assortiment de fromages français et étrangers



Source : www.fromages-aop.com – consulté le 04/10/2024 et modifié par l'auteur le 04/10/2024

Document 3 : « La Foodameuse »



Source : www.ledauphiné.com - Au food-truck dameuse Le Barbotin du 21 Décembre 2021- consulté le 04/10/2024

Recette yaourt au lait de Tarentaise



Pour 1l de lait cru que vous avez bouilli et refroidi tiède vers les 50° c, prévoyez un yaourt nature de 15cl. Délayez le yaourt progressivement avec le lait, fouetter énergiquement. Mettez en 8 pots de 15cl et placer dans la yaourtière, que vous fermerez et mettez au bord de la cheminée pendant 6h.

Vous pourrez conserver vos yaourts ainsi 15 jours.

Document 5 : La cuisine du Bistrot des Aravis



Source : Photographie de l'auteur le 04/10/2024

Document 6 : Tableau d'amortissement du lave-batterie

Lave-batterie à faible consommation d'eau		Coût d'acquisition :		30 000,00€ TTC	
		Durée d'utilisation :		5 ans	
Date d'acquisition :		10/03/2025		Taux d'amortissement linéaire :	20%
				Valeur résiduelle :	
Date	Base Amortissable	Annuité d'amortissement	Amortissements cumulés	Valeur nette comptable	
31/12/2025	25 000,00	4 027,78	4 027,78	20 972,22	
31/12/2026	25 000,00	5 000,00	9 027,78	15 972,22	
31/12/2027	25 000,00	5 000,00	14 027,78	10 972,22	
31/12/2028	25 000,00	5 000,00	19 027,78	5 972,22	
31/12/2029	25 000,00	5 000,00	24 027,78	972,22	
31/12/2030	25 000,00	972,22	25 000,00	0	

Source : créé par l'auteur le 04/10/2024

Gestion prédictive des stocks, systèmes de vente intelligents, commande vocale... L'intelligence artificielle a de nombreuses cartes à jouer auprès des restaurateurs.

“L'IA est encore sous-utilisée en restauration, mais le potentiel est énorme”, juge Nicolas Nouchi, directeur Insights de CHD Expert Datassential. Des solutions permettent ainsi d'optimiser le coût matière, tout en limitant le gaspillage alimentaire : elles peuvent prédire les ventes futures en prenant en compte des facteurs externes (météo, vacances, événements sportifs...) et générer automatiquement les commandes fournisseurs. Elles référencent aussi les grammages d'ingrédients pour chaque recette ce qui permet aux restaurateurs d'éviter surstockage inutile ou ruptures de stock et donnent accès en temps réel au coût matière et à la marge brute réelle. [...]

Des systèmes de vente intelligents

Tout comme Spotify ou YouTube suggèrent du contenu personnalisé en fonction des préférences d'un utilisateur, les systèmes de vente intelligents sont, quant à eux, capables de doper les ventes : via des bornes de commande, des applications ou tablettes disponibles à table, ils proposent des items de menus aux clients, en se basant sur l'analyse de leur comportement, sur les tendances du moment ou même en fonction de la météo. Pour Nicolas Nouchi, “l'IA représente un vrai gain de temps, extrêmement utile notamment pour la prise de commande ou le paiement dans des restaurants du quotidien ou le soir pour les « happy hours ». Elle permet au restaurateur de se concentrer sur des tâches à plus grande valeur ajoutée. Du côté des serveurs, cela ferait évoluer le métier, sans retirer l'aspect humain et les moments d'échange ”. [...]

ChatGPT, vraie boîte à outils

ChatGPT est, selon Nicolas Nouchi, une précieuse boîte à outils : “Avec ChatGPT, un restaurateur peut constituer son menu de A à Z. S'il l'informe bien sur son type de restaurant et sa clientèle, ChatGPT est capable de lui donner de nouvelles recettes ou de pimper une recette classique comme la blanquette de veau. Cet outil peut même l'aider à construire son site internet ou à améliorer son référencement.” [...]

Source : l'Hôtellerie restauration n°3807 – consulté 04/10/2024

L'usage est un avantage accordé librement et de manière répétée par un employeur à ses salariés. L'employeur peut le supprimer mais il doit respecter certaines règles.

Un usage d'entreprise correspond à une pratique instaurée par l'employeur qui se concrétise par l'attribution d'un avantage au profit des salariés. Cela peut être, par exemple, le versement d'une prime annuelle ou de chèques-cadeaux, de congés supplémentaires, ... Cet avantage n'est donc prévu ni par un accord de branche, ni par une convention collective, ni par le contrat de travail.

Les conditions pour qu'un avantage devienne un usage

Cet avantage social acquiert la qualité d'usage s'il présente à la fois un caractère de constance, de généralité et de fixité.

- La généralité signifie qu'il s'agit d'un avantage accordé à tous les salariés ou à une catégorie d'entre eux.
- L'avantage est accordé de façon constante, ce qui suppose une répétition dans son attribution (par exemple, une prime versée régulièrement pendant plusieurs années).
- L'usage est fixe, ce qui implique qu'il est déterminé selon des règles préétablies et précises, par exemple une prime dont le mode de calcul dépend d'un critère précis, même si son montant varie.
- Le salarié qui se prévaut d'un usage doit en apporter la preuve (Cass. Soc. 22 juin 1988).

La prime ou l'avantage doit donc avoir été versé un certain nombre de fois au cours des années précédentes. Il n'existe pas de durée minimale durant laquelle l'avantage doit être octroyé ou de nombre minimal de mise en œuvre de la pratique. [...]

En revanche, le versement d'une prime annuelle semble constituer un usage à partir de la troisième année de paiement. La Cour de cassation a déjà considéré que le versement pendant trois ans d'une prime de fin d'année à l'ensemble du personnel justifiant d'une ancienneté de six mois constituait bien un usage (Cass. Soc. du 20 juin 1984, no 81-42.917).

Comment remettre en cause un usage

Une fois que cet avantage répond aux caractéristiques de l'usage, cela lui confère certains droits et l'employeur ne peut pas le remettre en cause ni le dénoncer sans respecter une procédure particulière.

Il doit notamment informer par écrit chaque salarié au préalable de la dénonciation de cet usage, ainsi que les représentants du personnel s'il y en a. L'employeur doit aussi respecter un délai de préavis suffisant entre l'information et l'application effective de la disparition de l'usage. [...]

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

