



Commission d'examens LRDBHD

**Diplôme cantonal de cafetier
Loi sur la restauration, le débit de boissons,
l'hébergement et le divertissement (LRDBHD)**

Plan d'études 2021

Etat au 16 décembre 2020

Version 01



Table des matières

A. Organisation des thèmes par matière

A- Thème 1 – Cadre légal genevois	100 %
1. Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) et son règlement d'exécution (RRDBHD)	100
B- Thème 2 – Connaissance des autres lois et métiers	100 %
2. Loi fédérale sur l'alcool	15-25
3. Drogue, alcool et prévention des dépendances	
4. Cuisine	15-25
5. Service et boissons	
6. Prévention des incendies	15-25
7. Premiers secours	
8. Santé et sécurité au travail	15-25
9. Déchets et aspects environnementaux	15-25
C- Thème 3 – Sécurité et hygiène alimentaires	100%
10. Sécurité et hygiène alimentaires	100
D- Thème 4 – Droit général et du travail	100 %
11. Salaire et assurances sociales	15-25
12. Calcul du salaire	25-35
13. Droit du travail	25-35
14. Connaissances générales du droit	15-25
E- Thème 5 – Comptabilité	100 %
15. Base de la comptabilité	45-55
16. Gestion de l'entreprise	45-55

Les questions sont formulées avec : choix multiples, exercices et calculs.

B. Informations relatives aux descriptifs des exigences en termes d'acquis, aux références bibliographiques et légales et au matériel d'examen

B1. Généralités

Le présent document vaut descriptif officiel des acquis nécessaires pour la préparation des examens conduisant à l'obtention du diplôme de cafetier attestant de l'aptitude à exploiter une entreprise soumise à la LRDBHD, au sens des articles 16 et suivants LRDBHD et des articles 21 et suivants RRDBHD.

Ce descriptif est établi en collaboration avec les experts de la Commission d'examens LRDBHD et validé par cette dernière. Il est réactualisé périodiquement selon l'évolution des exigences et des bases légales dans les domaines considérés.

B2. Objectif du descriptif des acquis

Le descriptif des acquis vise à fournir des informations sur les acquis nécessaires aux candidats désirant se présenter aux examens, les références bibliographiques et légales servant de base aux questions d'examens, ainsi que sur le matériel à disposition aux examens.



C. Descriptifs des acquis de chaque matière d'examen	Pages
A- Thème 1 – Cadre légal genevois	
1. Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) et son règlement d'exécution (RRDBHD)	4
B- Thème 2 – Connaissance des autres lois et métiers	
2. Loi fédérale sur l'alcool	5-6
3. Drogue, alcool et prévention des dépendances	
4. Cuisine	7-8
5. Service et boissons	
6. Prévention des incendies	9
7. Premiers secours	
8. Santé et sécurité au travail	10-11
9. Déchets et aspects environnementaux	12
C- Thème 3 – Sécurité et hygiène alimentaires	
10. Sécurité et hygiène alimentaires	13-14
D- Thème 4 – Droit général et du travail	
11. Salaires et assurances sociales	15
12. Calcul de salaire	15
13. Droit du travail	16
14. Connaissances générales du droit	17
E- Thème 5 – Comptabilité	
15. Base de comptabilité	18
16. Gestion de l'entreprise	19

Pour le détail, prière de se reporter aux pages 4 à 19 ci-après.

La commission d'examens LRDBHD
Le service de police du commerce et de lutte
contre le travail au noir (PCTN)



A- Thème 1 : Cadre légal genevois
1. Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) et son règlement d'exécution (RRDBHD)

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit connaître les dispositions légales (prévues par la LRDBHD et le RRDBHD) qui encadrent les activités soumises à la LRDBHD, et qui prévoient les diverses procédures administratives liées à la délivrance des autorisations et aux contrôles réalisés par le PCTN. Plus concrètement, le candidat doit notamment être capable de :

- 1.1. Connaître le champ d'application de la loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) et celui des autres bases légales s'appliquant en complément ou distinctement de la LRDBHD,
- 1.2. Différencier les types de requêtes/bénéficiaires des autorisations traitées par le service de police du commerce et de lutte contre le travail au noir, selon les situations administratives et les modalités d'exploitation d'un établissement, connaître les étapes de la procédure conduisant à la décision administrative et les autorités compétentes selon les demandes déposées
- 1.3. Différencier les catégories d'établissements soumis à la LRDBHD et les droits/obligations inhérents à chacune des catégories en question
- 1.4. Citer ou décrire succinctement tout ou partie des éléments constitutifs suivants :
 - 1.4.1. Types d'autorisations délivrées en fonction de la situation personnelle du demandeur
 - 1.4.2. Horaires d'exploitation des établissements
 - 1.4.3. Conditions personnelles du ou des responsables de l'exploitation et documents exigés
 - 1.4.4. Obligations particulières des établissements voués à l'hébergement
 - 1.4.5. Conditions objectives rendant d'entrée de cause une demande irrecevable
 - 1.4.6. Conditions propres aux établissements
 - 1.4.7. Mesures et sanctions administratives prévues par la LRDBHD (notamment motifs de fermeture d'établissements)
- 1.5. Expliquer de manière précise la teneur des notions suivantes, y compris dans le cadre d'une mise en situation :
 - 1.5.1. Types d'exploitation d'établissements (principale, accessoire) et conditions/limites y relatives
 - 1.5.2. Types de restauration en lien avec l'exigence du type de diplôme exigé
 - 1.5.3. Obligations légales du responsable de l'exploitation/du propriétaire du fonds de commerce et modalités d'application
 - 1.5.4. Restrictions et interdictions légales posées à l'exploitation, appréciation de situations et sanctions en cas de non-respect
 - 1.5.5. Activités de divertissement, conditions d'octroi des autorisations, autorités compétentes et limites relatives aux divertissements

2. Références bibliographiques / légales

- 2.1. Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement, du 19 mars 2015 (LRDBHD; RSG I 2 22) et son règlement d'exécution, du 16 décembre 2020 (RRDBHD; I 2 22.01)
- 2.2. Loi sur le tourisme du 24 juin 1993 (L'Tour; RSG I 1 60) et son règlement d'application du 22 décembre 1993 (R'Tour, I 1 60.01)

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (loi, document, autre support) n'est autorisé à l'examen.



B- Thème 2 : Connaissance des autres lois et métiers

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

2. Loi fédérale sur l'alcool

- 1.1. Connaître les prescriptions légales relatives au commerce et à la vente de boissons distillées qui sont applicables dans l'hôtellerie et la restauration
- 1.2. Interpréter- en tenant compte de la pratique - les dispositions sur l'alcool importantes dans l'hôtellerie et la restauration, la publicité et sur l'importation et l'achat des boissons distillées.
- 1.3. Appliquer les dispositions de déclaration pour l'hôtellerie et la restauration par rapport à la législation sur l'alcool

3. Drogue, alcools et prévention des dépendances

- 1.4. Connaître les prescriptions légales de la loi sur les stupéfiants (LStup), en matière de consommation de stupéfiants et de substances psychotropes, notamment en matière de prévention
- 1.5. Citer les différents types de drogues en circulation sur le marché, leur provenance, leurs caractéristiques et leurs effets
- 1.6. Connaître les situations auxquelles un responsable d'exploitation peut être confronté ainsi que la responsabilité qui est sienne dans le cadre de la prévention de la toxicomanie
- 1.7. Connaître les prescriptions légales de la loi sur la circulation routière (LCR), notamment en matière de prévention et la responsabilité d'un exploitant vis-à-vis des clients conducteurs, par rapport à leur consommation d'alcool dans son établissement
- 1.8. Connaître les effets de la consommation d'alcool sur les aptitudes à la conduite
- 1.9. Connaître les prescriptions légales régissant la remise d'alcool aux jeunes et en matière de prévention de consommation d'alcool en général



2. Références bibliographiques/légales

Législation fédérale sur l'alcool

- 2.1. Constitution fédérale de la Confédération suisse (RS 101)
- 2.2. Loi fédérale sur l'alcool du 21 juin 1932 (LALc, RS 680) Etat au 1^{er} janvier 2018 et son ordonnance d'application du 12 mai 1999 (RS 680.11) Etat au 1^{er} janvier 2018
- 2.3. Prescriptions relatives à la publicité, au commerce, à l'imposition et à la protection de la jeunesse : www.ezv.admin.ch (thème alcool)

Prévention

- 2.4. Loi fédérale sur les stupéfiants du 3 octobre 1951 (LStup; RS 812.121)
- 2.5. Loi sur la circulation routière du 19 décembre 1958 (LCR; RS 741.01)
- 2.6. Ordonnance sur la circulation routière du 13 novembre 1962 (OCR; RS 741.11)
- 2.7. Ordonnance sur le contrôle de la circulation routière du 1er janvier 2014.
- 2.8. Ordonnance réglant l'admission de personnes et de véhicules à la circulation routière du 27 octobre 1976 (OAC; RS 741.51)
- 2.9. Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement, du 19 mars 2015 (LRDBHD; RSG I 2 22) et son règlement d'exécution, du 16 décembre 2020 (RRDBHD; I 2 22.01)
- 2.10. Ordonnance de l'Assemblée fédérale concernant les taux d'alcoolémie limites admis en matière de circulation du 21 mars 2003 (RS 741.13)
- 2.11. Code pénal suisse du 21 décembre 1937 (RS 311.0; état le 1.1.2019)
- 2.12. Loi sur la remise à titre gratuit et la vente à l'emporter des boissons alcooliques, de produits du tabac et de produits assimilés au tabac (LTGVEAT) du 17 janvier 2020 (LTGVEAT, RSG I 2 25) et son règlement d'exécution (RTGVEAT)
- 2.13. Ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUS)

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (loi, document, autre support) n'est autorisé à l'examen.



B- Thème 2 : Connaissance des autres lois et métiers

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

4. Cuisine

- 1.1. Décrire la notion d'hygiène professionnelle et personnelle, et l'exploitation correcte qui en est faite
- 1.2. Etablir un concept de nettoyage, de désinfection et d'entretien pour un établissement en rapport avec la législation
- 1.3. Connaître l'organisation et la planification de la cuisine
- 1.4. Connaître les matériaux utilisés dans la restauration
- 1.5. Connaître les prescriptions du droit sur les denrées alimentaires lors de la réception et le stockage des marchandises
- 1.6. Connaître les denrées alimentaires d'origine animale et végétale, de manière à ne pas tromper le consommateur
- 1.7. Connaître les critères de qualité des produits alimentaires
- 1.8. Connaître la législation pour la composition et l'affichage des cartes et menus
- 1.9. Connaître les bases de l'écologie et du traitement des déchets dans la restauration

5. Service et boissons

- 1.10 Décrire les différents types de boissons avec et sans alcool
- 1.11 Connaître les principales appellations viticoles de Suisse et les cépages utilisés
- 1.12 Rédiger correctement une carte des vins suivants les principes de vente et la législation en vigueur

2. Références bibliographiques / légales

- 2.1. Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 20 juin 2014 (LDAI, RS 817.0)
- 2.2. Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 16 décembre 2016 (ODAI0Us, RS 817.02)
- 2.3. Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires du 27 mai 2020 (OELDAI, RS 017.042)

Cuisine

2.4 « Technologie Culinaire », Pauli, 4^e édition, 2008

« Technologie Culinaire », Pauli	Chapitres / pages Pauli
Organisation de cuisine	1.1 et 1.2 (sans le petit matériel de cuisine)
Sécurité en cuisine	1.4
Développement durable	1.5 + page 196
Base de l'alimentation	2.1
Régimes alimentaires	2.17
Denrées alimentaires	3.1
Contrôle des denrées alimentaires	Pages : 157-158, 197-198, 214-215, 222-223, 253
Offre et menu	4.2
Coûts liés à la cuisine	5.1, 5.2, 5.5, 5.6, 5.7



Service

2.5 Technologie de service », Edition GastroSuisse, 3ème édition, 2014

Technologie du service / Editions GastroSuisse / 3ème édition 2014	
Chapitre	Pages
2.1.9 Déclarations sur la carte des boissons et sur la carte des mets	69-70
5.4.4 Formes d'alimentation particulières des hôtes	198 à 200
6.3.1 Présentation d'une carte des mets	211
7.1 à 7.4 Connaissances des boissons / carte des boissons - café - thé - jus - eau	314 à 340
7.5 Connaissances des boissons / bière	341 à 349
7.7 Connaissances des boissons / géographie du vin en Suisse	365-382
7.10 Connaissances des boissons / vins mutés	431 à 434
7.12 et 7.13 Connaissances des boissons / apéritifs et spiritueux	438 à 457

2.6. Ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016 (RS 817.022.12)

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (document, autre support) n'est autorisé à l'examen



B- Thème 2 : Connaissance des autres lois et métiers

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

6. Prévention des incendies

- 1.1. Connaître les prescriptions de prévention et de lutte contre l'incendie
- 1.2. Décrire le comportement correct à adopter en cas d'incendie
- 1.3. Connaître les différents moyens d'extinction selon les éléments/matières enflammé(e)s
- 1.4. Connaître les risques possibles d'incendie dans les établissements publics et savoir appliquer des mesures quant à l'exploitation et à l'infrastructure pour la prévention des incendies

7. Premiers secours

- 1.5. Evaluer une situation d'urgence
- 1.6. Donner les 7 points d'une alarme au 144
- 1.7. Prendre toutes mesures nécessaires pour assister un patient en attendant l'arrivée des secours

2. Références bibliographiques / légales

Prévention des incendies

- 2.1. Loi sur les constructions diverses du 14 avril 1988 (LCI – L5 05) et son règlement d'application du 27 février 1978 (RCI - L5 05.01)
- 2.2. Loi sur l'organisation et l'intervention des sapeurs-pompiers du 25 janvier 1990 (LPSSP – F4 05) et son règlement d'application du 25 juillet 1990 (RPSSP - F4 05.01)
- 2.3. Norme de protection incendie 1-15 de l'association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI) (www.bsvoonline.ch)
- 2.4. Directives de protection incendie 12-15, 16-15, 17-15, 18-15 et 26-15 de l'association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI) (www.bsvoonline.ch)
- 2.5. Directives n° 6517 du 6 décembre 2017 de la commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail (CFST)
<http://www.ekas.admin.ch/index-fr.php?frameset=119×tamp=1513254600>
- 2.6. Aide-mémoire "Prévention et sécurité incendie", édité par la Sécurité civile Genève, édité par l'office cantonal de la protection de la population et des affaires militaires (OCCPAM) Genève, édition 2020.

Premiers secours

- 2.7. Alliance Suisse des Samaritains - Cours de sauveteur 2017, en collaboration avec la Société suisse de sauvetage (SSS), la Société suisse des troupes sanitaires (SSTS), redcross-edu.ch sous l'égide du Centre de compétences de sauvetage de la Croix-Rouge suisse
- 2.8. Swiss Resuscitation Council (SRC) – directives 2015 d'après les recommandations de l'ILCOR.

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (document, autre support) n'est autorisé à l'examen.



B- Thème 2 : Connaissance des autres lois et métiers

8. Santé et sécurité au travail

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Connaître et bien comprendre les informations générales sur la directive MSST
 - 1.1.1. Qu'est-ce que la directive MSST ?
 - 1.1.2. Pourquoi cette directive a-t-elle été édictée (but de la directive) ?
 - 1.1.3. Toutes les entreprises doivent-elles appliquer la directive MSST ?
 - 1.1.4. Qu'est-ce qu'une entreprise « sans dangers particuliers » ?
- 1.2. Établir un mode d'emploi décrivant les grandes étapes de l'application de la directive MSST de manière simple et claire (par exemple de la même façon que l'autocontrôle en matière d'hygiène alimentaire)
 - 1.2.1. 1^{ère} étape : s'organiser (implication de la direction, participation du personnel, définition des rôles et tâches de chacun)
 - 1.2.2. 2^{ème} étape : se former et agir (acquisition des connaissances, établissement d'une liste des dangers potentiels, prise de mesures de prévention)
 - 1.2.3. 3^{ème} étape : documenter et améliorer (garder une trace écrite de ce qui a été fait, mettre à jour et vérifier périodiquement)
- 1.3. Mettre en œuvre la détermination des dangers en 4 étapes (explication détaillée de la manière d'établir une liste des dangers présents sur le lieu de travail), élaborée sur la base d'une « solution de branche » (basée par exemple sur les documents Gastrosuisse) ou d'une « solution individuelle » (élaborée par l'entreprise elle-même)
 - 1.3.1. Qu'est que la détermination des dangers ?
 - 1.3.2. Comment effectuer la détermination des dangers sur votre lieu de travail ?
- 1.4. Décrire la directive MSST mise en questions et en réponses (des réponses concrètes aux questions fréquemment posées par les entreprises au sujet de leurs obligations légales)
 - 1.4.1. Quels sont les aspects à prendre en compte dans une entreprise « sans dangers particuliers » ?
 - 1.4.2. En quoi les connaissances de base consistent-elles ?
 - 1.4.3. Quelle est la différence entre un danger et un risque ?
 - 1.4.4. Suis-je obligé de faire intervenir des spécialistes de la sécurité au travail dans mon entreprise ?
 - 1.4.5. Qu'est-ce qu'un spécialiste reconnu ?
 - 1.4.6. Peut-on déléguer la responsabilité de l'application de la directive MSST à des spécialistes ou à un employé ?
 - 1.4.7. Qu'est-ce qu'une solution de branche ? Est-il utile d'y adhérer ?
 - 1.4.8. L'application de la directive MSST est-elle contrôlée ?
 - 1.4.9. Et si je ne fais rien ?
- 1.5. Connaître certaines spécificités concernant la santé au travail dans l'hôtellerie et la restauration
 - 1.5.1. Les risques psycho-sociaux [RPS] (harcèlement, conflits, stress, etc.)
 - 1.5.2. Les principaux moyens à disposition pour prévenir ou lutter contre les RPS (règlements, dispositif de gestion des conflits, rédaction de cahiers des charges, etc.)
- 1.6. Connaître les principales dispositions de la législation fédérale sur le travail protégeant les travailleurs
 - 1.6.1. Le champ d'application quant aux personnes
 - 1.6.2. La protection des femmes enceintes et des mères qui allaitent, protection des jeunes travailleurs, dispositions sur la durée du travail et du repos
 - 1.6.3. Les dispositions spéciales relatives au travail nocturne et dominical



2. Références bibliographiques / légales

- 2.1. Loi fédérale sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce du 13 mars 1964 (LTr – RS 822.11)
- 2.2. Ordonnance 1 relative à la loi sur le travail du 10 mai 2000 (OLT 1 – RS 822.111)
- 2.3. Ordonnance 2 relative à la loi sur le travail du 10 mai 2000 - dispositions spéciales pour certaines catégories d'entreprises ou de travailleurs (OLT 2 – RS 822.112)
- 2.4. Ordonnance 3 relative à la loi sur le travail du 18 août 1993 (OLT 3 – RS 822.113)
- 2.5. Ordonnance 5 relative à la loi sur le travail du 28 septembre 2007 – ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs (OLT 5 – RS 822.115)
- 2.6. Manuel pour l'application de la solution de la branche « sécurité au travail et protection de la santé dans l'hôtellerie et la restauration » dans les petits et moyens établissements (2^{ème} édition, Gastro Edition 2005, voir sous www.gastroprofessional.ch)
- 2.7. « Directive relative à l'appel à des médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail » (CFST), directive n° 6508.f
- 2.8. « L'accident n'arrive pas par hasard ! » - Informations concernant la sécurité au travail dans la restauration, les hôtels (CFST), référence 6209.f, 10^{ème} édition, 2012
- 2.9 Protection contre les risques psycho-sociaux au travail – Informations à l'intention des employeurs. SECO, 2015. Téléchargement en PDF : www.seco.admin.ch >Documentation, Publications et formulaires. Brochures.

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (directive, document, autre support) n'est autorisé à l'examen.



B- Thème 2 : Connaissance des autres lois et métiers

9. Déchets et aspects environnementaux

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Situer le champ d'application de la loi sur la protection de l'environnement (LPE), de ses ordonnances d'application et celui des autres bases légales s'appliquant en relation avec l'exploitation d'un établissement LRDBHD
- 1.2. Connaître les principes généraux de la législation suisse sur la protection de l'environnement dans les domaines du bruit, de l'air et des déchets appliqués à l'exploitation d'un établissement LRDBHD
- 1.3. Connaître les principaux concepts d'aménagement et d'exploitation d'établissements LRDBHD au regard des sources sonores et olfactives susceptibles d'être générées dans le cadre d'un :
 - 1.3.1. Établissement avec animations musicales
 - 1.3.2. Établissement sans animations musicales
 - 1.3.3. Établissement avec restauration chaude
 - 1.3.4. Établissement sans restauration chaude
- 1.4. Différencier les types de requêtes/bénéficiaires des autorisations traitées par l'administration cantonale compétente en charge d'appliquer la loi sur la protection de l'environnement (LPE) pour les établissements publics, connaître les étapes de la procédure conduisant à la décision administrative et la coordination de procédures existant entre les différentes autorités compétentes selon les demandes déposées
- 1.5. Prévenir une situation/installation susceptible de provoquer des nuisances olfactives ou sonores. Avoir un comportement adéquat pour éviter ou faire stopper ces nuisances
- 1.6. Apprendre à développer des relations et une communication adaptées avec les différents acteurs (personnel, clientèle, riverains, autres commerces, administration) interagissant dans la gestion d'un établissement public.
- 1.7. Gérer et prévenir les nuisances liées à l'exploitation d'un établissement public durant les heures de tranquillité et nocturnes.
- 1.8. Prévenir et résoudre des situations de conflit ou de trouble dans le cadre de la gestion d'un établissement public.
- 1.9. Connaître les différents types de déchets générés par un établissement soumis à la LRDBHD ainsi que leurs filières de traitement et/ou d'élimination

2. Références bibliographiques / légales

- 2.1. Loi fédérale sur la protection de l'environnement du 7 octobre 1983 (LPE; RS 814.01)
- 2.2. Ordonnance sur la protection contre le bruit du 15 décembre 1986 (OPB; RS 814.41)
- 2.3. Loi fédérale sur la protection contre les dangers liés au rayonnement non ionisant et au son du 16 juin 2017 (LRNIS, RS 814.71)
- 2.4. Ordonnance relative à la loi fédérale sur la protection contre les dangers liés au rayonnement non ionisant et au son du 27 février 2019 (O-LRNIS; RS 814.711)
- 2.5. Règlement sur la protection contre le bruit et les vibrations du 12 février 2003 (RPBV; RSG K 1 70.10)
- 2.6. Règlement sur la salubrité et la tranquillité publiques du 20 décembre 2017 (RTPu; RSG E 4 05.03)
- 2.7. Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD; RSG I 2 22) et son règlement d'application du 16 décembre 2020 (RRDBHD; I 2 22.01)
- 2.8. Norme SIA-181/juin 2006
- 2.9. Aide à l'exécution: "Détermination et évaluation des nuisances sonores liées à l'exploitation des établissements publics" (Cercle bruit)
- 2.10. Ordonnance sur la protection de l'air du 16 décembre 1985 (OPair; RS 814.318.142.1)
- 2.11. Règlement sur la protection de l'air du 22 février 2012 (RPAir; RSG K 70 08)
- 2.12. Recommandations fédérales sur les hauteurs de cheminées (OFEV décembre 2018)
- 2.13. Ordonnance sur les mouvements de déchets du 22 juin 2005 (OMoD; RS 814.610)
- 2.14. Ordonnance sur la limitation et l'élimination des déchets (OLED; RS 814.600)
- 2.15. Ordonnance sur l'emballage des boissons du 5 juillet 2000 (OEB; RS 814.621)
- 2.16. Ordonnance sur les appareils électriques et électroniques du 14 janvier 1998 (OREA; RS 814.620)
- 2.17. Loi sur la gestion des déchets du 20 mai 1999 (LGD; RSG L 1 20) et son règlement d'application du 28 juillet 1999 (RGD; RSG L 1 20.01.)

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (loi, document, autre support) n'est autorisé durant l'examen



C- Thème 3 : Sécurité et hygiène alimentaires

10. Sécurité et hygiène alimentaires

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Connaître le champ d'application de la loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels ainsi que celui des principales ordonnances d'application y relatives
- 1.2. Connaître les principes généraux de la législation suisse sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ex : devoir d'annonce spontané, rôle de la personne responsable de la sécurité alimentaire, création et application d'un autocontrôle, formation adéquate des collaborateurs, devoir envers les autorités, etc.)
- 1.3. Savoir utiliser les textes législatifs pour y trouver rapidement les réponses pratiques aux questions qui pourraient se poser
- 1.4. Connaître les obligations légales et citer les exigences spécifiques relevant du secteur d'activité de la restauration (ex : informations à disposition des consommateurs obligatoires sous forme écrite ou à l'oral seulement, etc.)
- 1.5. Assurer la mise en œuvre de ces exigences dans un établissement
- 1.6. Connaître les principaux types de contamination physique, chimique et microbiologique pour les denrées alimentaires et comment les limiter ou les maîtriser
- 1.7. Connaître les allergènes définis par la législation alimentaire, les exigences légales correspondantes, ainsi que les risques associés en termes de santé pour les consommateurs
- 1.8. Connaître les bases élémentaires de microbiologie alimentaire (multiplication bactérienne, toxico-infections alimentaires, principales bactéries pathogènes, aliments plus particulièrement sensibles, risques et maladies associés, etc.)
- 1.9. Connaître les règles de bonnes pratiques et d'hygiène pour les marchandises, les installations, les locaux et le personnel
- 1.10. Savoir prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire dans l'établissement
- 1.11. Etre apte à analyser les risques liés à son activité en matière d'hygiène
- 1.12. Etre apte à établir et appliquer l'autocontrôle d'un établissement

2. Références bibliographiques / légales

- 2.1. Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 20 juin 2014 (LDAI, RS 817.0)
- 2.2. Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 16 décembre 2016 (ODAI0Us, RS 817.02)
- 2.3. Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires du 27 mai 2020 (OELDAI, RS 017.042)
- 2.4. Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires du 16 décembre 2016 (OIDAI, RS 817.022.16)
- 2.5. Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires du 16 décembre 2016 (OHyg, RS 817.024.1)
- 2.6. Ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016 (RS 817.022.12)
- 2.7. Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale du 16 décembre 2016 (ODAIAn, RS 817.022.108)
- 2.8. Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible du 16 décembre 2016 (ODAI0V, RS 817.022.17)
- 2.9. Ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires du 25 novembre 2013 (OAdd, RS 817.022.31)
- 2.10. Ordonnance du DFI sur les arômes et additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires du 16 décembre 2016 (RS 817.022.41)
- 2.11. Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale du 16 décembre 2016 (OPOVA, RS 817.021.23)
- 2.12. Ordonnance du DFI sur les résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale du 16 décembre 2016 (ORésDALan, RS 817.022.13)
- 2.13. Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants du 16 décembre 2016 (OCont, RS 817.022.15)
- 2.14. Ordonnance du DFI sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires du 16 décembre 2016 (RS 817.023.21)



- 2.15. Ordonnance relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse du 26 novembre 2003 (RS 916.51)
- 2.16. Loi cantonale d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 16 décembre 1999 (LaLDAI, K 5 02)
- 2.17. Règlement cantonal d'exécution de la loi d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RaLDAI, K 5 02.01)
- 2.18. Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration BPHR (version 2019), publié par GastroSuisse (Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich) et validé par l'OSAV :
<https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/fichiers-publics/notices-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/notice-securite-sanitaire-des-aliments-hotellerie-restauration-guide-des-bonnes-pratiques-dans-l-hotellerie-et-la-restauration-bphr.pdf>

3. Matériel à disposition à l'examen

Aucun matériel technique (directive, document, autre support) n'est autorisé à l'examen



D- Thème 4 : Droit général et du travail

11. Salaires et assurances sociales

12. Calcul du salaire

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Connaître le système d'assurances sociales suisses, et plus précisément les spécificités de la CCNT relatives aux assurances précitées et aux décomptes de salaires
- 1.2. Établir correctement des décomptes de salaires pour les collaborateurs à rémunération fixe ou au pourcentage du chiffre d'affaires, ainsi que ceux à temps partiel ou auxiliaires
 - 1.2.1. Déterminer le salaire brut AVS sur la base des différents systèmes de rémunération prévus par la CCNT ou la CCT
 - 1.2.2. Déterminer le montant des indemnités maladie/accident, des vacances/jours fériés et ainsi que le montant du 13^e salaire
 - 1.2.3. Opérer les déductions concernant les assurances sociales AVS/AI/APG-militaire et maternité fédérales/ AC / LPP / LAA / maladie IJM / LAMAL / LAMAT-GE, la nourriture et le logement.
 - 1.2.4. Calculer la retenue de l'impôt à la source pour l'exploitant et ses employés
 - 1.2.5. Facturer la valeur des prestations en nature
- 1.3. Etablir un décompte à l'intention de la caisse de compensation AVS

2. Références bibliographiques / légales

- 2.1. Documentation fournie par la Caisse de compensation AVS GastroSocial, Aarau
www.gastrosocial.ch www.ahv-iv.info
- 2.2. Documentation fournie par l'Office fédéral des assurances sociales (OFAS)
- 2.3. Convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie et la restauration (CCNT)
www.l-gav.ch
- 2.4. Loi fédérale sur les allocations familiales (LAFam RS 836.20) et loi cantonale (LAF RSG J 510)
- 2.5. Autres sources d'information
www.gastrosuisse.ch
www.gastroconsult.ch
www.mirusocial.ch

3. Matériel à disposition à l'examen

Matériel et documentations autorisés et remis par l'organisation des examens :

- 3.1. Convention collective nationale de travail CCNT pour l'hôtellerie et la restauration
- 3.2. Convention collective de travail CCT du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse
- 3.3. Barème genevois d'impôt à la source
- 3.4. Feuille LPP 2^{ème} pilier
- 3.5. Feuille de réponse pour calcul des salaires
- 3.6. Matériel : machine à calculer



D- Thème 4 : Droit général et du travail
13. Droit du travail

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Connaître les fondements du droit du travail
- 1.2. Appréhender et connaître les mécanismes à la base de la formation d'un contrat de travail
- 1.3. Connaître les principaux droits et obligations des parties dans le contrat de travail
- 1.4. Savoir utiliser la CCNT et/ou CCT afin d'y retrouver les réponses aux questions posées en matière de droit du travail
- 1.5. Connaître les principes applicables à la résiliation des rapports de travail avec effet immédiat, à la protection la résiliation des rapports de travail en temps inopportun et à la protection contre la résiliation abusive des rapports de travail

2. Références bibliographiques / légales

- 2.1. Code des obligations (RS 220)
- 2.2. Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés (CCNT)
- 2.3. CCT nationale Boulangerie-pâtisserie-confiserie (personnel de vente et de production) avec avenant genevois de force obligatoire

3. Matériel à disposition à l'examen

Matériel autorisé et remis par l'organisation des examens :

- 3.1 Convention collective nationale de travail CCNT pour l'hôtellerie et la restauration
- 3.2 Convention collective de travail CCT du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse
- 3.3 Titre X du Code des obligations



D- Thème 4 : Droit général et du travail
14. Connaissances générales du droit

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Comprendre la mission du droit
- 1.2. Enumérer les sources du droit
- 1.3. Connaître les différentes classifications du droit
- 1.4. Connaître les différentes sources d'une obligation
- 1.5. Différencier les trois types de procédures que connaît le droit suisse
- 1.6. Appréhender et connaître les fondements de la responsabilité civile, ainsi que de la responsabilité du fait du produit
- 1.7. Appréhender et connaître les mécanismes à la base de la formation d'un contrat : offre et acceptation de l'offre – forme du contrat
- 1.8. Connaître les causes d'invalidation, respectivement de nullité du contrat
- 1.9. Connaître les principaux droits et obligations des parties dans les contrats étudiés : contrat de vente, contrat de bail à loyer, contrat de bail à ferme, contrat d'entreprise et contrat de mandat

2. Références bibliographiques / légales

- 2.1. Code des obligations (RS 220)
- 2.2. Loi fédérale sur la responsabilité du fait du produit (RS 221.112.944)

3. Matériel à disposition à l'examen

Matériel autorisé et remis par l'organisation des examens :

- 3.1 Convention collective nationale de travail CCNT pour l'hôtellerie et la restauration
- 3.2 Convention collective de travail CCT du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse
- 3.3 Titre X du Code des obligations



E- Thème 5 : Comptabilité

15. Base de comptabilité

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. D'expliquer les exigences légales sur la tenue des comptes d'un hôtel ou d'un restaurant
- 1.2. Tenir une comptabilité simple dans le respect des dispositions légales Suisses
- 1.3. Comprendre le fonctionnement des comptes
- 1.4. Comprendre l'utilité et l'importance de la comptabilité dans l'analyse de la marche de l'entreprise.

Objectifs spécifiques :

- 1.5. Connaître les différentes formes d'organisation d'une entreprise.
- 1.6. Comprendre la notion d'inventaire et les différents inventaires d'une entreprise hôtelière ou de restauration.
- 1.7. Définir la notion d'exercice comptable.
- 1.8. Connaître et comprendre le fonctionnement des différents comptes (produits, charges, actifs, passifs)
- 1.9. Maîtriser le fonctionnement de la double comptabilité (bilan et compte de résultats) et de passer de simples écritures comptables

2. Bibliographie / références

- 2.1. Pour l'épreuve "comptabilité" :
Supports de cours édités et disponibles auprès de GastroSuisse. Edition gastronomique, édition spécialisée de Gastro Suisse. Formation de cafetier-restaurateur-hôtelier. En 3 niveaux. En cours d'emploi. Niveau G1.

3. Matériel à disposition à l'examen

Matériel autorisé et remis par l'organisation des examens :

- 3.1. Machine à calculer, feuilles de brouillons



E- Thème 5 : Comptabilité
16. Gestion de l'entreprise

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Comprendre le fonctionnement des comptes et la marche de l'établissement.

Objectifs spécifiques :

- 1.2. Connaître les mouvements de fonds des affaires avec les livres comptables ou les livres de Caisse et de banque.
- 1.3. Connaître la structure et d'établir un bilan.
- 1.4. Connaître la structure et d'établir un compte de pertes et profits simple.
- 1.5. Savoir déterminer le résultat de l'entreprise
- 1.6. Connaître et appliquer les différents fonctionnements de la TVA (au net, au brut ou forfaitaire) ainsi que les taux respectifs.
- 1.7. Connaître et comprendre la notion d'amortissements (comptables et financiers)
- 1.8. Connaître les différentes formes de financement de l'entreprise (internes et externes).

2. Bibliographie /références

- 2.1. Pour l'épreuve "comptabilité" :
Supports de cours édités et disponibles auprès de GastroSuisse. Edition gastronomique, édition spécialisée de Gastro Suisse. Formation de cafetier-restaurateur-hôtelier. En 3 niveaux. En cours d'emploi. Niveau G1.

3. Matériel à disposition à l'examen

Matériel autorisé et remis par l'organisation des examens :

- 3.1. Machine à calculer, feuilles de brouillons