



REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE  
Département de la sécurité, de l'emploi et de la santé  
Office cantonal de l'inspection et des relations du travail  
**Service de 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**

**Valable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018**

**Etat au 01.08.2019 (V8)**



## Table des matières

### A. Informations relatives aux examens

A1. Organisation et conduite des examens	3
A2. Matières d'examen	3
A3. Examen complet/examen partiel, dispense, émoluments d'examen	4
A4. Forme des examens	4
A5. Références bibliographiques et légales des matières d'examen	5
A6. Matériel à disposition aux examens	5
A7. Réussite des examens	5
A8. Validation des résultats d'examens	5
A9. Communication des résultats d'examen	5
A10. Réclamation	5
A11. Cours de formation	6

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

B1. Généralités	6
B2. Objectif du descriptif des acquis	6

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

#### Thème 1 - Protection du consommateur

C1. Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) et son règlement d'exécution (RRDBHD)	7
C2. Loi fédérale sur l'alcool	8
C3. Prévention des incendies	9
C4. Premiers secours	10
C5. Drogue, alcool et prévention des dépendances	11
C6. Aspects environnementaux	12

#### Thème 2 – Cuisine et hygiène

C7. Sécurité et hygiène alimentaires	13
C8. Cuisine	14

#### Thème 3 – Protection des travailleurs

C9. Santé et sécurité au travail	15
C10. Connaissances de droit (Titre X du Code des obligations, CCNT/CCT)	17
C11. Salaires et assurances sociales	18

#### Thème 4 - Gestion

C12. Comptabilité	19
C13. Service	20



## **A. Informations relatives aux examens**

Conformément à l'article 9 let. c LRDBHD, la titularité du diplôme de cafetier est une condition à la délivrance de l'autorisation d'exploiter un établissement public soumis à la LRDBHD.

### **A1. Organisation et conduite des examens**

Les sessions d'examens, au nombre de deux par année, sont organisées par le service de police du commerce et de lutte contre le travail au noir (PCTN), autorité compétente pour toute décision relative à l'organisation, la conduite et la surveillance des examens visés. Par délégation, prévue à l'art. 16 LRDBHD, le PCTN a confié certaines tâches d'organisation à un organisme externe. Les détails d'organisation et les modalités d'inscription sont communiqués aux administrés par le biais de la Feuille d'Avis Officielle du canton de Genève (FAO), avant la session d'examens concernée.

Il convient de préciser que le fait d'être inscrit aux examens ne garantit en rien une éventuelle place auprès d'un organisme de formation, et inversement (voir chapitre A11, "Cours de formation", page 6). Pour des questions de logistique, il peut arriver que certaines sessions soient limitées à un nombre maximum de candidats, ce qui est alors indiqué dans la publication FAO relative à la session d'examens visée.

L'encaissement des émoluments (voir chapitre A3, "Emolument d'examen", page 4) a lieu au moment de l'inscription. L'annulation de l'inscription et le désistement du candidat ne sont possibles que durant la période dévolue à l'inscription aux examens. Passé ce délai, l'émolument d'examens payé reste acquis à l'organisation.

Une convocation personnalisée, indiquant les thèmes d'examens ainsi que les dates et lieux de ces derniers, est adressée à chaque candidat inscrit environ 3 semaines avant la session. La convocation est accompagnée des directives d'organisation des examens.

### **A2. Matières d'examens**

Les matières d'examens correspondent à la liste prévue par l'article 24 du règlement d'exécution de la LRDBHD (RRDBHD). Les matières d'examens sont réparties en 4 thèmes :

#### **Thème 1 - Protection du consommateur**

- |   |    |
|---|----|
| 1. Loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD) et son règlement d'exécution (RRDBHD) | 7  |
| 2. Loi fédérale sur l'alcool  | 8  |
| 3. Prévention des incendies   | 9  |
| 4. Premiers secours   | 10 |
| 5. Drogue, alcool et prévention des dépendances   | 11 |
| 6. Aspects environnementaux   | 12 |

#### **Thème 2 – Cuisine et hygiène**

- |                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 7. Sécurité et hygiène alimentaires | 13 |
| 8. Cuisine                          | 14 |

#### **Thème 3 – Protection des travailleurs**

- |  |    |
|--|----|
| 9. Santé et sécurité au travail                                    | 15 |
| 10. Connaissances de droit (Titre X du Code des obligations, CCNT) | 17 |
| 11. Salaires et assurances sociales                                | 18 |

#### **Thème 4 - Gestion**

- |                  |    |
|------------------|----|
| 12. Comptabilité | 19 |
| 13. Service      | 20 |



### **A3. Examens complets / examens partiels**

Selon la nature des inscriptions enregistrées, les types d'examens suivants peuvent être prévus :

1. Examens complets (4 thèmes susmentionnés) - 1<sup>ère</sup> inscription, ou pour les personnes avec obligation de se représenter dans le délai légal à l'ensemble des thèmes d'examen suite à un échec complet lors d'une précédente session.
2. Examens partiels (3 thèmes) pour les candidats à l'obtention du diplôme partiel de cafetier prévu selon les articles 16 al. 2 LRDBHD et 24 al. 2 RRDBHD.
3. Examens partiels - pour les personnes avec obligation de se représenter dans le délai légal à certains thèmes ou épreuves (suite à un échec partiel lors d'une précédente session, ou pour les personnes bénéficiant d'une dispense selon art. 25 RRDBHD).

Chacun des 4 thèmes d'examens précités se déroule sur une demi-journée, soit un total de 2 jours d'examens pour les candidats inscrits à la session complète.

NB : Les candidats ayant échoué à des matières et/ou des thèmes lors d'une session d'examens passée dans le cadre de l'ancienne législation (LRDBH) repassent les matières et thèmes selon le nouveau régime prévu par LRDBHD.

### **Dispenses, réclamations**

Les candidats qui remplissent les conditions prévues à l'article 25 RRDBHD, peuvent être dispensés totalement ou partiellement des thèmes précités. Une dispense ne peut être accordée par le PCTN que s'il est saisi d'une demande formelle dans ce sens, au moyen du formulaire prévu à cet effet. La demande de dispense doit être déposée au PCTN au plus tôt 3 mois avant la session d'examens visée et au plus tard lors du dernier jour du délai d'inscription à ladite session d'examens (article 25 al. 10 RRDBHD). Elle doit être accompagnée des justificatifs nécessaires prévus à l'article 25 al. 11 RRDBHD (notamment diplômes de formation, certificats cantonaux, programme de formation suivie avec indication des matières/crédits par matière et des procès-verbaux de notes et crédits obtenus, preuve du paiement de l'émolument). L'examen d'une demande de dispense est soumis à la perception d'un émolument selon l'art. 58 RRDBHD. Si la demande de dispense est complète, le PCTN statue dans un délai maximum de 2 mois en rendant une décision écrite à l'administré tendant à admettre ou à refuser la dispense demandée.

### **Montants des émoluments relatifs aux examens, dispenses, et réclamations**

- CHF 400.00 pour l'inscription aux examens du diplôme complet de cafetier
- CHF 340.00 pour l'inscription aux examens du diplôme partiel de cafetier

L'émolument relatif aux inscriptions aux examens est exigible au moment de l'inscription et il reste dû, même en cas de désistement intervenant après la fin de la période d'inscription.

Par ailleurs, l'émolument est de :

- CHF 80.00 pour une demande de dispense de tout ou partie des examens
- CHF 200.00 pour une contestation, par voie de réclamation, des décisions de la Commission d'examens LRDBHD

### **A4. Forme des examens**

Il s'agit exclusivement d'examens écrits, en langue française. Ils ne sont pas publics.

Les épreuves d'examens sont rédigées par les experts de la Commission d'examens LRDBHD prévue à l'article 21 RRDBHD, sous forme de questions à choix multiples (notamment sous la forme vrai/faux) et/ou de questions requérant une réponse écrite du candidat (description, explication, argumentation, mise en situation).



## **A5. Références bibliographiques et légales des matières d'examens**

Elles sont mentionnées au chapitre 2 du descriptif des acquis relatif à chaque matière d'examens (voir "Table des matières", chapitre C, page 2). Les indications en question font foi, y compris dans le cas où l'ouvrage cité en référence est d'une édition antérieure à celle se trouvant sur le marché.

## **A6. Matériel à disposition aux examens**

Le Service de police du commerce et de lutte contre le travail au noir fournit le matériel d'écriture (stylo à bille). Le matériel technique (documents de référence, supports de réponse, matériel technique) éventuellement à disposition pour certaines épreuves d'examen est précisé au chapitre 3 du descriptif des acquis pour chaque matière d'examens (voir "Table des matières", chapitre C, page 2). Il est remis par l'organisation.

## **A7. Réussite des examens**

Les connaissances du candidat sont appréciées selon un barème allant de 1 à 6, comprenant des demi-points. A réussi l'examen tout candidat qui obtient la note minimum de 4 à chacun des thèmes d'examens auxquels il a participé. Par ailleurs, il ne doit pas obtenir dans plus d'une épreuve une note équivalente ou inférieure à la note 2,5.

Le candidat qui ne réussit pas tous les thèmes dispose de 2 tentatives supplémentaires, dans un délai maximum de 3 ans à compter de sa première tentative, pour tenter d'obtenir le certificat de cafetier. Passé ce délai cadre, le candidat est en situation d'échec définitif.

Tout défaut aux examens sans motif valable (cas de force majeure) équivaut à un échec total du thème ou des thèmes au(x)quel(s) le candidat devait se présenter. Tout défaut pour cas de force majeure doit être justifié par un document officiel (certificat médical, rapport de police, etc.) communiqué au PCTN au plus tard dans les 10 jours suivants la fin d'une session d'examens.

Le candidat qui a subi trois échecs partiels ou totaux aux examens dans le délai cadre de 3 ans ne peut plus se réinscrire à une session d'examens, et se trouve en situation d'échec définitif.

## **A8. Validation des résultats d'examens**

Les résultats d'examens sont validés par la Commission d'examens LRDBHD prévue à l'article 21 RRDBHD, laquelle est composée de représentants du Département de la sécurité et de l'économie, ainsi que des experts reconnus comme tels pour ce qui concerne les matières d'examens. Elle est présidée par la Direction du Service de police du commerce et de lutte contre le travail au noir.

## **A9. Communication des résultats d'examens**

Les résultats sont communiqués aux participants environ 7 semaines après la session d'examens concernée par courrier adressé à chaque candidat avec le procès-verbal de notes.

## **A10. Réclamation**

Le résultat d'un examen peut faire l'objet d'une réclamation écrite auprès du Président de la Commission d'examens LRDBHD, dans le respect des modalités figurant sur la Directive relative à la procédure de réclamation qui est communiquée aux candidats en situation d'échec. Il y est relevé que la Commission d'examens LRDBHD n'entre pas en matière sur une réclamation ne remplissant pas les conditions de motivation précisées dans la Directive susmentionnée.



## **A11. Cours de formation**

Des organismes de formation établis sur le canton dispensent des cours permettant aux candidats aux examens de se former en vue de passer les examens de cafetier. Ces cours, bien que conseillés, sont facultatifs. Une inscription aux cours de formation ne dispense aucunement le candidat de procéder à son inscription formelle aux examens cantonaux auprès du PCTN, et inversement (voir chapitre A1, "Organisation et conduite des examens", page 3).

## **B. Informations relatives aux 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**

Pour le détail, prière de se reporter aux pages 7 à 20 ci-après.

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



**Thème 1 : Protection du consommateur**  
**C1 : 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, notamment la loi sur la vente à l'emporter des boissons alcooliques du 22 janvier 2004 (LVEBA, RSG I 2 24) et son règlement d'exécution du 26 janvier 2005 (RVEBA, I 2 24.01)
- 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 28 octobre 2015 (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)
- 2.3. Loi sur la vente à l'emporter des boissons alcooliques du 22 janvier 2004 (LVEBA, RSG I 2 24) et son règlement d'exécution du 26 janvier 2005 (RVEBA, I 2 24.01)

**3. Matériel à disposition à l'examen**

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



**Thème 1 : Protection du consommateur  
C2 : Loi fédérale sur l'alcool**

**1. Exigences en termes d'acquis du candidat**

Le candidat doit être capable de :

- 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 (dispositions sur la protection de la jeunesse, sur la prévention et la publicité, 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

**2. Références bibliographiques / légales**

- 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<sup>er</sup> janvier 2018 et son ordonnance d'application du 12 mai 1999 (RS 680.11) Etat au 1<sup>er</sup> 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](http://www.ezv.admin.ch) (thème alcool)

**3. Matériel à disposition à l'examen**

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





**Thème 1 : Protection du consommateur  
C3 : Prévention des incendies**

**1. Exigences en termes d'acquis du candidat**

Le candidat doit être capable de :

- 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. Citer les risques possibles d'incendie dans les établissements publics et proposer des mesures quant à l'exploitation et à l'infrastructure pour la prévention des incendies

**2. Références bibliographiques / légales**

- 2.1. Loi sur les constructions diverses du 14 avril 1988 (LCI; RSG L 5 05) et son règlement d'application du 27 février 1978 (L 5 05.01)
- 2.2. Loi sur l'organisation et l'intervention des sapeurs-pompiers du 25 janvier 1990 (RSG F 4 05) et son règlement d'application du 25 juillet 1990 (RSG F 4 05.01)
- 2.3. Norme de protection incendie 1-15 de l'association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI) ([www.bsronline.ch](http://www.bsronline.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.praever.ch](http://www.praever.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&timestamp=1513254600>
- 2.6. Aide-mémoire "Prévention et sécurité en milieu administratif et commercial", édité par la Sécurité civile Genève, édition novembre 2005

**3. Matériel à disposition à l'examen**

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



**Thème 1 : Protection du consommateur  
C4 : Premiers secours**

**1. Exigences en termes d'acquis du candidat**

Le candidat doit être capable de :

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

**2. Références bibliographiques / légales**

- 2.1. 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
- 2.2. 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.



## **Thème 1 : Protection du consommateur C5 : Drogue, alcools et prévention des dépendances**

### **1. Exigences en termes d'acquis du candidat**

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Citer les différents types de drogues en circulation sur le marché, leur provenance, leurs caractéristiques, leur conditionnement et leurs effets.
- 1.2. Connaître les modes de consommation et les effets physiologiques sur les consommateurs.
- 1.3. Connaître les types d'organisations/réseaux de revendeurs et consommateurs.
- 1.4. 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.
- 1.5. Reconnaître les signes avant-coureurs permettant de déceler qu'un établissement devient un point de rencontre, de consommation ou un lieu d'approvisionnement pour toxicomanes/revendeurs.
- 1.6. Connaître le comportement à adopter en cas de confrontation avec des toxicomanes ou des revendeurs de drogue et les moyens du responsable d'exploitation à l'égard des consommateurs/revendeurs.
- 1.7. Connaître quelques mesures permettant d'éviter qu'un établissement ne se transforme en point de rencontre, de consommation ou en lieu d'approvisionnement pour toxicomanes/revendeurs.
- 1.8. Connaître le rôle et les moyens des forces de police
- 1.9. Connaître la teneur et l'étendue de sa responsabilité vis-à-vis des clients conducteurs, par rapport à leur consommation d'alcool dans son établissement
- 1.10. Connaître les effets de la consommation d'alcool sur les aptitudes à la conduite

### **2. Références bibliographies/légales**

- 2.1. Loi fédérale sur les stupéfiants du 3 octobre 1951 (LStup; RS 812.121)
- 2.2. 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)
- 2.3. Loi sur la circulation routière du 19 décembre 1958 (LCR; RS 741.01)
- 2.4. Ordonnance sur la circulation routière du 13 novembre 1962 (OCR; RS 741.11)
- 2.5. Ordonnance sur le contrôle de la circulation routière du 1er janvier 2014.
- 2.6. Ordonnance réglant l'admission de personnes et de véhicules à la circulation routière du 27 octobre 1976 (OAC; RS 741.51)
- 2.7. Ordonnance de l'Assemblée fédérale concernant les taux d'alcoolémie limites admis en matière de circulation du 21 mars 2003 (RS 741.13)

### **3. Matériel à disposition à l'examen**

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



## **Thème 1 : Protection du consommateur C6 : 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 28 octobre 2015 (RRDBHD; I 2 22.01)
- 2.8. Norme SIA-181/juin 2006
- 2.9. Directive du "Cercle bruit" du 10 mars 1999 (modification du 30 mars 2007)
- 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 le traitement des déchets du 10 décembre 1990 (OTD; 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 (RSG L 1 20) et son règlement d'application du 28 juillet 1999 (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 2 : Cuisine et hygiène** **C7 : Sécurité et hygiène alimentaire**

### **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 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
- 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 relevant du secteur d'activité
- 1.5. Assurer la mise en œuvre de ces exigences dans un établissement
- 1.6. Connaître les principaux types de contamination chimique et microbiologique des denrées alimentaires
- 1.7. Connaître les bases élémentaires de la microbiologie alimentaire (multiplication bactérienne, toxi-infections alimentaires, principales bactéries pathogènes)
- 1.8. Connaître les règles d'hygiène des marchandises, des installations, des locaux et du personnel
- 1.9. Savoir prendre les mesures nécessaires dans l'établissement pour assurer la sécurité alimentaire
- 1.10. Etre apte à analyser les risques en matière d'hygiène
- 1.11. Etre apte à mettre en place l'autocontrôle d'un établissement
- 1.12. Répondre aux attentes des autorités de contrôle en matière d'hygiène et d'information du consommateur

### **2. Références bibliographiques / légales**

- 2.1. Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 20 juin 2014 (RS 817.0)
- 2.2. Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 16 décembre 2016 (RS 817.02)
- 2.3. 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)
- 2.4. 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 (ORésDAI, RS 817.022.13)
- 2.5. Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants du 16 décembre 2016 (OCont, RS 817.022.15)
- 2.6. Ordonnance du DFI sur les boissons du 16 décembre 2016 (RS 817.022.12)
- 2.7. Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires du 16 décembre 2016 (OIDAI, RS 817.022.16)
- 2.8. Ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires du 16 décembre 2016 (OAdd, RS 817.022.31)
- 2.9. 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)
- 2.10. 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)
- 2.11. Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires du 16 décembre 2016 (OHyg, RS 817.024.1)
- 2.12. Ordonnance relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse du 26 novembre 2003 (RS 916.51)
- 2.13. Loi d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 16 décembre 1999 (LaLDAI, K 5 02)
- 2.14. Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration, publié par GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich (validé par l'OFSP et l'OSAV)  
[https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/PDF-Downloads\\_offen/Hygiene\\_Leitlinie\\_fr\\_Gastrosuisse.pdf](https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/PDF-Downloads_offen/Hygiene_Leitlinie_fr_Gastrosuisse.pdf)

### **3. Matériel à disposition à l'examen**

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



## **Thème 2 : Cuisine et hygiène**

### **C8 : Cuisine**

#### **1. Exigences en termes d'acquis du candidat**

Le candidat doit être capable de :

- 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 différents types de chaleur
- 1.5. Connaître les matériaux utilisés dans la restauration
- 1.6. Connaître les températures et l'hygrométrie de conservation et stockage des marchandises
- 1.7. Posséder les connaissances de base de nutrition
- 1.8. Connaître les tendances et les critères de protection de la santé publique des consommateurs
- 1.9. Connaître les prescriptions du droit sur les denrées alimentaires lors de la réception de la marchandise et le stockage
- 1.10. Connaître les aliments carnés, dans le but de ne pas tromper le consommateur
- 1.11. Connaître les denrées alimentaires d'origine animale et végétale, de manière à ne pas tromper le consommateur
- 1.12. Connaître les graisses et huiles comestibles
- 1.13. Connaître les produits du terroir (agriculture, vignobles, saveurs, nature) et les tendances culinaires sur le canton de Genève
- 1.14. Connaître les caractéristiques et les facteurs de qualité des produits alimentaires
- 1.15. Connaître la législation pour la composition et l'affichage des cartes et menus
- 1.16. Connaître les bases de l'écologie et du traitement des déchets dans la restauration
- 1.17. Connaître les différents labels concernant l'alimentation et l'exploitation d'un établissement public

#### **2. Références bibliographiques / légales**

- 2.1. « Technologie Culinaire », Pauli, 4<sup>e</sup> édition, 2008
- 2.2. Fascicule : « L'agriculture en terre genevoise », OPAGE  
[https://www.agirinfo.com/fileadmin/agir/Agriculture/Documentation/En terre/Agri en terre GE 2015.pdf](https://www.agirinfo.com/fileadmin/agir/Agriculture/Documentation/En%20terre/Agri%20en%20terre_GE_2015.pdf)

#### **3. Matériel à disposition à l'examen**

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



### **Thème 3 : Protection des travailleurs C9 : 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<sup>ère</sup> étape : s'organiser (implication de la direction, participation du personnel, définition des rôles et tâches de chacun)
  - 1.2.2. 2<sup>ème</sup> étape : se former et agir (acquisition des connaissances, établissement d'une liste des dangers potentiels, prise de mesures de prévention)
  - 1.2.3. 3<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> édition, Gastro Edition 2005, voir sous [www.gastroprofessional.ch](http://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](http://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 3 : Protection des travailleurs C10 : Connaissances de 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 procès 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 et contrat d'entreprise
- 1.10. Connaître le fondement du droit du travail
- 1.11. Savoir utiliser la CCNTet/ou CCT afin d'y retrouver les réponses aux questions posées en matière de droit du travail
- 1.12. 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 civil suisse (RS 210)
- 2.2. Code des obligations (RS 220)
- 2.3. Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés (CCNT)
- 2.4. CCT nationale Boulangerie-pâtisserie-confiserie (personnel de vente et de production) avec avenant genevois de force obligatoire
- 2.5. 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 :

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



## **Thème 3 : Protection des travailleurs**

### **C11 : Salaires et assurances sociales**

#### **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<sup>e</sup> 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](http://www.gastrosocial.ch) [www.ahv-iv.info](http://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](http://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](http://www.gastrosuisse.ch)  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)  
[www.mirusocial.ch](http://www.mirusocial.ch)

#### **3. Matériel à disposition à l'examen**

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

- Convention collective nationale de travail CCNT pour l'hôtellerie et la restauration
- Convention collective de travail CCT du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse
- Barème genevois d'impôt à la source
- Feuille LPP 2<sup>ème</sup> pilier
- Feuille de réponse pour calcul des salaires
- Matériel : machine à calculer



## **Thème 4 : Gestion C12 : Comptabilité**

### **1. Exigences en termes d'acquis du candidat**

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Tenir une comptabilité simple dans le respect des dispositions légales Suisses
- 1.2. Comprendre le fonctionnement des comptes
- 1.3. Comprendre l'utilité et l'importance de la comptabilité dans l'analyse de la marche de l'entreprise.

#### **Objectifs spécifiques :**

Le candidat doit être capable de :

- 1.4. Connaître les différentes formes d'organisation d'une entreprise.
- 1.5. Définir ce qu'est la comptabilité, décrire son rôle et ses exigences légales.
- 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. Connaître les différentes formes de financement de l'entreprise (internes et externes).
- 1.10. Maîtriser le fonctionnement de la comptabilité double.
- 1.11. Connaître la structure et d'établir un bilan.
- 1.12. Connaître la structure et d'établir un compte de pertes et profits simple.
- 1.13. Savoir déterminer le résultat de l'entreprise
- 1.14. Connaître et appliquer les différents fonctionnements de la TVA (au net, au brut ou forfaitaire) ainsi que les taux respectifs.
- 1.15. Connaître et comprendre la notion d'amortissements (comptables et financiers)

### **2. Bibliographie /références**

- 2.1. Pour l'épreuve "comptabilité" :  
Comptabilité générale des PME – Volume 1 - Introduction à la logique comptable. Editions Loisirs et Pédagogie (LEP) 2009, Gian Carlo Boaron, Rémy Bucheler, Ophélie Dumalle-Petoud et David Jaussi.
- 2.2 Pour le point 1.14 seulement, TVA :  
Comptabilité générale des PME – Volume 2 - Approfondissement des compétences comptables. Editions Loisirs et Pédagogie (LEP) 2010, Gian Carlo Boaron, Rémy Bucheler et David Jaussi.

### **3. Matériel à disposition à l'examen**

Matériel autorisé et remis par l'organisation des examens :

- 3.1. Matériel : machine à calculer



**Thème 4 : Gestion  
C13 : Service**

**1. Exigences en termes d'acquis du candidat**

Le candidat doit être capable de :

- 1.1. Citer les différents types d'établissement de restauration et d'hébergement
- 1.2. Décrire l'organisation structurelle et opérationnelle en restauration  
(organigramme, description de poste, planification de travail)
- 1.3. Connaître les matériaux utilisés en service  
(mobilier, couverts, verres, mise en place des tables)
- 1.4. Nettoyer et entretenir de manière professionnelle le mobilier et le matériel
- 1.5. Distinguer les différents types de service et leurs règles spécifiques
- 1.6. Accueillir les hôtes suivant leurs besoins et les règles de bienséance
- 1.7. Connaître les principaux éléments de psychologie de la vente  
(communication, canaux de distribution, gestion des réclamations)
- 1.8. Présenter une offre, organiser la manifestation et gérer l'encaissement
- 1.9. Décrire les différents types de boissons avec et sans alcool
- 1.10. Expliquer les principales méthodes de vinification
- 1.11. Connaître le vignoble suisse et les principaux vignobles du monde
- 1.12. Rédiger correctement une carte des vins suivants les principes de vente et la législation en vigueur

**2. Références bibliographiques / légales**

- 2.1. « Technologie de service », Edition Gastrosuisse, 3<sup>ème</sup> édition, 2014
- 2.2. Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 23 novembre 2005  
(RS 817.02)

**3. Matériel à disposition à l'examen**

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