

SESSION 2026



**CAPET et CAFEP/CAPET**  
**(BAC +3)**  
Concours externe

Section

**HÔTELLERIE – RESTAURATION**

Option

**Sciences et technologies culinaires**

**Épreuve d'admissibilité 2**

*L'épreuve consiste à traiter, à travers une série de questions, une situation professionnelle donnée, liée à l'option choisie (STC ou STS), à partir d'un dossier documentaire qui peut comporter un document en anglais.*

*Elle a pour objectif de vérifier l'aptitude du candidat à identifier les enjeux de la situation professionnelle donnée, à analyser le dossier documentaire en mobilisant ses connaissances. Elle permet d'apprécier, également, la capacité du candidat à s'exprimer à l'écrit avec clarté.*

**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.

**Le sujet comporte 5 pages.**

**Dès que celui-ci vous est remis, assurez-vous qu'il est bien complet.**

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.**

## 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.

### **CAPET EXTERNE - HÔTELLERIE – RESTAURATION**

Option

#### **Sciences et technologies culinaires**

► Concours externe du CAPET de l'enseignement public :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
LDE	8510E	102	4062

► Concours externe du CAPET de l'enseignement privé :

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
LDL	8510E	102	4062





## SARL « Prestige Traiteur »

« Prestige Traiteur » est une société à responsabilité limitée basée à Nîmes, spécialisée dans l'organisation de réceptions d'envergure.

Dans le cadre d'une consultation, la municipalité de Nîmes souhaite confier à ce prestataire, l'organisation d'un dîner de remerciements réunissant 1 000 convives aux Arènes de Nîmes, le mardi soir suivant la fêria de Pentecôte.

Cet événement vise, en outre, à mettre à l'honneur les commerçants et les associations mobilisés pendant cet événement populaire, tout en valorisant les traditions, la culture et le terroir régional.

La conception et la réalisation de ce projet constituent un défi majeur : garantir une qualité gastronomique, respecter les normes sanitaires, répondre aux exigences logistiques, assurer l'accueil et le confort de 1 000 invités, dans un site classé soumis à des contraintes particulières.

À partir de vos connaissances et des ressources documentaires fournies, il vous est demandé de traiter de façon structurée et argumentée les questions suivantes :

Quelles sont les contraintes d'organisation d'une prestation délocalisée de grande envergure ?

Quelles solutions doivent être mises en œuvre pour assurer la réussite de cette prestation ?

Que pourriez-vous proposer en matière de prestations culinaires et d'organisation ?

<b>Dossier documentaire</b>		<b>Pages</b>
Document 1	Expression de la demande du client du dîner aux Arènes de Nîmes	2
Document 2	Gastronomie exceptionnelle et unique au cœur du désert d'Arabie Saoudite	2
Document 3	Un traiteur à l'image de sa clientèle « interview prontopro »	3
Document 4	Schéma des différentes liaisons	4
Document 5	Quelles normes doit respecter un laboratoire de traiteur ?	5
Document 6	Réussir son événement quand il pleut : Le guide du traiteur	5

## Document 1 : Expression de la demande du client du dîner aux Arènes de Nîmes

<b>De :</b>	adjoint.vieassociative@nimes.fr
<b>À :</b>	direction@prestigetraiteur-nimes.fr
<b>Date :</b>	10 janvier 2026 – 09:15
<b>Objet :</b>	Consultation – Organisation d’une soirée de remerciements aux Arènes de Nîmes

Madame, Monsieur,  
Chers amis,

Suite à notre dernière discussion, et dans le cadre de la consultation de prestataires traiteurs organisée par la municipalité de Nîmes, nous vous sollicitons pour l’organisation d’un dîner de remerciements réunissant un millier de convives dans les coursives des Arènes de notre bonne ville de Nîmes, le mardi soir suivant la fêria de Pentecôte.

Cet événement est destiné aux commerçants et associations nîmoises, particulièrement mobilisés et impactés chaque année par la fêria. La Ville souhaite qu’à travers ce dîner, soit mise en avant la richesse du terroir local et régional, dans un esprit de convivialité et de reconnaissance.

À ce titre, nous aimerions que la prestation intègre :

- un stand des Costières de Nîmes (valorisation des vins de l’appellation),
- la présence de producteurs locaux (tapenade, huile d’olive, fromages, etc.),
- et la mise en avant des spécialités culinaires régionales dans les choix proposés.

Nous attirons également votre attention sur la nécessité de prévoir une offre adaptée à tous les publics (alternatives végétariennes et sans gluten, boissons locales sans alcool).

La municipalité dispose pour cet événement d’un budget de 60 € HT par convive, hors mise à disposition des Arènes. Les boissons seront gracieusement offertes par l’interprofession des Costières de Nîmes.

Dans l’attente de votre retour et de vos propositions,

Veuillez recevoir, Madame, Monsieur, l’assurance de ma considération distinguée.

L’Adjoint municipal à la vie associative et aux événements  
Ville de Nîmes

## Document 2 – Gastronomie exceptionnelle et unique au cœur du désert d’Arabie Saoudite

Au cours du festival « Winter at Tantora » qui se tiendra cet hiver dans l’oasis d’ Al Ula, Potel et Chabot va réaliser une succession de dîners hors du temps sur le site archéologique de Al-Hijr, classé au patrimoine mondial de l’UNESCO...

À partir du 26 décembre, c’est en tout 20 dîners gastronomiques de 50 convives VIP qui vont avoir lieu pendant 2 mois et demi parmi les vestiges de la cité des Nabatéens de Madain Saleh.

Chaque semaine, un grand chef étoilé signera le menu de ce restaurant éphémère avec une vue imprenable sur les ruines historiques !

Source: <https://poteletchabot.com>

<b>CAPET EXTERNE</b>	<b>Section hôtellerie-restauration</b>	<b>Session 2026</b>
<b>Option STC</b>	<b>Sujet Épreuve 2</b>	<b>Page 2 sur 5</b>

### Document 3 – Un traiteur à l'image de sa clientèle « interview prontopro »

« La satisfaction client est au cœur de ma motivation. J'ai développé de belles relations avec mes équipes et j'apprécie vraiment de travailler avec eux. » – Nicolas Rousseau. Nicolas Rousseau a 35 ans est né à Paris. Réceptions Paris est une marque qu'il a créée en 2015, au début pour présenter ses services d'agent commercial traiteur à ses clients. Depuis ce début d'année, cette marque est devenue une société dont l'activité tourne autour du traiteur événementiel et du conseil en entreprise sur la restauration différée. Nicolas rapporte avoir « toujours été attiré par les métiers de bouche ». Après un bac commercial, il se dirige vers une formation en alternance de traiteur organisateur de réceptions avec l'école culinaire Européennes Parisienne le CEPROC. Depuis ces 18 ans, il est resté actif professionnellement dans ce domaine qui le passionne.

#### **Quels conseils donneriez-vous à un client qui souhaite organiser un événement inoubliable ?**

Il est important de consulter plusieurs professionnels du secteur, de comparer, d'écouter les différents conseils et les orientations préconisées.

#### **Quelles sont les principales difficultés inhérentes à l'organisation d'une excellente restauration ?**

Malgré une organisation irréprochable, le manque de communication avec d'autres prestataires ou des éléments de l'organisation peuvent être dommageables sur nos plannings, mais nous sommes habitués à anticiper de telles déconvenues.

#### **Quel est le coût par personne d'un service de restauration pour un mariage ? Quels sont les facteurs qui influencent le prix ?**

Le coût diffère vraiment selon la demande du client. Le lieu de la réception influence beaucoup sur le tarif, selon le mobilier et matériel disponible sur place. Le prix unitaire par personne peut s'échelonner entre 70€ et 250 € pour le service traiteur.

#### **Comment comprendre les besoins culinaires exacts des clients ?**

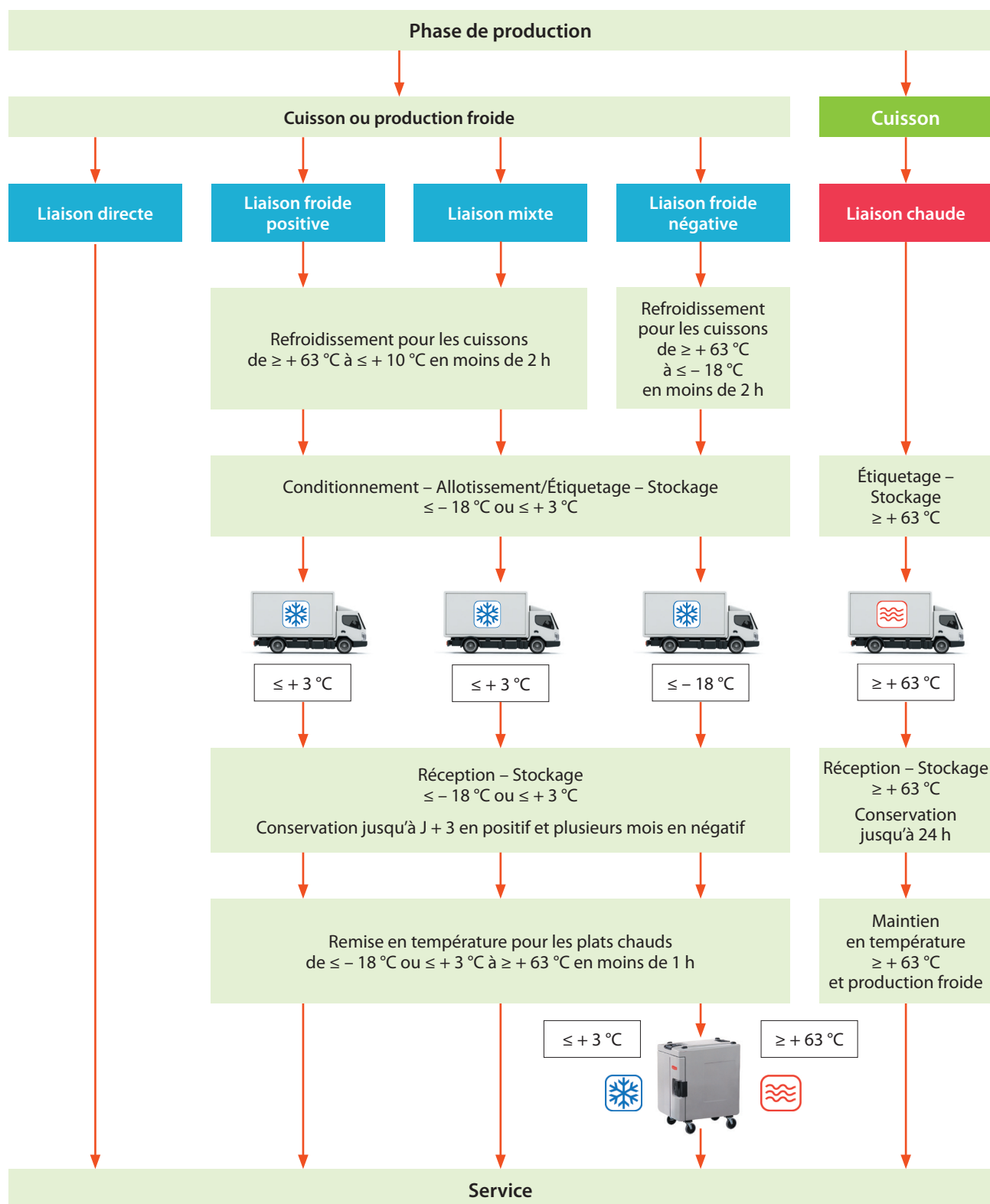
Il faut beaucoup échanger avec les clients pour comprendre ce qu'ils recherchent vraiment. Sur notre site internet, nous avons d'ailleurs un onglet qui explique bien les différentes sortes de restauration proposée par les traiteurs.

Interview réalisé par Denise Pion  
Digital Content Manager – France – Prontopro

Source : <https://receptions.paris>

<b>CAPET EXTERNE</b>	<b>Section hôtellerie-restauration</b>	<b>Session 2026</b>
<b>Option STC</b>	<b>Sujet Épreuve 2</b>	<b>Page 3 sur 5</b>

## Document 4 – Schéma des différentes liaisons



© NATHAN

Source : Manuel de Sciences et technologies culinaires 1<sup>ère</sup> STHR – Éditions Nathan

<b>CAPET EXTERNE</b>	<b>Section hôtellerie-restauration</b>	<b>Session 2026</b>
<b>Option STC</b>	<b>Sujet Épreuve 2</b>	<b>Page 4 sur 5</b>

## Document 5 – Quelles normes doit respecter un laboratoire de traiteur ?

Un laboratoire de traiteur est soumis aux mêmes règles que les cuisines professionnelles. Ces règles sanitaires et de sécurité ont un impact direct sur l'aménagement, le matériel de la cuisine et sa gestion quotidienne. On parle de respect d'un paquet hygiène qui est un ensemble de lois et réglementations européennes. Parmi ces différentes règles, on retrouve la nécessité pour le traiteur de suivre un PMS, un plan de mesure sanitaire. Ce plan vise de maintenir un niveau d'hygiène optimal au niveau alimentaire et du personnel manipulant ces denrées alimentaires.

### L'agrément alimentaire : obligatoire ou non ?

Pour les traiteurs, il s'agit d'une certification ou une autorisation délivrée par les autorités sanitaires, attestant que l'entreprise respecte les normes et réglementations en matière de sécurité et d'hygiène alimentaires. Cet agrément est nécessaire pour tous les traiteurs n'effectuant pas de la vente directe auprès des consommateurs finaux.

Si votre activité de traiteur effectue de la vente directe de produit issu de la transformation de matière animale auprès des consommateurs finaux, vous n'avez pas d'obligation de détenir cet agrément alimentaire, mais vous devez faire votre déclaration auprès des services publics.

Source : <https://www.foodlab-france.com/laboratoire-traiteur-normes-et-conditions/>

## Document 6 – Réussir son événement quand il pleut : Le guide du traiteur

Le métier de traiteur événementiel comporte de nombreux défis, et l'un des plus imprévisibles est la météo. La pluie peut transformer un événement soigneusement planifié en un véritable défi logistique. Voici les principales contraintes et les solutions pour garantir le succès d'un événement même sous des conditions défavorables.

### Défis posés par la pluie

- Logistique : le transport des équipements, la mise en place des installations et l'arrivée des invités peuvent être perturbés. Chemins boueux, parkings inondés et zones de service détrempees sont autant de problèmes potentiels.
- Menus et présentation : certains plats chauds perdent leur chaleur plus vite, tandis que l'humidité altère la présentation.
- Confort des invités : des convives mouillés et inconfortables nuisent à l'ambiance générale de l'événement.

### Solutions et préparatifs

- Structures : tentes, barnums et chapiteaux, idéalement avec planchers surélevés.
- Adaptation des menus : privilégier des plats résistants à l'humidité, soupes chaudes et boissons réchauffantes.
- Équipements adaptés : réchauds portatifs, conteneurs isolés, bâches de protection.
- Plan B : suivre de près la météo et prévoir une solution de repli.
- Communication : informer les invités des dispositions et donner des conseils pratiques.
- Coordination : impliquer l'ensemble des fournisseurs dans la préparation et l'anticipation.

### Conclusion

Avec une planification rigoureuse et des solutions adaptées, la pluie peut être maîtrisée. L'anticipation logistique, l'adaptation culinaire et la communication permettent aux traiteurs de transformer une contrainte météorologique en expérience réussie.

Source : <https://www.chef-traiteur.fr>

<b>CAPET EXTERNE</b>	<b>Section hôtellerie-restauration</b>	<b>Session 2026</b>
<b>Option STC</b>	<b>Sujet Épreuve 2</b>	<b>Page 5 sur 5</b>