

Baccalauréat technologique, série STHR

Épreuve de sciences et technologies culinaires à compter de la session 2018

NOR : MENE1716025N

note de service n° 2017-105 du 4-7-2017

MEN - DGESCO A2-1

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; aux vice-rectrices et vice-recteurs d'académie ; au directeur du service interacadémique des examens et concours (Siec) ; aux chefs d'établissement ; aux professeures et professeurs

La présente note de service définit l'épreuve de STC à compter de la session 2018 de l'examen.

Cette épreuve porte sur les programmes des classes de première et terminale d'une part de l'enseignement des sciences et technologies culinaires (STC) et d'autre part, de l'enseignement scientifique alimentation - environnement (Esae).

Rappel du règlement d'examen

Coefficient : 7

Épreuve écrite et pratique

Durée : 3 h

Notation

La partie écrite, notée sur 20 points, est affectée d'un coefficient 2 et la partie pratique, notée sur 20 points, est affectée d'un coefficient 5.

Organisation de l'épreuve

Le sujet de l'épreuve de STC donne lieu, dans un premier temps, à une production écrite d'une heure suivie, dans un deuxième temps, d'une réalisation pratique d'une durée de deux heures.

Les sujets sont élaborés conjointement par des professeurs d'Esae et de STC dans le cadre d'une commission nationale.

1. Partie écrite de l'épreuve de sciences et technologies culinaires (STC)

Durée : 1 h

Notation : la partie écrite est notée sur 20 points.

La partie écrite porte sur le programme de l'enseignement scientifique alimentation - environnement (Esae) de la classe de première et terminale. Cette partie de l'épreuve s'inscrit dans un contexte commun en lien avec les sciences et technologies culinaires (STC) de la partie pratique de l'épreuve.

1.1 Objectifs de la partie écrite

Elle a pour but de vérifier :

- les connaissances scientifiques fondamentales et appliquées du programme d'Esae en lien avec les STC ;
- les capacités d'analyse, de synthèse et de raisonnement scientifique ;
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

1.2 Nature du travail demandé

À partir de l'énoncé d'un cas concret réel ou simplifié, éventuellement d'une documentation (extraits de textes d'actualité, de textes règlementaires, résultats d'analyses microbiologiques, comptes rendus d'inspections vétérinaires, menus, fiches techniques de produits ou d'appareils, de plans de locaux...), le candidat est amené à répondre à une série de questions dont une partie donnera lieu à un développement pratique lors de la deuxième partie de l'épreuve.

Évaluation

L'épreuve écrite est corrigée par un professeur qui a en charge l'enseignement scientifique alimentation -environnement (Esae).

1.3 Épreuve du second groupe

Épreuve orale : 20 minutes

Temps de préparation : 30 minutes

Coefficient : 2

L'épreuve porte sur le programme d'Esae dans un contexte de STC.

La note obtenue à l'épreuve de contrôle, si elle est supérieure, se substitue à la note obtenue à la partie écrite de l'épreuve.

Un sujet est proposé au candidat qui dispose de 30 minutes pour préparer sa soutenance de 20 minutes. L'épreuve orale consiste en une présentation du candidat suivie de questions avec l'examineur.

L'épreuve est évaluée par le professeur en charge de l'Esae.

2. Partie pratique de l'épreuve de sciences et technologies culinaires (STC)

Durée : 2 h

Notation : la partie pratique est notée sur 20 points.

La partie pratique porte sur le programme de l'enseignement de sciences et technologies culinaires (STC) de la classe de première et terminale. Cette partie de l'épreuve mobilise également les notions scientifiques abordées dans la partie écrite de l'épreuve.

2.1. Objectifs de la partie pratique

Elle a pour but de vérifier chez le candidat :

- sa maîtrise des connaissances fondamentales et appliquées mises en œuvre en STC ;
- sa capacité à mobiliser des connaissances scientifiques et technologiques dans le cadre d'une production culinaire ;
- ses capacités d'analyse et de synthèse ;
- la clarté et la rigueur de l'expression orale.

2.2 Nature du travail demandé

La partie pratique de l'épreuve consiste en la réalisation par le candidat d'une production culinaire d'une durée de 1 h 50 suivie d'un échange avec la commission d'évaluation d'une durée de 10 minutes. La production est réalisée en fonction du travail demandé par le sujet et du panier de denrées proposé. Elle nécessite l'utilisation des équipements et des matériels de l'établissement ainsi que des matières d'œuvre déterminées par la commission nationale chargée de l'élaboration des sujets.

Au cours de l'entretien qui suit, le candidat répond oralement aux questions posées par le sujet en présentant son analyse, en explicitant ses choix et en justifiant la démarche adoptée dans le cadre de sa production culinaire.

Évaluation

La partie pratique est évaluée par un professeur de sciences et technologies culinaires (STC) qui remplit une grille d'évaluation (annexe 1).

Pour le ministre de l'éducation nationale et par délégation,
La directrice générale de l'enseignement scolaire,
Florence Robine

Annexe

[Fiche d'évaluation pour l'épreuve de sciences et technologies culinaires](#)