REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département de l'économie, de l'emploi et de l'énergie
Office cantonal de l'inspection et des relations du travail
Direction de la police du commerce et de lutte contre le travail au noir

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 LRDBHD

État au 5 juin 2026

Table des matières

A. Organisation des thèmes par matière 3

B. Informations relatives aux descriptifs des exigences en termes d'acquis, aux références bibliographiques et légales et au matériel d'examen 4

B.1. Généralités 4

B.2. Objectif du descriptif des acquis 4

C. Descriptifs des acquis de chaque matière d'examen 4

C.1. Descriptif des thèmes 4

Thème 1 – Cadre légal genevois 4

Thème 2 – Connaissance des autres lois et métiers 4

Thème 3 – Sécurité et hygiène alimentaires 5

Thème 4 – Droit général et du travail 5

Thème 5 – Comptabilité 5

C.2. Descriptifs des modules de chaque thème 5

Module 1 - Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) et son règlement d'exécution (RRDBHD) 5

Module 2 - Loi fédérale sur l'alcool 6

Module 3 - Drogue, alcools et prévention des dépendances 6

Module 4 - Cuisine 8

Module 5 - Service et boissons 8

Module 6 - Prévention des incendies 10

Module 7 - Premiers secours 10

Module 8 - Santé et sécurité au travail 11

Module 9 - Déchets et aspects environnementaux 13

Module 10 - Sécurité et hygiène alimentaires 15

Modules 11 et 12 - Assurances sociales et salaires 17

Module 13 - Droit du travail 19

Module 14 - Connaissances générales du droit 20

Module 15 et 16 - Base de comptabilité et gestion de l'entreprise 21

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
Concordat sur les entreprises de sécurité	
B- Thème 2 – Connaissance des autres lois et métiers	100 %
2. Loi fédérale sur l'alcool 3. Drogue, alcool et prévention des dépendances	15-25
4. Cuisine 5. Service et boissons	15-25
6. Prévention des incendies 7. Premiers secours	15-25
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 sous forme de questions à choix multiples, d'exercices et de calculs.

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

B.1. 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 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.

Le règlement d'organisation des examens LRDBHD, détaillant les modalités pratiques des sessions d'examens, fait l'objet d'une publication séparée.

Les deux documents :

- Plan d'études LRDBHD
- Règlement d'organisation des examens LRDBHD, sont téléchargeables sur :

https://www.ge.ch/document/pctn-lrdbhd-diplome-cafetier-documentation

https://www.ge.ch/document/pctn-examen-lrdbhd-reglement-organisation

B.2. 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

C.1. Descriptif des thèmes

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), y compris le concordat sur les entreprises de sécurité (CES)

Thème 2 – Connaissance des autres lois et métiers

2. Loi fédérale sur l'alcool
3. Drogue, alcool et prévention des dépendances
4. Cuisine
5. Service et boissons
6. Prévention des incendies
7. Premiers secours
8. Santé et sécurité au travail
9. Déchets et aspects environnementaux

Thème 3 – Sécurité et hygiène alimentaires

10. Sécurité et hygiène alimentaires

Thème 4 – Droit général et du travail

11. Salaires et assurances sociales
12. Calcul de salaire
13. Droit du travail
14. Connaissances générales du droit

Thème 5 – Comptabilité

15. Base de comptabilité
16. Gestion de l'entreprise

C.2. Descriptifs des modules de chaque thème

THÈME 1 : CADRE LÉGAL GENEVOIS

Module 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, de façon complète, l'ensemble des dispositions de la LRDBHD et du RRDBHD, en particulier le champ d'application, les autorités compétentes, les différents types de requêtes et d'autorisations, les catégories d'établissement, les obligations légales du responsable d'exploitation, les mesures et les sanctions.

Le candidat doit également connaître les dispositions légales qui encadrent l'activité des entreprises de sécurité.

2. Références bibliographiques / légales

1.1. 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 28 octobre 2015 (RRDBHD ; I 2 22.01)

1.2. Loi sur le tourisme du 24 juin 1993 (LTour ; RSG I 1 60) et son règlement d'application du 22 décembre 1993 (RTour, I 1 60.01)

1.3. Concordat sur les entreprises de sécurité du 18 octobre 1996 (CES ; RSG I 2 14)

3. Matériel à disposition à l'examen

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

THÈME 2 : CONNAISSANCE DES AUTRES LOIS ET MÉTIERS

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

Module 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

Module 3 - Drogue, alcools et prévention des dépendances

1.4. Identifier les prescriptions légales de la loi fédérale sur les stupéfiants et les substances psychotropes du 3 octobre 1951 (LStup – RS 812.121), 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. Identifier 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. Citer les prescriptions légales de la loi sur la circulation routière du 19 décembre 1958 (LCR – RS 741.01), 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. Identifier 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 bibliographies/légales

Législation fédérale sur l'alcool

1.1. Constitution fédérale de la Confédération suisse du 18 avril 1999 (Cst - RS 101)

1.2. Loi fédérale sur l'alcool du 21 juin 1932 (LALc - RS 680) et son ordonnance d'application du 15 septembre 2017 (OAlc - RS 680.11)

1.3. Prescriptions relatives à la publicité, au commerce, à l'imposition et à la protection de la jeunesse : Alcool (admin.ch) (thème alcool)

Prévention

2.1. Loi fédérale sur les stupéfiants et les substances psychotropes du 3 octobre 1951 (LStup - RS 812.121)

2.2. Loi sur la circulation routière du 19 décembre 1958(LCR - RS 741.01)

2.3. Ordonnance sur les règles de la circulation routière du 13 novembre 1962 (OCR - RS 741.11)

2.4. Ordonnance sur le contrôle de la circulation routière du 28 mars 2007 (OCCR)

2.5. Ordonnance réglant l'admission de personnes et de véhicules à la circulation routière du 27 octobre 1976 (OAC - RS 741.51)

2.6. Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement du 19 mars 2015 (LRDBHD - I 2 22) et son règlement d'exécution du 16 décembre 2020 (RRDBHD - I 2 22.01)

2.7. Ordonnance de l'Assemblée fédérale concernant les taux limites d'alcool admis en matière de circulation routière du 15 juin 2012 (RS 741.13)

2.8. Code pénal suisse du 21 décembre 1937 (CP - RS 311.0)

2.9. 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 du 17 janvier 2020 (LTGVEAT - I 2 25) et son règlement d'exécution du 3 février 2021 (RTGVEAT – I 2 25.01)

2.10. Ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (Dalou – RS 817.02)

3. Matériel à disposition à l'examen

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

THÈME 2 : CONNAISSANCE DES AUTRES LOIS ET MÉTIERS

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

Module 4 - Cuisine

1.1. Décrire la notion d'hygiène professionnelle et personnelle, et l'exploitation correcte qui en est faite

1.2. Établir un concept de nettoyage, de désinfection et d'entretien pour un établissement en rapport avec la législation

1.3. Nommer et expliquer les mesures de sécurité au travail à appliquer dans une cuisine professionnelle

1.4. Expliquer l'organisation et la planification de la cuisine

1.5. Connaître et différencier les matériaux utilisés dans la restauration

1.6. Nommer les prescriptions du droit sur les denrées alimentaires lors de la réception et le stockage des marchandises

1.7. Décrire les denrées alimentaires et leurs critères de qualité, les régimes alimentaires, les intolérances ou allergies de manière à ne pas tromper le client

1.8. Savoir expliquer et appliquer la législation pour la composition et l'affichage des cartes et menus, en tenant compte des différents régimes spéciaux courants

1.9. Maîtriser les bases de l'écologie et du traitement des déchets dans la restauration

Module 5 - Service et boissons

1.1. Décrire les différents types de boissons avec et sans alcool

1.2. Citer les principales appellations viticoles de Suisse et les cépages utilisés

1.3. Rédiger correctement une carte des vins suivants les principes de vente et la législation en vigueur

2. Références bibliographiques / légales

1.1. Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 20 juin 2014 (LDAl - RS 817.0)

1.2. Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 16 décembre 2016 (ODAlOUs – RS 817.02e)

1.3. Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires du 27 mai 2020 (OELDAl - RS 817.042)

Cuisine

1.4. « Technologie Culinaire », Pauli, 4è 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 et 3.3 pages 50 à 52
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

1.5. « Technologie de service », Edition GastroSuisse, 3ème édition, 2014

Technologie du service / Éditions GastroSuisse / 3ème édition 2014	
Chapitre	Pages
2.1.9 Déclarations sur la carte des boissons et sur la carte des mets	69 à 70
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 à 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

1.6. Ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016 (RS 817.022.12) et ses modifications ultérieures

3. Matériel à disposition à l'examen

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

THÈME 2 : CONNAISSANCE DES AUTRES LOIS ET MÉTIERS

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

Module 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. Énumérer 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

Module 7 - Premiers secours

1.5. Évaluer 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 la prévention des sinistres, l'organisation et l'intervention des sapeurs-pompiers du 30 octobre 2020 (LPSSP – F 4 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.bsvonline.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.bsvonline.ch).

2.5. Directives n° 6517 du 6 décembre 2017 de la commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail (CFST), édition du mois de mai 2021.

https://www.ekas.admin.ch/download.php?id=7473

2.6. Aide-mémoire "Prévention et sécurité incendie", 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 (version à la date de l'examen), 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 2021 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.

THÈME 2 : CONNAISSANCE DES AUTRES LOIS ET MÉTIERS

Module 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. 1ère étape : s'organiser (implication de la direction, participation du personnel, définition des rôles et tâches de chacun)
- 1.2.2. 2ème étape : se former et agir (acquisition des connaissances, établissement d'une liste des dangers potentiels, prise de mesures de prévention)
- 1.2.3. 3ème 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-ce 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 question 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 (2ème 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, 10ème 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.

THÈME 2 : CONNAISSANCE DES AUTRES LOIS ET MÉTIERS

Module 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 du 7 octobre 1983 (LPE – RS 814.01), 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 extraction de l'air vicié de la cuisine à l'extérieur des locaux
- 1.3.4. Établissement sans extraction de l'air vicié de la cuisine à l'extérieur des locaux

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 adaptée 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 - K 1 70.10)

2.6. Règlement sur la salubrité et la tranquillité publiques du 20 décembre 2017 (RSTP - E 4 05.03)

2.7. Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement du 19 mars 2015 (LRDBHD - I 2 22) et son règlement d'application du 28 octobre 2015 (RRDBHD - I 2 22.01)

2.8. Norme constructive SIA 181 :2020 - Protection contre le bruit dans le bâtiment

2.9. Aide à l'exécution 8.10 : "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 - K 1 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 du 4 décembre 2015 (OLED - RS 814.600)

2.15. Ordonnance sur l'emballage des boissons du 5 juillet 2000 (OEB - RS 814.621)

2.16. Ordonnance sur la restitution, la reprise et l'élimination des appareils électriques et électroniques du 20 octobre 2021(OREA - RS 814.620)

2.17. Loi sur la gestion des déchets du 20 mai 1999 (LGD - L 1 20) et son règlement d'application du 28 juillet 1999 (RGD - L 1 20.01.)

3. Matériel à disposition à l'examen

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

THÈME 3 : SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRES

Module 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, toxi-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. Être apte à analyser les risques liés à son activité en matière d'hygiène

1.12. Être 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 (LDAl - RS 817.0)

2.2. Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 16 décembre 2016 (ODAlOUs - RS 817.02)

2.3. Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires du 27 mai 2020 (OELDAl - RS 817.042)

2.4. Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires du 16 décembre 2016 (OIDAl - 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 (ODAlAn - 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 (ODAlOV - 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 (Ordonnance sur les aromes - 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 (Ordonnance sur les matériaux et objets - 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 (OAgrD - RS 916.51)

2.16. Loi d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 13 septembre 2019 (LaLDAl - 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 du 5 février 2020 (RaLDAl - K 5 02.01)

2.18. Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration BPHR (2ème édition 2019), publié par GastroSuisse (Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich) et validé par l'OSAV

3. Matériel à disposition à l'examen

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

THÈME 4 : DROIT GÉNÉRAL ET DU TRAVAIL

Modules 11 et 12 - Assurances sociales et salaires

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Expliquer 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 et comprendre les 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 et analyser le salaire brut AVS sur la base des différents systèmes de rémunération prévus par la CCNT

1.2.2. Déterminer et analyser le montant des indemnités maladie/accident, des vacances/jours fériés ainsi que le montant du 13è salaire

1.2.3. Opérer et analyser 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

1.3. Établir et analyser 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

2.2. Documentation fournie par l'Office fédéral des assurances sociales (OFAS)

www.ahv-iv.info.ch

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 - J 510)

2.5. Autres sources d'information

www.gastrosuisse.ch

www.gastroconsult.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. Barème genevois d'impôt à la source

3.3. Table de déduction salariale mensuelle (LPP 2ème pilier)

3.4. Feuille des taux usuels pour calcul de salaire

3.5. Matériel : machine à calculer (Chaque participant doit se munir d'une calculatrice)

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

THÈME 4 : DROIT GÉNÉRAL ET DU TRAVAIL

Module 13 - Droit du travail

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Dispositions du code des obligations

1.1. Définition du contrat (319 CO), formation du contrat (320 CO)

1.2. Obligations du travailleur (art. 321 à 321e CO)

1.3. Obligation de l'employeur (art 322 à 331 CO)

1.4. Transfert des rapports de travail (art 333 à 333b CO)

1.5. Fin des rapports de travail (334 à 335c CO, 338, 338a CO)

CCNT Hôtellerie restauration

1.6. Le candidat doit connaître de façon complète l'intégralité des dispositions et les annexes de la version actuelle de la convention collective.

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Code des obligations du 30 mars 1911 (CO - RS 220)

2.2. Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés (CCNT)

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. Titre X du Code des obligations

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

THÈME 4 : DROIT GÉNÉRAL ET DU TRAVAIL

Module 14 - Connaissances générales du droit

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

1.1. Différencier le droit public du droit privé, et les domaines du droit pénal, civil et administratif

1.2. Expliquer la hiérarchie des normes (droit international, droit fédéral, cantonal, communal)

1.3. Connaître les dispositions suivantes :

1.3.1. Sur la responsabilité civile (art 41 à 49 CO), article 55 CO (responsabilité de l'employeur), article 58 CO (responsabilité pour des bâtiments et autres ouvrages), article 60 CO (prescription)

1.3.2. Loi fédérale sur la responsabilité du fait des produits du 18 juin 1993 (LRFP - RS 211.112.944)

1.3.3. Offre et acceptation (1 à 10 CO), forme du contrat (11 à 16 CO), objet du contrat (19 à 21 CO), Vices du consentement (article 23 à 31 CO)

1.3.4. Contrat de vente, 187 CO (définition), 190, 191 CO (demeure du vendeur), Garantie en raison des défauts de la choses (dispositions sur le commerce de bétail exclu) (197, 199, 200, 201, 203, 204 CO), Action en garantie (205 à 207 CO), Résiliation (208, 209 CO), prescription (210 CO sauf al. 3), Obligations de l'acheteur (211 à 215 CO). Vente à l'essai (223 – 225 CO)

1.3.5. Contrat de bail à loyer (dispositions générales 253 à 268b CO, protection contre les loyers abusifs 268 à 273 CO, délais et procédure 273 à 273 CO)

1.3.6. Bail à ferme (275 à 300 CO)

1.3.7. Contrant d'entreprise (définition, art 363 CO)

1.3.8. Mandat (définition, art 394 CO)

1.3.9. Loi fédérale sur les étrangers et l'intégration du 16 décembre 2005 (LEI – RS 142.20) (art 115 et 117 LEI)

2. Références bibliographiques / légales

2.1. Code des obligations du 30 mars 1911 (CO - RS 220)

2.2. Code civil suisse du 10 décembre 1907 (CC - RS 210)

2.3. Loi fédérale sur la responsabilité du fait des produits du 18 juin 1993 (LRFP - RS 221.112.944)

2.4. Loi fédérale sur les étrangers et l'intégration (RS 142.20)

3. Matériel à disposition à l'examen

Matériel autorisé et remis par l'organisation des examens :

3.1. Code des obligations (articles 1 à 406 h)

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

THÈME 5 : COMPTABILITÉ

Module 15 et 16 - Base de comptabilité et Gestion de l'entreprise

La comptabilité comme outil de gestion

1. Exigences en termes d'acquis du candidat

Le candidat doit être capable de :

1.1. Connaître et appliquer les différentes lois applicables en hôtellerie et en restauration

1.2. D'expliquer les exigences légales sur la tenue des comptes d'un hôtel ou d'un restaurant

1.3. De définir un exercice comptable

1.4. Tenir une comptabilité simple (tenue du livre de caisse, livre de banque, inventaires) dans le respect des dispositions légales suisses

1.5. Utiliser la comptabilité dans l'analyse de la marche de l'entreprise.

1.6. Savoir déterminer un prix de vente et calculer un coefficient multiplicateur

Objectifs spécifiques :

1.7. Décrire et différencier les différentes formes juridiques possibles pour une société

1.8. Présenter les différents types d'inventaires et leur valorisation pour une entreprise hôtelière ou de restauration

1.9. Gérer les transactions financières dans les différents comptes (produits, charges, actifs, passifs) dans une comptabilité double en Suisse

1.10. Décrire et différencier les différentes méthodes d'enregistrement de la TVA (au net, au brut ou forfaitaire) ainsi que les taux respectifs

1.11. Décrire et différencier les notions d'amortissements (comptables et financiers)

1.12. Savoir déterminer et interpréter les résultats et lire un bilan

2. Bibliographie /références

2.1. 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.

  - Module comptabilité
  - Module structure de l'offre et du prix

- Code des obligations

3. Matériel à disposition à l'examen

3.1. Feuilles de brouillon

3.2. Matériel : machine à calculer

Chaque participant doit se munir d'une calculatrice.

Avec fonctions basiques, non programmable.

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

La commission d'examens LRDBHD