Les métiers de la restauration et de l'hôtellerie
BEP
Le Nouveau Programme complet illustré

Directeur de collection : Michel MAINCENT

BEP Environnement Économique Juridique et social de l'Entreprise Hôtelière

Édition mise à jour 2005

Christiane BALANGER

Espace Clichy - 38, rue Mozart - 92587 Clichy cedex
Tél. : 01 41 40 81 40 Fax : 01 41 40 81 41
Site Internet : www.editions-bpi.fr Email : bpi@editions-bpi.fr

ÉDITIONS BPI

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION
RESTAURATION - HÔTELLERIE

- LA CUISINE DE REFERENCE (Nouvelle édition 2002) version complète
Techniques et préparations de base + Fiches techniques de fabrication
par Michel Maincent
• LA CUISINE DE RÉFÉRENCE (en deux volumes)
Tome 1 : les techniques et préparations de base
Tome 2 : les fiches techniques de fabrication - *par Michel Maincent*
• CUISINE DE RÉFÉRENCE (édition 93 en un seul livre)
Préparations et techniques de base - Fiches techniques de fabrication
par Michel Maincent
TECHNOLOGIE CULINAIRE (tous niveaux) – Personnel, équipements, matériel, produtis, Hygiène et sécurité *par Michel Maincent*
• TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE
Fiches techniques de fabrication - *par Michel Maincent*
Edition en langue anglaise :
• PRACTICAL KITCHEN WORK
The basic arts of cooking - *par Michel Maincent, traduction Michael Anker*
• LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE *par Dominique Béhague*
. MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE
Tomes 1 et 2 en 2 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève
(Fiches évaluation incluses) – *par M. Faraguna et M. Muschert*
. MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP
Tome 1 – Versions Professeur et Elève *par I. Saugeot, M. Strauss et M. Muschert*
. CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE
Bac Techno hôtellerie Seconde
Bac Techno hôtellerie Première *par Stéphane Ollivier*
SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT
Tome 1 : un savoir professionnel pour un service de qualité (mise à jour 2003)
Tome 2 : mise à jour 2002 – *par Christian Ferret*
. TP RESTAURANT (tous niveaux) *par Christian Ferret*
• CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION
par Christian Ferret et Jean-Michel Framery
• PRODUITS DE RESTAURANT
par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry
• TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT
Tome 1 : Préparations - Découpages - Flambages - par T. Boulicot et D. Jeuffrault
Tome 2 : Mise en place - Décoration - Service - *par Thierry Boulicot*
. DICTIONNAIRE DE RESTAURANT
par Bernard Galliot
• LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT (nouvelle édition 2005)
Elaboration - Origines - Dégustation - Conservation - Service - *par Paul Brunet*
• LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS (nouvelle édition 2004)
Origines - Productions - Cépages - Caractères - Accords vins et mets - *par Paul Brunet*
. VINS ET AUTRES BOISSONS (BEP-CAP) *par Paul Brunet*
• PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS
Etudes sur les boissons - Cocktails - Technologie du bar - Gestion
par Michel Cailhol et Bernard Grosselin
• PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE
• GESTION DE L'ENTREPRISE en 2 tomes (Bac. Pro. Restauration 1re et 2e années) (édition 2003) - *par Nicole Bach et Jean-Claude Oulé.*
• GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première) *par M.N. Bontoux et F. Pierson*
• GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale) + Corrigé
par J.J. Cariou et M. Leurion
• CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Première)
par Florent Rey et J.J. Cariou + Corrigé
• CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
14 premiers cas + Corrigé – 16 cas suivants + Corrigé – par Florent Rey
• TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION (BTS Hôtellerie-Restauration 1re et 2e année) en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP *par Jean-Claude Oulé*
• DROIT DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (avec mise à jour) - *par Renée Graglia*
• DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie -Première)
par Renée Graglia
• DROIT APPLIQUÉ À L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par Renée Graglia
. DROIT (BTS Hôtellerie-Restauration 1re et 2e année) *par J.J. CARIOU, J.C. Oulé*
• ÉCONOMIE ET DROIT (Bac. Techno. Hôtellerie - Seconde) - *par Renée Graglia et Jean-Luc Cordon*
• ÉCONOMIE ET DROIT - Dossiers d'activité (Bac. Techno. Hôtellerie - Terminale)
par Jean-Jacques Cariou et Florent Rey
. ECONOMIE D'ENTREPRISE (BTS Hôtellerie-Restauration) *par J.P. Barret*
. MATHEMATIQUES – Méthodes et Exemples – Bac Techno Hôtelier *par C. Charrier*
. DICTIONNAIRE DE MARKETING *par J.J. CARIOU*
• MERCATIQUE HÔTELIÈRE ET TOURISTIQUE (BTS Hôt.-Rest. et BTS Tourisme)
en 2 ouvrages : 1re et 2e année + Corrigés *par Corinne Van der Yeught*
. L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE – Version professeur, version élève
par Robert Bruzzese et Didier Tourreille
• HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE (BTS Hôtellerie-Restauration 1re et 2e année) - *par Jean-François Coutelou et Jean Hannedouche*
• ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER
Bac. Techno. Hôtellerie Terminale en 2 ouvrages : version professeur, version élève
Bac. Techno. Hôtellerie Première en 2 ouvrages : version professeur, version élève
Bac. Techno. Hôtellerie Seconde en 2 ouvrages : version professeur, version élève
par M. Hartbrot et B. Leproust
• BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT (CAP-BEP 1re année) en 2 ouvrages : version professeur, version élève + Corrigé *par G. Czapiewski, M. C. Lefer et F. Mainot*
• L'ALLEMAND EN 10 LECONS - Serveurs - Cuisiniers - *par Elisabeth Brikké*
• L'ESPAGNOL EN 10 LECONS - Serveurs – Cuisiniers - *par Elisabeth Brikké*
• ANGLAIS BAC PRO Livret d'exercices + corrigé *par Gilles Raguin*
• L'ANGLAIS EN 10 LECONS - restaurant (nouvelle édition 99) - en 3 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - *par Elisabeth Brikké*
• L'ANGLAIS EN 10 LECONS - cuisine (nouvelle édition 00) - en 3 ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, activity book, CD et cassettes - *par Elisabeth Brikké*
. A SU SERVICIO – Bac Techno Première et Terminale et TS mise à niveau
par M. COVAIN GELIOT
. LA CONJUGAISON, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise *par Dieudonné Zélé)*
• SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE (CAP-BEP)
Nutrition - Microbiologie - Règles d'hygiène - *par Dominique Brunet-Loiseau*
• SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION - Besoins et rations alimentaires
Menus - Régimes simples - *par Dominique Brunet-Loiseau*
• MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION
en 3 ouvrages : version professeur, version élève (fiches d'évaluation incluses)
Matrices pour transparents - *par M. Faraguna, J. Di Lena-Reiland et M. Muschert*
• MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT avec 7 fiches d'auto-évaluation - en 3 ouvrages : version professeur, version élève. Matrices pour transparents – *par M. Faraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert*
• NUTRITION - ALIMENTATION - 55 fiches techniques (BEP carrières sanitaires et sociales) - *par Brigitte Rougier*
. TECHNOLOGIE : Equipement – entretien -alimentation - 51 fiches techniques (BEP carrières sanitaires et sociales) + Corrigé *par Brigitte Rougier et Alain Chrétien*
. TECHNOLOGIE : Ergonomie- Qualité – Animation- Technologie des Produits
63 fiches (BEPcarrières sanitaires et sociales) *par M.F. Collombet et S. Goussé* + Corrigé
• SCIENCES APPLIQUÉES BAC PRO + Corrigé
par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault
• DÉCORS ET PRÉSENTATIONS
Assiettes - Plats - Buffets froids - *par Jean-Pierre Lebland et Olivier Dugabelle*
• L'ART DES PRÉSENTATIONS -Assiettes - Plats - Buffets et tables dressés - Pièces factices - Techniques de décors - Canapés *par J.P. Lebland*
• ANNALES Bac. Pro. Restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1994 – 1995
• ANNALES Bac. Pro. Restauration: sujets 1996 - 1997 - 1998 – 1999
. ANNALES Bac. Pro. Restauration sujets et corrigés 2000 – 2001 - 2002
• ANNALES BEP hôtellerie-restaur./CAP cuisine- restaur.-hébergement : 1998
• ANNALES BTS hôtellerie-restauration en 2 ouvrages : sujets et corrigés 1997–1998

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION - TOURISME
• DROIT DU TOURISME (BTS Tourisme-Loisirs) - *par Danièle Rubio-Ayache*
• ÉCONOMIE TOURISTIQUE (BTS Hôtellerie-Restauration, formations supérieures) *par Pascal Goureaux*
• L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES *par Elisabeth Brikké*
• PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES
• GÉOGRAPHIE DU TOURISME *par J.C. Dinety et E. Proust*
• LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX - *par M. Cogen-Vermesse, J.C. Dinety et E. Proust*
. LA FRANCE DES PATRIMOINES (BTS Tourisme) *par J.C.Dinety, E. Proust, R. Rossi*

Collection BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ
. BEP – TECHNOLOGIE CULINAIRE
par Michel Maincent, Robert Labat et Richard Leman
- BEP – TECHNOLOGIE RESTAURANT + CAHIER D'EXERCICES
par Christian Ferret
- BEP – SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé
par Brigitte Rougier et Alain Chrétien
. CAP – CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE HOTELIERE + Corrigé
Edition mise à jour – *par Christiane Balanger*

Collection CAP RESTAURANT – CUISINE – SERVICES HÔTELIERS
FORMATION PAR ALTERNANCE
- CAP – RESTAURANT 1re année et 2e année– Version Professeur – Version Elève
par Jean-François Augez-Sartral
- CAP – SERVICES HÔTELIERS 1re année et 2e année– Version Professeur – Version Elève *par Jean-François Augez-Sartral*

Collection BEP et CAP RESTAURANT – CUISINE
LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES
. BEP – CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE
par Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson
- CAP – CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES RESTAURANT
par Olivier Sapelkine
- CAP – CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE
par Jean-Philippe Vichard et Olivier Tondusson
. CAP – SCIENCES APPLIQUÉES – Alimentation – Hygiène – Équipements + Corrigé
par M.F. Jan, D. Legrand
. CAP - TECHNOLOGIE CULINAIRE
par Michel Maincent, Robert Labat, Richard Leman

© Editions BPI 2005 - ISBN : 2 85708 415-3
Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays.
"Toute représentation ou reproduction, intégrale ou partielle, des textes et des illustrations, faite sans le consentement de l'auteur, ou de ses ayants-droit ou ayants-cause est illicite (loi du 11 mars 1957, alinéa 1er de l'article 40)».
Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit (photocopies, photos, films), constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. La loi du 11 mars 1957 n'autorise, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article 41, que les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective d'une part et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemples et d'illustrations."

SOMMAIRE

A
INITIATION À LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE HÔTELIÈRE

Le rôle des entreprises..... A1
L'activité des entreprises A2
La taille des entreprises A3
La forme juridique des entreprises..... A4
Les chaînes hôtelières –
Le contrat de franchise A5
Le commerçant –
Le fonds de commerce..... A6
L'entreprise et son environnement..... A7

B
DROIT USUEL

Les personnes physiques B1
La capacité juridique..... B2
Les personnes morales..... B3
Les droits et les obligations..... B4
Les contrats..... B5
Le contrat en hôtellerie-restauration B6
La responsabilité civile B7
La responsabilité pénale B8
Le contrat d'assurance..... B9

C
DROIT SOCIAL

Les conventions collectives C1
Les conditions légales du travail C2
Les syndicats C3
Les représentants du personnel C4
Le contrat de travail C5
La rémunération du personnel –
Le bulletin de paye..... C6
La rupture du contrat de travail..... C7

D
LES INSTITUTIONS JUDICIAIRES

Les juridictions civiles D1
Les juridictions pénales..... D2

E
INITIATION ÉCONOMIQUE

La formation des prix..... E1
L'évolution des prix – L'inflation E2
Les revenus des ménages..... E3
Les prélèvements sociaux et les impôts ... E4
La consommation des ménages..... E5
L'épargne des ménages E6

F
LES ÉLÉMENTS COMPTABLES

Les stocks F1
Le choix des fournisseurs F2
La commande..... F3
La livraison..... F4
La facture fournisseur –
Les réductions..... F5
La facture client – La note..... F6
Les avoirs..... F7
Les règlements..... F8
Le bilan..... F9
Les comptes du bilan F10
Les comptes de charges
et de produits F11
Le compte de résultat F12

LE RÔLE DES ENTREPRISES

Connaissances : La différence entre entreprises et administrations.

I. RECONNAÎTRE UNE ENTREPRISE

EXERCICE 1

Quel est le rôle de chacun de ces organismes ?

.....

.....

.....

.....

.....

Certains organismes ont un objectif* commun qui permet de dire qu'il s'agit d'entreprises.

L'entreprise est un agent économique dont la fonction principale est de **produire des biens* et des services* destinés à la VENTE.**

EXERCICE 2

Parmi les organismes ci-dessus, quelles sont les entreprises ? Que vendent-elles ? S'agit-il de biens ou de services ?

.....

.....

.....

* *Objectif :* but à atteindre.
* *Biens :* objets matériels (meuble, livre, voiture, vaisselle…).
* *Services :* production n'ayant pas un aspect physique (transport, location d'une chambre d'hôtel, communication téléphonique…).

Certains organismes fournissent des **services** à la collectivité, mais ne les **vendent pas :** ce sont les **administrations**.

ENTREPRISES
↓
vendent
↙ ↘
des biens — des services marchands (vendus)

ADMINISTRATIONS
↓
fournissent
↓
des services non marchands (non vendus)

EXERCICE 3

J.L. COIFFURE
Hommes – Femmes
Enfants

Boulangerie - Pâtisserie
"La Corbeille"

Ets Durand
GRAND CHOIX DE MEUBLES DE CUISINES
Installation par nos soins

LES ARTS DE LA TABLE
Vaisselle, verrerie

Entreprise Dupont
Matériel agricole
Vente neuf et occasion
Réparation

Que vendent ces entreprises ? S'agit-il de biens ou de services ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Il y a en France plus de 3 millions d'entreprises, de types très divers.

L'ACTIVITÉ DES ENTREPRISES

Connaissance : Les différents secteurs d'activité.
Les différentes activités dans l'hôtellerie restauration.

I. LES SECTEURS D'ACTIVITÉ

Selon son activité, l'entreprise est classée dans l'un des trois **SECTEURS.**

Primaire → **agriculture et activités liées à la nature**
Secondaire → **industrie**
Tertiaire → **commerce et services**

Effectif de la population active par secteur d'activité (en %)

Secteurs	1954	1965	1974	1985	1997	2003
Primaire	28	17,30	10,70	7,60	4,40	4,30
Secondaire	36	39,10	38,90	32	25,10	23,80
Tertiaire	36	43,60	50,40	60,40	70,50	71,40

EXERCICE 1

Représentez cette évolution sur un graphique à échelle arithmétique (exercice à faire éventuellement en cours d'informatique). Quelles sont les raisons de cette évolution ?

II. LES BRANCHES D'ACTIVITÉ DANS L'HÔTELLERIE RESTAURATION

L'hôtellerie se situe dans le secteur tertiaire, de même que de nombreuses autres activités. Il faut donc, à l'intérieur d'un secteur, faire des classements, en fonction de l'activité. On répartit ainsi l'ensemble des activités en **BRANCHES**. Une branche d'activité produit la même catégorie de biens ou services.
L'I.N.S.E.E.* a défini environ 600 branches d'activité et attribue à chaque entreprise un numéro de code - code NAF*- correspondant à son activité principale.

55	**HÔTELS ET RESTAURANTS**
55.1	**Hôtels**
55.1A	Hôtels avec restaurant
55.1C	Hôtels de tourisme sans restaurant
55.2	**Autres moyens d'hébergement de courte durée**
55.2A	Auberges de jeunesse et refuges
55.2C	Exploitation de terrains de camping
55.2E	Autres hébergements touristiques
55.2F	Hébergements collectifs non touristiques
55.3	**Restaurants**
55.3A	Restauration de type traditionnel
55.3B	Restauration de type rapide
55.4	**Cafés**
55.4A	Cafés-tabacs
55.4B	Débits de boissons
55.5	**Cantines et traiteurs**
55.5A	Cantines, restaurants d'entreprises
55.5C	Restauration collective sous contrat
55.5D	Traiteurs, organisation de réceptions

* *I.N.S.E.E. :* Institut National de la Statistique et des Études Économiques.
* *N.A.F. :* Nomenclature d'Activités Françaises.

III. LES HÔTELS

Les hôtels peuvent demander leur classement (de une étoile à quatre étoiles luxe) auprès de la Préfecture de leur département.

Les hôtels de tourisme sont classés en 6 catégories. Ce classement correspond à des normes de confort, mais ne constitue pas un label de qualité. Le classement se définit ainsi :

- sans étoile : confort limité
- 1 étoile : confort moyen
- 2 étoiles : bon confort
- 3 étoiles : grand confort
- 4 étoiles : très grand confort
- 4 étoiles luxe : haut de gamme

Extrait du descriptif des aménagements pour le classement des hôtels de tourisme

	Sans étoile	1*	2*	3*	4*	4*luxe
Nombre de chambres* 5 chambres minimum	•					
7 chambres minimum		•	•			
10 chambres minimum				•	•	•
Locaux communs Ascenseurs obligatoires* dans les immeubles comprenant : 5 niveaux (4 étages) ou plus			•			
4 niveaux (3 étages) ou plus				•		
3 niveaux (2 étages) ou plus					•	
2 niveaux (1 étage) ou plus						•
Monte-charge ou 2e ascenseur*					•	•
Service Le personnel de réception et du hall doit parler : Une langue étrangère			•			
Deux langues étrangères dont l'anglais				•	•	•
Petit déjeuner	•	•	•	•	•	•
Petit déjeuner servi dans les chambres				•	•	•

* *Nombre de chambres :* nombre maximum de personnes par chambre : trois (quatre dans 50 % des chambres) sous réserve des conditions de surfaces, d'équipement (notamment un siège mobile par personne) et d'habitabilité.
* *Ascenseurs obligatoires :* en cas d'impossibilité technique dûment justifiée, dérogation possible.
* *Monte-charge ou 2e ascenseur :* pour les hôtels de petite capacité, dérogation possible.

EXERCICE 2

D'après l'article de la page précédente, en fonction de quels critères sont attribuées les étoiles aux hôtels ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

IV. LES RESTAURANTS

S'ils répondent à des normes définies par l'arrêté du 27 septembre 1999, ils peuvent être classés « Restaurant Tourisme » par la Préfecture.
Les restaurants classés par la Préfecture peuvent ensuite demander auprès de deux organismes agréés le label* « Restaurateurs de France » ou la certification* « Cuisineries Gourmandes ».
Ces classements correspondent à des normes précises de qualité.

Restaurant Tourisme : Ces restaurants doivent offrir à leurs clients un niveau minimum de qualité et de service garantissant leur professionnalisme.

Restaurateurs de France : Ce label est réservé aux restaurants qui proposent une cuisine française traditionnelle à base de produits régionaux, qui s'engagent à respecter des obligations de qualité, et acceptent de se soumettre régulièrement à des contrôles.

Cuisineries gourmandes : Pour obtenir cette certification, il faut s'engager à respecter des obligations précises (par exemple proposer une cuisine régionale composée de produits frais et du terroir) et passer chaque année un contrôle effectué par Qualité France, organisme agréé par l'État.

Seul label reconnu par le Ministère du Tourisme pour la restauration indépendante.

* *Label :* marque spéciale créée pour certifier la qualité d'un produit.
* *Certification :* attestation de conformité à des caractéristiques définies.