MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
Liberté
Égalité
Fraternité

Concours externe du Capet et Cafep – Capet – Bac +3

Section hôtellerie – restauration

Programme en vigueur depuis la session 2026

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 1er 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 des référentiels du BTS « management en hôtellerie restauration » traité au niveau licence.

A2 - Les thématiques complémentaires suivantes traitées au niveau licence :
- 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.

© www.devenirenseignant.gouv.fr

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 licence (L3). 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 licence.

B1.2. Les thématiques suivantes traitées au niveau licence :

- 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 règlementation spécifique à la production culinaire ;
  - Produits, matériels, personnel de production ;
  - Système d'information et de gestion appliqué à la cuisine et liens avec les autres services ;
  - Ingénierie culinaire ;
  - Arts et techniques culinaires et de pâtisserie ;
  - Management d'une brigade.
- Management opérationnel de la production culinaire ;
- Systèmes d'information et de gestion appliqués à la production culinaire en lien avec les autres services.

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 licence (L3). 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 licence.

B2.2. Les thématiques suivantes traitées au niveau licence (L3) :

- Évolution des concepts français et internationaux de restauration et d'hébergement : connaissance et mise en œuvre ;
- Développement durable et démarche de qualité ;
- Principes et mise en œuvre de la servuction ;
- Approche interculturelle de la clientèle et des habitudes de consommation ;
- Mercatique et management des services : théories et mises en œuvre pratique (Servuction, politique de vente ou 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 et en lien avec les autres services.

© www.devenirenseignant.gouv.fr