



Catalogue des acquis pour le
Cours préparatoire pour l'obtention
du certificat cantonal
et le certificat GastroSuisse

1.1. Loi vaudoise sur les auberges et les débits de boissons (LADB)**6 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'expliquer le sens et le but de la loi sur les établissements publics
- de citer les principales dispositions de la loi cantonale sur les établissements publics et des règlements s'y rapportant
- de trouver et d'interpréter les subtilités des prescriptions essentielles dans la pratique
- de citer les sources écrites, les offices, où il peut obtenir, au besoin, de plus amples informations

1.2. Loi fédérale sur l'alcool**2 leçons**

Le participant au cours est capable

- de citer les prescriptions légales importantes pour l'hôtellerie et la restauration sur le commerce et la vente de boissons alcoolisées
- d'interpréter en tenant compte de la pratique les dispositions de la loi fédérale sur l'alcool (en particulier les dispositions sur la protection de la jeunesse) importantes pour l'hôtellerie et la restauration
- d'appliquer les dispositions de déclaration pour l'hôtellerie et la restauration par rapport à la loi sur l'alcool

1.3. Législation sur les denrées alimentaires

12 leçons (inclus 1.4)

Le participant au cours est capable

- de justifier l'objectif de la législation sur les denrées alimentaires et il connaît les arrêtés fondamentaux pour l'hôtellerie et la restauration ainsi que le principe de la responsabilité personnelle
- d'expliquer les termes fondamentaux de la loi sur les denrées alimentaires à l'aide d'exemples (par exemple, produits alimentaires, additif, objets d'usage courant, etc.)
- d'informer, à l'aide d'exemples concrets, sur les compétences des organes de contrôle et sur les supports juridiques dont il dispose au besoin
- de juger une carte de mets et de boissons par rapport aux dispositions sur l'obligation de déclaration

1.4. Produits alimentaires / hygiène

Le participant au cours est capable

- de justifier l'importance de l'hygiène quant aux produits alimentaires dans le quotidien de l'hôtellerie et la restauration et il connaît les dispositions fondamentales de l'ordonnance sur l'hygiène
- de citer les principaux micro-organismes nuisibles à la santé
- de montrer, à l'aide d'exemples, comment empêcher et réduire la multiplication et la diffusion de micro-organismes nuisibles à la santé
- de citer les produits alimentaires susceptibles de nuire à la santé des hôtes, de justifier le danger et de proposer des mesures de précautions pour de tels produits alimentaires
- d'expliquer la signification de l'expression "bonne pratique de fabrication" (BPF) et à quoi il doit concrètement faire attention dans son établissement, afin de satisfaire aux exigences en question
- d'expliquer, à l'aide d'exemples, la signification du terme "point de contrôle critique" (CCP) dans les différentes phases du processus de production et comment il met l'accent là-dessus dans son concept d'hygiène
- d'expliquer les principales causes d'intoxication alimentaire
- d'énumérer les principes de l'hygiène personnelle des collaborateurs dans l'hôtellerie et la restauration et d'en justifier la nécessité
- d'indiquer comment il pense organiser la formation des collaborateurs stipulée dans la loi

1.5. Prévention des incendies

2 leçons

Le participant au cours est capable

- de citer les prescriptions et obligations pour la prévention des incendies et d'expliquer les exigences de la formation pour les collaborateurs s'y rapportant
- de citer les possibles risques d'incendie dans les établissements publics et de proposer des mesures quant à l'exploitation et à l'infrastructure pour la prévention des incendies
- de décrire avec précision le comportement correct lors d'incendies

1.6.1 Prévention de l'alcoolisme

2 leçons

Le participant au cours est capable

- d'expliquer en quoi consiste sa responsabilité en tant que responsable d'établissement dans le cadre de la prévention de l'alcoolisme et de la toxicomanie
- d'indiquer où il obtient, au besoin, des conseils et plus d'informations

1.6.2 Prévention de l'alcoolisme au volant

2 leçons

Le participant au cours est capable

- d'expliquer sa responsabilité envers les hôtes alcooliques

1.6.3 Prévention de la toxicomanie

2 leçons

- de décrire à l'aide d'exemples, comment il se comporte envers des clients susceptibles de tomber dans la dépendance

1.6.4 Sécurité au travail (*formation de cadre exigée par la législation fédérale*)

8 leçons

Le participant au cours est capable

- de citer et d'expliquer les principales dispositions dans la loi sur le travail quant à la protection de la santé au lieu de travail
- de citer les principaux dangers d'accidents pour hôtes et collaborateurs, ainsi que de proposer des mesures de précautions
- d'expliquer la signification des directives de la commission fédérale de coordination pour la sécurité du travail et de les appliquer à son exploitation

Pour obtenir une licence, le candidat doit fournir le certificat de cours de sauveteur (celui exigé pour le permis de conduire)

Examens écrits :

1ère partie : LADB

90 minutes

2ème partie : Législation denrées alimentaires et hygiène 90 minutes

Module 2 Exploitation et organisation d'un établissement

48 leçons

2.1. Marketing

12 leçons

Le participant au cours est capable

- d'entreprendre une simple auto-analyse (impulsions personnelles, conditions préliminaires, objectifs) en vue de sa future activité dans l'hôtellerie et la restauration
- d'expliquer les points de vue fondamentaux concernant les questions de l'information à la clientèle et de la philosophie de marketing
- de citer les éléments et objectifs d'un concept d'exploitation et d'en expliquer la signification pour s'imposer sur le marché
- de comparer les principales possibilités publicitaires avec leurs avantages et inconvénients fondamentaux
- d'expliquer la nécessité d'innovation et de qualité dans les établissements de l'hôtellerie et de la restauration

2.2. Organisation de l'exploitation

12 leçons

Le participant au cours est capable

- d'esquisser un modèle standard de l'organisation structurelle et fonctionnelle d'un petit établissement dans la restauration
- d'expliquer les interfaces et leur signification
- d'expliquer les notions élémentaires de l'écologie

2.3. Organisation des travaux de bureau

4 leçons

Le participant au cours est capable

- d'expliquer comment organiser les travaux de bureau de manière rationnelle et écologique
- de citer les points fondamentaux des travaux de bureau (débiteurs/créanciers, conservation des dossiers, inventaire) et d'expliquer leur signification
- d'écrire les principales lettres standards de correspondance

2.4. Gestion du personnel

12 leçons

Le participant au cours est capable

- de citer les possibilités de recrutement de personnel ainsi que leurs avantages et inconvénients
- d'établir un programme d'introduction pour les nouveaux collaborateurs
- de juger les différents styles de gestion, il en connaît les répercussions et peut donc appliquer ces différents styles en conséquence

2.5. Structure de l'offre et des prix

8 leçons

Le participant au cours est capable

- de structurer son offre selon le concept d'exploitation
- d'expliquer les rapports entre offre et achat, ainsi qu'entre offre et organisation de la cuisine et d'en exposer les points essentiels
- d'organiser des activités par rapport à l'offre (semaines spéciales avec offre particulière)
- d'expliquer, à l'aide d'exemples, les bases de calcul pour l'établissement des prix à la consommation
- de structurer l'offre pour un petit établissement dans la restauration selon prestations et prix, ainsi que de juger une offre déjà existante
- de citer des causes de mauvais rendements

Examen écrit :	180 minutes
-----------------------	--------------------

3.1. Introduction à la comptabilité**56 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'expliquer les exigences légales sur la tenue des comptes d'un hôtel ou d'un restaurant
- d'expliquer le système de la double comptabilité (bilan et compte de pertes et profits) et de passer de simples écritures comptables
- d'ouvrir, de tenir et de fermer un livre de caisse selon les prescriptions
- de décrire concrètement comment organiser une comptabilité dans les règles de l'art
- de citer et de justifier les critères essentiels pour la collaboration avec une fiduciaire
- d'établir un décompte de la taxe sur la valeur ajoutée selon les exigences légales

3.2. Indices et caractéristiques de gestion**8 leçons**

Le participant au cours est capable

- de justifier la signification de la liquidité/disposition à payer, ainsi que d'énoncer les mesures planifiées susceptibles de la garantir
- de calculer la rentabilité avec les formules adéquates (rendement du capital global, rendement du capital propre), ainsi que d'interpréter un compte de pertes et profits et un bilan

3.3. Reprise d'établissement**8 leçons**

Le participant au cours est capable

- de citer et d'expliquer les points à considérer quant à l'exploitation et à la loi pour l'évaluation d'une reprise d'établissement
- de comparer et d'estimer les différentes formes de reprise (achat, location, gérance, franchisage) ainsi que leurs avantages et inconvénients
- d'expliquer et de décrire les règles fondamentales de financement quant au procédé pour la détermination et la recherche de capital

Examen écrit :**210 minutes**

Module 4 Droit du travail / Connaissances de droit / Décomptes de salaires	56 leçons
--	------------------

4.1.1 Droit du travail **14 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'expliquer les principes du droit du travail (en particulier CO/LT/CCNT)
- de résoudre de simples cas ayant trait au droit du travail au moyen des dispositions légales
- d'énumérer les points contractuels délicats et les réglementations à considérer lors de la conclusion d'un contrat de travail

4.1.2 Police des étrangers **2 leçons**

- de nommer les principales prescriptions, ainsi que les arrêtés sur l'emploi de collaborateurs étrangers
- de préciser les différentes sortes de permis de travail et de résidence et d'indiquer les offices compétents

4.2.1 Connaissances de droit / contrats **8 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'expliquer les principes du droit général des contrats
- d'énumérer les points importants pour l'hôtellerie et la restauration quant aux sortes de contrats (contrat d'achat, d'entreprise) et d'en expliquer les principaux droits et obligations
- de mentionner les dispositions importantes pour un établissement public quant au droit de responsabilité civile contractuelle et non-contractuelle, ainsi que les dispositions importantes dans la pratique quant au droit de responsabilité sur les produits
- d'expliquer les dispositions importantes pour le quotidien dans l'hôtellerie et la restauration quant aux droits d'auteur et d'indiquer, le cas échéant, où il obtient de plus amples informations en tant qu'utilisateur de droits d'auteur

4.2.2 Bail à loyer **8 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'expliquer les principaux droits et obligations du locataire
- de citer les clauses essentielles d'un contrat de bail
- d'expliquer les conséquences en cas de transfert ou de sous-location d'un bail commercial
- de citer et d'expliquer les clauses des dispositions particulières du bail paritaire vaudois, pour les établissements de l'hôtellerie et de la restauration

4.3. Décomptes de salaire et assurances sociales

24 leçons

Le participant au cours est capable

- d'expliquer la structure et les principes du droit sur les assurances sociales
- d'expliquer les termes d'AVS, AI, APG, AC, LPP, LAA, assurance maladie et allocations familiales et, à l'aide de cas de figure et de la documentation de la caisse AVS, d'effectuer les déductions adéquates des assurances sociales
- de préciser les systèmes salariaux autorisés et d'en montrer les possibilités d'application au moyen d'exemples
- d'établir correctement au moyen du carnet de salaires AVS les décomptes de salaire pour les collaborateurs à rémunération fixe ou en pourcentage du chiffre d'affaires, ainsi que pour ceux à temps partiel et les auxiliaires (impôt à la source, paiement des vacances et du 13^e salaire, calcul d'indemnité maladie/accidents, déductions pour les assurances sociales, nourriture et logement)
- de citer les critères fondamentaux à considérer dans un décompte selon le chiffre d'affaires pour les collaborateurs occupés dans le service et de les justifier (par exemple définition du chiffre d'affaires déterminé)
- de montrer les conséquences d'un décompte présentant des lacunes

Examens écrits :

1ère partie : Assurances sociales, salaires et CCNT **150 minutes**

2ème partie : Droit (4.2.1 / 4.2.2) **60 minutes**

5.1. Connaissance du service (bases)**40 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'évoquer les aspects essentiels des connaissances du service (organisation du service, formes de service, règles du service) et d'appliquer ces connaissances théoriques
- de nommer les principales installations dans le domaine du service pour un établissement simple
- de citer le matériel et les ustensiles les plus employés dans le service et d'en indiquer l'utilisation/le maniement et les règles pour l'entretien et le nettoyage
- de nommer les systèmes de contrôle actuels, les formes de paiement et les possibilités de décomptes, ainsi que les points à observer en particulier

5.2. L'hôte en tant que vendeur et conseiller/Comportement envers le client**12 leçons**

Le participant au cours est capable

- de juger le comportement du personnel de service ainsi que son effet sur le client
- d'expliquer l'importance d'une prise de réservation correcte ainsi que celle de l'accueil du client et de l'attribution de la table
- de montrer pourquoi un comportement correct dans le service est primordial pour le bien-être du client
- d'appliquer au mieux les méthodes de traitement des réclamations selon la situation
- d'expliquer les règles et techniques de vente fondamentales au moyen d'exemples concrets
- de montrer les moyens de favoriser une vente active

5.2.1 Tourisme**4 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'expliquer l'importance du tourisme pour la région vaudoise et pour la Suisse
- de présenter les différents sites touristiques et culturels
- de convaincre les collaborateurs de l'importance de l'accueil

5.3. Connaissances des boissons

30 leçons

Le participant au cours est capable

- de citer les plus importants groupes de boissons alcoolisées et non-alcoolisées vendues dans l'hôtellerie et la restauration
- d'expliquer le débit de boissons, la préparation et le service des plus importantes boissons alcoolisées et non-alcoolisées
- de citer les mesures et les cartes des boissons pour chaque boisson alcoolisée et non-alcoolisée
- d'expliquer les règles d'hygiène dans le service de boissons
- de nommer les principes fondamentaux concernant l'achat, l'exploitation de la cave, la vente et la recommandation de vins
- d'établir une carte de boissons et de vins pour un petit établissement, de justifier l'offre des boissons et de calculer les prix selon le marché
- de reconnaître quelques vins courants après dégustation
- d'effectuer la déclaration obligatoire correctement sur la carte des boissons

5.3.1 Vinification

8 leçons

Le participant au cours est capable

- de connaître les bases de la vinification
- de réagir face à l'évolution et au vieillissement des vins

5.3.2 Office des vins vaudois (OVV)

2 leçons

Le participant au cours est capable

- d'expliquer l'importance des vins vaudois pour l'économie et la culture du canton

Examens écrits :

1ère partie :	Service / Boissons	150 minutes
2ème partie :	Tourisme	30 minutes
Examen pratique		30 minutes

6.1. Infrastructures dans le domaine de la cuisine**4 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'expliquer la construction classique d'une cuisine et il connaît l'infrastructure adéquate (machines, appareils, etc.), ainsi que leur utilisation
- de décrire le flux de la marchandise dans une cuisine

6.2. Connaissances de la cuisine**44 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'établir, de prévoir et de juger des menus
- de caractériser les produits alimentaires et de les juger selon les aspects saisonniers
- de nommer et d'exposer les principales méthodes de cuisine et de classer les produits alimentaires
- d'indiquer les caractéristiques et les facteurs de qualité des produits alimentaires

6.3. Achat / réception de la marchandise / stockage**8 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'établir et d'expliquer les critères primordiaux pour l'achat des produits alimentaires, la réception de la marchandise et du stockage
- d'expliquer le rapport entre achat et stock
- d'expliquer les principes écologiques dans le domaine de l'achat au moyen d'exemples pratiques
- de décrire et d'appliquer les prescriptions du droit sur les denrées alimentaires lors de la réception de la marchandise et du stockage

6.4. Tendances quant à l'alimentation**8 leçons**

Le participant au cours est capable

- d'expliquer les connaissances de base sur l'alimentation saine
- de reconnaître les tendances et les souhaits de la clientèle, de les expliquer et de d'adapter sa cuisine

6.5. Entretien / nettoyage / gestion des déchets

16 leçons

Le participant au cours est capable

- de citer les différentes sortes de déchets et d'en expliquer les différents problèmes écologiques
- de décrire l'hygiène d'exploitation correcte
- d'établir un concept de nettoyage et d'entretien pour un petit établissement

6.6. Calcul

16 leçons

Le participant au cours est capable

- de calculer le prix de vente

Examens écrits :

1ère partie : Cuisine 90 minutes

2ème partie : Calcul d'un menu (6.6) 90 minutes

Examen oral :

Connaissance des marchandises 30 minutes