

PROGRAMMES DU CONCOURS CAPLP EXTERNE 2012

Section économie et gestion

- *Option communication et organisation*
- *Option comptabilité et gestion*
- *Option commerce et vente*
- *Option transport et logistique*

Le programme des épreuves d'admissibilité et d'admission comporte des éléments communs aux quatre options et des éléments spécifiques à chacune d'entre elles.

1 - Programme commun aux quatre options du concours

Ce programme comprend deux parties, l'une en relation avec le programme d'économie droit enseigné dans les classes préparant aux baccalauréats professionnels du secteur des services (programmes en vigueur le 1er janvier de l'année du concours), l'autre précisant l'étude de thèmes complémentaires.

1.1 Les thèmes et axes de réflexion du programme d'économie-droit des classes préparant aux baccalauréats professionnels du secteur des services, traités au niveau licence

1.2 Les thèmes suivants traités au niveau licence

A - Droit

- Les droits et les biens
- Les relations contractuelles avec la personne publique
- Le droit de l'immatériel
- La gestion du risque par le droit

B - Économie générale

- La dynamique de la croissance économique et le développement
- Le financement de l'économie
- L'intervention de l'État et la politique macroéconomique
- Les échanges internationaux et la mondialisation de l'économie

C - Management des organisations

- La direction de l'entreprise
- Le diagnostic et les choix stratégiques de l'entreprise
- Le management de la production et de l'organisation du travail
- La gestion des ressources humaines

2 - Programmes spécifiques à chacune des options

Les référentiels indiqués dans les définitions sont ceux en vigueur le 1er janvier de l'année du concours

1.1 Option communication et organisation

A. Les compétences et savoirs associés aux champs professionnels décrits dans le référentiel du baccalauréat professionnel « secrétariat », traités au niveau licence

B. Les thématiques suivantes traitées au niveau licence :

- Réseaux et travail collaboratif
- La gestion des documents dans les organisations

1.2 Option comptabilité et gestion

A. Les compétences et savoirs associés aux champs professionnels décrits dans le référentiel du baccalauréat professionnel « comptabilité », traités au niveau licence.

B. Les thématiques suivantes traitées au niveau licence :

- Normalisation et réglementation comptables
- Évaluation des actifs et des passifs
- Investissement et financement (aspects comptable et financier)
- Analyse des états financiers
- Imposition et affectation du résultat de l'entreprise
- Objectifs et méthodes du contrôle de gestion

1.3 Option commerce et vente

A. Les compétences et savoirs associés aux champs professionnels décrits dans les référentiels des baccalauréats professionnels « commerce » et « vente », traités au niveau licence.

B. Les thématiques suivantes traitées au niveau licence :

- Marketing des services
- Système d'information commerciale

1.4 Transport et logistique

A. Les compétences et connaissances associées au domaine professionnel présentées dans le référentiel du baccalauréat professionnel « transport » et du baccalauréat professionnel « logistique », traitées au niveau licence

B. Les thématiques suivantes traitées au niveau licence :

- Transport, logistique et commerce mondial
- Transport, logistique et développement durable
- Transport, logistique et innovation technologique
- Transport, logistique, normalisation et certification
- Transport, logistique, services associés et création de valeur

Section hôtellerie-restauration

- *Option organisation et production culinaire*
- *Option service et commercialisation*

Compétences

- Étudier des environnements touristiques français et internationaux.
- Analyser de manière approfondie l'organisation, le système d'information et le fonctionnement des entreprises, françaises et étrangères, en hôtellerie et en restauration en mobilisant des connaissances économiques, juridiques, touristiques, de gestion et de management des organisations.
- Exploiter une documentation économique et juridique en liaison avec un environnement touristique.
- Élaborer et contrôler les documents de gestion, diagnostiquer une situation économique et financière.
- Observer et élaborer des mises en situations professionnelles spécifiques à chaque option et mettre en œuvre des techniques professionnelles :
 - a) pour concevoir, organiser, réaliser, contrôler et commercialiser seul ou en équipe des productions dans les différentes situations professionnelles existantes ;
 - b) pour formaliser et mettre en œuvre la démarche de qualité sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale et marchande ;
 - c) pour développer des capacités rédactionnelles et relationnelles.
- Maîtriser des « compétences professionnelles des maîtres » pour former aux diplômes en hôtellerie-restauration de la voie professionnelle.

Contenus

Le programme des épreuves d'admissibilité et d'admission comporte des éléments communs aux deux options du concours et des éléments spécifiques à chacune d'entre elles.

1. Programme commun aux deux options du concours

Les programmes de référence sont ceux des BTS relevant du champ de l'Hôtellerie et de la restauration en vigueur au 1er janvier de l'année du concours, traités au niveau du master.

1.1 Économie, droit, gestion et management

- Environnement économique et touristique des entreprises hôtelières et de restauration,
- Management des organisations dont celui des entreprises hôtelières et de restauration.
- Droit : fondements et sources du droit, droit appliqué au domaine de l'hôtellerie et de la restauration (droit européen et national).
- Méthodes et moyens de gestion des organisations : conduite de diagnostics ou/et analyse de situations, contrôle de gestion dans les entreprises du domaine de l'hôtellerie et de la restauration.
- Mercatique des services et en particulier en hôtellerie et restauration
- Systèmes d'information des organisations dont ceux du domaine de l'hôtellerie et de la restauration.
- Technologies de l'information et de la communication appliquées aux contextes national et international du domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

1.2 Anglais, langue vivante étrangère

- Langue professionnelle en hôtellerie et restauration
- Protocole des affaires, codes et usages culturels des marchés français et internationaux de l'hôtellerie et de la restauration

1.3 Sciences expérimentales dans les domaines de l'alimentation, de la nutrition, de l'hygiène

- Alimentation : des aliments aux phénomènes physico-chimiques liés à leurs transformations, etc.
- Nutrition : prévention-santé-environnement, perception sensorielle, équilibre nutritionnel des aliments, équilibre alimentaire, etc.
- Hygiène appliquée aux aliments : microbiologie, parasitose et toxicologie alimentaires, prévention et qualité, etc.
- Hygiène et sécurité appliquées à l'environnement professionnel : fluides, équipements et aménagement des locaux, gestes de premiers secours, etc.

2. Programmes spécifiques à chacune des options

2.1 Option organisation et production culinaire

Les programmes de référence sont ceux du baccalauréat professionnel relevant du domaine culinaire en vigueur au 1er janvier de l'année du concours, traités au niveau du master.

- Cultures culinaires françaises
- Concepts de production culinaire (restauration commerciale dans toutes ses formes, restauration collective dans toutes ses formes, etc., y compris la restauration des transports et les traiteurs)
- Arts, développement durable et démarche de qualité appliqués à la cuisine
- Technologie et environnement professionnel en cuisine : histoire de la cuisine, guides de bonne pratique, réglementation, produits, matériels, personnel de production, système de traitement des informations, liens avec les autres services, etc.
- Ingénierie culinaire
- Techniques culinaires réalisées seul ou en équipe (commis) mises en œuvre dans les diplômes de la voie professionnelle
- Didactique et pédagogie des enseignements culinaires préparant aux diplômes en hôtellerie restauration de la voie professionnelle

2.2 Option service et commercialisation

Les programmes de référence sont ceux du baccalauréat professionnel relevant des domaines des services en restauration en vigueur au 1er janvier de l'année du concours, traités au niveau du master.

- Concepts de restauration (restauration commerciale dans toutes ses formes, restauration collective dans toutes ses formes, bar, sommellerie, etc.) et d'hébergement hôtelier
- Arts, développement durable et démarche de qualité appliqués aux services en restauration et en hébergement dans le contexte des diplômes de la voie professionnelle
- Technologie et environnement professionnel
 - a) des services en toute forme de restauration : guides de bonne pratique, réglementation, service et commercialisation des mets et boissons, sommellerie, locaux et matériels de restaurant et de bar, personnel de service, système de traitement des informations, liens avec les autres services, etc.
 - b) des services en hébergement : connaissances adaptées aux diplômes de la voie professionnelle
- Clientèles françaises et étrangères accueillies. Principe de servuction.
- Ingénierie en restauration et en hébergement dans le contexte des diplômes de la voie professionnelle
- Techniques de service dans toute forme de restauration et techniques dans toute forme d'hébergement adaptées aux diplômes de la voie professionnelle
- Didactique et pédagogie des enseignements en service en restauration et en hébergement préparant aux diplômes de la voie professionnelle