RÉPUBLIQUE ET CANTON DE GENÈVE

POST TENEBRAS LUX

POUVOIR JUDICIAIRE

A/2764/2022-EXPLOI **ATA/157/2023**

COUR DE JUSTICE

Chambre administrative

Arrêt du 15 février 2023

2ème section

dans la cause

M A_____ **recourant**

contre

COMMISSION D'EXAMENS LRDBHD **intimée**

EN FAIT

A. Par décision du 3 août 2022, la commission d'examens de la loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement du 19 mars 2015 (LRDBHD - I 2 22) ou commission LRDBHD (ci-après : la commission) a statué sur les demandes de dispense d'examen formées par M. A_____ en vue de de la 255ème session d'examens de novembre-décembre 2022 pour l'obtention du diplôme complet de cafetier, restaurateur et hôtelier selon la LRDBHD.

Elle a dispensé M. A_____ du thème n° 3 de l'examen, intitulé « Sécurité et hygiène alimentaires », compte tenu de sa formation, mais a refusé de le dispenser du thème n° 2, intitulé « Connaissance des autres lois et métiers ».

B. **a.** Par acte remis à la poste le 31 août 2022, M. A_____ a recouru auprès de la chambre administrative de la Cour de justice (ci-après : la chambre administrative) contre cette décision, concluant à ce qu'il soit dispensé, « soit totalement soit partiellement du Thème 2 ».

Il était en possession d'un diplôme reconnu de certificat fédéral de capacité (ci-après : CFC) de cuisine et d'une maturité professionnelle. Il était maître d'apprentissage depuis 2008 et expert aux examens. Depuis 2012, il avait une formation de maître socio-professionnel et avait dispensé des cours aux apprentis en difficulté dans les cuisines de l'office d'intégration et de formation professionnelle (ci-après : ORIF) de Vernier et Pont-Rouge. Il avait géré deux établissements dans le canton de Vaud et était responsable des métiers de bouche à l'ORIF.

Il produisait plusieurs documents.

b. Le 17 octobre 2022, la commission a conclu au rejet du recours. Préalablement, M. B_____ pouvait être entendu.

M. A_____ avait été dispensé du thème n° 2 (recte : 3) car il possédait un CFC de cuisinier. Il n'avait produit aucun diplôme pouvant se voir reconnaître comme équivalent par le secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (ci-après : SEFRI) et n'avait pas documenté ses compétences pour la dispense du thème n° 3 (recte : 2), lequel portait sur pas moins de huit matières différentes et comportait autant d'épreuves. Le plan d'études élaboré par le service de police du commerce et de lutte contre le travail au noir (ci-après : PCTN) exigeait notamment la connaissance des lois et règlements encadrant l'activité.

c. Le 2 novembre 2022, M. A_____ a persisté dans ses conclusions et produit de nouveaux documents.

Il était injuste et difficilement explicable qu'avec son parcours professionnel, il doive passer un examen sur la cuisine. Il pouvait comprendre la loi, mais pas en ce qui concernait le métier dans lequel il s'était formé, avait formé et évalué des apprentis aux examens.

d. La commission n'a pas produit d'observations dans le délai imparti au 12 décembre 2022.

e. Le 16 décembre 2022, les parties ont été informées que la cause était gardée à juger.

C. M. A_____ a produit les documents suivants pertinents pour la solution du litige :

- deux décisions de l'office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie, devenu le SEFRI, des 11 avril et 27 août 2007 lui reconnaissant, vu son expérience, l'équivalence, au titre d'un CFC de cuisinier et d'une maturité professionnelle, orientation artisanale, du diplôme « maturità professionale per tecnico delle attività alberghiere » (maturité professionnelle pour technicien des activités d'hôtellerie) obtenu en Italie le 18 juillet 1992 ;

- une attestation de stage en formation dans un hôtel C_____ du 25 février au 7 mars 1990 ;

- un certificat de travail d'un hôtel de D_____ pour un engagement de cuisinier durant la saison estivale 1991 ;

- deux certificats de travail d'un hôtel de E_____ pour un engagement de commis de cuisine (garde-manger, saucier et grill) de août 1992 à juillet 1993 et de septembre 1993 à mai 1994 ;

- un certificat d'un hôtel de E_____ pour un engagement de demi-chef de partie d'août 1994 à août 1996 ;

- un certificat de travail d'un restaurant de F_____ pour un engagement de demi-chef de partie garde-manger d'août 1996 et à juin 1997 ;

- un certificat de travail d'un hôtel de G_____ pour l'engagement en qualité de chef de partie de septembre 1997 à avril 1998 ;

- un certificat de travail d'un restaurant de H_____ pour un engagement en qualité de chef de cuisine de juin 1998 à octobre 2003 ;

- un certificat de travail d'un restaurant de I_____ pour un engagement en qualité de responsable d'établissement de mai 2003 à octobre 2005 ;

- un certificat de travail d'un restaurant de J_____ pour un engagement en qualité de directeur d'exploitation de janvier 2004 à décembre 2005 ;

- un certificat de travail d'une station-service de K_____ pour un engagement en qualité d'adjoint du gérant d'octobre 2006 à juillet 2007 ;

- un certificat de finaliste au concours du meilleur commis rôtisseur de Suisse de 1995 ;

- un certificat d'initiation à la bureautique en 2005 ; une attestation de formation en pédagogie métacognitive de 2008 ;

- une attestation de formation à la problématique du suicide chez les adolescents de 2009 ;

- une attestation de formation aux mandats et fonctions d'expert de 2009 ;

- un diplôme de formateur en entreprise de 2009 ;

- un certificat de formation au « leadership » en 2012 ;

- un diplôme de maître socioprofessionnel diplômé de 2012 ;

- un certificat de formation aux entretiens de recadrage, de recrutement et d'évaluation de 2016 ;

- une attestation de premiers secours dans le cadre professionnel de 2016 ;

- un certificat d'études avancées (ci-après : CAS) de formateur à la pratique professionnelle de 2016 ;

- une attestation de participation à un cours de mise en œuvre de situations d'apprentissage et évaluation de 2016 ;

- un certificat en management d'équipe et intelligence émotionnelle de 2018 ; un certificat de formation « concilier lien et exigence au quotidien » de 2020.

EN DROIT

1. Interjeté en temps utile devant la juridiction compétente, le recours est recevable (art. 132 de la loi sur l'organisation judiciaire du 26 septembre 2010 - LOJ - E 2 05 ; art. 62 al. 1 let. a de la loi sur la procédure administrative du 12 septembre 1985 - LPA - E 5 10).

2. La commission propose préalablement si la chambre l'estime nécessaire, l'audition d'un témoin.

2.1 Tel qu'il est garanti par l'art. 29 al. 2 de la Constitution fédérale de la Confédération suisse du 18 avril 1999 (Cst. - RS 101), le droit d'être entendu comprend notamment le droit pour l'intéressé d'offrir des preuves pertinentes et d'obtenir qu'il y soit donné suite (ATF 132 II 485 consid. 3.2 ; 127 I 54 consid. 2b). Ce droit ne s'étend qu'aux éléments pertinents pour l'issue du litige et n'empêche pas le juge de renoncer à l'administration de certaines preuves et de procéder à une appréciation anticipée de ces dernières, s'il acquiert la certitude que celles-ci ne l'amèneront pas à modifier son opinion ou si le fait à établir résulte déjà des constatations ressortant du dossier (ATF 138 III 374 consid. 4.3.2 ; 131 I 153 consid. 3). En outre, il n'implique pas le droit d'être entendu oralement, ni celui d'obtenir l'audition de témoins (ATF 134 I 140 consid. 5.3 ; 130 II 425 consid. 2.1).

En l'espèce, l'intimée s'est vu offrir l'occasion de s'exprimer deux fois devant la chambre de céans. Elle a pu produire toute argumentation et pièce utiles. Elle cite le témoin à titre de preuve que la commission s'est penchée sur les demandes de dispense, a admis celle relative au thème n° 3, mais rejeté celle se rapportant au thème n° 2. Ce fait n'est toutefois pas contesté. Il n'y a dès lors pas lieu d'entendre le témoin. La chambre de céans considère que le dossier est complet et en état d'être jugé.

Il ne sera pas donné suite à l'offre de preuves.

3. Le litige porte sur le rejet par la commission de la demande de dispense du recourant des épreuves du thème n° 2 intitulé « Connaissance des autres lois et métiers ».

3.1.1 La LRDBHD a pour but de régler les conditions d'exploitation des entreprises vouées à la restauration et/ou au débit de boissons à consommer sur place, à l'hébergement, ou encore au divertissement public (art. 1 al. 1 LRDBHD).

Selon l'art. 9 let. c LRDBHD, l'autorisation d'exploiter une entreprise est délivrée à condition que l'exploitant soit titulaire, sous réserve des art. 16 al. 2 et 17 LRDBHD, du diplôme attestant de son aptitude à exploiter et gérer une entreprise soumise à la LRDBHD.

L'art. 16 LRDBHD prévoit que l'obtention du diplôme prévu à l'art. 9 let. c LRDBHD est subordonnée à la réussite d'examens, aux fins de vérifier que les candidats à l'exploitation d'entreprises possèdent les connaissances nécessaires au regard des buts poursuivis par la LRDBHD (al. 1). Le département de l'économie et de l'emploi est chargé de l'organisation des examens. Il peut

déléguer des tâches opérationnelles aux groupements professionnels intéressés ou à toute autre entité intéressée qu'il juge compétente en la matière (al. 3).

À teneur de l'art. 17 LRDBHD, le département peut dispenser de tout ou partie des examens les titulaires d'un diplôme jugé équivalent.

3.1.2 Selon les travaux préparatoires relatifs à l'art. 17 LRDBHD, la variété des titres et des formations obligeait le département à bien évaluer les niveaux et les équivalences susceptibles de justifier les dispenses. Pour les titulaires d'un CFC de cuisinier, elles étaient quasiment automatiques pour le module 3 (cuisine, produits du terroir) du certificat. Pour le surplus, les mécanismes de reconnaissance mutuelle des diplômes fonctionnaient selon un mécanisme de réciprocité avec les cantons latins, par exemple avec le canton de Vaud pour l'École hôtelière de Lausanne (ci-après : EHL) (Rapport de la commission de l'économie chargée d'étudier le projet PL 11'282 de LRDBHD, p. 73 et 249).

3.1.3 Conformément à l'art. 22 al. 1 du règlement d'exécution de la loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement du 28 octobre 2015 (RRDBHD - I 2 22.01), le plan d'étude élaboré par la commission renseigne le candidat quant aux connaissances exigées pour l'obtention du diplôme, respectivement du diplôme partiel. Il est publié sur le site Internet du PCTN.

L'art. 24 al. 1 RRDBHD précise que les examens donnant droit à l'obtention du diplôme prévu par l'art. 16 al. 1 LRDBHD portent sur seize branches, regroupées dans cinq thèmes, dont les thèmes n^{os} 2 (« connaissances des autres lois et métiers ») et 3 (« sécurité et hygiène alimentaires »). Le thème n° 2 comprend les chapitres suivants : (2) loi fédérale sur l'alcool, (3) drogues, alcool et prévention des dépendances, (4) cuisine, (5) service et boissons, (6) prévention des incendies, (7) premiers secours, (8) santé et sécurité au travail et (9) déchets et aspects environnementaux (art. 24 al. 1 let. b RRDBHD). Le thème n° 3 comporte le chapitre (10) sécurité et hygiène alimentaires.

Selon l'art. 25 RRDBHD, le PCTN peut dispenser de tout ou partie des examens les titulaires d'un diplôme jugé équivalent (art. 17 LRDBHD) (al. 1). Les titulaires d'un diplôme de fin d'études délivré par l'École hôtelière de Genève (ci-après : EHG) sont dispensés de tout examen (al. 2). Les titulaires d'un certificat de capacité au sens de l'art. 5 al. 1 let. c de la loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement, du 17 décembre 1987 (aLRDBH - I 2 21) reconnu comme correspondant au diplôme prévu par la LRDBHD, sont dispensés de tout examen (al. 3). Les titulaires d'un diplôme de fin d'études délivré par une école hôtelière membre d'une association professionnelle reconnue ou accréditée par le canton dans lequel elle est implantée sont dispensés pour toutes les épreuves, à l'exception de l'examen portant sur la LRDBHD, et son règlement d'exécution, à savoir l'épreuve n° 1 (al. 4). Les titulaires d'un CFC délivré dans les métiers de bouche (cuisinier, boucher-charcutier, boulanger-pâtissier-confiseur) sont

dispensés pour les épreuves concernant la sécurité et l'hygiène alimentaires. Ils doivent se présenter à toutes les autres épreuves (al. 5). Les titulaires d'un autre CFC ou d'un diplôme de fin d'études délivré par une école suisse sont dispensés de tout ou partie des examens, pour autant qu'une dispense leur soit reconnue (al. 6). Les titulaires d'un diplôme de fin d'études délivré par une école étrangère sont dispensés de tout ou partie des examens, pour autant qu'une équivalence leur soit reconnue (al. 7).

Pour être traitée, la demande doit être accompagnée de la copie du/des diplôme(s) visé(s) aux al. 2 à 7 (art. 25 al. 10 let. a RRDBHD), du descriptif détaillé du plan de formation ayant mené au(x) diplôme(s) (al. 10 let. b) et de la preuve du paiement de l'émolument de dispense (art. 57 al. 5 et 58 al. 2 let. c RRDBHD) (al. 10 let. c). Le PCTN statue, après avoir requis, si nécessaire, l'avis d'un ou de plusieurs membres de la commission d'examens, dans un délai de deux mois à compter de la réception de la demande complète (al. 12).

3.1.4 Le règlement d'organisation des examens LRDBHD (Examen LRDBHD - Diplôme LRDBHD) publié le 7 mai 2021, consulté le 13 janvier 2023 à l'adresse https://www.ge.ch/document/pctn-examen-lrdbhd-reglement-organisation,
reprend à son art. 22 les modalités précitées s'agissant du régime de dispenses/équivalences. L'al. 3 de cet article précise que la demande de dispense doit être accompagnée des justificatifs nécessaires prévus à l'art. 25 al. 11 (recte : 10) 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).

3.1.5 Le Conseil d'État nomme, sur proposition du département, une commission d'examens aux fins de vérifier que les candidats à l'exploitation d'entreprises vouées à la restauration, au débit de boissons et à l'hébergement possèdent les connaissances nécessaires au regard des buts poursuivis par la LRDBHD. La commission a notamment la mission d'élaborer le plan d'étude pour les examens de diplôme et de diplôme partiel (art. 21 al. 1 let. a RRDBHD).

3.1.6 Le plan d'études du diplôme cantonal de cafetier, consulté le 13 janvier 2023 à l'adresse https://www.ge.ch/obtenir-diplome-cafetier/comment-se-deroulent-examens-cafetier, dans sa teneur au 1er janvier 2023 (version 05, soit la seule disponible en ligne), décrit les matières d'examens fixées à l'art. 24 RRDBHD ainsi que les exigences en termes d'acquis du candidat.

Pour le thème n° 2, intitulé « Connaissance des autres lois et métiers », le candidat doit :

- pour la loi fédérale sur l'alcool (2) : connaître les prescriptions légales relatives au commerce et à la vente de boissons distillées qui sont applicables

dans l'hôtellerie et la restauration ; savoir 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 ; appliquer les dispositions de déclaration pour l'hôtellerie et la restauration par rapport à la législation sur l'alcool ;

- pour les drogues, alcools et prévention des dépendances (3) : connaître 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 ; citer les différents types de drogues en circulation sur le marché, leur provenance, leurs caractéristiques et leurs effets ; 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 ; connaître les prescriptions légales de la loi fédérale 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 ; connaître les effets de la consommation d'alcool sur les aptitudes à la conduite ; connaître les prescriptions légales régissant la remise d'alcool aux jeunes et en matière de prévention de consommation d'alcool en général ;

- pour la cuisine (4) : décrire la notion d'hygiène professionnelle et personnelle, et l'exploitation correcte qui en est faite ; établir un concept de nettoyage, de désinfection et d'entretien pour un établissement en rapport avec la législation ; nommer et expliquer les mesures de sécurité au travail à appliquer dans une cuisine professionnelle ; expliquer l'organisation et la planification de la cuisine ; connaître et différencier les matériaux utilisés dans la restauration ; nommer les prescriptions du droit sur les denrées alimentaires lors de la réception et le stockage des marchandises ; décrire les denrées alimentaires et leurs critères de qualité, les régimes alimentaires, les intolérances ou allergies de manière à ne pas tromper le client ; savoir expliquer et appliquer la législation pour la composition et l'affichage des cartes et menus, en tenant compte des différents régimes spéciaux courants ; maîtriser les bases de l'écologie et du traitement des déchets dans la restauration ;

- pour le service et les boissons (5) : décrire les différents types de boissons avec et sans alcool ; citer les principales appellations viticoles de Suisse et les cépages utilisés ; rédiger correctement une carte des vins suivants les principes de vente et la législation en vigueur ;

- pour la prévention des incendies (6) : connaître les prescriptions de prévention et de lutte contre l'incendie ; décrire le comportement correct à adopter en cas

d'incendie ; énumérer les différents moyens d'extinction selon les éléments/matières enflammés ; 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 ;

- pour les premiers secours (7) : évaluer une situation d'urgence ; donner les sept points d'une alarme au 144 ; prendre toutes mesures nécessaires pour assister un patient en attendant l'arrivée des secours ;

- pour la santé et la sécurité au travail (8) : connaître et bien comprendre les informations générales sur la directive « appel à des médecins et autres spécialistes de la sécurité au travail » (MSST) ; 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) ; mettre en œuvre la détermination des dangers en quatre 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) ; 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) ; connaître certaines spécificités concernant la santé au travail dans l'hôtellerie et la restauration ; connaître les principales dispositions de la législation fédérale sur le travail protégeant les travailleurs ;

- sur les déchets et aspects environnementaux (9) : situer le champ d'application de la loi fédérale sur la protection de l'environnement du 7 octobre 1983 (loi sur la protection de l'environnement, 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 ; 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 ; 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 établissement avec ou sans animations musicales et établissement avec ou sans extraction de l'air vicié de la cuisine à l'extérieur des locaux ; différencier les types de requêtes/bénéficiaires des autorisations traitées par l'administration cantonale compétente en charge d'appliquer la 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 ; prévenir une situation/installation susceptible de provoquer des nuisances olfactives ou sonores. Avoir un comportement adéquat pour éviter ou faire stopper ces nuisances ; 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. ; gérer et prévenir les nuisances liées à l'exploitation d'un établissement public durant les heures de tranquillités et nocturnes ; prévenir et résoudre des situations de conflit ou de trouble dans le cadre de la gestion d'un établissement public ; connaître les différents types de déchets générés par un établissement soumis à la LRDBHD ainsi que leurs filières de traitement et/ou d'élimination.

Pour le thème n° 3, intitulé « Sécurité et hygiène alimentaire », le candidat doit :

- connaître le champ d'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 20 juin 2014 (Loi sur les denrées alimentaires, LDAl - RS 817.0) ainsi que celui des principales ordonnances d'application y relatives ;

- 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.) ;

- savoir utiliser les textes législatifs pour y trouver rapidement les réponses pratiques aux questions qui pourraient se poser ;

- 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.) ;

- assurer la mise en œuvre de ces exigences dans un établissement ;

- connaître les principaux types de contamination physique, chimique et microbiologique pour les denrées alimentaires et comment les limiter ou les maîtriser ;

- connaître les allergènes définis par la législation alimentaire, les exigences légales correspondantes, ainsi que les risques associés en termes de santé pour les consommateurs ;

- connaître les bases élémentaires de microbiologie alimentaire (multiplication bactérienne, toxi-infections alimentaires, principales bactéries pathogènes, aliments plus particulièrement sensibles, risques et maladies associés, etc.) ;

- connaître les règles de bonnes pratiques et d'hygiène pour les marchandises, les installations, les locaux et le personnel ;

- savoir prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire dans l'établissement

- être apte à analyser les risques liés à son activité en matière d'hygiène ;

- être apte à établir et appliquer l'autocontrôle d'un établissement.

3.1.7 La jurisprudence admet que les cantons puissent faire dépendre l'exercice de certaines activités de la possession d'un certificat de capacité, lorsque l'activité présente des dangers que seule une personne professionnellement capable est à même d'écarter dans une mesure notable, notamment s'agissant des cafetiers-restaurateurs (ATF 112 Ia 322 consid. 4b ; arrêt du Tribunal fédéral 2C_399/2010 du 28 juillet 2010 consid. 4.1). L'exigence d'un certificat de capacité ne représente au demeurant pas une charge excessive, seules des connaissances élémentaires, qu'un cafetier-restaurateur doit de toute façon posséder afin que l'exploitation de son entreprise ne donne lieu à des réclamations, étant requises (arrêts du Tribunal fédéral 2C_399/2010 précité consid. 4.1 ; 2C_147/2009 du 4 mai 2009 consid. 7.2 ; 2P.362/1998 du 6 juillet 1999 consid. 3b). Même s'il incombe en premier lieu au législateur cantonal de fixer le niveau de protection de l'intérêt public qu'il entend maintenir en matière d'établissements publics, il n'en demeure pas moins qu'il doit exister un lien suffisamment clair entre l'objectif visé et le moyen utilisé (arrêt du Tribunal fédéral 2C_399/2010 précité consid. 4.2 ; ATA/770/2015 du 28 juillet 2015 consid. 4b).

3.1.8 Selon l'art. 4 de l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de cuisinière/cuisinier avec CFC du 5 mai 2009 (RS 412.101.221.06), les compétences professionnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants : (a) production, préparation et présentation des mets et des plats, deuxième langue/termes techniques de cuisine, (b) compréhension et contribution efficace aux processus d'entreprise, (c) approche et action centrées sur les clients et s'inscrivant dans une logique économique et écologique, (d) sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et protection contre les incendies, (e) hygiène et préservation des valeurs.

3.1.9 Selon l'art. 61 LPA, le recours peut être formé pour violation du droit, y compris l'excès et l'abus du pouvoir d'appréciation, ainsi que pour constatation inexacte ou incomplète des faits pertinents (al. 1). La chambre administrative n'a toutefois pas compétence pour apprécier l'opportunité de la décision attaquée, sauf exception prévue par la loi, non réalisée en l'espèce (al. 2).

En matière d'examens, le pouvoir d'examen de l'autorité de recours est restreint, sauf pour les griefs de nature formelle, qu'elle peut revoir avec un plein pouvoir d'examen (ATA/676/2021 du 29 juin 2021 consid. 8b).

Faire preuve de retenue ne signifie toutefois pas limiter sa cognition à l'arbitraire. Une telle limitation n'est compatible ni avec l'art. 29a Cst. ni avec l'art. 110 de la loi fédérale sur le Tribunal fédéral du 17 juin 2005 (LTF – RS 173.110), qui garantissent pour tous les litiges l'accès à au moins un tribunal qui peut contrôler exhaustivement les questions de fait et de droit (arrêts du Tribunal fédéral 2C_212/2020 du 17 août 2020 consid. 3.2 ; 2D_45/2017 du 18 mai 2018 consid. 4.1 ; 2D_38/2017 du 16 mai 2018 consid. 4.4 ; 2C_646/2014 du 6 février 2015 consid. 3).

Entrent dans ce cadre non seulement les résultats d'examens au sens étroit, mais encore toutes les évaluations de capacités qui reposent sur une appréciation des aptitudes intellectuelles ou physiques du candidat (arrêts du Tribunal fédéral 2D_130/2008 du 13 février 2009 consid. 1.2 ; 2C_438/2008 du 16 octobre 2008 consid. 2.1 ; 2C_187/2007 du 16 août 2007 consid. 2.1). Tel est le cas lorsqu'il s'agit de déterminer si un candidat peut prétendre à une équivalence ou à une dispense si une évaluation de ses aptitudes, sur la base d'examens dont l'équivalence doit être contrôlée, est requise (arrêt du Tribunal fédéral 2D_130/2008 précité consid. 1.2 ; ATA/428/2016 du 24 mai 2016 consid. 8b ; ATA/770/2015 du 28 juillet 2015 consid. 5b).

3.1.10 Dans sa jurisprudence, la chambre de céans a rejeté le recours d'un candidat titulaire d'un CFC de spécialiste en restauration, qui avait sollicité d'être dispensé des examens des thèmes n^{os} 1, 2, 3 et 4 et qui avait obtenu uniquement une dispense partielle pour l'épreuve n° 13 « service », laquelle appartenait au thème n° 4. La chambre de céans a notamment retenu que ni la LRDBHD, ni le RRDBHD ne prévoient d'accorder des dispenses d'examen aux personnes qui justifieraient d'expérience dans l'un des domaines soumis à examen, si cette expérience n'est pas certifiée par un diplôme jugé équivalent (ATA/1693/2019 du 19 novembre 2019 consid. 3).

Elle a plus récemment rejeté le recours d'un candidat titulaire d'un brevet d'études professionnelles (ci-après : BEP), spécialité « Métiers de la restauration et de l'hôtellerie dominante production de services », obtenu en 2008 en France, qui demandait à être dispensé de l'épreuve du thème « Sécurité et hygiène alimentaire » en se prévalant d'une expérience professionnelle de dix ans dans la restauration dont cinq en qualité de « manager » dans le canton et d'une dispense similaire obtenue dans la canton de Vaud, considérant notamment que ce dernier était plus souple que le canton de Genève (ATA/74/2022 du 27 janvier 2022 consid. 7).

3.2 En l'espèce, les diplômes produits par le recourant – soit notamment l'équivalence d'un CFC de cuisinier et d'une maturité professionnelle orientation artisanale, un diplôme de formateur en entreprise, un diplôme de maître socioprofessionnel diplômé et un CAS de formateur à la pratique professionnelle

– ne figurent pas dans la liste des diplômes permettant une dispense au sens de l'art. 25 al. 2 à 6 RRDBHD.

La formation initiale de cuisinier du recourant lui a valu une dispense pour les épreuves concernant la sécurité et l'hygiène alimentaires en application de l'art. 25 al. 5 RRDBHD. Il est vrai que celle-ci comporte l'acquisition de connaissances dans les domaines, notamment, de la sécurité au travail, de la protection de la santé, de l'environnement et contre les incendies, ainsi que de l'hygiène. Toutefois, l'art. 25 al. 5 RRDBHD précise que les candidats porteurs d'un CFC de cuisinier doivent se présenter à toutes les autres épreuves que la sécurité et l'hygiène alimentaires et le recourant n'établit pas que les connaissances acquises équivaudraient aux objectifs fixés pour l'obtention du diplôme complet de cafetier, restaurateur et hôtelier, telles que décrites par le RRDBHD et le plan d'études LRDBHD pour le thème 2.

Le recourant n'établit pas non plus que les autres diplômes qu'il possède établiraient des connaissances équivalentes à celles exigées pour le thème n° 2. Tel est notamment le cas de la maturité professionnelle, orientation artisanale. Le recourant n'établit pas que les diplômes de formateur en entreprise, de maître socioprofessionnel diplômé et de formateur à la pratique professionnelle attesteraient d'autres compétences que psychologiques, pédagogiques et didactiques.

Or, il ressort du plan d'études établi par le PCTN et en particulier des références documentaires accompagnant chaque domaine d'acquisition des compétences qu'une connaissance spécifique au métier du code pénal et des législations sur l'alcool, les stupéfiants, la circulation routière, les denrées alimentaires, les boissons, les constructions et installations, la prévention des sinistres, le travail et notamment la santé et la sécurité au travail, la protection de l'environnement, et notamment le bruit et les déchets, est attendue des candidats – que les titres mis en avant par le recourant ne paraissent pas conférer.

L'expérience professionnelle dont se prévaut le recourant, si variée et importante soit-elle, ne permet pas de pallier l'absence de diplôme justifiant une dérogation comme cela a été exposé plus haut.

C'est ainsi à juste titre et sans abuser de son pouvoir d'appréciation que la commission a considéré que les titres et l'expérience du recourant ne lui permettaient pas de bénéficier d'une dispense du thème n° 2 intitulé « Connaissance des autres lois et métiers ».

Entièrement mal fondé, le recours sera rejeté.

4. Vu l'issue du litige, un émolument de CHF 500.- sera mis à la charge du recourant, qui succombe (art. 87 al. 1 LPA), et aucune indemnité de procédure ne sera allouée (art. 87 al. 2 LPA).

* * * * *

PAR CES MOTIFS
LA CHAMBRE ADMINISTRATIVE

à la forme :

déclare recevable le recours interjeté le 31 août 2022 par M. A_____ contre la décision de la commission d'examens LRDBHD du 3 août 2022 ;

au fond :

le rejette ;

met un émolument de CHF 500.- à la charge de M. A_____ ;

dit qu'il n'est pas alloué d'indemnité de procédure ;

dit que conformément aux art. 82 ss de la loi fédérale sur le Tribunal fédéral du 17 juin 2005 (LTF - RS 173.110), le présent arrêt peut être porté dans les trente jours qui suivent sa notification par-devant le Tribunal fédéral ;

- par la voie du recours en matière de droit public ;

- par la voie du recours constitutionnel subsidiaire, aux conditions posées par les art. 113 ss LTF, s'il porte sur le résultat d'examens ou d'autres évaluations des capacités, en matière de scolarité obligatoire, de formation ultérieure ou d'exercice d'une profession (art. 83 let. t LTF) ;

le mémoire de recours doit indiquer les conclusions, motifs et moyens de preuve et porter la signature du recourant ou de son mandataire ; il doit être adressé au Tribunal fédéral, 1000 Lausanne 14, par voie postale ou par voie électronique aux conditions de

l'art. 42 LTF. Le présent arrêt et les pièces en possession du recourant, invoquées comme moyens de preuve, doivent être joints à l'envoi ;

communique le présent arrêt à M. A_____ ainsi qu'à la commission d'examens LRDBH.

Siégeant : M. Mascotto, président, Mme Krauskopf, M. Verniory, juges.

Au nom de la chambre administrative :

la greffière :	le président siégeant :
B. Specker	C. Mascotto

Copie conforme de cet arrêt a été communiquée aux parties.

Genève, le la greffière :