



BO LE BULLETIN OFFICIEL DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Bulletin officiel n° 11 du 17 mars 2016

Sommaire

Enseignements primaire et secondaire

Baccalauréat professionnel

Prévention santé environnement, économie-gestion, économie-droit : définitions d'épreuve et règlements d'examen - modification

arrêté du 24-12-2015 - J.O. du 1-3-2016 (NOR : MENE1532434A)

Sections internationales

Programme d'enseignement de langue et littérature dans les sections internationales espagnoles au collège

arrêté du 8-2-2016 - J.O. du 1-3-2016 (NOR : MENE1603895A)

Sections internationales

Programme d'enseignement de langue et littérature dans les sections internationales portugaises au collège

arrêté du 8-2-2016 - J.O. du 3-3-2016 (NOR : MENE1603887A)

Sections internationales

Programme d'enseignement de langue et littérature dans les sections internationales japonaises conduisant au baccalauréat général option internationale

arrêté du 8-2-2016 - J.O. du 1-3-2016 (NOR : MENE1603902A)

Brevet professionnel

Programmes des enseignements généraux des classes préparatoires

arrêté du 8-2-2016 - J.O. du 1-3-2016 (NOR : MENE1603883A)

Cycle 4

Programme d'enseignement de complément de langues et cultures de l'Antiquité

arrêté du 8-2-2016 - J.O. du 1-3-2016 (NOR : MENE1603855A)

Baccalauréat technologique, série STHR

Programme des enseignements des classes de première et terminale

arrêté du 15-2-2016 - J.O. du 1-3-2016 (NOR : MENE1604565A)

Diplôme national du brevet

Modalités d'attribution : modification

arrêté du 16-2-2016 - J.O. du 24-2-2016 (NOR : MENE1603845A)

Personnels

Commission administrative paritaire

Représentants de l'administration et du personnel à la commission administrative paritaire ministérielle des administrateurs civils affectés ou rattachés pour leur gestion au MENESR : modification
arrêté du 19-2-2016 (NOR : MENH1600169A)

Tableau d'avancement

Inscription au tableau d'avancement à l'échelon spécial du grade d'inspecteur de l'éducation nationale hors classe au titre de l'année 2015
arrêté du 19-2-2016 (NOR : MENH1600170A)

Mouvement du personnel

Nomination

Chef du service académique d'information et d'orientation (CSAIO) de l'académie de La Réunion
arrêté du 18-2-2016 (NOR : MENH1600168A)

Enseignements primaire et secondaire

Baccalauréat professionnel

Prévention santé environnement, économie-gestion, économie-droit : définitions d'épreuve et règlements d'examen - modification

NOR : MENE1532434A

arrêté du 24-12-2015 - J.O. du 1-3-2016

MENESR - DGESCO A2-3

Vu code de l'éducation, notamment articles D. 337-51 à D. 337-94-1 ; arrêté du 12-6-2015 ; arrêté du 9-7-2015

Article 1 - Dans les règlements d'examen figurant à l'annexe IV de l'arrêté du 9 juillet 2015 susvisé, la mention « éducation civique » est remplacée par la mention « enseignement moral et civique ».

Article 2 - Dans l'annexe IV de l'arrêté du 9 juillet 2015 susvisé, les règlements d'examen relatifs aux spécialités suivantes sont remplacés par les règlements d'examen figurant en annexe du présent arrêté : Maintenance des matériels ; Métiers de la mode ; Métiers du cuir ; Métiers du pressing et de la blanchisserie ; Accueil-relation clients et usagers ; Commercialisation et services en restauration ; Services de proximité et vie locale.

Article 3 - La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 24 décembre 2015

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

Annexe

Règlements d'examen

Baccalauréat professionnel spécialité maintenance des matériels			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public.		Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non-habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, Cned, candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles.		Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité.	
option A : agricoles option B : de travaux publics et de manutention option C : de parcs et jardins								
Épreuves	Unités	Coef.	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E1 - Épreuve scientifique et technique		5						
Sous-épreuve E11 : Étude d'un système technique	U11	2	CCF		Ponctuel écrit	3 h	CCF	
Sous-épreuve E12 : Mathématiques	U12	1,5	CCF		Ponctuel écrit	1 h	CCF	
Sous-épreuve E13 : sciences physiques et chimiques	U13	1,5	CCF		Ponctuel écrit et pratique	1 h	CCF	
E2 - Épreuve de technologie		3						
Sous-épreuve E21 : Analyse et diagnostic	U21	1,5	Ponct. écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h	CCF	
Sous-épreuve E22 : Préparation d'une intervention	U22	1,5	Ponct. écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	
E3 - Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel		9						
Sous-épreuve E31 : Évaluation de la formation en milieu professionnel	U31	3	CCF		Ponctuel oral	40 min	CCF	
Sous-épreuve E32 : Organisation d'un poste de travail, élaboration d'un processus d'intervention et réparation	U32	1,5	CCF		Ponctuel pratique	4 h	CCF	
Sous-épreuve E33 : Élaboration d'un processus de diagnostic	U33	2,5	CCF		Ponctuel pratique	4 h	CCF	
Sous-épreuve E34 : Économie-gestion	U34	1	Ponct. écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	
Sous-épreuve E35 : Prévention, santé, environnement	U35	1	Ponct. écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	

E4 - Épreuve de langue vivante	U4	2	CCF		Ponctuel oral	20 min (1)	CCF	
E5 - Épreuve de français, histoire, géographie et enseignement moral et civique		5						
Sous-épreuve E51 : Français	U51	2,5	Ponct. écrit	2 h 30	Ponctuel écrit	2 h 30	CCF	
Sous-épreuve E52 : Histoire, Géographie, Enseignement moral et civique	U52	2,5	Ponct. écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	
E6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U6	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h 30	CCF	
E7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	1	CCF		Ponctuel pratique		CCF	
Épreuves facultatives (2)								
EF1	UF1							
EF2	UF2							

(1) : dont cinq minutes de préparation.

(2) : Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur.

Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. L'épreuve est effectuée en mode ponctuel terminal, elle est orale, d'une durée de 20 mn, dont 5 minutes de préparation.

Baccalauréat professionnel métiers de la mode			Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public		Voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats justifiant de 3 années d'expérience professionnelle		Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité	
Champ d'application : Vêtement								
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 : Épreuve technique de conception (coefficient : 6)		6						
Sous-épreuve E11 : Développement de produit - Esthétique, fonctionnel et technique.	U11	3	CCF		Ponctuelle écrite et pratique	4 h	CCF	
Sous-épreuve E12 : Conception, construction d'un modèle en CAO	U12	3	CCF		Ponctuelle écrite et pratique	4 h	CCF	

E2 : Épreuve scientifique et technique (coefficient : 3)		3						
Sous-épreuve E21 : Mathématiques	U21	1,5	CCF		Ponctuelle écrite et pratique	1 h	CCF	
Sous-épreuve E22 : Sciences physiques et chimiques	U22	1,5	CCF		Ponctuelle écrite et pratique	1 h	CCF	
E3 : Épreuve technique d'industrialisation et de réalisation du produit (coefficient : 10)		10						
Sous-épreuve E31 : Industrialisation du produit	U.31	3	CCF		Ponctuelle Écrite et pratique	6 h	CCF	
Sous-épreuve E32 : Pratique professionnelle en entreprise	U.32	2	CCF		Ponctuelle Soutenance orale	30 min	CCF	
Sous-épreuve E33 : Projet de réalisation d'un prototype et contrôle qualité	U.33	3	CCF		Pratique et orale (soutenance)	30 min	CCF	
Sous-épreuve E34 : Economie-gestion	U.34	1	Ponctuelle écrite	2 h	Ponctuelle écrite	2 h	CCF	
Sous-épreuve E35 : Prévention, santé, environnement	U.35	1	Ponctuelle écrite	2 h	Ponctuelle écrite	2 h	CCF	
E4 : Épreuve de langue vivante	U4	2	CCF		Ponctuelle orale	20 min (1)	CCF	
E5 : Épreuve de français, histoire et géographie et enseignement moral et civique		5						
Sous-épreuve 51 : Français	U51	2,5	Écrite	2 h 30	Écrite	2 h 30	CCF	
Sous-épreuve 52 : Histoire et géographie et enseignement moral et civique	U52	2,5	Écrite	2 h	Écrite	2 h	CCF	
E6 : Épreuve Arts appliqués et cultures artistiques	U6	1	CCF		Écrite	1 h 30	CCF	
E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	1	CCF		Pratique		CCF	
Épreuves facultatives (2)								
EF1	UF1							
EF2	UF2							

(1) dont cinq minutes de préparation

(2) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention. L'épreuve est effectuée en mode ponctuel terminal, elle est orale d'une durée de 20 minutes, dont 5 minutes de préparation.

Baccalaurét professionnel métiers du cuir option chaussure, option maroquinerie			Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public		Voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats justifiant de 3 années d'expérience professionnelle		Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 : Épreuve technique de conception. (coefficient : 6)		6						
Sous-épreuve E11 : Développement de produit - Esthétique, fonctionnel et technique.	U11	3	CCF		Ponctuelle Écrite et pratique	4 h	CCF	
Sous-épreuve E12 : Conception, construction d'un modèle en CAO	U12	3	CCF		Ponctuelle Écrite et pratique	4 h	CCF	
E2 : Épreuve scientifique et technique (coefficient : 3)		3						
Sous-épreuve E21 : Mathématiques	U21	1,5	CCF		Ponctuelle écrite et pratique	1 h	CCF	
Sous-épreuve E22 : Sciences physiques et chimiques	U22	1,5	CCF		Ponctuelle écrite et pratique	1 h	CCF	
E3 : Épreuve technique d'industrialisation et de réalisation du produit (coefficient : 10)		10						
Sous-épreuve E31 : Industrialisation du produit	U.31	3	CCF		Ponctuelle Écrite et pratique	6 h	CCF	
Sous-épreuve E32 : Pratique professionnelle en entreprise.	U.32	2	CCF		Ponctuelle Soutenance orale	30 min	CCF	
Sous-épreuve E33 : Projet de réalisation d'un prototype et contrôle qualité	U.33	3	CCF		Pratique et orale (soutenance)	30 min	CCF	
Sous-épreuve E34 : Economie-gestion	U.34	1	Ponctuelle écrite	2 h	Ponctuelle écrite	2 h	CCF	

Sous-épreuve E35 : Prévention, santé, environnement	U.35	1	Ponctuelle écrite	2 h	Ponctuelle écrite	2 h	CCF	
E4 : Épreuve de langue vivante	U4	2	CCF		Ponctuelle orale	20 min (1)	CCF	
E5 : Épreuve de français, histoire et géographie et enseignement moral et civique		5						
Sous-épreuve 51 : Français	U51	2,5	Écrite	2 h 30	Écrite	2 h 30	CCF	
Sous-épreuve 52 : Histoire et géographie et enseignement moral et civique	U52	2,5	Écrite	2 h	Écrite	2 h	CCF	
E6 : Épreuve Arts appliqués et cultures artistiques	U6	1	CCF		Écrite	1 h 30	CCF	
E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	1	CCF		Pratique		CCF	
Épreuves facultatives (2)								
EF1	UF1							
EF2	UF2							

(1) dont cinq minutes de préparation.

(2) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention. L'épreuve est effectuée en mode ponctuel terminal, elle est orale d'une durée de 20 minutes, dont 5 minutes de préparation.

Baccalauréat professionnel spécialité métiers du pressing et de la blanchisserie				Candidats				
				Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou section d'apprentissage habilité), Formation professionnelle continue dans les établissements publics.	Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou section d'apprentissage non habilité), Formation professionnelle continue (établissement privé et établissement public non habilité) Candidats justifiant de 3 ans d'expérience professionnelle. Enseignement à distance	Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité		
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
E1- Épreuve scientifique et technique		7						
Sous-épreuve E 11 Etude d'un système de production	U11	2	CCF		Ponctuel écrit	3 h	CCF	

Sous-épreuve E 12 Mathématiques	U12	1,5	CCF		Ponctuel écrit	1 h	CCF
Sous-épreuve E 13 Sciences physiques et chimiques	U13	1,5	CCF		Ponctuel écrit et pratique	1 h	CCF
Sous-épreuve E 14 Sciences appliquées à l'entretien des articles textiles	U14	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h	CCF
E2- Épreuve de technologie :		6					
Sous-épreuve E 21 Préparation et organisation d'opérations techniques	U21	3	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h	CCF
Sous-épreuve E 22 Travaux de gestion en entreprise	U22	3	Ponctuel écrit	3 h	Ponctuel écrit	3 h	CCF
E3- Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel		9					
Sous-épreuve E 31 : Évaluation de la formation en milieu professionnel.	U31	2	CCF		Ponctuel oral	20 min	CCF
Sous-épreuve E 32 : Techniques de réception-livraison	U32	2	CCF		Ponctuel pratique	1 h	CCF
Sous-épreuve E 33 : Techniques de détachage, de nettoyage, de lavage, traitements complémentaires et finitions.	U33	4	CCF		Ponctuel pratique	3 h	CCF
Sous-épreuve E34 : Prévention- santé-environnement	U34	1	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF
E4- Épreuve de langue vivante	U4	2	CCF		Ponctuel oral	20 min (1)	CCF
E5- Épreuve de Français et Histoire - Géographie et Enseignement moral et civique		5					
Sous-épreuve E51 : Français	U51	2,5	Ponctuel écrit	2 h 30	Ponctuel écrit	2 h 30	CCF
Sous-épreuve E52 : Histoire- Géographie et enseignement moral et civique	U52	2,5	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF
E6- Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U6	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h 30	CCF
E7- Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	1	CCF		Ponctuel pratique		CCF
Épreuve facultative (2)							
EF1	UF1						
EF2	UF2						

(1) dont 5 minutes de préparation

(2) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la

moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention. L'épreuve est effectuée en mode ponctuel terminal, elle est orale d'une durée de 20 minutes, dont 5 minutes de préparation.

Baccalauréat professionnel Spécialité accueil-relation clients et usagers				Candidats			
				Scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, Apprenti dans un CFA ou section d'apprentissage habilité, Formation professionnelle continue dans un établissement public		Scolaire dans un établissement privé hors contrat, Apprenti dans un CFA ou une section d'apprentissage non habilité, Formation professionnelle continue dans un établissement privé, Candidat justifiant de 3 années d'activité professionnelle, Enseignement à distance	
Épreuves	Unité	Cœf.	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode
E1- Épreuve scientifique et technique	U1	2					
Sous-épreuve E 11 Économie-droit	U11	1	Ponctuel écrit	2 h 30	Ponctuel écrit	2 h 30	CCF
Sous-épreuve E 12 Mathématiques	U12	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h	CCF
E2-Analyse et traitement de situations liées à l'accueil	U2	4	Ponctuel écrit	4 h	Ponctuel écrit	4 h	CCF
E3-Situation professionnelle d'accueil	U3	9					
Sous-épreuve E 31 Analyse de la fonction accueil et projet d'amélioration	U31	4	CCF		Ponctuel oral	40 min	CCF
Sous-épreuve E 32 Accueil au téléphone	U32	2	CCF		Ponctuel oral	35 min	CCF
Sous-épreuve E 33 Accueil en face à face	U33	2	CCF		Ponctuel oral	45 min (1)	CCF
Sous-épreuve E 34 Prévention-santé-environnement	U34	1	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF
E4- Épreuve de langue vivante	U4	4					
Sous-épreuve E 41 Langue vivante 1	U41	2	CCF		Ponctuel oral	20 min (2)	CCF
Sous-épreuve E 42 Langue vivante 2	U42	2	CCF		Ponctuel oral	20 min (2)	CCF
E5- Épreuve de Français et Histoire - Géographie et enseignement moral et civique	U5	5					

Sous-épreuve E 51 : Français	U51	2,5	Ponctuel écrit	2 h 30	Ponctuel écrit	2 h 30	CCF
Sous-épreuve E 52 : Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	U52	2,5	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF
E6- Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U6	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h 30	CCF
E7- Épreuve d'éducation physique et sportive	U7	1	CCF		Ponctuel pratique		CCF
Épreuves facultatives (3)							
EF1	UF1						
EF2	UF2						

(1) dont 20 minutes de préparation.

(2) dont 5 mn de préparation.

(3) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention. L'épreuve est effectuée en mode ponctuel terminal ; elle est orale d'une durée de 20 min, dont 5 minutes de préparation.

Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration				Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle	Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité		
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 - Épreuve scientifique et technique	U.1	5						
E11 - Sous-épreuve de technologie	U.11	2	CCF (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF	
E12 - Sous-épreuve de sciences appliquées	U.12	2	CCF (1)		Ponctuel, écrit	1 h (1)	CCF	
E13 - Sous-épreuve de mathématiques	U.13	1	CCF		Ponctuel, écrit	1 h	CCF	
E2 - Épreuve de gestion et de dossier professionnel	U.2	5						

E21 - Sous-épreuve de mercatique et de gestion appliquée	U.21	2	CCF (1)		Ponctuel, écrit	2 h	CCF	
E22 - Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	U.22	3	CCF		Ponctuel, oral	30 min (2)	CCF	
E.3 - Épreuve professionnelle	U.3	9						
E31 - Sous-épreuve de communication et commercialisation	U.31	4	CCF		Ponctuel, écrit, oral et pratique	1 h 30 (3)	CCF	
E32 - Sous-épreuve d'organisation et mise en œuvre d'un service	U.32	4	CCF		Ponctuel, écrit, oral et pratique	4 h	CCF	
E33 - Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U.33	1	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel, écrit	2 h	CCF	
E.4 - Épreuve de langue vivante	U.4	3	CCF		Ponctuel, oral	20 min (4)	CCF	
E.5 - Épreuve de Français - Histoire Géographie - Enseignement moral et civique	U.5	5						
E51 - Sous-épreuve de français	U.51	2,5	Ponctuel écrit	2 h 30	Ponctuel, écrit	2 h 30	CCF	
E52 - sous-épreuve d'histoire - géographie - enseignement moral et civique	U.52	2,5	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel, écrit	2 h	CCF	
E.6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U.6	1	CCF		Ponctuel, écrit	1 h 30	CCF	
E.7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		Ponctuel, pratique		CCF	
Épreuves facultatives (5)								
EF1	UF1							
EF2	UF2							

(1) Ces sous-épreuves peuvent faire référence à un même contexte professionnel.

(2) La durée de l'épreuve se décompose en 10 min de présentation et 20 min d'échanges avec le jury.

(3) La sous-épreuve comporte trois ateliers de 30 min maximum chacun

(4) dont 5 min de préparation.

(5) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention. L'épreuve est effectuée en mode ponctuel terminal, elle est orale d'une durée de 20 min, dont 5 min de préparation.

Baccalauréat professionnel services de proximité et vie locale			Candidats voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, enseignement à distance, candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles	Candidats voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité			
Épreuves	Unités	Coef.	mode	Durée	mode	Durée	mode	Durée
E.1 Épreuve scientifique et technique		4						
Sous-épreuve A1 : Cadre de l'action professionnelle	U 11	3	Ponctuel écrit	4 h	Ponctuel écrit	4 h	CCF	
Sous-épreuve B1 : Mathématiques	U 12	1	CCF	1 h	Ponctuel écrit	1 h	CCF	
E. 2 Communication, médiation	U 21	3	Ponctuel écrit	4 h	Ponctuel écrit	4 h	CCF	
E.3 Épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel		9						
Sous-épreuve A3 : Réalisation d'actions professionnelles	U 31	4	CCF		Ponctuel oral	45 min	CCF	
Sous-épreuve B3 : Préparation et mise en œuvre d'un projet d'activités, d'actions	U 32	4	CCF		Ponctuel oral	45 min	CCF	
Sous-épreuve C3 : Prévention, santé, environnement	U 33	1	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	
E.4 Langue vivante	U 4	4						
Sous-épreuve E41 : Langue vivante 1	U41	2	CCF		Ponctuel oral	20 min (1)	CCF	
Sous-épreuve E42 : Langue vivante 2	U42	2	CCF		Ponctuel oral	20 min (1)	CCF	

E.5 Épreuve de français, histoire - géographie et enseignement moral et civique		5						
Sous - épreuve E51 : Français	U51	2,5	Ponctuel écrit	2 h 30	Ponctuel écrit	2 h 30	CCF	
Sous - épreuve E52 : Histoire - géographie et enseignement moral et civique	U52	2,5	Ponctuel écrit	2 h	Ponctuel écrit	2 h	CCF	
E.6 Épreuve d'éducation artistique-Arts appliqués	U 6	1	CCF		Ponctuel écrit	3 h	CCF	
E.7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U 7	1	CCF		pratique		CCF	
Épreuves facultatives (2)								
EF1	UF 1							
EF2	UF 2							

(1) dont 5 minutes de préparation.

(2) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention de diplôme et de l'attribution d'une mention. L'épreuve est effectuée en mode ponctuel terminal, elle est orale d'une durée de 20 minutes, dont 5 minutes de préparation.

Enseignements primaire et secondaire

Sections internationales

Programme d'enseignement de langue et littérature dans les sections internationales espagnoles au collège

NOR : MENE1603895A

arrêté du 8-2-2016 - J.O. du 1-3-2016

MENESR - DGESCO MAF 1

Vu code de l'éducation, notamment article D. 311-5 ; avis du CSE du 21-1-2016

Article 1 - Le programme de langue et littérature des sections internationales espagnoles conduisant à l'option internationale du brevet est fixé conformément à l'annexe du présent arrêté.

Article 2 - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à partir de la rentrée scolaire 2016 pour les quatre niveaux d'enseignement.

Article 3 - La directrice générale de l'enseignement scolaire est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 8 février 2016

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

Annexe

Programme de langue et littérature des sections internationales espagnoles

Collège

Préambule

Le programme d'enseignement de langue et littérature des sections internationales espagnoles favorise l'acquisition d'une culture, la formation personnelle et la formation du citoyen. Cet enseignement permet aux élèves de langue espagnole de développer la maîtrise de leur langue maternelle et aux élèves francophones de développer une pratique de l'espagnol écrite et orale, de haut niveau. La langue est enseignée prioritairement par le biais d'études approfondies de la littérature espagnole.

Conçu en conformité avec les orientations du Cadre européen commun de référence pour les langues, le niveau de compétence de référence dans les cinq activités langagières à la fin du collège est B2. Un niveau supérieur peut être valorisé.

Objectifs généraux du programme

Les objectifs des activités de production et de réception au collège visent à :

- contribuer à la formation intellectuelle, à l'enrichissement culturel des élèves et développer leur esprit critique ;
- favoriser la connaissance approfondie des patrimoines culturels et littéraires de l'Espagne et des pays hispanophones ;
- développer le goût et le plaisir de la lecture et du maniement de la langue ;
- sensibiliser à la connaissance des principales variétés de l'espagnol et de son rayonnement dans le monde ;
- préparer les élèves de sections internationales de collège à la poursuite d'études en sections espagnoles au lycée.

Principes d'approche didactique et pédagogique

L'étude de la langue est abordée par l'écoute et la lecture de textes de toutes sortes, littéraires, journalistiques et autres, et à partir des productions écrites et orales des élèves. Les outils numériques favorisent le recours aux documents authentiques. Ils facilitent et enrichissent également les productions orales et écrites des élèves. Grâce à une attitude réfléchie sur l'utilisation de la langue, l'élève est amené progressivement à repérer les traits distinctifs de l'oralité et de l'écriture, à améliorer ses capacités d'expression et de compréhension en enrichissant ses connaissances orthographiques, grammaticales, lexicales et discursives à partir des descripteurs correspondant à chaque niveau du CECRL. La réflexion sur la langue est un outil d'aide au perfectionnement, elle n'est pas une fin en soi.

La progression des apprentissages au collège

Le professeur met en place une progression linguistique, littéraire et culturelle qui se complexifie au fur et à mesure des séquences. Il veille à différencier les enseignements en fonction des besoins des élèves.

Phase d'adaptation

Écouter/ Parler

- comprendre des documents audio-visuels courts et structurés portant sur des aspects de la vie quotidienne et de l'environnement scolaire de l'élève, comprendre les idées principales du message ;
- écouter et réciter des poèmes musicaux d'auteurs différents ;
- mettre en scène ou lire des textes théâtraux courts et simples ;
- produire des messages simples ayant trait à des situations ou expériences personnelles dans le contexte scolaire ;
- exposer brièvement des connaissances ou des opinions ;
- reformuler des textes dans un lexique basique avec des structures syntaxiques élémentaires ;
- savoir utiliser quelques proverbes et expressions idiomatiques connues ;
- apprendre les stratégies et les codes de communication ;
- interagir spontanément ou de façon dirigée (jeux de rôle, mise en scène de dialogue, etc.).

Lire

- lire, en étant guidé, des textes informatifs, narratifs ou descriptifs appropriés au niveau de l'élève ;
- comprendre le thème et les idées principales d'un texte court ;
- lire des textes littéraires adaptés ou appropriés au niveau de l'élève ;
- lire avec l'intonation appropriée et réciter des poèmes ;
- sélectionner des informations simples dans les médias et ouvrages (dictionnaires, encyclopédies, etc.).

Écrire

- connaître les stratégies et codes de l'écrit (orthographe, ponctuation) ;
- produire des textes courts dans une langue simple sur des thèmes propres à l'environnement de l'élève : résumer, « écrire à la manière de », rédiger un bref compte-rendu, rédiger un récit d'invention, un dialogue, etc. ;
- rédiger des messages brefs obéissant aux règles de la correspondance, aux codes publicitaires, etc.

Phase de consolidation

Écouter/Parler

- comprendre des documents audio-visuels de thèmes variés, dégager les idées principales et secondaires du message ;
- produire des comptes rendus à partir de thèmes connus, donner son opinion sur un film, un livre, raconter une expérience personnelle, présenter un exposé préparé bref et structuré ;
- lire et mettre en scène, réciter des poèmes ou des extraits de théâtre ;
- utiliser divers registres de langue et être capable de reformuler ;
- débattre dans le respect des règles de l'échange.

Lire

- comprendre des textes simples, de thèmes variés, identifier les idées principales et secondaires et la construction du texte ;
- utiliser efficacement le dictionnaire ;
- repérer et comprendre quelques figures littéraires et identifier les différents types de discours ;
- lire des textes classiques adaptés et de la littérature de jeunesse en œuvre intégrale ;
- lire et réciter des poèmes ;
- analyser des textes littéraires ou de presse.

Écrire

- résumer des textes variés, rédiger un compte rendu d'information succinct, un dialogue de langue usuelle, un écrit d'invention ;
- produire des textes narratifs, descriptifs, argumentatifs dans une langue adaptée, avec un registre de langue approprié, les figures de style les plus récurrentes (comparaison, périphrase, antithèse, etc.), une syntaxe correcte et un lexique varié ;
- rédiger un commentaire de texte littéraire ou de presse ;
- utiliser efficacement les dictionnaires de synonymes et antonymes pour enrichir le lexique, l'information extraite des médias, les cartes mentales, etc.

Vers l'autonomie linguistique et le développement de l'esprit critique

Écouter/Parler

- comprendre des documents audio-visuels longs et de thèmes variés de manière fine et détaillée et dégager l'implicite par l'utilisation du contexte ;
- raconter un évènement en suivant un cheminement logique ;
- exprimer une opinion personnelle, ses désirs et projets ;
- faire un exposé complexe préparé en utilisant les outils numériques ;
- participer à des débats et tables-rondes sur des sujets connus en respectant les règles de l'échange et en argumentant de façon stratégique ;
- participer avec aisance à une conversation ;
- échanger spontanément sur des livres, films, thèmes sociétaux.

Lire

- comprendre des œuvres intégrales appartenant au patrimoine littéraire classique et moderne ;
- analyser les caractéristiques des différents genres littéraires ;
- repérer et comprendre les principales figures littéraires ;
- poursuivre l'initiation au commentaire de texte littéraire ou de presse.

Écrire

- rédiger un dialogue de langue usuelle, un compte-rendu d'information succinct, résumer des textes variés, préparer et réaliser des entretiens journalistiques, élaborer un journal de classe, de bord, etc. ;
- poursuivre le travail sur l'écriture d'invention (écrire à la manière de, poursuivre un dialogue ou un récit, imaginer la fin d'un récit, anticiper une scène, etc.) ;
- produire des textes narratifs, descriptifs, argumentatifs plus longs et plus complexes en insistant sur la cohérence de la syntaxe et sur l'enrichissement lexical ;
- approfondir la technique du commentaire de texte littéraire ou de presse ;
- savoir reformuler et restituer la pensée d'autrui ;
- chercher et utiliser l'information extraite d'Internet ou d'ouvrages variés.

Programme littéraire

Le professeur veille à établir une progression cohérente en fonction de l'âge et du niveau des élèves. Pour une entrée dans la littérature, il privilégie la lecture et l'étude de contes, de légendes et de littérature de jeunesse.

Progressivement, il conduit les élèves vers la découverte de textes classiques et contemporains. Il peut également avoir recours à des adaptations (texte modernisé et/ou abrégé, cinématographique, bande dessinée, etc.) pour faciliter l'entrée dans les œuvres les plus complexes. Les élèves sont entraînés à la lecture d'extraits d'œuvres ou d'œuvres intégrales. Le professeur traite l'ensemble du programme tout au long du collège en veillant pour chaque niveau à une représentation équilibrée des différents genres littéraires.

L'étude de textes non littéraires ou de littérature de jeunesse complète le programme ci-dessous.

Les auteurs proposés pour chaque genre littéraire le sont à titre indicatif.

▪ Romans, contes, nouvelles

Fables, contes, légendes et mythes

Textes de Don Juan Manuel, José de Samaniego, Tomas de Iriarte, Alejandro Casona, Ciro Alegría ; José María Guelbenzu, anthologies, etc.

Œuvres classiques

- *Lazarillo de Tormes* ;
- quelques chapitres de *Don Quijote de la Mancha* de Miguel de Cervantes ;
- sélection de textes de Benito Pérez Galdós.

Littérature contemporaine

- *Caperucita en Manhattan* de Carmen Martín Gaité ; *Manolito Gafotas* de Elvira Lindo ; *El príncipe destronado* de Miguel Delibes ; *Relato de un naufrago* de Gabriel García Márquez ; etc. ;
- introduction à la littérature fantastique : Álvaro Cunqueiro, Julio Cortázar ;
- sélection de textes de Camilo José Cela, Ana María Matute, Eduardo Mendoza, Horacio Quiroga, Mario Vargas Llosa, Isabel Allende, Luis Sepúlveda.

▪ **Théâtre**

- Adaptations et/ou extraits d'oeuvres classiques : Lope de Rueda, Lope de Vega, Miguel de Cervantes, etc. ;
- adaptations et/ou extraits d'oeuvres contemporaines : Federico García Lorca ; *Maribel y la extraña familia* de Miguel Mihura ; *La estanquera de Vallecas* de José Luis Alonso de Santos ; *Eloísa está debajo de un almendro* de Enrique Jardiel Poncela ; *Pic-nic* de Fernando Arrabal ; etc.

▪ **Poésie**

- Sélection de *Romances* ;
- auteurs classiques : J. Manrique, Francisco de Quevedo, J. Espronceda, Gustavo Adolfo Bécquer, Rosalía de Castro, etc. ;
- auteurs contemporains : Rubén Darío, Manuel y Antonio Machado, Juan Ramón Jiménez, Gabriela Mistral, Federico García Lorca, Rafael Alberti, Pablo Neruda, Miguel Hernández, Gloria Fuertes, José Agustín Goytisolo, Luis García Montero, etc.

Enseignements primaire et secondaire

Sections internationales

Programme d'enseignement de langue et littérature dans les sections internationales portugaises au collège

NOR : MENE1603887A

arrêté du 8-2-2016 - J.O. du 3-3-2016

MENESR - DGESCO MAF 1

Vu code de l'éducation, notamment article D. 311-5 ; avis du CSE du 21-1-2016

Article 1 - Le programme de langue et littérature des sections internationales portugaises conduisant à l'option internationale du brevet est fixé conformément à l'annexe du présent arrêté.

Article 2 - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à partir de la rentrée scolaire 2016 pour les quatre niveaux d'enseignement.

Article 3 - La directrice générale de l'enseignement scolaire est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 8 février 2016

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

Annexe

Programme de langue et littérature des sections internationales portugaises

Collège

Préambule

Le programme d'enseignement de langue et littérature des sections internationales portugaises favorise l'acquisition d'une culture, la formation personnelle et la formation du citoyen. Cet enseignement permet aux élèves lusophones de développer la maîtrise de leur langue maternelle et aux élèves non lusophones de développer une pratique du portugais, écrite et orale, de haut niveau. La langue est enseignée par le biais d'études approfondies de la littérature portugaise.

Conçu en conformité avec les orientations du Cadre européen commun de référence pour les langues, le niveau de compétence de référence dans les cinq activités langagières à la fin du collège est B2. Un niveau supérieur peut être valorisé.

Objectifs du programme

Ces objectifs se mettent en place avec un travail dans toutes les activités langagières : compréhension de l'oral et de l'écrit, expression orale et écrite et interaction.

Ils visent à :

- contribuer à la formation intellectuelle et à l'enrichissement culturel des élèves ;
- favoriser la connaissance approfondie des patrimoines culturels et littéraires du Portugal ;
- sensibiliser aux patrimoines culturels et littéraires de l'ensemble du monde lusophone ;
- susciter le plaisir de la lecture et donner l'envie de s'exprimer ;

- initier à l'analyse littéraire et développer une sensibilité aux œuvres littéraires ;
- développer les compétences de communication dans des contextes variés ;
- préparer les élèves de sections internationales de collège à la poursuite d'études en sections internationales portugaises au lycée.

Principes d'approche didactique et pédagogique

- mettre en activité les élèves par des stratégies d'apprentissage s'appuyant sur des tâches construites de manière à mobiliser les savoirs acquis et à utiliser la langue dans des situations de communication significatives ;
- mettre en œuvre des activités amenant les élèves à élaborer des hypothèses et à mener une réflexion linguistique mobilisant différentes compétences ;
- utiliser le numérique pour des apprentissages actifs en contact avec les réalités authentiques de la langue et ses productions littéraires et culturelles ;
- favoriser l'autonomie des élèves et leur développement personnel fondés sur les valeurs de la citoyenneté ;
- prendre appui sur les compétences définies par l'échelle de niveaux du CECRL pour pratiquer une évaluation formative et positive des élèves.

La progression des apprentissages au collège

On veille à mettre en place des stratégies variées qui se complexifient progressivement. Les élèves sont entraînés à se les approprier de manière autonome.

Phase d'adaptation

Écouter/ Parler

- exposer les élèves à une variété de supports audio et audiovisuels authentiques ;
- former à une écoute méthodique et à un compte-rendu oral organisé ;
- former à la prise de notes à partir d'un discours oral ;
- entraîner les élèves à produire des discours oraux courts, cohérents et organisés ;
- former les élèves à prendre part à une interaction orale appropriée et constructive ;
- initier à la prise de parole en continu de manière appropriée en fonction des destinataires.

Lire

- initier à la lecture de différents types de textes ;
- entraîner à la lecture à haute voix ;
- développer le goût de la lecture ;
- former à la compréhension des différents points de vue exprimés par un texte et développer l'esprit critique des élèves.

Écrire

- initier à la production de textes courts, cohérents et adaptés aux objectifs de la tâche entreprise ;
- initier à la prise de note : sélectionner, hiérarchiser, transcrire ;
- former à la perception et à l'emploi des différents niveaux de langue (familier, courant et soutenu) tout en visant l'acquisition progressive du langage le plus soutenu ;
- initier à l'élaboration de plans, à la composition de textes cohérents, à la rédaction de résumés de documents à partir de différentes sources.

Phase de consolidation

Écouter/Parler

- entraîner les élèves à produire des discours oraux cohérents et structurés (5 minutes maximum) ;
- entraîner les élèves à prendre part à une interaction orale appropriée et constructive ;
- amener les élèves à interpréter des discours oraux variés dans leur forme et leur complexité.

Lire

- entraîner les élèves à la lecture de textes aux structures variées (dialoguée, narrative, descriptive, injonctive, argumentative, informative et littéraire) ;
- apprendre à organiser l'information contenue dans un texte ;
- interpréter des textes de différentes typologies et de degrés de difficulté variés.

Écrire

- initier à l'écriture de textes appartenant à des types et des formats spécifiques (histoire, commentaire, relevé de conclusions, rapport, lettre, chronique, texte journalistique, etc.) ;
- initier à la production de textes personnels de type argumentatif et explicatif ;
- entraîner à l'élaboration de résumés, de synthèses, de schémas, de cartes heuristiques.

Vers l'autonomie linguistique et le développement de l'esprit critique

Écouter/Parler

- entraîner les élèves à l'écoute de documents sonores authentiques (bulletins d'information, débats) et artistiques (films, audio-livres, pièces de théâtre) ;
- entraîner à distinguer les différents registres de langue ;
- entraîner les élèves à choisir les éléments lexicaux et syntaxiques pertinents pour la présentation de leurs propos en utilisant le registre de langue approprié à la situation et au public ;
- développer la capacité à décrire et à commenter des œuvres d'art (peinture, architecture, sculpture, etc.) ;
- entraîner les élèves à prendre part à une interaction orale appropriée et constructive pour exprimer un point de vue, réagir et exposer leurs arguments.

Lire

- initier les élèves à la compréhension du genre poétique (rimes, rythmes, figures de style) ;
- aborder la lecture d'articles de presse de manière à en délimiter les intérêts et à en dégager la problématique ;
- initier à l'analyse des constituants grammaticaux des discours de manière à en dégager les éléments syntaxiques, morphologiques, lexicaux qui contribuent à en produire le sens ;
- entraîner les élèves à la lecture en autonomie d'œuvres intégrales courtes.

Écrire

- entraîner à la réécriture d'un texte (narratif, descriptif, argumentatif) sur un même thème avec un point de vue différent ;
- entraîner à l'usage raisonné des procédés linguistiques nécessaires à la production d'un texte ;
- développer une argumentation construite à partir de supports variés ;
- développer et diversifier la production de textes personnels de type descriptif, narratif, argumentatif et explicatif y compris en utilisant des supports numériques.

Programme littéraire

Le professeur veille à construire une progression en s'appuyant sur des textes de plus en plus complexes, en fonction de l'âge et du niveau des élèves. Pour une entrée dans la littérature, le professeur privilégie la lecture et l'étude de contes et légendes et de récits de jeunesse. Progressivement, il conduit les élèves vers la découverte d'œuvres plus exigeantes. Pour en faciliter l'accès, il peut également avoir recours à des adaptations (cinématographiques, texte modernisé, bande dessinée, etc.). Les élèves sont entraînés à la lecture d'extraits d'œuvres et d'au moins une œuvre intégrale par année scolaire. Le professeur traite l'ensemble du programme tout au long du collège en veillant pour chaque niveau à une représentation équilibrée des différents genres littéraires. L'étude de textes non littéraires (presse, médias, publicité) complète le programme ci-dessous.

Les auteurs proposés pour chaque genre littéraire le sont à titre indicatif.

1. Contes et légendes

Luísa Ducla Soares, *Três histórias do futuro*, 2015, Porto Editora, ISBN: 9789720728531

Maria Alberta Menéres, *Ulisses*, 2001, Edições Asa, ISBN: 9789724104751

Sophia de Mello Breyner Andresen, *Histórias da terra e do mar*, 2014, Porto Editora, ISBN: 9789720726322

Miguel Torga, « Ladino », in *Bichos*, 2008, Editora Bis, ISBN: 9789722036863

Teolinda Gersão, « Avó e neto contra vento e areia », in *A Mulher que prendeu a chuva e outras histórias*, 2014, Sextante Editora, ISBN: 9789898093011

Teófilo Braga, *Contos tradicionais do povo português-1*, 2012, Edições Vercial, ISBN: 9789897001123

Almeida Garrett, « A nau Catrineta » ; « A bela Infanta » in *Romanceiro*, 2006, Editorial Verbo, ISBN: 9789725683620

2. Récits de jeunesse

■ Récits d'aventure

Ana Maria Magalhães e Isabel Alçada, *Uma aventura em Lisboa*, 2001, Editorial Caminho, ISBN: 9789722100212

Sophia de Mello Breyner Andresen, *O cavaleiro da Dinamarca*, 2009, Texto Editores, ISBN: 9789724736488

Mafalda Moutinho, *A mensagem secreta de Lisboa*, 2012, Publicações Dom Quixote, ISBN: 9789722050395

Amélia Pinto Pais, *Os Lusíadas em prosa*, 2015, Areal Editores, ISBN: 9789726275596
Aquilino Ribeiro, *A Peregrinação de Fernão Mendes Pinto*, 2009, Bertrand Editora, ISBN: 9789722520133

▪ **Récits d'enfance et d'adolescence**

Sophia de Mello Breyner Andresen, *A floresta*, 2013, Porto Editora, ISBN: 9789720726254
António Mota, *Os Sonhadores*, 2011, Edições Gailivro, ISBN: 9789895578733
Maria Teresa Maia Gonzalez, *A lua de Joana*, 2011, Editora Pi, ISBN: 9789892700977
Ilse Losa, *O mundo em que vivi*, 2000, Edições Afrontamento, ISBN: 9789723605358
Alice Vieira, *Rosa, minha irmã Rosa*, 2006, Editorial Caminho, ISBN: 9789722100335
Alice Vieira, *Chocolate à chuva*, 1999, Editorial Caminho, ISBN: 9789722100373
Agustina Bessa-Luís, *Dentes de rato*, 2012, Guimarães Editores, ISBN: 9789726656746
Altino do Tojal, *Os putos - Contos da luz e das sombras*, 2014, INCM, ISBN: 9789722723077

3. Récits historiques

Pero Vaz de Caminha, *Carta a El-Rei D. Manuel sobre o Achamento do Brasil*, 2000, Publicações Europa-América, ISBN: 9789721047303
José Ruy, *Peregrinação de Fernão Mendes Pinto*, 1993, Editorial Verbo, ISBN: 9789722215619 (BD)
Manuel Alegre, *As naus de verde pinho - a viagem de Bartolomeu Dias contada à minha filha Joana*, 2014, Publicações Dom Quixote, ISBN: 9789722056014
Jorge Miguel, *Camões - De vós não conhecido nem sonhado?*, 2008, Plátano Editora, ISBN: 9789727706594 (BD)
José Ruy, *Aristides de Sousa Mendes - herói do Holocausto*, 2004, Âncora Editora, ISBN: 9789727801374 (BD)
José Ruy, *Humberto Delgado - O general sem medo*, 2005, Âncora Editora, ISBN: 9789727801619 (BD)
José Ruy, *Os Lusíadas*, 2009, Âncora Editora, ISBN: 9789727802296 (BD)
José Ruy, *Mataram o Rei!... Viva a República!*, 2008, Âncora Editora, ISBN: 9789727802036 (BD)
Carlos Santos, Fernando Santos, *Vasco da Gama e a Índia*, 1993, Europress, ISBN: 9789725591451 (BD)

4. Autres nouvelles et romans

Eça de Queirós, *Contos*, 2014, Porto Editora, ISBN: 9789720049520
Mário de Carvalho, *Casos do Beco das Sardinheiras*, 2015, Porto Editora, ISBN: 9789720044365
Mário de Carvalho, *A inaudita guerra da av. Gago Coutinho e outras histórias*, 2014, Porto Editora, ISBN: 9789720044358
Isabel Zambujal, *Auto do cruzeiro do inferno - Os novos passageiros da obra de Gil Vicente*, 2011, Clube do Autor, ISBN: 9789898452665
Mário Dionísio, « Assobiando à vontade », in *O dia cinzento e outros contos*, 1997, Publicações Europa-América, ISBN: 9789721028081
Vergílio Ferreira, *Contos*, 2009, Quetzal Editores, ISBN: 9789725648018

5. Poésie

Le professeur peut choisir d'étudier des poèmes parmi les auteurs suivants cités à titre indicatif.

Luís de Camões
Almeida Garrett
Fernando Pessoa
Almada Negreiros
Florbela Espanca
António Gedeão
Sophia de Mello Breyner Andresen
Eugénio de Andrade
Sebastião da Gama
Alexandre O'Neill
David Mourão-Ferreira
Ruy Belo

Manuel António Pina
Álvaro Magalhães

L'ouvrage suivant permet d'accéder à un choix varié de poèmes pouvant être étudiés en collège :

Inês Pupo, *101 Poetas - Iniciação à poesia em língua portuguesa*, 2007, Editorial Caminho, ISBN: 9789722118897

6. Théâtre

Alice Vieira, *Leandro, rei da Helíria*, 2004, Editorial Caminho, ISBN: 9789722105682

António Gedeão, *História breve da lua*, 2015, Porto Editora, ISBN: 9789720727077

Maria Alberta Menéres, *A beira do lago dos Encantos*, 2003, Edições Asa, ISBN: 9789724116914

Manuel António Pina, *Aquilo que os olhos veem ou o Adamastor*, 2012, Editor Angelus Novus, ISBN: 9789728827861

Manuel António Pina, *Os piratas*, 2015, Porto Editora, ISBN: 9789720726773

Sophia de Mello Breyner Andresen, *O colar*, 2014, Porto Editora, ISBN: 9789720018205

7. Autres littératures d'expression portugaise

Brésil

Ana Maria Machado, *Bisa Bia, Bisa Bel*, 2007, Salamandra, ISBN: 9788516055622

Fernando Sabino, *O menino no espelho*, 2009, Editorial Caminho, ISBN: 8501915505

Jorge Amado, *O gato Malhado e a andorinha Sinhá*, 2008, Companhia das Letrinhas, ISBN: 9788574063423

José Mauro de Vasconcelos, *Meu pé de laranja lima*, 2009, Melhoramentos, ISBN: 8506042062

Afrique lusophone

José Eduardo Agualusa, *A substância do amor e outras crónicas*, 2010, Publicações Dom Quixote, ISBN: 9789722037228

Mia Couto, *Contos do nascer da Terra*, 2014, Editorial Caminho, ISBN: 9789722126861

Mia Couto, *Mar me quer*, 2014, Editorial Caminho, ISBN: 9789722125765

Ondjaki, *A bicicleta que tinha bigodes*, 2011, Editorial Caminho, ISBN: 9789722124553

Ondjaki, *Os da minha rua*, 2007, Editorial Caminho, ISBN: 9789722118637

Enseignements primaire et secondaire

Sections internationales

Programme d'enseignement de langue et littérature dans les sections internationales japonaises conduisant au baccalauréat général option internationale

NOR : MENE1603902A

arrêté du 8-2-2016 - J.O. du 1-3-2016

MENESR - DGESCO MAF 1

Vu code de l'éducation, notamment article D. 311-5 ; avis du CSE du 21-1-2016

Article 1 - Le programme de langue et littérature des sections internationales japonaises conduisant au baccalauréat général, option internationale, est fixé conformément à l'annexe du présent arrêté.

Article 2 - L'arrêté du 25 mai 2010 fixant le programme d'enseignement de langue et littérature japonaises en section internationale de japonais au lycée est abrogé.

Article 3 - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2016 pour les trois niveaux d'enseignement.

Article 4 - La directrice générale de l'enseignement scolaire est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 8 février 2016

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

et par délégation,

La directrice générale de l'enseignement scolaire,

Florence Robine

Annexe 1

Programme d'enseignement de langue et littérature japonaises dans les classes de seconde et du cycle terminal des sections internationales japonaises

Préambule

Le programme d'enseignement de langue et littérature des sections internationales japonaises s'inscrit dans les finalités générales de l'enseignement des lettres au lycée ; il favorise l'acquisition d'une culture, la formation personnelle et la formation du citoyen. Cet enseignement permet aux élèves japonophones de développer la maîtrise de leur langue maternelle et aux élèves de langue maternelle non japonaise de développer une pratique du japonais écrit et oral de très haut niveau. Dans les classes, le travail linguistique est intimement lié au programme littéraire et l'étude de la littérature contribue à l'approfondissement de la langue.

L'ambition est d'amener les élèves des sections internationales japonaises au niveau C1 du Cadre européen commun de référence pour les langues. L'enseignement de langue et littérature au lycée prépare l'élève à l'option internationale du baccalauréat (OIB).

Objectifs

Les objectifs de ce programme dans les différentes activités langagières de la classe de seconde au cycle terminal visent à :

- développer les activités d'étude mobilisant l'utilisation des connaissances et des techniques élémentaires et

fondamentales ;

- amener l'élève à exprimer ses idées et ses sentiments de façon personnelle et originale ;
- contribuer à la formation intellectuelle et à l'enrichissement culturel des élèves en développant chez eux l'autonomie et une attitude positive envers le savoir et l'étude ;
- favoriser le développement d'une pensée individuelle qui respecte la diversité des idées et des opinions ;
- aider les élèves à acquérir un registre de langue soutenu et à maîtriser une expression riche et précise à l'écrit comme à l'oral ;
- favoriser une connaissance approfondie du patrimoine culturel et littéraire du Japon ;
- encourager une lecture active et créative de textes littéraires qui amène l'élève à développer sa réflexion personnelle ;
- développer une lecture analytique et détaillée des textes ;
- permettre aux élèves de prendre en compte les contextes qui influencent la production des textes et leur réception ;
- favoriser le développement des facultés individuelles de réflexion, de jugement, d'expression et de communication ;
- construire à l'écrit comme à l'oral, et à partir des textes étudiés, une expression personnelle argumentée sur des sujets de réflexion générale ;
- développer le goût et le plaisir de la pratique de la langue et de la lecture de textes littéraires complexes.

Classe de seconde

En classe de seconde, la pratique d'activités d'expression et de compréhension très variées à l'écrit comme à l'oral permet de développer chez les élèves le goût de la lecture, de l'écriture et de l'expression personnelle dans le domaine littéraire.

Ces activités se développent aussi bien à l'écrit qu'à l'oral notamment en favorisant l'entraînement à l'écoute de documents authentiques (entretiens littéraires audio ou vidéo, émissions littéraires, adaptations cinématographiques, audio-livres, etc.). L'usage des ressources numériques, facilitant grandement l'entraînement à ces différentes pratiques aussi bien en compréhension qu'en expression, est à favoriser.

Activités de compréhension et d'expression

Lire

- initier à la lecture de textes littéraires longs ;
- initier à la lecture de textes variés (essais, presse, etc.) ;
- donner des outils méthodologiques pour aborder un texte (repérage des idées principales, recherche d'indices significatifs permettant d'élaborer une lecture du texte, identification des moyens utilisés par l'auteur tels que les figures de style, les choix lexicaux, les niveaux de langue, etc.) ;
- comparer des textes, des documents et des supports dont la forme et le style peuvent varier ;
- faire des recherches documentaires et en exploiter les résultats ;
- entraîner à extraire les informations pertinentes d'un texte ;
- développer l'appréciation personnelle et le jugement critique à partir d'un texte court ;
- mettre en voix et en espace des textes (poésie, théâtre, texte argumentatif, etc.).

Écrire

- connaître les étapes importantes de la formation de la langue japonaise et de son écriture ;
- poursuivre l'apprentissage des *kanji* et enrichir le lexique ;
- produire à l'écrit les caractères des tableaux de répartition par année indiqués en annexe (1 à 4) ;
- reconnaître et lire les « caractères pour l'usage courant » (*jōyō kanji*) ;
- s'entraîner à la réécriture d'un texte classique en langue contemporaine ;
- élaborer des résumés et des synthèses (fiche de lecture, compte rendu, recherche documentaire, exposé, etc.) ;
- s'entraîner à la prise de notes, au résumé, au commentaire en fonction du niveau de l'élève ;
- pratiquer divers registres d'écriture (argumentative, narrative, poétique, etc.) ;
- apprendre à rédiger un texte argumentatif pour maîtriser les étapes menant à une production finale ;
- initier au commentaire littéraire et à la dissertation ;
- initier à l'écriture créative par des exercices d'imitation et/ou en passant notamment d'un genre à l'autre ;
- s'entraîner à exprimer son opinion et ses sentiments.

Parler et écouter

- s'entraîner à présenter et écouter des exposés ;
- s'entraîner à exprimer son opinion et ses sentiments ;
- développer la compréhension détaillée d'un document pour en rendre compte avec pertinence ;

- favoriser les échanges mutuels au travers d'une expression plus riche, logique et pertinente ;
- inciter à prendre part à des discussions argumentées sur des textes littéraires et non littéraires (essais, presse, etc.) ;
- initier le travail collaboratif à l'oral qui donne toute sa place à l'interaction entre élèves et privilégier autant l'écoute que la prise de parole ;
- apprendre à structurer un discours et à adapter le registre de langue à son auditoire ;
- s'entraîner à l'écoute de documents authentiques courts et variés (entretiens littéraires audio ou vidéo, émissions littéraires, adaptations cinématographiques, audio-livres, etc.) ;
- mémoriser des extraits.

Programme littéraire de langue et littérature de la classe de seconde

L'ensemble des textes étudiés permet de renforcer la connaissance de la culture littéraire japonaise à travers l'étude d'œuvres variées abordées dans leur contexte culturel et social.

Le programme d'enseignement se décline obligatoirement autour des cinq grandes catégories de textes littéraires ci-dessous :

- la prose et la poésie des époques de Nara et de Heian ;
- la littérature, la poésie et le théâtre du Moyen-Âge ;
- la littérature, la poésie et le théâtre de l'époque d'Edo ;
- les textes relevant de la littérature moderne de 1868 à 1945 (théâtre, poésie et essais compris) ;
- les textes relevant de la littérature contemporaine depuis 1945 (théâtre, poésie et essais compris).

Le professeur traite obligatoirement ces cinq grandes catégories de textes littéraires au cours de la classe de seconde. Il veille à choisir des textes relevant des différents genres littéraires : roman, nouvelle, théâtre, poésie, conte, essai, etc.

Au moins une œuvre relevant de l'une de ces cinq catégories est étudiée obligatoirement dans son intégralité. Les auteurs et œuvres indiqués ci-dessous pour ces cinq grandes catégories de textes littéraires le sont à titre indicatif. Le professeur est libre d'étudier les œuvres dans leur totalité ou d'en sélectionner les extraits les plus pertinents et significatifs pour son enseignement. Il peut également proposer d'autres extraits d'œuvres ou œuvres en fonction de l'intérêt ou des besoins des élèves.

Prose et poésie des époques de Nara et de Heian

La liste d'œuvres ci-dessous est proposée à titre indicatif. Plusieurs poèmes d'une même époque ou d'un même thème et de différents auteurs peuvent être étudiés.

Manyôshû, Kokin waka shû, Kojiki, Taketori monogatari, Genji monogatari, Makurano sôshi, Ise monogatari, Torikaebaya monogatari, Sarashina nikki, Ôkagami, Tosa nikki, Konjaku monogatari shû, etc.

Littérature, poésie et théâtre du Moyen Âge

La liste d'œuvres ci-dessous est proposée à titre indicatif. Plusieurs poèmes d'une même époque ou d'un même thème et de différents auteurs peuvent être étudiés.

Hôgen monogatari, Heike monogatari, Heiji monogatari, Hôjôki, Tsurezure-gusa, Shinkokin waka-shû, Uji shûi monogatari, Hyakunin Isshu ; nô et kyôgen : Atsumori, Izutsu, Sumidagawa, etc.

Littérature, poésie et théâtre de l'époque d'Edo

La liste d'auteurs ci-dessous est proposée à titre indicatif. Plusieurs poèmes d'une même époque ou d'un même thème et de différents auteurs peuvent être étudiés.

Bashô, Buson, Kobayashi Issa, Ihara Saikaku, Ueda Akinari, Jippensha Ikkyû ; *jôruri* et *kabuki* : Takizawa (Kyokutei) Bakin, Tsuruya Nanboku, Chikamatsu Monzaemon, etc.

Littérature, poésie et théâtre modernes de 1868 à 1945

La liste d'auteurs ci-dessous est proposée à titre indicatif. Plusieurs poèmes d'une même époque ou d'un même thème et de différents auteurs peuvent être étudiés.

Futabatei Shimei, Higuchi Ichiyô, Masaoka Shiki, Mori Ôgai, Izumi Kyôka, Shimazaki Tôson, Nagai Kafû, Natsume Sôseki, Akutagawa Ryûnosuke, Miyazawa Kenji, Nakahara Chûya, Ishikawa Takuboku, Kawabata Yasunari, Tanizaki Jun.ichirô, Shiga Naoya, Dazai Osamu, Kôda Rohan, Tayama Katai, Nakajima Atsushi, Kajii Motojirô, Yokomitsu Riichi, Kikuchi Kan, Arishima Takeo, Yosano Akiko, Wakayama Bokusui, Saitô Mokichi, Shaku Chôkû, Takahama Kyoshi, Taneda Santôka, Sugita Hisajo, Kitahara Hakushû, Hagiwara Sakutarô, Murô Saisei, etc.

Littérature, poésie et théâtre contemporains depuis 1945

La liste d'auteurs ci-dessous est proposée à titre indicatif. Plusieurs poèmes d'une même époque ou d'un même thème et de différents auteurs peuvent être étudiés.

Kawabata Yasunari, Tanizaki Jun.ichirô, Dazai Osamu, Ôoka Shôhei, Inoue Yasushi, Mishima Yukio, Ôe Kenzaburô,

Abe Kôbô, Nakagami Kenji, Murakami Haruki, Murakami Ryû, Ogawa Yôko, Ibuse Masuji, Endô Shûsaku, Miura Tetsuo, Noma Hiroshi, Yamada Eimi, Yoshimoto Banana, Tsuji Hitonari, Kawakami Hiromi, Mukôda Kuniko, Sakaguchi Ango, Yamazaki Masakazu, Kawai Hayao, Tanikawa Shuntarô, Miya Shûji, Terayama Shûji, Tawara Machi, Nakamura Kusatao, Kobayashi Hideo, Yoshida Seiichi, Kang Sang-Jun, Suzuki Takao, Yoshimoto Takaaki, Yôrô Takeshi, Kohama Itsuo, Kurata Hyakuzô, Kinoshita Junji, Wataya Risa, etc.

Cycle terminal

Le travail initié en classe de seconde se poursuit au cycle terminal par un approfondissement de la compréhension des œuvres littéraires prises dans leur contexte historique, géographique, social, économique et politique. L'entraînement aux méthodes d'analyse et de commentaire littéraires se poursuit et s'intensifie jusqu'à la classe terminale.

Orientations proposées pour la classe de première et la classe terminale

Lire

- aborder l'étude détaillée d'œuvres intégrales ;
- approfondir la lecture de textes variés (essais, presse, etc.) ;
- analyser la forme et le style de textes variés ;
- développer l'étude d'un mouvement littéraire, d'une période ou d'un genre littéraire à travers plusieurs œuvres ou extraits d'œuvres ;
- approfondir les différents contextes qui sous-tendent une œuvre et en définissent la signification ;
- aider les élèves à passer d'une première lecture à une lecture critique ;
- mettre en voix et en espace des textes (poésie, théâtre, texte argumentatif, etc.).

Écrire

- poursuivre l'apprentissage des *kanji* et enrichir le lexique ;
- produire à l'écrit les caractères des tableaux de répartition par année indiqués en annexe (1 à 6) ;
- reconnaître et lire les « caractères pour l'usage courant » (*jôyô kanji*) ;
- poursuivre l'entraînement à la réécriture d'un texte classique en langue contemporaine ;
- s'entraîner au commentaire et à l'analyse comparée de textes ;
- s'entraîner à la production d'un texte argumentatif ayant pour but d'exposer les caractéristiques d'un document étudié ;
- s'entraîner à la construction et à l'expression argumentée d'un raisonnement portant sur une problématique littéraire liée à une œuvre étudiée en classe.

Parler et écouter

- s'exercer à la prise de parole en continu, à l'écoute, à l'expression de son opinion et au débat argumenté ;
- acquérir les différentes terminologies propres à l'expression littéraire dans un registre oral d'un niveau soutenu ;
- s'entraîner à l'écoute de documents authentiques longs et variés (entretiens littéraires audio ou vidéo, émissions littéraires, adaptations cinématographiques, audio-livres, etc.) ;
- mémoriser des extraits.

Programme littéraire de langue et littérature du cycle terminal

Pour la classe de première, le professeur poursuit l'étude des cinq grandes catégories de textes littéraires figurant dans le programme d'enseignement de la classe de seconde. Il choisit obligatoirement parmi les œuvres non étudiées en classe de seconde au moins :

- trois œuvres ou extraits d'œuvres relevant de la prose, de la poésie ou du théâtre des époques de Nara et de Heian, du Moyen-Âge et/ou de l'époque d'Edo ;
- deux œuvres ou extraits d'œuvres relevant de la littérature, de la poésie et/ou du théâtre modernes de 1868 à 1945 ;
- deux œuvres ou extraits d'œuvres relevant de la littérature, de la poésie et/ou du théâtre contemporains depuis 1945.

Parmi ces œuvres ou extraits d'œuvres, deux au moins relèvent de la poésie et/ou du théâtre.

Par ailleurs, au moins une œuvre relevant de l'une des cinq grandes catégories de textes littéraires est étudiée obligatoirement dans son intégralité.

Pour la classe terminale, le programme limitatif obligatoire constitue l'essentiel du programme d'enseignement. Ce programme limitatif, publié par note de service, est renouvelé partiellement tous les trois ans et définit les œuvres obligatoires choisies parmi les cinq grandes catégories de textes littéraires du programme pour l'obtention de l'OIB.

↳ Annexe 2 (en japonais)

Annexe 2

学年別漢字配当表

第一学年	一右雨円王音下火花貝学氣九休玉金空月犬見口校左三山子四糸字耳七車手十出女小上森人水正生青夕石赤千川先早草足村大男竹中虫町天田土二日入年白八百文木本名目立力林六五（80字）
第二学年	引羽雲園遠何科夏家歌画回会海絵外角楽活間丸岩顔汽記帰弓牛魚京強教近兄形計元言原戸古午後語工公広交光考行高黄合谷国黒今才細作算止市矢姉思紙寺自時室社弱首秋週春書少場色食心新親凶数西声星晴切雪船線前組走多太体台地池知茶昼長鳥朝直通弟店点電刀冬当東答頭同道読内南肉馬壳買麦半番父風分聞米歩母方北每妹万明鳴毛門夜野友用曜来里理話（160字）
第三学年	悪安暗医委意育員院飲運泳駅央横屋温化荷界階寒感漢館岸起期客究急級宮球去橋業曲局銀区苦具君係軽血決研県庫湖向幸港号根祭皿仕死使始指齒詩次事持式実写者主守取酒受州拾終習集住重宿所暑助昭消商章勝乘植申身神真深進世整昔全相送想息速族他打对待代第題炭短談着注柱丁帳調追定庭笛鉄転都度投豆島湯登等動童農波配倍箱畑発反坂板皮悲美鼻筆氷表秒病品負部服福物平返勉放味命面問役薬由油有遊予羊洋葉陽様落流旅両緑礼列練路和開（200字）
第四学年	愛案以衣位困胃印英栄塩億加果貨課芽改械害各覚完官管関観願希季紀喜旗器機議求泣救給挙漁共協鏡競極訓軍郡徑型景芸欠結建健験固功好候航康告差菜最材昨札刷殺察参産散残士氏史司試児治辞失借種周祝順初松笑唱焼象照賞臣信成省清静席積折節説浅戦選然争倉巢束側続卒孫帶隊達単置仲貯兆腸低底停の典伝徒努灯堂働特得毒熱念敗梅博飯飛費必票標不夫付府副粉兵別辺変便包法望牧末満未脈民無約勇要養浴利陸良料量輪類令冷例歴連老勞録街（200字）
第五学年	圧移因永営衛易益液演応往桜恩可仮価河過賀解格確額刊幹慣眼基寄規技義逆久旧居許境均禁句群経潔件券険検限現減故個護効厚耕鉦構興講混查再災妻採際在財罪雜酸賛支志枝師資飼示似識質舎謝授修述術準序招承証条状常情織職制性政勢精製税責績接設舌絶銭祖素総造像増則測属率損退貸態団断築張提程適敵統銅導徳独任燃能破犯判版比肥非備俵評貧布婦富武復複仏編弁保墓報豊防貿暴務夢迷綿輪余預容略留領快（185字）
第六学年	異遺域宇映延沿我灰拡革閣割株干卷看簡危机貴疑吸供胸郷勤筋系敬警劇激穴絹権憲源巖己呼誤后孝皇紅降鋼刻穀骨困砂座濟裁策冊蚕至私姿視詞誌磁射捨尺若樹収宗就衆従縦縮熟純処署諸除将傷障城蒸針仁垂推寸盛聖誠宣専泉洗染善奏窓創装層操蔵臟存尊宅担探誕段暖値宙忠著庁頂潮賃痛展討党糖届難乳認納脳派拝背肺俳班晩否批秘腹奮並陸閉片補暮宝訪亡忘棒枚幕密盟模訳郵優幼欲翌乱卵覧裏律臨朗論揮（181字）

Enseignements primaire et secondaire

Brevet professionnel

Programmes des enseignements généraux des classes préparatoires

NOR : MENE1603883A

arrêté du 8-2-2016 - J.O. du 1-3-2016

MENESR - DGESCO MAF1

Vu code de l'éducation, notamment articles D. 337-95 à D. 337-124 ; avis de la formation interprofessionnelle du 27-11-2015 ; avis du CSE du 21-1-2016

Article 1 - Les programmes des enseignements généraux des classes préparatoires au brevet professionnel sont fixés conformément aux annexes du présent arrêté.

Article 2 - I. - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2016.

II. - À l'entrée en vigueur du présent arrêté dans les conditions prévues au I, toutes les dispositions contraires au présent arrêté sont abrogées, notamment l'arrêté du 3 avril 1981 relatif aux domaines généraux de mathématiques, sciences, français, monde actuel, langues étrangères communs à l'ensemble des brevets professionnels organisés par unités de contrôle capitalisables.

Article 3 - La directrice générale de l'enseignement scolaire est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 8 février 2016

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

Annexe

▣ Programme d'enseignement d'expression et connaissance du monde (français et histoire-géographie) pour les classes préparatoires au brevet professionnel

Annexe

Programme d'enseignement d'expression et connaissance du monde (français et histoire-géographie) pour les classes préparatoires au brevet professionnel

Préambule

Depuis 2006 et l'adoption par le Parlement européen du Cadre européen des Compétences clés pour l'éducation et l'apprentissage tout au long de la vie, tous les systèmes européens de formation initiale et continue se doivent de contribuer à l'acquisition de ces compétences parmi lesquelles figurent la communication en langue maternelle et les compétences sociales et civiques. Les enseignements d'expression et connaissance du monde, dans les deux années du cursus préparant au Brevet Professionnel, diplôme de niveau IV, répondent pleinement à ces objectifs. Il s'agit de :

- poursuivre l'acquisition d'une culture générale essentielle au futur citoyen et à l'insertion professionnelle et sociale ;
- consolider la maîtrise de la langue écrite et orale en s'appuyant sur la lecture et la production de discours variés ;
- approfondir la maîtrise des langages par l'analyse et la production de différents supports ;
- comprendre la diversité des sociétés humaines dans l'espace et dans le temps au travers, notamment, des œuvres et des documents par lesquels elles s'expriment ;
- développer l'exercice du raisonnement et de l'esprit critique pour se construire une vision dynamique et distanciée du monde, fondement nécessaire d'une citoyenneté active.

Programme de français

Orientations générales

L'enseignement du français dans les classes préparatoires au brevet professionnel, diplôme de niveau IV, poursuit l'acquisition des quatre compétences suivantes, qui sont visées par l'enseignement du français dans la voie professionnelle :

- entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer ;
- entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
- devenir un lecteur compétent et critique ;
- confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Ces compétences sont décisives dans la vie professionnelle et sociale des candidats à l'examen du Brevet professionnel, tant pour ce qui est des capacités d'expression et de communication orales que pour ce qui concerne la maîtrise des différentes formes d'écrits. Dans cette perspective, la réflexion sur les sources et les conditions de validité de l'information et sur la nécessité même de s'informer pour prendre part à la vie sociale présente par exemple de nombreuses occasions de former à la fois aux compétences d'expression et à l'ouverture sur le monde indispensables aux citoyens et aux professionnels de demain.

Une telle formation ne peut s'entendre sans que soit offerte aux apprentis la possibilité d'un recul critique, mais aussi de celle d'une mise en perspective du monde contemporain par l'accès à une culture plus large. La lecture de textes relevant de genres divers doit permettre de nourrir la réflexion par le détour de la fiction, comme par la richesse argumentative de l'essai. Le programme ménage délibérément des passerelles entre les domaines d'activité des apprentis et les objets d'étude du français, qui leur offrent l'occasion de s'interroger sur les questions liées aux enjeux des mutations scientifiques et techniques que connaît notre époque.

C'est dans le cadre de cette dimension culturelle de la formation qu'il faut également appréhender ce qu'il en est de la modernité et de ses conséquences anthropologiques. Ainsi, la capacité à prendre de la distance permet-elle de concilier la formation de la personne, celle du professionnel et celle du citoyen éclairé.

Constructions et orientations des programmes

Le programme, défini pour chacune des deux années, se compose de trois questions auxquelles le cours s'emploiera à répondre au fil des séances :

▪ 1^{re} année

Comment s'assurer du bien-fondé d'une information ?

Les héros littéraires d'hier sont-ils les héros d'aujourd'hui ?

En quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent-elles une réflexion individuelle et collective ?

▪ 2^e année

Peut-on vivre sans s'informer ?

En quoi le XX^e siècle a-t-il modelé l'homme moderne ?

En quoi l'autre est-il semblable et différent ?

Les objectifs d'apprentissage intègrent à la fois des capacités, des connaissances et démarches, présentées dans le tableau qui suit. **Les connaissances ne doivent pas faire l'objet d'un enseignement séparé** mais sont intégrées aux capacités et acquises grâce aux démarches qui supposent leur mise en œuvre.

Capacités	Connaissances	Démarches
1. Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer		
<ul style="list-style-type: none"> • Écouter et comprendre - Respecter la parole d'autrui : le laisser s'exprimer et lui manifester de l'attention - Repérer dans un discours le thème et le propos - Reformuler l'essentiel d'un propos entendu • Réagir et interagir - Regarder son interlocuteur, adopter une posture ouverte - Adapter son propos aux interlocuteurs et à la situation - Prendre appui sur le propos d'autrui pour intervenir, dialoguer • S'exprimer - Parler de manière claire et distincte - Exprimer son point de vue de manière mesurée - Prendre la parole devant différents auditoires, en classe et à l'extérieur de la classe - Pratiquer des prestations orales de genres variés : savoir se dire, dire et raconter une expérience, expliquer, commenter, réagir, analyser.... - Oraliser un texte de manière à ce qu'il soit audible et intelligible pour l'auditoire 	<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques de la communication orale et des différents types de situation de communication orale - Caractéristiques de la langue orale, modifications de la langue orale en fonction des situations de communication - Caractéristiques et fonctionnement des principaux genres de l'oral (récit, compte rendu, exposé, interview, débat) - Codes et formules de politesse, règles conversationnelles - Modalisation - Actes de langage, éléments de pragmatique - Formes d'organisation et de structuration du discours à l'oral - Gestes et postures 	<ul style="list-style-type: none"> - Construire des temps d'échange véritable entre les élèves, et non pas seulement d'élève à professeur - Intégrer aux séances des temps spécifiques pour l'oral - Proposer des situations d'écoute et de réflexion sur ce qu'est écouter - Travailler de manière spécifique la compréhension à l'oral (à partir du texte lu à haute voix, sans que les apprenants aient le support écrit ; à partir d'une émission enregistrée) : faire reformuler, confronter ce qui a été retenu, vérifier en regardant le texte ou en écoutant de nouveau l'émission - Prendre des notes pour garder l'essentiel d'un exposé, d'un échange, d'une émission - Diversifier les temps et les formes de parole (échanges dialogués : travail collaboratif, jeux de rôle ; échanges collectifs : discussions, débats, forums interactifs ; parole en continu : comptes rendus, exposés, présentation d'une œuvre...) et construire des progressions pour les principaux genres de l'oral - Faire discuter des lectures
2. Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire		
<ul style="list-style-type: none"> - Manifester de l'intérêt pour la lecture - Manifester de l'intérêt pour la langue - Adapter sa lecture au type de texte ou de document 	<ul style="list-style-type: none"> - Structures textuelles - Éléments d'analyse de l'image, fixe ou mobile - Éléments de cohérence du 	<ul style="list-style-type: none"> - Proposer des œuvres riches et consistantes - Faire recourir à l'écriture pour garder trace de sa lecture (réactions

<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser différentes stratégies pour comprendre des mots inconnus (contexte, morphologie, recours aux dictionnaires papier ou en ligne) - Questionner un texte ou un document pour l'analyser - Décrire et analyser une image - Produire des écrits variés : récit, description, reformulation, résumé, synthèse, analyse, avis argumenté 	<p>texte : reprises pronominales, substituts nominaux, connecteurs, temps verbaux, ponctuation et paragraphes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Morphologie lexicale - Morphologie verbale - Régularités orthographiques - Syntaxe de la phrase simple et de la phrase complexe 	<p>subjectives, collections de citations, reformulations, réflexions...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire recourir à l'écriture pour réfléchir (questionnements, listes, schématisations, cartes mentales, associations de mots...) - Diversifier les écrits produits (prises de notes, comptes rendus, lettres et courriers, réflexions argumentées, descriptions, portraits, récits...) - Poursuivre l'enrichissement du lexique à partir des lectures, et des besoins de l'écriture : réflexion sur les occurrences dans les textes lus et produits (sens et syntaxe), mise en réseau des mots pour favoriser leur appropriation, - Travail sur la langue à partir des productions écrites : élaboration de typologies d'erreurs, de grilles de relecture ; verbalisation du raisonnement orthographique ; enrichissement syntaxique (par exemple à partir de matrices syntaxiques)
<p>3. Devenir un lecteur compétent et critique</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Lire une œuvre longue - Mettre en relation différentes parties d'un texte ou plusieurs textes ou documents pour en identifier les présupposés et les implications - Mettre en relation les informations d'un texte ou d'un document avec ses connaissances pour le comprendre et l'interpréter - Synthétiser et organiser les informations provenant de plusieurs textes ou documents - Développer une compréhension fine et précise du contenu d'un ou de plusieurs textes et documents afin d'évaluer leur pertinence et d'émettre un jugement à leur propos - Identifier l'auteur et/ou la source des textes ou documents lus afin d'en évaluer la fiabilité 	<ul style="list-style-type: none"> - Genres littéraires, dont genre de l'essai - Notion de fiction - Formes d'organisation des œuvres longues - Stratégies de lecture - Inférences internes et externes - Construction de modèles de situation (représentations mentales traduisant la compréhension globale du texte ou document lu) - Information médiatique, information scientifique - Évaluation des sources 	<ul style="list-style-type: none"> - Encourager la lecture quotidienne sous toutes ses formes, et notamment à l'extérieur de la classe - Rendre explicites le processus et les stratégies de compréhension en lecture - Faire développer plusieurs stratégies de lecture en fonction de la finalité poursuivie - Faire verbaliser les représentations mentales suscitées par les lectures, à l'écrit ou à l'oral, les confronter et vérifier celles qu'autorise le texte - Apprendre à construire un point de vue critique et distancié sur les lectures faites en classe ou à l'extérieur : faire évaluer les sources, repérer les intentions, croiser les informations, confronter les points de vue - Faire discuter des lectures et les mettre en relation avec d'autres pratiques culturelles
<p>4. Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Mettre au jour ses représentations, formuler ses idées à partir des différentes questions du programme - Mettre en débat ses idées - Faire la part des émotions et des arguments rationnels dans une discussion 	<ul style="list-style-type: none"> - Relativité géographique et historique des valeurs par la connaissance d'œuvres et de cultures d'autres époques et horizons - Éléments de contextualisation historique et géographique de 	<ul style="list-style-type: none"> - Privilégier le travail par groupes de manière à faire se confronter les résultats des différentes recherches, lectures ou rédactions construites par les uns et les autres - Formaliser, tant à l'oral qu'à l'écrit, les résultats des discussions

<ul style="list-style-type: none"> - Suspendre son jugement - S'informer des us et coutumes, des représentations et des valeurs qui prévalent dans d'autres cultures que la sienne - Identifier des valeurs et les confronter 	<p>ces œuvres</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eléments d'histoire des arts, des techniques et des cultures 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire construire le sens de notions centrales (par exemple savoir, connaissance, opinion, croyance, émotion, raison, valeur, identité) à partir de la comparaison d'articles de dictionnaire et d'emploi des termes en contexte
--	--	---

Il revient à l'équipe disciplinaire du CFA et à chacun des formateurs d'évaluer le niveau de maîtrise des apprentis à l'entrée en première année de brevet professionnel, de penser la progressivité des activités au fil du cursus et de construire des situations d'enseignement les plus propices aux apprentissages.

Mise en œuvre

Le travail en cours de français prend appui sur des lectures, accompagnées le cas échéant d'analyses de documents de toutes sortes (extraits de films, œuvres iconographiques, articles de presse...). Au choix du formateur, deux questions donnent lieu à la lecture d'une œuvre complète, la troisième à un groupement de textes. L'enjeu de cet appui sur des activités de lecture est de confronter les élèves à des textes longs, de produire une réflexion soutenue par un corpus précis, d'apprendre à analyser et à interpréter.

Le choix des œuvres relève de la responsabilité des formateurs compte tenu du profil des apprentis dont ils ont la charge. Il est recommandé, pour un diplôme de niveau IV, de s'inspirer des ressources concernant les programmes de français du baccalauréat professionnel. Compte tenu des orientations des questions qui constituent le programme du brevet professionnel, on pourra toutefois choisir de préférence des œuvres appartenant aux XIX^e et XX^e siècles. Il importe de varier les genres, et donc de proposer, pour chaque année du cursus, un texte fictionnel d'une ampleur suffisante et un essai accessible.

Les questions au programme font chacune l'objet d'un premier travail d'écriture, visant à lancer la réflexion à partir des premières réactions et propositions des apprentis. La séquence est ensuite construite pour permettre d'apporter par l'étude des textes et documents des idées et arguments, des éléments de réponses plus approfondies. Afin de permettre de véritables progrès dans l'expression écrite, il convient de multiplier les occasions d'écriture : on veillera donc à ce que dans chaque séance, l'activité de lecture ou d'analyse de document donne lieu à des écrits de forme et d'ampleur diverses. Lecture et écriture contribuent ainsi par leur interaction à l'enrichissement de la pensée et de l'expression.

On pourra travailler de la sorte les compétences suivantes : raconter, décrire, reformuler, analyser, synthétiser, argumenter, qui seront l'objet d'une évaluation lors de l'examen et que les apprentis seront amenés à exercer dans le cadre de leurs activités professionnelles et sociales.

Ces mêmes compétences seront également exercées à l'oral : le récit d'expérience, l'exposé, l'analyse d'une situation, la synthèse d'informations et la discussion argumentée offrent en effet autant d'occasions d'un travail systématique.

Il appartiendra aux formateurs de construire les remédiations nécessaires à partir des besoins constatés en matière de maîtrise de la langue. En prenant appui sur les productions écrites ou orales des apprentis, ils continueront à exercer le raisonnement orthographique, la vigilance syntaxique et l'enrichissement lexical.

Programme d'histoire et de géographie

Orientations générales

De par leurs finalités culturelles, civiques et intellectuelles, l'histoire et la géographie concourent à la formation d'adultes responsables, capables d'agir en citoyen éclairé tant au sein de l'entreprise où ils sont en formation que dans la société où ils vivent.

Dans leur cursus antérieur, les apprentis ont acquis des connaissances et des capacités. Il s'agit donc, durant les deux années de brevet professionnel, de prolonger et de consolider ces acquis à partir d'une réflexion sur les grands

enjeux du monde du XXI^{ème} siècle. En privilégiant une démarche fondée sur la recherche permanente du sens, l'exercice du raisonnement et de l'esprit critique, l'enseignement de l'histoire et de la géographie doit aider les apprentis à se construire une vision dynamique et distanciée du monde et de leur environnement. Dans cette démarche, les technologies de l'information et de la communication doivent occuper une place croissante, tant comme supports documentaires qu'outils de production des apprentis.

Dans cette perspective, l'enseignement de l'histoire et de la géographie en BP concourt à :

- renforcer les capacités d'analyse et de synthèse de différents supports lus ou construits, contextualisés et interprétés.
- développer, en collaboration avec les autres disciplines, des capacités d'expression orale et écrite ainsi que des aptitudes plus générales à gérer son temps et à organiser son travail.
- consolider les grands repères historiques et spatiaux indispensables à la compréhension des sujets étudiés ;
- mobiliser des connaissances et des notions essentielles d'histoire et de géographie permettant de donner du monde actuel une vision globale et distanciée.

Construction et organisation des programmes

Le programme, défini pour chacune des deux années, se compose en histoire et en géographie de deux sujets d'étude. Les objectifs d'apprentissage intègrent à la fois des connaissances, des capacités et des attitudes présentées dans les tableaux qui suivent.

Il revient à l'équipe disciplinaire du CFA et à chacun des formateurs d'évaluer leur niveau de maîtrise à l'entrée en première année de brevet professionnel, de penser leur progressivité au fil du cursus et de construire des situations d'enseignement les plus propices à leur maîtrise par les apprentis.

Capacités et attitudes

Capacités	Attitudes
<p>Maitriser des repères spatiaux et chronologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nommer et localiser les grands repères géographiques terrestres et les principaux territoires de la France et de l'Europe. ▪ Situer un événement dans le temps court ou le temps long. ▪ Mettre en relation des faits ou événements de nature, de périodes, de localisations spatiales différentes. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exprimer une opinion personnelle raisonnée. ▪ S'intéresser à l'actualité, lire la presse, regarder un journal télévisé, utiliser l'Internet et les multimédias. ▪ Questionner la pertinence des usages de la toile mondiale et des réseaux sociaux au regard du droit et des limites de la liberté humaine. ▪ Être un lecteur actif et distancié. ▪ Porter un regard critique sur un fait. ▪ Exprimer ses représentations et se poser des questions. ▪ Argumenter et mettre en débat la responsabilité du citoyen au plan individuel et collectif.
<p>Analyser des documents de nature différente</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cerner le sens général d'un document ou d'un corpus documentaire. ▪ Exprimer oralement ou à l'écrit les idées clés d'un document. ▪ Porter un regard critique sur un document. 	
<p>Produire des discours de différents types</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Compléter ou réaliser des cartes, croquis et schémas cartographiques, diagrammes et graphes. ▪ Rédiger un texte ou présenter à l'oral une description, une explication d'une situation historique ou géographique en utilisant le vocabulaire historique ou géographique spécifique. 	
<p>Maitriser des méthodes de travail personnel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mener une recherche individuelle. ▪ Prendre part à une production collective. ▪ Utiliser les TIC, les moteurs de recherche et les ressources en ligne. 	

Les thèmes et contenus des programmes

En géographie comme en histoire, le programme traite de questions essentielles à la compréhension de la société et du monde dans lequel vivent les apprentis.

Chacune des deux années est fondée sur une thématique générale dans laquelle s'inscrivent les sujets d'étude d'histoire et de géographie.

Pour cela, en géographie le programme propose une étude de certaines questions majeures du monde aujourd'hui portant sur la France, l'Union européenne et le monde. En première année, on étudie le positionnement et l'organisation du territoire national dans la dynamique européenne, nouvelle échelle géographique dans laquelle s'exprime la citoyenneté, se pense le développement et s'organise l'aménagement. En deuxième année, on aborde le fonctionnement du monde actuel et on s'interroge sur la gestion des ressources, enjeux pour l'humanité de demain. En histoire, le programme traite de questions essentielles à la compréhension du régime républicain en France et de quelques évolutions du monde depuis 1945. En première année, il s'agit de s'interroger sur les enjeux de la représentation démocratique et sur l'adhésion des citoyens aux valeurs républicaines sous la V^e république. En deuxième année, le programme invite à articuler deux interrogations pour comprendre l'organisation du monde du XX^e siècle : les guerres de la seconde moitié du XX^e siècle et le tournant des années 1990 traduisant une évolution du rapport des forces entre les États et aboutissant à un nouvel ordre mondial.

Programme de première année – Comprendre la France d'aujourd'hui

Sujets d'étude	Mise en œuvre
Géographie	Les territoires de la France dans l'Union européenne
La France dans l'Union européenne et dans le monde	La place et le rayonnement de la France dans l'Union européenne et dans le monde : <ul style="list-style-type: none"> - le territoire français métropolitain et ultramarin dans l'espace européen et mondial - la puissance de la France dans les domaines économique, géopolitique et culturel.
Les transformations des espaces productifs en France	Les mutations des espaces d'activités économiques dans lesquels vivent et travaillent les apprentis : <ul style="list-style-type: none"> - l'inégal dynamisme des espaces d'activités économiques sur le territoire français - études de cas choisies dans les territoires composant l'environnement géographique ou professionnel des apprentis : un espace attractif et un espace en difficulté.
Histoire	La France : citoyenneté et culture républicaine
Les femmes dans la société française	Les contradictions entre les idéaux républicains universalistes et la condition des femmes, dont l'intégration à la République est lente et complexe : <ul style="list-style-type: none"> - les voies de l'émancipation des femmes dans les domaines politiques, économiques et sociaux depuis le début du XX^e siècle: enjeux, conquêtes et limites.
La République française de 1958 à nos jours	Étude des principes fondamentaux du régime de la V ^e République, des usages politiques et des pratiques démocratiques : <ul style="list-style-type: none"> - la représentation démocratique : pluralisme, participation du corps électoral et mode de scrutin, séparation des pouvoirs - les valeurs de la République et leur diffusion : liberté et égalité, laïcité, modèle universaliste et rayonnement culturel de la France républicaine dans le monde.

Programme de deuxième année – Comprendre le monde d'aujourd'hui

Sujets d'étude	Mise en œuvre
Géographie	L'humanité face à la mondialisation et au développement durable
La mondialisation : fonctionnement et intégration inégale des territoires	Les clés de la mondialisation : <ul style="list-style-type: none"> - les processus et les acteurs : étude de cas d'un produit mondialisé - les territoires dans la mondialisation : un espace majeur de la mondialisation et un territoire en marge de la mondialisation.

Ressources et développement durable	Les défis alimentaires et énergétiques dans le monde dans une perspective de développement durable : <ul style="list-style-type: none"> - disponibilités en ressources et besoins actuels et futurs des sociétés - sécurité alimentaire, nouvelles politiques énergétiques - impacts environnementaux, tensions géopolitiques
Histoire	Géopolitique du monde contemporain
Guerres et conflits contemporains dans le monde depuis 1945	Les conflits au second XX ^e siècle : enjeux, causes, répercussions sur les équilibres régionaux et/ou mondiaux : <ul style="list-style-type: none"> - la guerre froide, conflit idéologique, conflit de puissances - les nouvelles conflictualités depuis la fin de la guerre froide : une étude de cas.
Le monde après le tournant des années 90	Les grands enjeux géopolitiques du monde actuel <ul style="list-style-type: none"> - vers un monde multipolaire de nouveaux équilibres économiques et politiques - les crises qui marquent le nouvel ordre mondial (génocides, terrorismes, crise financière...) et les formes d'organisation internationales pour y faire face.

Programme d'enseignement de mathématiques, de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au brevet professionnel

Les enseignements de mathématiques, de sciences physiques et chimiques des classes préparatoires au brevet professionnel (BP) concourent à la formation professionnelle mais aussi à la formation intellectuelle et citoyenne des apprenants en leur permettant de développer les cinq compétences de la grille nationale : s'approprier, analyser - raisonner, réaliser, valider et communiquer.

(http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Mathematiques/95/9/GrilleNationaleEvaluationMaths-Sciences2013_251959.doc)

Compétences	Capacités
S'approprier	Rechercher, extraire et organiser l'information.
Analyser, raisonner	Émettre une conjecture, une hypothèse. Proposer une méthode de résolution, un protocole expérimental.
Réaliser	Choisir une méthode de résolution, un protocole expérimental. Exécuter une méthode de résolution, expérimenter, simuler.
Valider	Contrôler la vraisemblance d'une conjecture, d'une hypothèse. Critiquer un résultat, argumenter.
Communiquer	Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Ces enseignements ont pour objectif de fournir des outils permettant la résolution de problèmes issus de situations liées en priorité à la profession ou à la vie courante.

Les programmes de mathématiques et de sciences physiques et chimiques des BP s'inscrivent dans la continuité de ceux de CAP.

Les seules formules exigibles, en mathématiques comme en sciences physiques et chimiques, sont celles figurant au programme des classes préparatoires au CAP.

Mathématiques

L'ensemble du programme concerne trois domaines : statistique-probabilités, algèbre-analyse et géométrie. Il présente, pour chacun d'eux, les capacités et les connaissances exigibles. Chaque domaine est divisé en modules de formation. Cette répartition en modules a pour but de faciliter les progressions en spirale revenant plusieurs fois sur la même notion.

Statistique et probabilités

Ce domaine constitue un enjeu essentiel de formation du citoyen. Il s'agit de fournir des outils pour comprendre le monde, décider et agir dans la vie quotidienne. La plupart d'entre eux figurent au programme des classes antérieures. Leur enseignement facilite, souvent de façon privilégiée, les interactions entre diverses parties du programme de mathématiques (traitements numériques et graphiques) et les liaisons entre les enseignements de différentes disciplines.

L'étude des fluctuations d'échantillonnage permet de prendre conscience de l'esprit de la statistique et précise la notion de probabilité. Elle porte sur des exemples de données expérimentales obtenues, dans un premier temps, par quelques expériences (lancers de pièces, de dés, ou tirages dans une urne...) et, dans un deuxième temps, par simulation à l'aide du générateur de nombres aléatoires d'une calculatrice ou d'un tableur.

Les objectifs principaux de ce domaine sont :

- exploiter des données ;
- apprendre à identifier, classer, hiérarchiser l'information ;
- interpréter un résultat statistique ;
- gérer des situations simples relevant des probabilités.

Le calcul d'indicateurs, la construction de graphiques et la simulation d'expériences aléatoires à l'aide de logiciels informatiques sont des outils indispensables et constituent une obligation de formation.

Algèbre – Analyse

Ce domaine vise essentiellement la résolution de problèmes de la vie courante et professionnelle. Les situations choisies doivent permettre d'approcher les grands débats de société, autour du développement durable par exemple, et de traiter des problématiques parfaitement identifiées. Il est important également d'adapter les supports en fonction des métiers préparés afin de donner du sens aux notions abordées. Ces dernières sont dans la continuité de celles figurant au programme des classes préparatoires au CAP. Les connaissances et les capacités sous-jacentes sont travaillées à partir d'exemples concrets. Les situations de proportionnalité sont traitées en relation avec des situations de non proportionnalité afin de bien appréhender les différences. La résolution d'équations, d'inéquations et de systèmes d'équations se fait sur des cas simples ne nécessitant pas de virtuosité technique. Les outils de calcul formel peuvent aider à résoudre des problèmes réels qui se traduisent par des équations plus complexes. L'étude des fonctions est facilitée par l'utilisation des tableurs – grapheurs.

Les objectifs principaux de ce domaine sont :

- traduire des problèmes concrets en langage mathématique et les résoudre ;
- construire et exploiter des représentations graphiques.

L'utilisation des calculatrices et de l'outil informatique pour alléger les difficultés liées aux calculs algébriques, pour résoudre des équations, inéquations ou systèmes d'équations et pour construire ou interpréter des courbes est une obligation de formation.

Il convient également de permettre aux apprenants d'entretenir et de développer leurs compétences en calcul mental.

Géométrie

Ce domaine consiste à reprendre les principales notions au programme des classes antérieures.

Les objectifs principaux de ce domaine sont :

- développer la vision de l'espace ;
- utiliser des solides pour retrouver en situation les notions de géométrie plane.

Les logiciels de géométrie dynamique sont utilisés pour conjecturer des propriétés ou pour augmenter la lisibilité des figures étudiées. Leur utilisation constitue une obligation de formation.

Le programme de mathématiques des classes préparatoires au BP se compose de modules de formation dont les intitulés sont :

- 1.1 Statistique à une variable ;
- 1.2 Fluctuation d'une fréquence selon les échantillons, probabilités ;
- 2.1 Information chiffrée, proportionnalité*
- 2.2 Résolution d'un problème du premier degré ;
- 2.3 Notion de fonction ;
- 2.4 Utilisation de fonctions de référence ;
- 2.5 Du premier au second degré ;
- 3.1 De la géométrie dans l'espace à la géométrie plane ;
- 3.2 Géométrie et nombres.

* Le module « Information chiffrée, proportionnalité » est à traiter tout au long de la formation.

Les contenus des modules de formation sont présentés en trois colonnes intitulées « Capacités », « Connaissances » et « Commentaires ». Elles sont précédées d'un en-tête qui précise les objectifs d'apprentissage visés.

La cohérence de ces trois colonnes se réalise dans leur lecture horizontale :

- la colonne « capacités » liste ce que l'apprenant doit savoir faire, sous forme de verbes d'action, de manière à en faciliter l'évaluation ;
- la colonne « connaissances » liste les savoirs liés à la mise en œuvre de ces capacités ;
- la colonne « commentaires » limite les contours des connaissances ou capacités.

1. Statistique et probabilités

1.2. Statistique à une variable

L'objectif de ce module est de consolider les acquis des classes préparatoires au CAP en s'appuyant sur des exemples, où les données sont en nombre pertinent, liés en priorité aux domaines professionnels ou issus de la vie courante. L'objectif est de faire réfléchir les apprenants sur les propriétés et le choix des éléments numériques et graphiques résumant une série statistique. Toutes les études sont menées à partir de situations issues de la vie courante ou professionnelle. L'utilisation des TIC est nécessaire.

Capacités	Connaissances	Commentaires
Organiser des données statistiques en choisissant un mode de représentation adapté à l'aide des fonctions statistiques d'une calculatrice et d'un tableur. Extraire des informations d'une représentation d'une série statistique.	Représentation d'une série statistique par un diagramme en secteurs, en bâtons ou par un histogramme.	Reprendre, en situation, le vocabulaire de base de la statistique.
Pour une série statistique donnée comparer les indicateurs de tendance centrale obtenus à l'aide d'une calculatrice ou d'un tableur. Interpréter les résultats.	Indicateurs de tendance centrale : moyenne et médiane.	Les estimations de la médiane par interpolation affine ou par détermination graphique à partir des effectifs (ou des fréquences) cumulés ne sont pas au programme.

Comparer deux séries statistiques à l'aide d'indicateurs de tendance centrale et de dispersion.	Indicateurs de dispersion : étendue, quartiles.	
Interpréter des indicateurs de tendance centrale et de dispersion, calculés à l'aide des TIC, pour différentes séries statistiques quantitatives.	Indicateurs de tendance centrale : mode, classe modale, moyenne, médiane. Indicateurs de dispersion : étendue, écart type, écart interquartile $Q_3 - Q_1$. Diagramme en boîte à moustaches.	Étudier des exemples de distribution bimodale. Résumer une série statistique par le couple (moyenne, écart type), ou par le couple (médiane, écart interquartile). Interpréter des diagrammes en boîte à moustaches. La réalisation de tels diagrammes n'est pas exigible. En liaison avec les enseignements professionnels, avoir environ 95% des valeurs situées autour de la moyenne à plus ou moins deux écarts types est présenté comme une propriété de la courbe de Gauss.

1.2 Fluctuation d'une fréquence selon les échantillons, probabilités

La notion de fluctuation d'échantillonnage, essentielle en statistique, est abordée dans cette partie du programme en étudiant la variabilité d'observation d'une fréquence. Elle favorise une expérimentation de l'aléatoire. L'objectif de ce module est de faire comprendre que le hasard suit des lois et de préciser l'approche par les fréquences de la notion de probabilité initiée dans les classes antérieures. Après une expérimentation physique pour une taille fixée des échantillons, la simulation à l'aide du générateur de nombres aléatoires d'une calculatrice ou d'un tableur permet d'augmenter la taille des échantillons et d'observer des résultats associés à la réalisation d'un très grand nombre d'expériences.

Capacités	Connaissances	Commentaires
Expérimenter, d'abord à l'aide de pièces, de dés ou d'urnes, puis à l'aide d'une simulation informatique prête à l'emploi, la prise d'échantillons aléatoires de taille n fixée, extraits d'une population où la fréquence p relative à un caractère est connue. Déterminer l'étendue des fréquences de la série d'échantillons de taille n obtenus	Tirage au hasard et avec remise de n éléments dans une population où la fréquence p relative à un caractère est connue. Fluctuation d'une fréquence relative à un caractère, sur des échantillons de taille n fixée.	Toutes les informations concernant l'outil de simulation sont fournies.

par expérience ou simulation.		
Évaluer la probabilité d'un événement à partir des fréquences.	Stabilisation relative des fréquences vers la probabilité de l'événement quand n augmente.	La propriété de stabilisation relative des fréquences vers la probabilité est mise en évidence graphiquement à l'aide d'un outil de simulation.
Faire preuve d'esprit critique face à une situation aléatoire simple. Évaluer la probabilité d'un événement dans le cas d'une situation aléatoire simple.		

2. Algèbre analyse

2.1 Information chiffrée, proportionnalité

Les contenus de ce module sont abordés tout au long de la formation.

L'objectif de ce module est de consolider l'utilisation de la proportionnalité pour étudier des situations concrètes issues d'autres disciplines, de la vie économique ou professionnelle, voire de la vie courante. L'utilisation des TIC est nécessaire.

Capacités	Connaissances	Commentaires
Reconnaître que deux suites de nombres sont proportionnelles. Résoudre un problème dans une situation de proportionnalité clairement identifiée. Utiliser des pourcentages dans des situations issues de la vie courante, des autres disciplines, de la vie économique ou professionnelle. Utiliser les TIC pour traiter des problèmes de proportionnalité.	Proportionnalité : - suites de nombres proportionnelles ; - pourcentages, taux d'évolution ; - échelles ; - indices simples ; - proportions. Représentation graphique d'une situation de proportionnalité.	Présenter des situations de non proportionnalité. Les calculs commerciaux ou financiers peuvent être présentés à titre d'exemples. Toutes les informations et les méthodes nécessaires sont fournies.

2.2 Résolution d'un problème du premier degré

L'objectif de ce module est d'étudier et de résoudre des problèmes issus de la géométrie, d'autres disciplines, de la vie courante ou professionnelle, en mettant en œuvre les compétences de prise d'information, de mise en équation, de traitement mathématique, de contrôle et de communication des résultats. Les exemples étudiés conduisent à des équations ou inéquations du premier degré à une inconnue ou à des systèmes de deux équations du premier degré à deux inconnues dont certains sont résolus à l'aide des TIC.

Capacités	Connaissances	Commentaires
<p>Dans des situations issues de la géométrie, d'autres disciplines, de la vie professionnelle ou de la vie courante, rechercher et organiser l'information, traduire le problème posé à l'aide d'équations ou d'inéquations, le résoudre, critiquer le résultat, rendre compte.</p> <p>Choisir une méthode de résolution adaptée au problème (algébrique, graphique, informatique).</p>	<p>Méthodes de résolution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'une équation du premier degré à une inconnue ; - d'une inéquation du premier degré à une inconnue ; - d'un système de deux équations du premier degré à deux inconnues. 	<p>Former les apprenants à la pratique d'une démarche de résolution de problèmes.</p> <p>Quelle que soit la méthode de résolution choisie (algébrique ou graphique), les règles de résolution sont formalisées.</p>

2.3 Notion de fonction

L'objectif de ce module est de donner quelques connaissances et propriétés relatives à la notion de fonction à partir de situations issues d'autres disciplines, de la vie professionnelle, voire de la vie courante.

Capacités	Connaissances	Commentaires
<p>Utiliser une calculatrice ou un tableur grapheur pour obtenir, sur un intervalle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'image d'un nombre réel par une fonction donnée (valeur exacte ou arrondie) ; - un tableau de valeurs d'une fonction donnée (valeurs exactes ou arrondies) ; - la représentation graphique d'une fonction donnée. <p>Exploiter une représentation graphique d'une fonction sur</p>	<p>Vocabulaire élémentaire sur les fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - image ; - antécédent ; - croissance, décroissance ; - maximum, minimum. 	<p>L'intervalle d'étude de chaque fonction étudiée est donné.</p> <p>Le vocabulaire est utilisé en situation, sans introduire de définitions formelles.</p>

<p>un intervalle donné pour obtenir :</p> <ul style="list-style-type: none">- l'image d'un nombre réel par une fonction donnée ;- un tableau de valeurs d'une fonction donnée. <p>Décrire les variations d'une fonction avec un vocabulaire adapté ou un tableau de variation.</p>		<p>La fonction est donnée par une représentation graphique.</p>
---	--	---

2.4 Utilisation de fonctions de référence

Les objectifs de ce module sont d'étudier des fonctions de référence, d'exploiter leur représentation graphique et d'étudier quelques fonctions générées à partir de ces fonctions de référence. Ces fonctions sont utilisées pour modéliser une situation issue d'autres disciplines, de la vie professionnelle, voire de la vie courante. Leur exploitation favorise ainsi la résolution des problèmes posés dans une situation concrète.

Capacités	Connaissances	Commentaires
<p>Sur un intervalle donné, étudier les variations et représenter les fonctions de référence $x \mapsto 1$, $x \mapsto x$, $x \mapsto x^2$, $x \mapsto \frac{1}{x}$, $x \mapsto x^3$ et $x \mapsto \sqrt{x}$.</p>	<p>Sens de variation et représentation graphique des fonctions de référence sur un intervalle donné : $x \mapsto 1$, $x \mapsto x$, $x \mapsto x^2$, $x \mapsto \frac{1}{x}$, $x \mapsto x^3$ et $x \mapsto \sqrt{x}$.</p>	<p>Pour ces fonctions, traduire par des inégalités la croissance ou la décroissance sur les intervalles envisagés sur lesquels les fonctions sont définies.</p>
<p>Représenter les fonctions de la forme $x \mapsto x+k$, $x \mapsto x^2+k$, $x \mapsto k$, $x \mapsto kx$, $x \mapsto kx^2$ où k est un nombre réel donné. Utiliser les TIC pour conjecturer les variations de ces fonctions.</p>	<p>Sens de variation et représentation graphique des fonctions de la forme $x \mapsto x+k$, $x \mapsto x^2+k$, $x \mapsto k$, $x \mapsto kx$, $x \mapsto kx^2$ où k est un nombre réel donné</p>	<p>Utiliser le sens de variation et la représentation graphique des fonctions de référence $x \mapsto 1$, $x \mapsto x$, $x \mapsto x^2$. Le nombre k est un nombre réel ne conduisant à aucune difficulté calculatoire.</p>
<p>Représenter une fonction affine. Déterminer le sens de variation d'une fonction affine. Déterminer l'expression algébrique d'une fonction affine à partir de la donnée de deux nombres et de leurs images. Déterminer par calcul si un point M du plan appartient ou non à une droite d'équation donnée.</p>	<p>Fonction affine : - sens de variation ; - représentation graphique ; - cas particulier de la fonction linéaire, lien avec la proportionnalité. Équation de droite de la forme $y = ax + b$.</p>	<p>Les droites d'équation $x = a$ pourront être abordées si besoin en liaison avec les enseignements professionnels.</p>
<p>Construire et exploiter, avec les TIC, sur un intervalle I donné, la représentation graphique des fonctions de la forme $f + g$ et kf, où f et g sont des fonctions de référence.</p>		<p>L'exploitation des fonctions qui ne seraient pas de cette forme peut être menée à l'aide des TIC si la situation professionnelle étudiée le nécessite.</p>
<p>Résoudre graphiquement une équation de la forme $f(x) = c$ où c est un nombre réel et f une fonction affine ou une fonction de la forme $x \mapsto x^2 + k$, $x \mapsto kx^2$ où k est un nombre réel donné.</p>	<p>Processus de résolution graphique d'équations de la forme $f(x) = c$ où c est un nombre réel et f une fonction affine ou une fonction de la forme $x \mapsto x^2 + k$, $x \mapsto kx^2$ où k</p>	<p>Utiliser les TIC pour faciliter les résolutions graphiques. Le nombre k est un nombre réel ne conduisant à aucune difficulté calculatoire.</p>

	est un nombre réel donné.	
Résoudre graphiquement des inéquations de la forme $f(x) > 0$ et $f(x) \geq g(x)$, où f et g sont des fonctions de référence ou des fonctions générées à partir de celles-là.	Processus de résolution graphique d'inéquations de la forme $f(x) > 0$ et $f(x) \geq g(x)$ où f et g sont des fonctions de référence ou des fonctions générées à partir de celles-là.	Les TIC sont utilisées pour les résolutions graphiques d'inéquations lorsque les fonctions f ou g ne sont pas des fonctions de référence. La détermination, à l'aide des TIC, d'un encadrement à une précision donnée d'une solution, si elle existe, de l'équation $f(x) = c$ où c est un nombre réel donné, est réalisée.

2.5 Du premier au second degré

L'objectif de ce module est d'étudier et d'exploiter des fonctions du second degré et de résoudre des équations du second degré pour traiter certains problèmes issus de la géométrie, d'autres disciplines, de la vie professionnelle, voire de la vie courante.

Capacités	Connaissances	Commentaires
Utiliser les TIC pour compléter un tableau de valeurs, représenter graphiquement, estimer le maximum ou le minimum d'une fonction polynôme du second degré et conjecturer son sens de variation sur un intervalle.	Expression algébrique, nature et allure de la courbe représentative de la fonction $f : x \mapsto ax^2 + bx + c$ (a réel non nul, b et c réels) en fonction du signe de a .	
Résoudre algébriquement et graphiquement, avec ou sans TIC, une équation du second degré à une inconnue à coefficients numériques fixés. Déterminer le signe du polynôme $ax^2 + bx + c$ (a réel non nul, b et c réels).	Résolution d'une équation du second degré à une inconnue à coefficients numériques fixés.	Dans les énoncés de problèmes ou d'exercices, les formules sont à choisir dans un formulaire spécifique donné en annexe. Former les apprenants à la pratique d'une démarche de résolution de problèmes. La résolution de l'équation $ax^2 + bx + c = 0$ et la connaissance de l'allure de la courbe d'équation $y = ax^2 + bx + c$ permettent de conclure sur le signe du polynôme.

3. Géométrie

3.1 De la géométrie dans l'espace à la géométrie plane

Les objectifs de ce module sont de développer la vision dans l'espace à partir de quelques solides connus, d'extraire des figures planes connues de ces solides et de réactiver des propriétés de géométrie plane. Les capacités à développer s'appuient sur la connaissance des figures et des solides acquise au collège.

Capacités	Connaissances	Commentaires
<p>Représenter avec ou sans TIC un solide usuel.</p> <p>Lire et interpréter une représentation en perspective cavalière d'un solide usuel.</p> <p>Reconnaître, nommer des solides usuels inscrits dans d'autres solides.</p>	<p>Solides usuels : le cube, le parallélépipède rectangle, la pyramide, le cylindre droit, le cône de révolution, la sphère.</p>	<p>Choisir, dans le domaine professionnel ou de la vie courante, des solides constitués de solides usuels.</p> <p>L'intersection, le parallélisme et l'orthogonalité de plans et de droites sont présentés dans cette partie.</p>
<p>Isoler, reconnaître et construire en vraie grandeur une figure plane extraite d'un solide usuel à partir d'une représentation en perspective cavalière.</p>	<p>Figures planes usuelles : triangle, carré, rectangle, losange, cercle, disque.</p>	<p>La construction de la figure extraite ne nécessite aucun calcul.</p> <p>Utiliser de façon complémentaire l'outil informatique et le tracé d'une figure à main levée.</p>
<p>Construire et reproduire une figure plane à l'aide des instruments de construction usuels ou d'un logiciel de géométrie dynamique.</p>	<p>Figures planes considérées : triangle, carré, rectangle, losange, parallélogramme et cercle.</p> <p>Droites parallèles, droites perpendiculaires, droites particulières dans le triangle, tangentes à un cercle.</p>	

3.2 Géométrie et nombres

Les objectifs de ce module sont d'appliquer quelques théorèmes et propriétés de géométrie et d'utiliser les formules d'aires et de volumes. Les théorèmes et formules de géométrie permettent d'utiliser les quotients, les racines carrées, les valeurs exactes, les valeurs arrondies en situation. Leur utilisation est justifiée par le calcul d'une longueur, d'une aire, d'un volume.

Capacités	Connaissances	Commentaires
<p>Utiliser les théorèmes et les formules pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - calculer la longueur d'un segment, d'un cercle ; - calculer la mesure, en degré, d'un angle ; - calculer l'aire d'une surface ; - calculer le volume d'un solide ; - déterminer les effets d'un agrandissement ou d'une réduction sur les longueurs, les aires et les volumes. 	<p>Somme des mesures, en degré, des angles d'un triangle.</p> <p>Formule donnant la longueur d'un cercle à partir de celle de son rayon.</p> <p>Le théorème de Pythagore.</p> <p>Le théorème de Thalès dans le triangle.</p> <p>Relations trigonométriques dans le triangle rectangle</p> <p>Relations dans le triangle</p>	<p>Les formules permettant le calcul du volume d'une pyramide, d'un cône, d'une sphère ne sont pas exigibles mais pourront être utilisées si les situations professionnelles étudiées le nécessitent.</p>

	<p>quelconque :</p> $\frac{a}{\sin \hat{A}} = \frac{b}{\sin \hat{B}} = \frac{c}{\sin \hat{C}}$ $a^2 = b^2 + c^2 - 2bc \cos \hat{A}$ <p>Formule de l'aire d'un triangle, d'un carré, d'un rectangle, d'un disque.</p> <p>Formule du volume d'un cube, d'un parallélépipède rectangle, d'un cylindre.</p>	
--	---	--

Modules complémentaires de mathématiques pour certains BP

Dans les classes préparatoires à certains BP, les connaissances et capacités ci-dessous, qui ne font pas partie du référentiel de certification, peuvent être abordées en formation en liaison avec l'enseignement professionnel.

Les thèmes concernés sont les suites numériques, les vecteurs et les fonctions trigonométriques.

Suites numériques

L'objectif de ce module est d'entraîner les apprenants à résoudre un problème concret dont la situation est modélisée par une suite numérique.

Capacités	Connaissances	Commentaires
Générer expérimentalement des suites numériques à l'aide d'un tableur.	Suites numériques : - notation indicielle ; - détermination de termes particuliers.	Un tableur permet d'explorer différentes suites numériques (arithmétiques, géométriques, autres).
Reconnaître une suite arithmétique, une suite géométrique par le calcul ou à l'aide d'un tableur. Reconnaître graphiquement une suite arithmétique à l'aide d'un grapheur. Réaliser une représentation graphique d'une suite (u_n) arithmétique ou géométrique.	Suites particulières : - définition d'une suite arithmétique et d'une suite géométrique. $u_{n+1} = u_n + r$ et la donnée du premier terme, $u_{n+1} = q \times u_n$ ($q > 0$) et la donnée du premier terme.	La représentation graphique permet de s'intéresser au sens de variation d'une suite et à la comparaison de deux suites.
Appliquer les formules donnant le terme de rang n en fonction du premier terme et de la raison de la suite.	Expression du terme de rang n d'une suite arithmétique. Expression du terme de rang n d'une suite géométrique.	Dans les énoncés de problèmes ou d'exercices, les formules sont à choisir dans un formulaire donné en annexe. Les exemples traités peuvent porter sur les thèmes suivants :

		<ul style="list-style-type: none"> - intérêts composés : capital, intérêts, valeur acquise ; - capitalisation et amortissement : annuités, valeur acquise, valeur actuelle ; - emprunt indivis: annuités, intérêts, tableau d'amortissement. <p>La formule de la somme des n premiers termes d'une suite arithmétique ou géométrique est donnée si nécessaire.</p>
--	--	--

Vecteurs

L'objectif de ce module est d'aborder des notions vectorielles simples dans des situations concrètes issues d'autres disciplines, de la vie économique ou professionnelle, voire de la vie courante.

Capacités	Connaissances	Commentaires
Reconnaître des vecteurs égaux, des vecteurs opposés. Construire un vecteur à partir de ses caractéristiques.	Éléments caractéristiques d'un vecteur \vec{u} : direction, sens et norme. Vecteurs égaux, vecteurs opposés, vecteur nul.	Le parallélogramme illustre l'égalité vectorielle $\vec{u} = \vec{v}$ et la construction du vecteur $\vec{u} + \vec{v}$ dans le cas où les vecteurs n'ont pas même direction.
Construire la somme de deux vecteurs.	Somme de deux vecteurs.	Dans le cas où \vec{u} et \vec{v} ont même direction, la somme est construite en relation avec la mécanique.
Lire sur un graphique les coordonnées d'un vecteur. Représenter, dans le plan rapporté à un repère orthogonal, un vecteur dont les coordonnées sont données. Calculer les coordonnées d'un vecteur connaissant les coordonnées des extrémités de l'un quelconque de ses représentants.	Coordonnées d'un vecteur dans le plan muni d'un repère.	Ces différents éléments permettent d'identifier des figures usuelles construites à partir de points repérés dans un plan rapporté à un repère.
Calculer les coordonnées du vecteur somme de deux vecteurs. Calculer les coordonnées du milieu d'un segment.	Coordonnées du vecteur somme de deux vecteurs donnés. Coordonnées du milieu d'un segment.	

Calculer la norme d'un vecteur dans le plan rapporté à un repère orthonormal.	Norme d'un vecteur dans le plan rapporté à un repère orthonormal.	
Construire le produit d'un vecteur par un nombre réel. Reconnaître, à l'aide de leurs coordonnées, des vecteurs égaux, des vecteurs colinéaires.	Produit d'un vecteur par un nombre réel. Vecteurs colinéaires. Coordonnées du produit d'un vecteur par un nombre réel.	Deux vecteurs non nuls sont dits colinéaires lorsqu'ils ont même direction. L'alignement de trois points, le parallélisme de deux droites sont démontrés en utilisant la colinéarité de deux vecteurs.

Fonctions trigonométriques

L'objectif de ce module est d'utiliser le cercle trigonométrique, de construire point par point la courbe représentative de la fonction sinus et de fournir quelques outils spécifiques. Leur introduction s'appuie sur des exemples concrets issus du domaine professionnel. L'utilisation des TIC est nécessaire.

Capacités	Connaissances	Commentaires
Placer, sur le cercle trigonométrique, le point M image d'un nombre réel x donné.	Cercle trigonométrique. Image d'un nombre réel x donné sur le cercle trigonométrique.	L'enroulement de \mathbf{R} sur le cercle trigonométrique, mené de façon expérimentale, permet d'obtenir l'image de quelques nombres entiers puis des nombres réels $\pi, -\pi, \frac{\pi}{2}, -\frac{\pi}{2}, \frac{\pi}{4}, -\frac{\pi}{4}, \frac{\pi}{6}, -\frac{\pi}{6}$
Déterminer graphiquement, à l'aide du cercle trigonométrique, le cosinus et le sinus d'un nombre réel pris parmi les valeurs particulières. Utiliser la calculatrice pour déterminer une valeur approchée du cosinus et du sinus d'un nombre réel donné. Réciproquement, déterminer, pour tout nombre réel k compris entre -1 et 1, le nombre réel x compris entre 0 et π (ou compris entre $-\frac{\pi}{2}$ et $\frac{\pi}{2}$) tel que $\cos x = k$ (ou $\sin x = k$).	Cosinus et sinus d'un nombre réel. Propriétés : x étant un nombre réel, $-1 \leq \cos x \leq 1$ $-1 \leq \sin x \leq 1$ $\sin^2 x + \cos^2 x = 1$	Définition : pour tout nombre réel x , $\cos x$ et $\sin x$ sont les coordonnées du point M, image du nombre réel x sur le cercle trigonométrique. Les valeurs particulières sont : $0, \pi, -\pi, \frac{\pi}{2}, -\frac{\pi}{2}, \frac{\pi}{4}, -\frac{\pi}{4}, \frac{\pi}{6}, -\frac{\pi}{6}$ Faire le lien, pour certaines valeurs particulières, entre le cosinus d'un nombre et le cosinus d'un angle défini au collège dans un triangle rectangle.
Passer de la mesure en degré d'un angle géométrique à sa mesure en radian, dans des cas simples, et réciproquement.	Les mesures en degré et en radian d'un angle sont proportionnelles (π radians valent 180 degrés).	Le point A étant l'extrémité du vecteur unitaire de l'axe des abscisses et le point M l'image du réel x , la mesure en radian de l'angle géométrique AOM est : - égale à x si $0 \leq x \leq \pi$; - égale à $-x$ si $-\pi \leq x \leq 0$
Construire point par point, à partir de l'enroulement de \mathbf{R} sur le cercle trigonométrique, la représentation graphique de la fonction $x \mapsto \sin x$.	Courbe représentative de la fonction $x \mapsto \sin x$	Illustrer la construction à l'aide d'une animation informatique.
Établir des liens entre le vecteur	Représentation de Fresnel d'une	Les valeurs instantanées des

de Fresnel d'une tension ou d'une intensité sinusoïdale de la forme $a \sin(\omega t + \varphi)$ et la courbe représentative de la fonction qui à t associe $a \sin(\omega t + \varphi)$.	grandeur sinusoïdale.	tensions ou intensités électriques sinusoïdales servent de support à l'étude de ces notions.
--	-----------------------	--

Sciences physiques et chimiques

Le programme de sciences physiques et chimiques est commun à l'ensemble des spécialités de BP et s'inscrit dans la continuité de celui des classes préparatoires au CAP en portant sur les mêmes domaines de connaissances : sécurité, électricité, mécanique, chimie, acoustique et thermique. Il présente, pour chacun des domaines, un module de programme précisant :

- le lien avec les activités professionnelles ;
- les capacités et les connaissances exigibles ;
- des **exemples de problématiques professionnelles** « génériques », qui feront l'objet d'une adaptation, en fonction des différentes spécialités de BP, afin de rendre les capacités opérationnelles dans le cadre de situations propres au métier ;
- des **pistes d'approfondissement métier**, s'appuyant notamment sur les modules des programmes de sciences physiques et chimiques de baccalauréat professionnel (B.O. n°2 du 19 février 2009) ou des brevets des métiers d'art (B.O. n°23 du 6 juin 2013), permettant au formateur d'aborder, en fonction des besoins, des notions complémentaires, en relation avec les formateurs du domaine professionnel.

Modules du programme (tableau synoptique)

Domaines de connaissances	Sécurité	Électricité	Mécanique	Chimie	Acoustique	Thermique
Notions et contenus	Sécurité et risques électriques et chimiques.	Tension, intensité, puissance et énergie électriques.	Actions mécaniques, forces, moments, équilibre du solide.	Ions, molécules, réactions chimiques, matières plastiques.	Ondes sonores : production, perception, protection, isolation.	Température, chaleur, transferts d'énergie sous forme thermique, isolation.
Lien avec les activités professionnelles	<i>Prise en compte de la sécurité et des risques liés à l'usage de l'électricité et de produits chimiques.</i>	<i>Utilisation raisonnée et sécurisée des appareils électriques branchés sur le secteur ou en fonctionnement autonome.</i>	<i>Stabilité des objets et édifices, dispositifs de lavages et prise en compte des risques et contraintes liés aux gestes et postures.</i>	<i>Produits et matériaux d'usage professionnel : composition, utilisation raisonnée et sécurisée et principales réactions courantes.</i>	<i>Prise en compte des nuisances sonores en termes de protection et confort pour les usagers.</i>	<i>Prise en compte des échanges thermiques en termes de confort pour les usagers.</i>

Domaine de connaissances	Sécurité
<p><i>Comme pour le CAP, ce module est un module transversal, concernant les notions de sécurité et de risque liés aux usages d'appareils électriques et de produits chimiques. Les contenus de ce module ne doivent cependant pas faire l'objet de cours spécifiques mais doivent être intégrés au traitement de l'ensemble du programme dès lors que l'usage de produits chimiques et l'utilisation d'appareils électriques est nécessaire.</i></p>	

Lien avec les activités professionnelles	Prise en compte de la sécurité et des risques liés à l'usage de l'électricité et de produits chimiques.
---	---

Capacités	Connaissances	Exemples de problématiques professionnelles génériques
Vérifier ou justifier les caractéristiques des dispositifs permettant d'assurer la protection des matériels et des personnes (coupe-circuit, fusible, disjoncteur, disjoncteur différentiel, mise à la terre).	Sécurité et risque électriques.	<p><i>Quels dangers l'usage d'appareils électriques portatifs représentent-ils pour les personnes, pour l'installation ?</i></p> <p><i>Quels dispositifs permettent de protéger les utilisateurs, les appareils, l'installation des dangers de l'électricité ?</i></p>
<p>Identifier et mettre en œuvre les règles et dispositifs de sécurité adéquats lors de l'utilisation des différents produits chimiques.</p> <p>Identifier et appliquer les règles liées au tri sélectif des déchets chimiques.</p>	Sécurité et risque chimiques.	<p><i>Quelles protections individuelles et collectives l'usage de certains produits d'usage professionnel nécessite-t-il ?</i></p> <p><i>Comment trier et gérer les déchets liés à l'usage de produits d'usage professionnel (produits chimiques, matières plastiques,...) ?</i></p>

Domaine de connaissances	Électricité
---------------------------------	--------------------

Lien avec les activités professionnelles	Utilisation raisonnée et sécurisée des appareils électriques branchés sur le secteur ou en fonctionnement autonome.
---	---

Capacités	Connaissances	Exemples de problématiques professionnelles génériques
<p>Identifier les grandeurs, avec leurs unités et symboles, indiquées sur la plaque signalétique d'un appareil électrique.</p> <p>Identifier et distinguer une tension continue, une tension alternative périodique.</p> <p>Mesurer ou calculer les caractéristiques d'une tension continue, d'une tension alternative périodique (valeur maximale, valeur efficace, période, fréquence).</p> <p>Déterminer les caractéristiques courant/tension à l'entrée ou à la sortie de différents dispositifs d'alimentation électrique (batterie, transformateur, chargeur, redresseur, hacheur...)</p>	<p>Tension électrique : grandeurs caractéristiques.</p>	<p>Comment sont alimentés les appareils électriques d'usage professionnel ?</p> <p>Comment vérifier ou prévoir les conditions d'utilisation d'un appareil électrique lors des activités professionnelles ?</p> <p>Quel est le rôle d'un chargeur, d'un transformateur ?</p> <p>Combien d'appareils électriques peut-on brancher simultanément sur une même prise ?</p> <p>Comment évaluer la consommation électrique d'un ou plusieurs appareils électriques ?</p>
<p>Vérifier qu'un câble électrique alimentant plusieurs dipôles d'une même installation est traversé par la somme des intensités appelées par chacun des dipôles.</p> <p>Mesurer ou calculer la puissance dissipée par effet Joule par un dipôle résistif.</p> <p>Mesurer ou calculer l'énergie dissipée ou absorbée par un appareil pendant une durée donnée.</p>	<p>Intensité, résistance, puissance et énergie électriques.</p>	

Pistes d'approfondissement métier

- Transformateur, triphasé, puissance en monophasé - Modules **CME7** (bac pro) et **AM2** (BMA).
- Dispositifs de chauffage électriques - Modules **CME4**, **CME6** (bac pro) et **AM3** (BMA).
- Moteurs – Module **T8** (bac pro).

Domaine de connaissances	Mécanique
---------------------------------	------------------

Lien avec les activités professionnelles	Stabilité des objets et édifices, dispositifs de levages et prise en compte des risques et contraintes liés aux gestes et postures.
---	---

Capacités	Connaissances	Exemples de problématiques professionnelles liées à la spécialité
<p>Déterminer la position du centre de gravité d'un solide simple.</p> <p>Représenter graphiquement une force.</p> <p>Mesurer ou calculer l'intensité d'une action mécanique (poids, tension, forces pressantes).</p> <p>Calculer la pression exercée par un solide sur un support en fonction de la surface de contact.</p> <p>Vérifier qu'un objet est en équilibre si la verticale passant par son centre de gravité coupe la base de sustentation.</p> <p>Vérifier les conditions d'équilibre d'un solide soumis à deux ou trois forces de droites d'action non parallèles.</p>	<p>Actions mécaniques.</p> <p>Forces.</p> <p>Équilibre d'un solide (forces de droites d'action concourantes).</p>	<p>Comment éviter le basculement ou s'assurer de l'équilibre, d'un objet, d'un édifice ?</p> <p>Comment évaluer les contraintes exercées par un objet suspendu ou posé sur un support ?</p> <p>Comment soulever, porter un objet sans risque pour la santé ?</p> <p>Comment soulever, porter plus facilement un objet ?</p> <p>Quels dispositifs permettent de faciliter les activités de levage d'objets lourds ?</p>
<p>Utiliser la relation du moment d'une force, d'un couple de forces par rapport à un axe.</p> <p>Faire l'inventaire des moments qui s'exercent dans un système de levage.</p>	<p>Moment d'une force.</p> <p>Équilibre d'un solide pouvant tourner autour d'un axe.</p>	<p>Comment certains dispositifs de levage fonctionnent-ils ?</p>

<p>Pistes d'approfondissement métier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cinématique - Modules T1 et T2 (bac pro). - Hydrostatique, mécanique des fluides – Modules T5 et T7 (bac pro). - Couple moteur, puissance et énergie mécanique – Module T6 (bac pro). - Oscillations mécaniques - Module T7 (bac pro).

Domaine de	Chimie
-------------------	---------------

connaissances	
----------------------	--

Lien avec les activités professionnelles	Produits et matériaux d'usage professionnel : composition, utilisation raisonnée et sécurisée et principales réactions courantes.
---	---

Capacités	Connaissances	Exemples de problématiques professionnelles liées à la spécialité
<p>Identifier les composants de produits d'usage professionnel à partir des indications figurant sur l'étiquette du produit.</p> <p>Mettre en évidence la présence de certains ions, d'eau ou de dioxyde de carbone en solution.</p> <p>Calculer la concentration massique ou molaire d'une solution.</p> <p>Réaliser une mise en solution ou une dilution et préparer une solution de concentration donnée.</p> <p>Réaliser un dosage, un titrage</p> <p>Mesurer le pH d'une solution ou déterminer le caractère acido-basique d'une solution dont le pH est connu.</p> <p>Identifier différentes matières plastiques, à partir d'échantillons ou d'un protocole d'identification.</p>	<p>Produits et matériaux : composition qualitative et quantitative</p>	<p><i>Comment vérifier, déterminer la composition de produits d'usage professionnel ?</i></p> <p><i>Comment identifier les matières plastiques et en gérer le tri sélectif dans le respect de l'environnement ?</i></p> <p><i>Comment prévoir et anticiper les effets d'une réaction chimique ?</i></p> <p><i>Quelles sont les conditions à respecter pour s'assurer d'une combustion complète ?</i></p> <p><i>Quels sont les facteurs responsables de la dégradation d'un matériau métallique ?</i></p> <p><i>Comment protéger les matériaux contre la corrosion ?</i></p>
<p>Écrire et équilibrer l'équation ou les demi-équations d'une réaction chimique.</p> <p>Identifier les réactifs et produits d'une réaction chimique.</p> <p>Réaliser, exploiter et mettre en évidence l'influence de certains facteurs lors de réactions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - acido-basiques, - d'oxydoréduction, 	<p>Réactions chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - combustible, comburant ; - oxydant, réducteur ; - acide, base. 	

- de combustion.		
------------------	--	--

Pistes d'approfondissement métier

- Corrosion, protection - Modules **T3** (bac pro) et **PM2** (BMA).
- Combustion d'hydrocarbure et dispositifs de chauffage - Modules **CME4** (bac pro) et **AM3** (BMA).
- Réactions acido-basiques et dureté de l'eau – Modules **CME5** (bac pro) et **SE3** (BMA).
- Chimie organique – Modules **HS5** et **HS6** (bac pro).

Domaine de connaissances	Acoustique
---------------------------------	-------------------

Lien avec les activités professionnelles	Prise en compte des nuisances sonores en termes de protection et confort pour les usagers.
---	--

Capacités	Connaissances	Exemples de problématiques professionnelles liées à la spécialité
<p>Produire un son de fréquence ou de niveau sonore donné.</p> <p>Mesurer et calculer certaines grandeurs caractéristiques d'une onde sonore : période, fréquence, niveau sonore.</p> <p>Vérifier la décroissance du niveau sonore en fonction de la distance émetteur-récepteur.</p> <p>Comparer l'atténuation du niveau sonore obtenue avec différents matériaux ou un dispositif anti-bruit.</p> <p>Situer, sur une échelle de niveaux sonores, des sons caractéristiques des activités professionnelles ainsi que les seuils d'audibilité, de dangerosité et de douleur.</p> <p>Exploiter des données relatives aux nuisances</p>	<p>Production, perception, protection, isolation.</p>	<p><i>Quels appareils d'usage professionnel nécessitent le port d'un casque anti-bruit ?</i></p> <p><i>À quelle distance d'une machine-outil en fonctionnement le port d'une protection individuelle anti-bruit est-il nécessaire ?</i></p> <p><i>Quels matériaux utiliser pour isoler un local des nuisances sonores ?</i></p>

sonores pour choisir une protection ou une isolation adaptée.		
---	--	--

Pistes d'approfondissement métier

- Vitesse de propagation d'un son - Module **SL2** (bac pro).

Domaine de connaissances	Thermique
---------------------------------	------------------

Lien avec les activités professionnelles	Prise en compte des échanges thermiques en termes de confort pour les usagers.
---	--

Capacités	Connaissances	Exemples de problématiques professionnelles liées à la spécialité
<p>Relever des températures.</p> <p>Vérifier que pour un même apport d'énergie la variation de température de deux matériaux est différente.</p> <p>Calculer une énergie transférée sous forme thermique.</p> <p>Vérifier que deux corps en contact évoluent vers un état d'équilibre thermique.</p> <p>Différencier les modes de transfert de l'énergie thermiques par conduction, convection et rayonnement.</p> <p>Calculer une résistance thermique.</p> <p>Calculer un flux thermique à travers une paroi.</p>	<p>Température.</p> <p>Transferts d'énergie sous forme thermique.</p> <p>Isolation.</p>	<p><i>Pourquoi certains matériaux paraissent plus ou moins « chaud ou froid » au toucher ?</i></p> <p><i>Dans quelles conditions de température est-il plus difficile de chauffer un local ?</i></p> <p><i>Quelles solutions peuvent être envisagées pour le traitement d'un « pont thermique » ?</i></p> <p><i>Quels matériaux utiliser pour obtenir une isolation thermique optimale ?</i></p>

Pistes d'approfondissement métier (Thermique)

- Économies d'énergie, dispositifs de chauffage - Modules **CME4, CME5 et CME 6** (bac pro) et **AM3** (BMA).

Programme d'enseignement de langues vivantes étrangères

A. Principes et objectifs

Les enseignements de langues vivantes sont une composante essentielle de la formation générale et personnelle des divers publics de la voie professionnelle : ils contribuent, chez les apprentis et adultes concernés, au développement de la citoyenneté et à l'enrichissement du rapport aux autres. Les apprentissages de langues vivantes définis par ce programme sont également ancrés dans la réalité des différents environnements professionnels, au sein desquels la maîtrise des langues vivantes étrangères revêt une importance croissante. Ils préparent ainsi à la mobilité dans un espace européen et international élargi.

Apprentissage des langues vivantes, Cadre européen commun de référence pour les langues et niveaux de compétence

Le *Cadre européen commun de référence pour les langues* (CECRL) offre une base commune de structuration et de référence pour les formations en langues vivantes. Le CECRL pose que toute forme de compétence, si minime soit-elle, est susceptible d'être définie et valorisée. Il en résulte que la finalité de l'apprentissage des langues ne saurait être de s'exprimer comme un natif, mais d'atteindre les niveaux de compétences définis selon la progression suivante :

- niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) pour la fin des cursus menant à la délivrance d'un CAP ;
- niveau B1 (utilisateur indépendant de niveau seuil) pour la fin de la scolarité obligatoire ;
- niveau B1+ (utilisateur indépendant de niveau avancé) pour la fin du cursus menant, en deux ans, à la délivrance d'un brevet professionnel.

Les niveaux d'exigibilité ainsi définis s'appliquent à la langue vivante (LV1).

Compétences de communication

La formation proposée en vue de l'obtention du brevet professionnel est centrée sur des activités de communication qui tiennent compte de la diversité des parcours scolaires et personnels. Cette diversité se reflète dans le caractère souple et modulable des différentes composantes du programme. La langue est utilisée pour effectuer des tâches et mener à bien des projets proches de ceux que l'on peut réaliser dans la vie réelle. Cette démarche donne du sens aux apprentissages en permettant de mieux comprendre l'intérêt et la finalité des étapes conduisant à la réalisation d'une tâche communicative précise.

Cinq modules d'enseignement

Le programme est structuré en cinq modules d'enseignement correspondant aux cinq activités langagières définies par le CECRL : compréhension de l'oral, expression orale en continu, expression orale en interaction, compréhension de l'écrit, expression écrite. Chaque module est présenté sous forme de tableau.

Sous l'intitulé « typologie », la première colonne des tableaux contient, pour chacune des cinq activités langagières, les diverses catégories de messages, documents, textes, etc. auxquels les apprenants peuvent être confrontés ou qu'ils sont amenés à produire dans telle ou telle situation de communication.

La colonne intitulée « tâches élémentaires » détaille le travail concret pouvant être effectué par les apprenants. Ces tâches sont qualifiées d'« élémentaires » car la réalisation d'actions ou projets plus

larges, susceptibles de refléter la complexité des situations et des actes de la vie réelle, implique de combiner différentes activités langagières et d'articuler les unes aux autres lesdites tâches élémentaires¹. Ces dernières sont présentées par ordre croissant de difficulté. Ni limitatif, ni exhaustif, l'inventaire de tâches ainsi proposé n'est pas un catalogue de prescriptions à caractère cumulatif : il a pour fonction d'aider le professeur ou le formateur à élaborer et construire les progressions pédagogiques adaptées aux niveaux et aux besoins de son public.

La colonne intitulée « niveau d'exigibilité » précise le niveau du CECRL dont relève chaque tâche. Afin de tenir compte de la diversité des modes, rythmes et durées des apprentissages linguistiques, l'évaluation des compétences des apprenants dans chacune des cinq activités langagières se traduira par un positionnement individuel, régulièrement actualisé au fil de leur formation : ce positionnement permettra, aux différentes étapes de leur parcours, d'attester l'atteinte de tel ou tel niveau du CECRL dans chacun des cinq modules et ce, quels que soient la durée et le volume horaire de l'enseignement suivi en vue de l'obtention du diplôme.

La colonne « stratégies et entraînement » recense un certain nombre de démarches utiles ou nécessaires aux apprentissages. La nature et le degré de complexité des tâches ou projets à réaliser déterminent, parmi ces diverses stratégies et pratiques d'entraînement, les sélections pertinentes et les meilleures combinaisons.

Les cinq activités langagières devront toutes faire l'objet d'un entraînement dans le cadre des formations mais il conviendra d'accorder à l'expression orale, dans ses deux composantes (tableaux 2.1 et 2.2), une place prioritaire.

B. Les modules d'enseignement

1. Compréhension de l'oral

Typologie de messages oraux (à écouter et à comprendre)	Niveau d'exigibilité			Tâches élémentaires (entrant en composition dans la réalisation de tâches complexes)	Stratégies et entraînement
	A2	B1	B1+		
1. Messages fragmentaires	X	X	X	Comprendre des mots isolés Comprendre des questions	Stratégies : Distinguer, identifier, discriminer les sons Reconnaître le schéma intonatif Distinguer les différents types de discours (injonctif, informatif, etc.)
2. Messages brefs	X	X	X	Comprendre une consigne Comprendre un message dans un lieu public	
	X	X	X	Comprendre un message sur un répondeur téléphonique Comprendre :	

¹ Par exemple, la tâche consistant à répondre à une offre d'emploi requiert l'identification, la sélection et la combinaison de plusieurs des « tâches élémentaires » suivantes :

- identifier les informations pertinentes dans des petites annonces (tableau 3.2., « Écrits brefs », niveau A2 et au-delà) ;
- rédiger un CV (tableau 4.3., « Écrits à forme fixe ou codifiée », niveau B1 et au-delà) ;
- demander un renseignement, une information, un rendez-vous (tableau 2.2.1., « Échanges brefs », niveau A2 et au-delà) ;
- demander ou donner des explications et informations dans le domaine personnel ou professionnel (tableau 2.2.3., « Échanges discursifs à dominante informative ou explicative », niveau A2 et au-delà) ;
- réagir à des objections (tableau 2.2.4., « Échanges à dominante argumentative », niveau B1 et au-delà) ;
- prendre une position et la défendre (tableau 2.2.4., (« Échanges à dominante argumentative », niveau B2).

	X	X	X	- une présentation professionnelle en face-à-face (identité, fonction)	Repérer les éléments clés du message
	X	X	X	- l'objet d'une visite ou d'un appel	Percevoir le ton du message
	X	X	X	- des horaires de travail	Repérer les mots connus
	X	X	X	- un emploi du temps	Repérer les formules ou tournures propres à des annonces publiques
	X	X	X	- un itinéraire	Discerner les différents interlocuteurs dans une conversation
	X	X	X	- une demande de rendez-vous	Identifier les personnes ou personnages (noms et prénoms, informations les concernant)
	X	X	X	- des demandes de renseignements (délais de livraison, de paiement)	Identifier les sentiments
3. Messages factuels organisés	X	X	X	Comprendre une présentation professionnelle organisée : identité, fonction, formation, expérience, capacités	Identifier les intentions de communication
	X	X	X	Comprendre la description d'une tâche professionnelle simple	Repérer les indices extralinguistiques permettant d'anticiper sur le contenu du message (nombre de locuteurs, bruitage, voix des intervenants)
	X	X	X	Comprendre :	Déduire le sens d'un mot inconnu grâce à sa transparence, aux éléments qui le composent, à sa racine, en donnant du sens au(x) préfixe(s), au contexte
	X	X	X	- le planning d'une journée de travail	Mémoriser
	X	X	X	- la présentation d'un organigramme	Percevoir les sons : distinguer les voyelles courtes des longues, les diphtongues
	X	X	X	- la localisation d'un service, d'un bureau	Repérer les accents qui permettent d'identifier les informations privilégiées (mots ou expressions accentués dans un message)
	X	X	X	Comprendre :	Repérer les indices qui permettent de situer l'action dans l'espace et le temps
	X	X	X	- les disponibilités	Découper une phrase en éléments identifiables
	X	X	X	- les prestations offertes	Reconnaître les éléments qui permettent de faire un lien entre les différentes phrases (connecteurs)
	X	X	X	- des délais de livraison	Mettre en cohérence les éléments essentiels d'un document (classer les faits dans l'ordre chronologique, dégager la thèse soutenue et/ou le point de vue des personnes, classer les
	X	X	X	- une commande	
	X	X	X	- une demande de réservation	
	X	X	X	Comprendre une réclamation	
	X	X	X	Comprendre la présentation d'un programme de visite, de voyage, etc. Comprendre le récit d'un fait divers	
4. Messages à dominante informative ou explicative	X	X	X	Comprendre le récit d'un incident	
	X	X	X	Comprendre les caractéristiques d'une ville, d'une région, d'un lieu (lors d'une visite guidée, par exemple)	
	X	X	X	Comprendre les différentes phases d'une recette, d'une réalisation filmée	
		X	X	Comprendre les faits situationnels majeurs d'un événement d'actualité	
		X	X	Comprendre des instructions ou un règlement d'hygiène et de sécurité	
		X	X	Comprendre le règlement intérieur d'un établissement	
		X	X	Comprendre l'exposé des points à l'ordre du jour lors d'une réunion	
		X	X	Comprendre l'historique d'une entreprise (lors d'une visite, par exemple)	
		X	X	Comprendre la description claire et détaillée d'une démarche professionnelle	
		X	X	Comprendre l'essentiel d'une information technique concernant un produit ou un service dans son	

		X	X	domaine de spécialité Comprendre : - un documentaire lié à un aspect culturel et/ou civilisationnel du pays - un documentaire lié à un aspect socioprofessionnel Comprendre le fonctionnement d'une installation technique Comprendre le compte rendu de l'état d'avancement d'un travail ou d'une activité professionnelle en général Comprendre le compte rendu d'une panne ou du dysfonctionnement d'une machine, d'un appareil, d'une installation, etc.	arguments, sélectionner et associer les informations importantes) Repérer les champs lexicaux, les éléments récurrents Anticiper sur le sujet à partir d'éléments déjà connus ou d'éléments non textuels (images, musique) Entraînement : Écouter et reconnaître un élément connu dans des énoncés différents Écouter et distinguer des énoncés similaires ou proches présentant des schémas intonatifs différents Écouter et distinguer des messages différents présentant un schéma intonatif commun Écouter et distinguer des énoncés identiques dits par des locuteurs différents Écouter et distinguer des énoncés identiques dits sur un ton différent Identifier parmi plusieurs transcriptions écrites celle qui correspond exactement à ce qui a été entendu Écouter et choisir entre plusieurs expressions ou phrases celle qui rend exactement compte du message entendu Écouter et attribuer à chaque locuteur des caractéristiques correspondant au message entendu Écouter et attribuer à chaque locuteur les propos qu'il a tenus/qu'il aurait pu tenir Écouter et mettre dans l'ordre les éléments d'un message Écouter et reproduire oralement un message Écouter et reformuler un message Écouter et résumer (en français) un message en langue étrangère Écouter et transcrire un ou
5. Messages à dominante argumentative		X	X	Comprendre une réclamation d'un client ou d'un fournisseur Comprendre des questions ou des informations sur la qualité d'un produit ou d'un service Comprendre des objections émanant d'un collègue ou d'un supérieur hiérarchique Comprendre les arguments et les divergences de points de vue (conversations, échanges, débats, etc.)	

des éléments d'un message.

NB : Certains éléments sont extraits des référentiels de certification des différentes spécialités de brevet professionnel.

2.1. Expression orale en continu

Typologie de messages oraux (à produire)	Niveau d'exigibilité			Tâches élémentaires (entrant en composition dans la réalisation de tâches complexes)	Stratégies et entraînement
	A2	B1	B1+		
1. Messages brefs Information brève Consigne Instruction	X	X	X	Donner un renseignement	Stratégies : Respecter les règles de prononciation (articulation, prosodie, accentuation) Employer le schéma intonatif approprié (déclaratif, exclamatif, interrogatif)
	X	X	X	Exprimer des attentes	
	X	X	X	Laisser un message sur un répondeur	
	X	X	X	Dictier un message	
	X	X	X	Donner une consigne de travail	
	X	X	X	Récapituler une commande	
2. Messages à dominante informative ou explicative Présentation Description Relation d'un fait, d'un événement ou d'une expérience	X	X	X	Se présenter	Utiliser de manière pertinente le lexique connu Utiliser les structures et règles de grammaire connues Utiliser des mots-outils (repères spatio-temporels, connecteurs logiques et chronologiques, etc.) pour structurer le discours imiter un modèle connu ou s'en inspirer Reformuler Recourir à des périphrases et autres « stratégies de contournement » en cas de difficulté d'expression (lexique, grammaire ou syntaxe) Se reprendre, s'auto-corriger Transposer dans la langue cible des savoir-faire acquis en langue française ou dans une autre langue étrangère Adapter son discours à la situation de communication
	X	X	X	Présenter une personne, un objet, un lieu, un projet	
	X	X	X	Décrire son environnement personnel, professionnel	
	X	X	X	Présenter son parcours de formation	
	X	X	X	Raconter un événement, une expérience	
	X	X	X	Décrire un produit, un service	
	X	X	X	Décrire son activité professionnelle	
			X	Présenter son entreprise à partir d'un organigramme	
			X	Expliquer les travaux à réaliser	
			X	Produire une courte synthèse orale	
				Donner un témoignage	
			X	Exposer et expliciter la mise en œuvre et le fonctionnement d'appareils et de matériels	
			X	Faire part d'un dysfonctionnement	
			Rendre compte de l'état d'avancement d'une activité		
3. Messages à dominante argumentative Développement d'un point de vue Exposé Compte rendu	X	X	X	Exprimer une opinion, des idées, des sentiments personnels	Entraînement : Reproduire un énoncé entendu à l'oral Épeler un mot Reconstituer un énoncé Lire à haute voix avec modèle Lire à haute voix sans modèle
	X	X	X	Justifier un choix	
	X	X	X	Expliquer les avantages ou les inconvénients d'un produit, d'une prestation, d'une solution, etc.	
	X	X	X	Exposer des projets	
	X	X	X		

		X	X	personnels, professionnels Rendre compte d'un travail réalisé en groupe/en équipe, d'un travail de recherche, d'un stage, etc.	Reformuler oralement un document lu ou entendu Traduire de manière quasi-simultanée un énoncé bref et simple dit en français S'exprimer à partir d'une trame, de mots-clés Expliquer un mot, une expression, une phrase dans la langue-cible S'exprimer de manière personnelle en s'inspirant d'un modèle, d'un document, d'une situation Décrire une image, un schéma, un objet Indiquer quelques arguments à l'appui d'une demande, d'une explication, d'une proposition S'exprimer de façon spontanée et autonome.
		X	X	Développer un point de vue	
			X	Valoriser un produit ou un service	
			X	Produire un argumentaire thématique ou professionnel	

NB : Certains éléments sont extraits des référentiels de certification des différentes spécialités de brevet professionnel.

2.2. Interaction orale

Typologie d'échanges oraux	Niveau d'exigibilité			Tâches élémentaires (entrant en composition dans la réalisation de tâches complexes)	Stratégies et modalités d'entraînement
	A2	B1	B1+		
1. Échanges brefs	X	X	X	Établir un contact social (civilités, présentations, remerciements) Accueillir (la clientèle) Prendre congé (de la clientèle) Prendre des commandes Demander un renseignement, une information, un rendez-vous	Stratégies : Utiliser une gestuelle adaptée Établir un contact en utilisant des formules de politesse simples
	X	X	X		
	X	X	X		
	X	X	X		
	X	X	X		
2. Échanges discursifs à dominante factuelle	X	X	X	Exprimer ou répondre à : - un accord, un désaccord - une autorisation, une interdiction - une acceptation, un refus Demander ou fournir de l'aide, une confirmation, un éclaircissement S'assurer auprès de son interlocuteur de la compréhension des informations transmises Demander ou fournir une assistance Partager ses idées, besoins, goûts, expériences, compétences	Utiliser les embrayeurs de discours Utiliser des appuis du discours pour maintenir le contact, marquer l'hésitation, la surprise, etc. Respecter les règles de prononciation Utiliser des énoncés déclaratifs, interrogatifs, exclamatifs, injonctifs, etc. Se placer en position de communication au sein du
	X	X	X		
	X	X	X		
	X	X	X		
	X	X	X		
	X	X	X		
		X	X		
		X	X		

		X	X	Exposer des solutions et suggérer ou proposer des modifications à un interlocuteur	groupe
		X	X	Expliquer la mise en service et le fonctionnement d'appareils, matériels, outils, machines, etc.	Utiliser divers registres de langue
		X	X	Proposer et expliquer le lancement d'un travail, d'une prestation, etc.	Mobiliser des énoncés en rapport avec la situation et l'interlocuteur dans une succession d'échanges socialement codés
		X	X	Présenter une offre de prix et des délais	
				Expliquer ou demander : - comment réparer un appareil, un véhicule, etc. - comment organiser un événement, une opération de vente, une réception, un repas, un voyage, un stage, etc.	Modalités d'entraînement : Travailler en binôme ou en groupe
3. Échanges discursifs à dominante informative ou explicative	X X X X X	X X X X X X X X	X X X X X X X	Demander ou donner des descriptions, explications, instructions, informations sur : - des personnes, - des lieux, - des objets, - des faits, - des événements, - des actes, - des documents, - etc. Expliquer des actions ou travaux réalisés ou à réaliser Répondre à des demandes de renseignement provenant de la clientèle ou des partenaires	Improviser à partir d'une trame Interpréter des dialogues Interviewer Répondre à une interview Simuler un entretien (embauche, négociation, etc.) Converser au téléphone Participer à une conversation informelle Prendre part à une négociation sur des biens ou des services
4. Échanges à dominante argumentative		X X	X X	Réagir à des objections Vérifier la compréhension par l'interlocuteur (client, collègue, collaborateur, etc.) d'une réponse, d'une offre Reformuler pour clarifier ou récapituler les échanges Développer des arguments (de vente, par exemple) Argumenter des propositions établies Justifier sa position, réfuter celle de son interlocuteur Prendre une position et la défendre	Réagir face aux particularités d'une situation de communication (difficultés d'expression de l'interlocuteur, blocage, conflits) Relancer le dialogue (par exemple : intervenir en cas d'interruption de la communication).

NB : Certains éléments sont extraits des référentiels de certification des différentes spécialités de brevet professionnel.

3. Compréhension de l'écrit

Typologie d'écrits (à lire et à comprendre)	Niveau d'exigibilité			Tâches élémentaires (entrant en composition dans la réalisation de tâches complexes)	Stratégies et entraînement
	A2	B1	B1+		
1. Écrits fragmentaires	X	X	X	Comprendre des mots ou informations isolés (horaires, annuaires) Comprendre des blocs-phrases Comprendre des énoncés ou signes isolés (signalétique urbaine, panneaux de signalisation, menus, enseignes, titres de journaux, etc.)	Stratégies : Utiliser les indices formels pour identifier la nature d'un document écrit (source, mise en page, présence ou absence d'illustrations, nature de ces illustrations) Repérer la typographie, la ponctuation, les majuscules et autres indices visuels Repérer les expressions en rapport avec des relations sociales courantes Repérer, le cas échéant, des noms propres Identifier la situation de communication Repérer des mots-clés Reconnaître des formes grammaticales (marques de conjugaison, suffixes, préfixes, etc.) Reconnaître les mots-outils (conjonctions, prépositions, etc.)
	X	X	X		
	X	X	X		
2. Écrits brefs	X	X	X	Comprendre des consignes, des instructions Comprendre un message écrit manuscrit sous forme de note, de pense-bête Comprendre le contenu d'un SMS Identifier les informations pertinentes dans des petites annonces Saisir l'essentiel d'un message publicitaire Comprendre un message électronique	
	X	X	X		
	X	X	X		
	X	X	X		
	X	X	X		
	X	X	X		
3. Écrits à forme fixe ou codifiée	X	X	X	Comprendre les informations pertinentes dans une invitation Identifier les éléments pertinents dans un bon de commande Lire et suivre une recette, un mode d'emploi, etc. Comprendre la structure et le contenu d'une lettre à caractère professionnel Comprendre la structure et le contenu d'une lettre de motivation Comprendre la structure et le contenu d'un CV Comprendre l'essentiel d'un document à caractère publicitaire	Percevoir le sens global d'une information à l'aide du titre ou d'autres indices Identifier le lexique connu Percevoir la signification particulière d'un mot en fonction du contexte Déduire le sens d'un élément inconnu à partir du contexte, à partir d'éléments connus Identifier une instruction, une consigne Repérer les étapes d'un récit, d'une explication, d'un raisonnement (articulations temporelles, articulations logiques, mots-outils, etc.) Repérer des codes, des formules, des signes conventionnels propres à certains types d'écrits Cerner les points essentiels
	X	X	X		
	X	X	X		
	X	X	X		
		X	X		
		X	X		
		X	X		
4. Écrits factuels à dominante informative	X	X	X	Trouver sur internet l'information recherchée, dans un menu, une page d'accueil, etc.	

	X	X	X	Trouver les informations pertinentes dans un document (dépliant, catalogue, liste, notice, etc.)	d'un message, les phrases importantes
	X	X	X	Lire et suivre le mode d'emploi d'un appareil d'usage courant, ou lire et suivre la notice/le manuel d'utilisation d'un appareil plus spécialisé	Repérer les récurrences lexicales
		X	X	Comprendre des consignes de sécurité	Repérer les particularités lexicales
5. Écrits à dominante journalistique	X	X	X	Comprendre l'essentiel d'une brève, d'un fait divers	Entraînement :
		X	X	Comprendre l'essentiel d'un article présentant un point de vue (au-delà du factuel)	Discriminer des mots (faussement) proches par leur graphie
		X	X	Comprendre la structure et l'essentiel d'un compte rendu ou d'une critique	Reconnaître un ou des éléments connus dans un texte inconnu
		X	X	Trouver les éléments recherchés et/ou pertinents dans un « blog » ou un forum sur internet	Trouver l'intrus dans une série
		X	X	Trouver l'information recherchée dans un courrier	Trouver deux éléments identiques dans une série
					Choisir entre plusieurs expressions ou phrases celle qui rend exactement compte du message lu
					Proposer un titre rendant compte du message lu
					Reconstituer l'essentiel d'un texte lu (en complétant un texte à trous, en corrigeant un résumé, en remettant dans l'ordre un résumé)
					Reformuler oralement un message lu
					Rendre compte (en français) d'un message lu (en langue étrangère)

NB : Certains éléments sont extraits des référentiels de certification des différentes spécialités de brevet professionnel.

4. Expression écrite

Typologie d'écrits (à produire)	Niveau d'exigibilité			Tâches élémentaires (entrant en composition dans la réalisation de tâches complexes)	Stratégies et entraînement
	A2	B1	B1+		
1. Écrits fragmentaires	X	X	X	Dresser une liste	Stratégies : Utiliser les règles de graphie, de ponctuation, de présentation propres à la langue (écriture manuscrite, traitement de texte) Respecter les règles d'orthographe Utiliser de manière pertinente le lexique connu Utiliser les structures et règles de grammaire connues Utiliser des mots-outils (repères permettant de situer l'action dans l'espace et le temps, connecteurs logiques et chronologiques, etc.) pour structurer le discours Recourir à des périphrases et autres « stratégies de contournement » en cas de difficulté d'expression (lexique, grammaire ou syntaxe) Reformuler Imiter un modèle connu ou s'en inspirer Transposer dans la langue-cible des savoir-faire acquis en langue française ou dans une autre langue étrangère
	X	X	X	Remplir un formulaire	
	X	X	X	Prendre en note les éléments d'un message	
	X	X	X	Prendre une commande	
	X	X	X	Annoter un document	
	X	X	X	Compléter un document par des mots, des expressions (légendes, définitions, etc.)	
2. Écrits brefs	X	X	X	Rédiger une note simple	
	X	X	X	Écrire un message électronique	
3. Écrits à forme fixe ou codifiée	X	X	X	Rédiger un carton d'invitation	
	X	X	X	Rédiger une petite annonce	
	X	X	X	Réaliser une affiche, un panneau	
	X	X	X	Composer une lettre à partir d'éléments standard	
		X	X	Rédiger un CV	
		X	X	Rédiger un courrier simple dans une situation courante	
4. Écrits factuels à dominante informative ou explicative		X	X	Écrire un courrier personnel	
		X	X	Rendre compte par écrit d'un message oral	
		X	X	Produire un compte rendu écrit	
		X	X	Rédiger une série de consignes	
		X	X	Rédiger un mode d'emploi	
			X	Décrire un objet, un lieu, des personnes	
5. Écrits à dominante argumentative			X	Décrire un fonctionnement ou un dysfonctionnement	
			X	Rédiger un texte argumentatif	
			X	Rédiger une publicité, un argumentaire, réaliser un dépliant à usage professionnel	
					Entraînement : Recopier, orthographier correctement et lisiblement une adresse Écrire lisiblement sur un formulaire Utiliser un logiciel de traitement de texte dans la langue étudiée (signes spécifiques, correcteur orthographique) Écrire sous la dictée Compléter un énoncé Remettre dans l'ordre un énoncé Remettre dans l'ordre les phrases ou les éléments d'un texte Modifier un énoncé Rédiger la suite d'un texte, d'un récit, d'une histoire, d'une description, etc. Écrire l'équivalent en langue étrangère d'un énoncé en

	<p>français (production guidée) Décrire une image, un croquis, un schéma, etc. Reformuler par écrit un texte oral (dialogue ou conversation, par exemple) ou écrit Condenser, résumer un texte Enrichir un texte (expansion) en ajoutant par exemple des adjectifs, des adverbes, des compléments, des propositions relatives, etc. Indiquer quelques arguments à l'appui d'une demande, d'une explication, d'une proposition Produire un écrit personnel en s'inspirant d'un modèle, d'un document, d'une situation, etc. Prendre des notes pendant, une présentation, une interview, une discussion, un débat, une réunion, etc.</p>
--	--

NB : Certains éléments sont extraits des référentiels de certification des différentes spécialités de brevet professionnel.

Enseignements primaire et secondaire

Cycle 4

Programme d'enseignement de complément de langues et cultures de l'Antiquité

NOR : MENE1603855A

arrêté du 8-2-2016 - J.O. du 1-3-2016

MENESR - DGESCO MAF 1

Vu code de l'éducation, notamment article D. 311-5 ; arrêté du 19-5-2015 ; avis du CSE du 21-1-2016

Article 1 - Le programme d'enseignement de complément de langues et cultures de l'Antiquité au cycle 4 est fixé conformément à l'annexe du présent arrêté.

Article 2 - L'arrêté du 9 juillet 2009 relatif à l'enseignement de langues et cultures de l'Antiquité au collège est abrogé.

Article 3 - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2016 dans les trois niveaux du cycle 4.

Article 4 - La directrice générale de l'enseignement scolaire est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 8 février 2016

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

Annexe

Programme d'enseignement de complément de langues et cultures de l'Antiquité au cycle 4

Le texte qui suit applique les rectifications orthographiques proposées par le Conseil supérieur de la langue française, approuvées par l'Académie française et publiées par le Journal officiel de la République française le 6 décembre 1990.

Les enseignements relatifs aux langues et cultures de l'Antiquité, en rendant possible la confrontation entre le monde antique et certaines des questions posées par le monde contemporain, aident à mettre celles-ci en perspective. Les cultures de l'Antiquité sont à la fois proches de nous par une tradition culturelle suivie, continuellement réinterprétée au cours de l'Histoire, et véritablement distantes ; se familiariser avec elles permet aux élèves de toutes origines de prendre conscience des écarts, des différences et des emprunts dans le dialogue des cultures. Leur découverte, en obligeant à prendre de la distance pour interpréter des œuvres, des formes d'organisation et des représentations du monde conçues dans des contextes différents de celui dans lequel nous vivons actuellement, contribue à la formation de l'esprit critique.

La découverte du latin qui a fourni le substrat à partir duquel le français s'est constitué au fil des évolutions et des emprunts à d'autres langues, et du grec qui a servi de base au vocabulaire savant, favorise une meilleure compréhension des fonctionnements de la langue française et aide au développement de compétences lexicales et sémantiques. Cette découverte permet aux élèves d'entrer dans une démarche comparatiste entre langues et de prendre conscience, de surcroît à un moment de leur scolarité où ils choisissent une seconde langue vivante étrangère ou régionale, que toutes les langues qu'ils parlent déjà ou qu'ils apprennent au collège ont une longue histoire. L'approche des systèmes linguistiques du latin et du grec, par leur différence avec le français, renouvelle le

regard sur la langue française et en consolide la connaissance. La connaissance des créations littéraires et artistiques et des faits historiques de l'Antiquité, et l'attention portée aux traces qu'ils ont laissées, rendent plus intelligibles les œuvres qui ont puisé leurs références dans des modèles antiques.

L'enseignement des langues et cultures de l'Antiquité commence dès le cycle 3. En français au cours de ce cycle, les élèves ont découvert les bases latines et grecques du vocabulaire français et lu des récits tirés de la mythologie et des œuvres ou des extraits d'œuvres antiques traduites. En histoire, en début de cycle, ils ont observé les traces de civilisations antiques, celtes, gauloises, grecque, romaine, dans leur environnement proche et ont étudié les contacts entre elles, particulièrement entre les Gaules et la civilisation romaine. En classe de sixième, ils ont abordé les récits fondateurs, les croyances et la citoyenneté dans la Méditerranée antique au I^{er} millénaire ; ils ont vu comment les récits mythiques pouvaient être mis en relation avec les découvertes archéologiques, ils ont découvert le monde des cités grecques. Enfin, ils ont eu une première approche de l'histoire romaine en étudiant l'empire romain dans le monde antique.

Au cycle 4, cet enseignement des langues et cultures de l'Antiquité relève de trois dispositifs qui se complètent :

- Il s'inscrit dans le cadre d'enseignements dispensés à tous les élèves, particulièrement le français, à travers la découverte de l'histoire de l'écriture, l'étude du lexique qui fait connaître les éléments de composition issus du latin et du grec et la constitution d'une culture littéraire et artistique qui s'appuie sur des corpus intégrant des œuvres de l'Antiquité.

- Il fait l'objet d'enseignements pratiques interdisciplinaires (EPI), déterminés au sein de chaque établissement, qui proposent des approches des langues et cultures de l'Antiquité faisant converger les apports de différentes disciplines.

- Il est dispensé aux élèves volontaires dans le cadre de l'enseignement de complément langues et cultures de l'Antiquité dont le programme figure ci-après.

Les élèves qui ont fait le choix de cet enseignement de complément acquièrent au cours de leur scolarité en collège une première connaissance des cultures de l'Antiquité qui permet d'en saisir les constituants fondamentaux : langues, histoire, sciences, littérature, arts, croyances, modes de vie. Cette découverte est une incitation à poursuivre l'étude des langues et cultures de l'Antiquité dans la suite de leur scolarité. Elle constitue également un acquis pour ceux d'entre eux qui ne feront pas le choix de poursuivre cette étude mais disposeront, grâce à l'enseignement de complément, d'une représentation des cultures de l'Antiquité et de leur étendue.

Dans l'Antiquité, le dialogue entre les deux cultures, latine et grecque, a été constant. Le contact avec la culture antique conduit aujourd'hui à mettre en regard, chaque fois que possible, ses expressions latine et grecque. Au plan linguistique, l'apprentissage de l'une des deux langues ne devra pas être exclusif d'incursions et d'éclairages en direction de l'autre langue. Au plan culturel, les différents thèmes du programme associent des éléments provenant des deux cultures, afin qu'en particulier la culture grecque soit présente chaque fois que possible.

La connaissance que les élèves acquièrent de l'Antiquité se fonde, d'abord, sur l'étude des textes authentiques, que l'on fait lire en latin et en grec, mais également, de manière cursive, en traduction, ainsi que sur celle des œuvres d'art et des vestiges archéologiques. Elle se nourrit aussi des œuvres que l'Antiquité a inspirées au fil du temps. Écrivains, peintres, sculpteurs, architectes, cinéastes, auteurs de bandes dessinées, philosophes, musiciens etc. ont trouvé en elle une source inépuisable de création et de réflexion. L'étude de ces œuvres offre l'occasion de rapprochements féconds mais aussi d'une réflexion sur l'altérité en amenant à prendre conscience de la diversité des interprétations en fonction des époques et du contexte.

Le professeur élabore librement, à partir de la liste de thèmes proposée ci-après dans la partie « Culture littéraire, historique et artistique », les problématiques de séquences qui visent au développement d'une culture littéraire et artistique et à l'acquisition de compétences de lecture, de compréhension et de traduction des textes antiques prenant appui sur l'étude de la langue. Il organise son projet pédagogique annuel en ayant soin de choisir des thèmes d'étude qui lui permettent d'aborder des aspects diversifiés et complémentaires des cultures de l'Antiquité et d'élaborer une progression dans la connaissance de la langue et des méthodes pour accéder aux textes. Il a soin de varier les lectures et les activités pour ménager l'intérêt des élèves et susciter le plaisir de découvrir et d'apprendre. Le travail exploite toutes les possibilités qu'offre le numérique pour réaliser des visites virtuelles et les élèves poursuivent leur apprentissage de la recherche documentaire sous toutes ses formes. Chaque fois que possible, le professeur a recours aux ressources locales ou accessibles et organise des échanges et des rencontres avec des professionnels et des spécialistes des langues et cultures de l'Antiquité pour nourrir son enseignement.

Compétences travaillées

Acquérir des éléments de culture littéraire, historique et artistique

- Disposer des repères nécessaires pour se construire une représentation de l'étendue historique et de l'ampleur culturelle des civilisations antiques.
- Disposer de connaissances sur des œuvres, des faits, des croyances et des institutions caractéristiques des civilisations antiques ; utiliser à bon escient les ressources permettant d'affiner ces connaissances.
- Repérer l'influence des œuvres antiques ou de l'histoire ancienne dans des productions culturelles de différentes époques ; en tirer parti pour mieux comprendre ces productions culturelles.

Lire, comprendre, traduire, interpréter

- Développer des stratégies pour accéder au sens d'un énoncé simple dans la langue étudiée.
- Repérer et traiter les indices donnant accès au sens d'un texte en mobilisant ses connaissances culturelles et linguistiques.
- Proposer et justifier la traduction d'un passage, à partir de sa propre analyse et/ou de traductions disponibles.
- Mobiliser ses connaissances linguistiques et culturelles pour interpréter un texte.

Comprendre le fonctionnement de la langue

- Comprendre le principe de fonctionnement des langues à déclinaison.
- Connaître les grandes catégories qui structurent la langue étudiée.
- Saisir l'organisation d'un énoncé simple dans la langue étudiée en utilisant les connaissances en morphologie et en syntaxe nécessaires.
- Utiliser les ressources et outils qui permettent de vérifier ou compléter ses connaissances linguistiques.

Culture littéraire, historique et artistique

La liste ci-dessous rassemble des thèmes à partir desquels des problématiques sont élaborées par le professeur. Les thèmes signalés par un astérisque (*) permettent d'aborder à la fois des éléments de la culture latine et de la culture grecque.

Ces thèmes sont regroupés en grands ensembles :

- trois en classes de cinquième et de quatrième : « De la légende à l'histoire », « Vie privée et vie publique », « Le monde méditerranéen antique » ;
- quatre en classe de troisième : « De la république au principat », « L'empire romain », « Vie familiale, sociale et intellectuelle » en latin ; « Du mythe à l'histoire », « La Grèce dans son unité et sa diversité », « Vie familiale, sociale et intellectuelle » en grec ; et un ensemble commun, « Le monde méditerranéen ».

Chaque année, le professeur veille à puiser dans tous les ensembles au programme du niveau concerné ; il opère des choix entre les thèmes, peut en rapprocher certains, sans chercher à les traiter de façon exhaustive.

Certains thèmes se prêtent particulièrement à un travail interdisciplinaire et peuvent donc faire l'objet d'un Enseignement Pratique Interdisciplinaire. Dans ce cas, on veille à la complémentarité entre ce qui est étudié dans le cadre de l'enseignement de complément et ce qui l'est dans le cadre de l'EPI de façon à éviter toute redondance.

Thèmes pour la construction de séquences

Classes de cinquième et quatrième

- **De la légende à l'histoire**

- Les origines de Rome et ses figures héroïques

- La fondation d'une cité :

- . * Les légendes de fondation : Carthage, Marseille, Athènes, Mycènes, Rome...

- . * De Troie au Latium

- . La ville de Rome et son site : urbanisation, influences étrusques

- . les premiers rois de Rome

- Les épisodes célèbres de la Rome royale

- La république : histoire et institutions

- La naissance de la république, les épisodes célèbres des premiers siècles de la république

- Patriciens et plébéiens ; le clientélisme

- * Assemblées, délibérations et votes dans le monde antique

- Les grandes figures politiques de la République

- **Vie privée et vie publique**

- Famille, filiation, place des femmes, âges de la vie

- L'habitat

- La vie quotidienne

- Les sentiments et leur expression

- * Maîtres et esclaves dans l'Antiquité

- * Éducation et formation dans l'Antiquité ; maîtres, rhéteurs...

- * La religion romaine, divinités, rites et fêtes ; figures grecques et figures romaines de divinités

- * Théâtre, jeux et loisirs publics

- **Le monde méditerranéen antique**

- Carthage et les guerres puniques

- * Alliances et conflits entre cités dans le monde antique

- * Puissances terrestres et puissances maritimes dans le monde antique

Classe de troisième

Latin

- **De la république au principat**

- Les crises et la fin de la République

- La naissance du principat, Auguste

- **L'empire romain**

- L'impérialisme romain : l'armée romaine et les guerres de conquêtes

- La Paix romaine, la romanisation de l'empire

- Figures d'empereurs

Grec

- **Du mythe à l'histoire**

- L'époque minoenne

- L'époque mycénienne

- Athènes : mythes fondateurs ; de la tyrannie à la démocratie

- **La Grèce dans son unité et sa diversité**

- Les espaces de partage culturel : jeux, théâtre, fêtes

- Deux modèles de cité, Athènes et Sparte

- Unités et conflits ; des guerres médiques à la guerre du Péloponnèse

- D'Alexandre à l'époque hellénistique

▪ **Vie familiale, sociale et intellectuelle**

- La vie à la ville et la vie à la campagne
- * Citoyens, non citoyens
- * Polythéisme et monothéismes
- * Rome et les provinces (Sicile, la Gaule...)

▪ **Vie familiale, sociale et intellectuelle**

- L'architecture palatiale et domestique
- Les classes sociales
- La vie quotidienne
- Cultes et pratiques religieuses, les sanctuaires
- Grandes figures de la Grèce ancienne et leur influence : Socrate, Périclès, Démosthène

▪ **Le monde méditerranéen**

- * Rome et la Grèce : échanges et influences
- * Les pratiques de l'argumentation dans la Grèce et la Rome antiques
- * La transmission culturelle, de la Grèce à Rome ; de l'Antiquité au Moyen Âge et à la Renaissance

Certains thèmes peuvent être étudiés en articulation avec des questionnements au programme en français au cycle 4, par exemple « Les origines de Rome et ses figures héroïques » et « Héros/héroïnes et héroïsme » en classe de cinquième, « Vie privée et vie publique : les sentiments et leur expression » et « Dire l'amour » en quatrième, ou encore « Citoyens, non citoyens » ou « De la République au principat » avec « Agir dans la cité : individu et pouvoir » en troisième. Le professeur ménage ainsi des rapprochements féconds entre les langues et cultures de l'Antiquité et le cours de français.

Les thèmes concernant la vie privée et la vie publique se prêtent particulièrement à des mises en relation avec le programme de l'enseignement moral et civique.

L'enseignement des langues et cultures de l'Antiquité contribue à la formation des élèves en histoire des arts, enseignement transversal et pluridisciplinaire, particulièrement à travers l'exploration de la thématique « Arts et société à l'époque antique et au haut Moyen Âge ».

Enfin, le programme du cycle 4 fournit de nombreuses pistes de croisements interdisciplinaires qui peuvent enrichir et prolonger les thèmes au programme de l'enseignement de complément pour les EPI langues et cultures de l'Antiquité (cf. liste en annexe) et permettre ainsi un travail convergent avec l'ensemble des disciplines, qu'elles relèvent des humanités littéraires comme des sciences. Ces EPI sont notamment l'occasion de travailler sur des questions lexicales, comme l'apport des langues anciennes dans la constitution du lexique français.

Lecture, compréhension, traduction

Tout au long du cycle, les élèves fréquentent régulièrement des textes authentiques variés, littéraires ou non, appartenant à des époques et des genres différents.

On développe la pratique de la lecture-compréhension pour les habituer, comme en cours de français ou de langues vivantes, à exprimer des hypothèses de lecture traduisant un premier niveau de compréhension du texte. Pour ce faire, en les faisant interagir, on les habitue à repérer dans le texte latin ou grec des éléments signifiants, à les mettre en relation les uns avec les autres, sans avoir recours ni à la traduction ni au dictionnaire. L'enseignement méthodique et explicite de la compréhension en langues anciennes vise à construire des lecteurs autonomes, capables d'entrer, sans appréhension, dans un texte étranger et d'y accéder. La lecture oralisée est un exercice important du cours de langues anciennes. La capacité à mettre en voix un texte ancien est un des indices de la compréhension de celui-ci.

La traduction est une activité qu'il convient de pratiquer en mettant en œuvre des démarches variées et en proposant des dispositifs diversifiés. Elle est un exercice essentiel du cours de langue ancienne, tout particulièrement en classe de 3e. Au fur et à mesure du cycle, les élèves prennent conscience du fait que la traduction est une activité qui requiert des opérations nombreuses, comporte différentes étapes et fait appel à des compétences multiples. C'est pourquoi cette activité implique un apprentissage spécifique, régulier et progressif tout au long du cycle.

Elle permet de développer la capacité des élèves à comprendre et à interpréter, à faire des choix raisonnés et à approfondir le travail sur la langue source (le latin, le grec) mais aussi la réflexion sur la langue cible (le français). Elle est l'occasion de faire sentir aux élèves que les langues ne sont pas superposables et de proposer, par conséquent, une approche problématisée de la syntaxe et du lexique.

Les élèves doivent en fin de cycle être capables de traduire individuellement et de façon aboutie un texte authentique court et accessible. Des exercices d'entraînement d'utilisation des dictionnaires latin-français ou grec-français accompagnent ce travail.

Le commentaire est pratiqué dès la première approche du texte puis à travers les activités de compréhension et de traduction. Les rapprochements avec d'autres textes ou documents sont également des aides pour la compréhension.

Attendus de fin de cycle

En latin

- Lire oralement un texte latin.
- Repérer des indices signifiants pour émettre des hypothèses de lecture et interpréter un texte.
- Comprendre globalement un texte authentique simple.
- Traduire individuellement et de façon aboutie un texte authentique court et accessible.
- Situer les textes littéraires dans leur contexte historique et culturel.
- Interpréter des textes littéraires en fondant son interprétation sur quelques outils d'analyse simples.

En grec

- Lire oralement un texte écrit en grec.
- Savoir rechercher un mot dans un dictionnaire de grec.
- Repérer des indices signifiants pour émettre des hypothèses de lecture portant sur un énoncé court et accessible.
- Traduire des phrases simples.

Connaissances et compétences associées	Exemples de situations, d'activités et de ressources pour l'élève

<p>Lire à haute voix un texte latin ou grec</p> <p>Utiliser une traduction pour repérer et comprendre des éléments du texte en langue ancienne</p> <p>Extraire des informations de supports variés (textes en langue ancienne, textes en langue française, textes traduits, documents iconographiques...) en vue de construire du sens, interpréter, problématiser</p> <p>Repérer différents types d'indices signifiants pour émettre des hypothèses de lecture Identifier un réseau lexical dans un texte Mobiliser des connaissances linguistiques permettant de construire une compréhension du texte Construire sa compréhension du texte en tenant compte des indices repérés collectivement</p> <p>Se repérer dans le dictionnaire latin-français/grec-français</p> <p>Revenir sur sa traduction en tenant compte des annotations du professeur</p> <p>Proposer une traduction aboutie en étant capable de justifier ses choix</p> <p>Savoir rattacher le contenu d'un texte à ses connaissances historiques ou culturelles</p> <p>Mobiliser ses connaissances linguistiques et culturelles en vue d'interpréter un texte en langue ancienne.</p>	<p>Exercices pour mémoriser l'alphabet grec Exercices d'entraînement à la lecture orale en utilisant, notamment, les outils numériques</p> <p>Analyse propédeutique de corpus de textes et/ou d'images pour faciliter l'entrée dans le texte d'étude en langue ancienne</p> <p>Exercices de comparaison de traductions incluant les « belles infidèles » : - pour prendre conscience de la variété des possibles et de leur inégale valeur ; - pour réfléchir aux effets recherchés ; - pour mieux appréhender les subtilités du texte en langue ancienne et celles de la langue française ; - pour rendre plus conscient le rapport des élèves à la langue française ; - pour aider les élèves à devenir des traducteurs et leur apprendre à réfléchir sur leurs choix.</p> <p>Lecture-compréhension collective d'un texte en langue ancienne vidéoprojeté de manière à annoter le support au fur et à mesure du repérage des indices Traductions mot à mot de passages ciblés</p> <p>Élaboration de fiches méthodologiques d'utilisation du dictionnaire Exercices d'entraînement à l'utilisation des dictionnaires papier et numériques : pour retrouver un verbe, un nom, un adjectif pour avoir une lecture informée et orientée Exercices collectifs de traduction, en classe entière et en atelier, avec débats sur les choix opérés Réalisation d'un court-métrage en langue ancienne avec sous-titrage en français Doublage en latin d'un extrait de film Traduction annotée d'un texte latin ou grec présenté avec traduction(s) pour justifier des choix opérés</p>
---	--

Étude de la langue

L'étude de la langue au collège a pour finalité de permettre aux élèves de lire, comprendre, traduire de courts passages et de réfléchir sur la langue. C'est par le recours aux textes littéraires mais également à d'autres supports (épigraphie, numismatique, sentences, textes scientifiques...), dont la difficulté est progressive tout au long du cycle 4, que l'on fait étudier la langue. Chaque texte fait l'objet d'apprentissages lexicaux, morphologiques et syntaxiques, en préparation, en accompagnement ou en prolongement de la lecture.

La découverte et la compréhension des mécanismes de la langue, abordés comme des systèmes cohérents, sont facilitées par l'observation réfléchie des deux langues, latine et française, grecque et française, et par l'emploi raisonné de la traduction. Pour ce faire, on présente les textes de façon extrêmement variée en fonction des objectifs d'apprentissage recherchés.

Le lexique fait l'objet d'un apprentissage raisonné et en contexte, qui donne la priorité aux mots les plus fréquents. La mémorisation est facilitée en travaillant par champs lexicaux ou par classe morphologique.

De manière à donner davantage de sens à l'apprentissage, on contextualise l'histoire des langues et des alphabets, on fait découvrir leurs origines et leur devenir, en français et dans d'autres langues européennes.

On distingue plusieurs modalités pour acquérir des connaissances sur la langue :

- la mention « observer et comprendre » dans le tableau ci-dessous indique qu'il s'agit pour l'élève de repérer des régularités, d'analyser des formes ou des structures afin de comprendre comment elles sont composées ou comment elles s'articulent entre elles.

- la mention « mémoriser et réinvestir » renvoie à une phase d'apprentissage qui doit aboutir à une maîtrise des formes ou structures étudiées permettant à l'élève de les identifier directement dans les textes lus.

En recourant adroitement à ces deux modalités et en fournissant des aides appropriées, il est possible de mettre les élèves en contact avec des textes authentiques mettant en œuvre des procédés linguistiques plus divers que ceux que proposent des textes fabriqués pour les besoins de l'enseignement, dont l'usage ponctuel peut néanmoins être utile aux apprentissages.

Attendus de fin de cycle

- Comprendre et maîtriser les principes d'une langue à déclinaison.

- Savoir repérer et analyser en contexte l'emploi d'unités lexicales.

- Connaître les éléments fondamentaux du système verbal.

- Repérer les éléments constitutifs d'une phrase complexe .

- Savoir mobiliser des compétences d'intercompréhension des langues :

. circuler entre les textes : passer d'un texte en langue latine ou grecque à un texte traduit, passer d'un texte traduit à un texte en langue latine ou grecque ;

. circuler entre les systèmes de langue : établir des correspondances entre le système linguistique français et les systèmes des langues anciennes. À partir de celles-ci, ménager des ouvertures vers les systèmes linguistiques des autres langues étudiées par les élèves.

	Connaissances et compétences associées	Exemples de situations, d'activités et de ressources pour l'élève
5e/4e	<p>Phonétique (latin et grec)</p> <p>Connaître la prononciation du latin Connaître l'alphabet grec et sa prononciation</p> <p>Morphosyntaxe (latin et grec)</p> <p>Comprendre le fonctionnement d'une langue à déclinaison</p> <ul style="list-style-type: none"> - connaître les cas et les fonctions - utiliser ses connaissances de la morphologie nominale pour accéder au sens des textes <p>Morphologie nominale du latin</p> <p>Observer et comprendre la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des trois premières déclinaisons - des adjectifs de première et seconde classe - des degrés de l'adjectif - des pronoms et adjectifs pronominaux <i>is, ea, id ; hic, ille, iste ; idem ; ipse</i> - des pronoms personnels et adjectifs possessifs <p>Morphologie verbale du latin</p>	<p>Activités d'observation réfléchie de la langue (repérage, comparaison, analyse, classement...) à partir de textes présentés de manière variée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec ou sans traduction, - partiellement traduits, - accompagnés de différentes traductions, - texte latin ou grec dont on a ôté des éléments pour les faire récrire en fonction de la traduction proposée en regard, etc.

	<p>Comprendre la formation des formes verbales en distinguant radical, marques de mode-temps et marques de personne pour les modes personnels et en observant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les marques de personne de l'indicatif actif et de l'impératif présent actif - le recours à deux bases, celle de l'infinitum et celle du perfectum, pour former les temps de l'indicatif - les formes du verbe <i>sum</i> et de ses composés à tous les temps de l'indicatif - les formes des verbes <i>eo, fio, fero</i> <p>Observer et comprendre l'opposition entre infinitum et perfectum du point de vue morphologique (temps primitifs) et syntaxique (valeur des temps)</p>	<p>Mémoriser et réinvestir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les temps primitifs de verbes latins de grande fréquence - la conjugaison de <i>sum</i> et de ses composés à tous les temps de l'indicatif - l'indicatif actif des conjugaisons régulières 	<p>Activités d'observation réfléchie de la langue à partir d'expressions latines contenues dans le français (<i>curriculum vitae, casus belli, post meridiem, agenda...</i>).</p> <p>Exercices de constructions de phrases latines ou grecques en utilisant une carte heuristique.</p> <p>Exercices de thème sous toutes ses formes (écriture de bulles de BD, de sous-titrage de films, en écrivant « à la manière de... »...).</p> <p>Exercices d'entraînement, écrits et oraux, individuels et collectifs, facilitant l'appropriation et la mémorisation des formes et des notions.</p> <p>Emploi d'outils numériques, tels que les cartes heuristiques. Recours aux affichages et aux outils personnalisés (type « sous-mains »).</p>
Syntaxe du latin			
	<p>Identifier les groupes syntaxiques, leurs constituants et leur fonction</p> <p>Distinguer phrase simple et phrase complexe</p> <p>Identifier les constituants de la phrase complexe</p> <p>Observer et comprendre la construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de l'ablatif absolu ; - de la subordonnée infinitive ; - des subordonnées causales et temporelles à l'indicatif. 	<p>Observer, comprendre, mémoriser et réinvestir la construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des compléments de lieu, temps, moyen, manière, cause, accompagnement (principes généraux) 	
Lexique et sémantique			
	<p>Mettre en réseaux les mots par champ sémantique et par famille lexicale ; regrouper des mots par famille morphologique</p> <p>Observer le sens des préverbes et rapprocher entre eux des verbes présentant les mêmes préverbes ou formés avec les mêmes radicaux</p> <p>Repérer la synonymie et la polysémie</p> <p>Observer les variations sémantiques des verbes en fonction de leur construction</p>		
Les outils et méthodes pour comprendre et pour apprendre			
	<p>Savoir utiliser manuels, classeurs, dictionnaires, lexiques comme des outils</p>		
<p>3e latin</p>	<p>Morphologie nominale</p>		

	Observer et comprendre - les quatrième et cinquième déclinaisons - la déclinaison des noms de nombre	Observer, comprendre, mémoriser et réinvestir : - la déclinaison du pronom relatif - la déclinaison du pronom personnel réfléchi de troisième personne - la déclinaison des pronoms-adjectifs indéfinis - les formes du degré de l'adverbe	
	Morphologie verbale		
	Observer et comprendre : - la formation du gérondif et de l'adjectif verbal - les marques du passif et la formation du passif et du déponent	Observer, comprendre, mémoriser et réinvestir : - le subjonctif présent, imparfait et plus-que-parfait à l'actif - la conjugaison des verbes <i>eo, fio, fero, volo, nolo, malo</i> - l'indicatif passif et déponent (3° personne du singulier et du pluriel)	
	Syntaxe		
	Observer et comprendre : - la construction des propositions relatives - les principes essentiels concernant la construction et le sens des propositions indépendantes ou subordonnées au subjonctif permettant d'exprimer : - la défense, la condition, le souhait - le temps, la cause, le but, la conséquence	Observer, comprendre, mémoriser et réinvestir : - la construction de l'ablatif absolu Observer, comprendre et mémoriser les principales particules de liaison	
	Lexique et sémantique		
	Poursuite du travail engagé en classes de 5e-4e		
3e grec	Phonétique		
	Connaitre l'alphabet grec : écriture, valeur phonétique des lettres, esprits, accents		
	Morphologie nominale		
	Observer et comprendre le système casuel	Observer, comprendre, mémoriser et réinvestir : - La déclinaison de l'article - Les première et deuxième déclinaisons des noms - Les adjectifs de la première classe - Les démonstratifs οὗτος, ὅδε, ἐκεῖνος	
	Morphologie verbale		
	Observer et comprendre : - la formation du présent, de l'imparfait, du futur sigmatique, de l'aoriste sigmatique des verbes en - ω à l'actif. - la formation du participe présent et aoriste actif et moyen-passif	Observer, comprendre, mémoriser et réinvestir : - la conjugaison à l'actif des verbes en - ω non contractes à l'indicatif présent et imparfait - la conjugaison du verbe εἶμι à l'indicatif et à l'infinitif présent - l'infinitif présent, futur, aoriste des verbes en - ω non contractes	

Syntaxe	Observer, comprendre, mémoriser et réinvestir : - La construction des compléments circonstanciels (principes généraux) pour exprimer : le lieu, le temps, le moyen, la cause, la manière, l'accompagnement - la construction du génitif absolu - La valeur des temps verbaux (valeur temporelle, valeur aspectuelle) - Les propositions subordonnées introduites par ὅτι et ὡς - Les principales particules et leur valeur
Lexique et sémantique	Mettre en réseaux les mots par champ sémantique et par famille lexicale ; regrouper des mots par famille morphologique Observer le sens des préverbes et rapprocher entre eux des verbes présentant les mêmes préverbes ou formés avec les mêmes radicaux

Rappel des pistes pour la thématique « Langues et cultures de l'Antiquité » des EPI présentes dans le volet 3 du programme du cycle des approfondissements (cycle 4)

Partie « Français »

- 5e : Recherches sur l'utilisation du latin au Moyen Âge. Les évolutions de la langue française.
- 5e, 4e : Décryptage de textes latins du Moyen Âge au XVIIIe siècle (religion, sciences et philosophie).
- 5e, 4e : Chasse aux expressions latines ou grecques encore utilisées aujourd'hui ; fabrication d'un glossaire illustré.
- 3e : Travail autour des mythes, et leur rôle dans la littérature du XVIe au XXIe siècle (réécritures des tragédies grecques, poésie lyrique, romans).

Partie « Langues vivantes et régionales »

- En lien avec les langues et cultures de l'Antiquité, le français, une autre langue vivante étrangère ou régionale

Les langues, quelques différences et convergences, comparer les systèmes linguistiques dont le français et les langues anciennes, réfléchir sur la production du vocabulaire et le sens des mots, aborder l'histoire des langues. Construire des stratégies d'apprentissage communes aux diverses langues étudiées.

- En lien avec les langues et culture de l'Antiquité, le français, l'histoire et la géographie, l'histoire des arts

Mythes, croyances, héros... Explorer les récits, les œuvres artistiques, le patrimoine archéologique. S'appuyer sur les thématiques culturelles communes aux langues pour aider à comprendre le monde.

Partie « Histoire »

- *Importance des documents latins et grecs du Moyen Âge : étude de chroniques.* Comprendre en quoi le latin et le grec sont liés à l'identité européenne.

Thème 1 de la classe de 5e, « Chrétientés et islam (VIe-XIIIe siècles), des mondes en contact : Byzance et l'Europe carolingienne ».

En lien avec les langues anciennes ; contribution au parcours d'éducation artistique et culturelle.

Partie « Éducation physique et sportive »

- Sport et Antiquité: L'Olympisme - Des jeux olympiques aux pratiques d'aujourd'hui

En lien avec les langues de l'antiquité, l'histoire

Partie « Physique-chimie »

- En lien avec les langues de l'Antiquité, l'histoire, les mathématiques, la technologie.

Histoire des représentations de l'Univers : les savants de l'école d'Alexandrie (Eratosthène et la mesure de la circonférence de la Terre, Hipparque et la théorie des mouvements de la Lune et du Soleil, Ptolémée et le géocentrisme, Aristote et la rotondité de la Terre...) ; les instruments de mesure (astrolabe, sphère armillaire...).

- En lien avec les langues de l'Antiquité, l'histoire, les mathématiques, la technologie.

Sciences et Antiquité : héritage de la Grèce antique dans la construction de la science.

Partie « Mathématiques »

- En lien avec les langues anciennes, l'histoire, les sciences.

Questions de sciences dans l'Antiquité : mesure de la circonférence de la Terre par Eratosthène ; racines carrées ; Thalès, Pythagore ; fractions égyptiennes ; différents systèmes et formes de numération.

Enseignements primaire et secondaire

Baccalauréat technologique, série STHR

Programme des enseignements des classes de première et terminale

NOR : MENE1604565A

arrêté du 15-2-2016 - J.O. du 1-3-2016

MENESR - DGESCO MAF 1

Vu code de l'éducation, notamment article D. 336-3 ; décret n° 2015-270 du 11-3-2015 ; arrêté du 11-3-2015 ; avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » du 19-1-2016 ; avis du CSE du 21-1-2016

Article 1 - Le programme des enseignements des classes de première et terminale conduisant au baccalauréat technologique série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) est fixé conformément aux annexes du présent arrêté.

Article 2 - I. - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2016 pour la classe de première et à compter de la rentrée scolaire 2017 pour la classe terminale.

II. - À l'entrée en vigueur du présent arrêté dans les conditions prévues au I, toutes les dispositions contraires au présent arrêté sont abrogées, notamment les dispositions relatives aux classes de première et terminale de l'arrêté du 14 février 1992 portant création du baccalauréat technologique hôtellerie issu de la transformation du brevet de technicien hôtellerie, mentions cuisine, restaurant, hébergement, ainsi que portant sur l'organisation, les horaires et les programmes des enseignements dispensés dans les classes de première et terminale conduisant à ce baccalauréat technologique.

Article 3 - Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 15 février 2016

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

Annexe 1

☞ Mathématiques

Annexe 2

Français

Le programme de français est le programme fixé par l'arrêté du 8 février 2011 fixant le programme de français en classe de première des séries technologiques.

Annexe 3

☞ Histoire-géographie

Annexe 4

Philosophie

Le programme de philosophie est le programme fixé par l'[arrêté du 26 juillet 2005](#) fixant le programme de l'enseignement de la philosophie en classes terminales des séries technologiques : sciences et technologies de la gestion, sciences et technologies industrielles, sciences et technologies de laboratoire, sciences médico-sociales, hôtellerie.

Annexe 5

↳ Langues vivantes

Annexe 6

Éducation physique et sportive

Le programme d'éducation physique et sportive est le programme fixé par l'[arrêté du 8 avril 2010](#) fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive pour les lycées d'enseignement général et technologique.

Annexe 7

Enseignement moral et civique

Le programme d'enseignement moral et civique est le programme fixé par l'[arrêté du 12 juin 2015](#) fixant le programme d'enseignement moral et civique pour les classes de seconde, première et terminale de la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration.

Annexe 8

↳ Économie et gestion hôtelière

Annexe 9

↳ Sciences et technologies des services

Annexe 10

↳ Sciences et technologies culinaires

Annexe 11

↳ Enseignement scientifique alimentation - environnement

Annexe 1

Programme de mathématiques des classes de première et terminale – série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

L'enseignement des mathématiques au collège et au lycée a pour but de donner à chaque élève la culture mathématique indispensable pour sa vie de citoyen et les bases nécessaires à son projet de poursuite d'études.

Les classes de première et terminale de la série STHR permettent l'acquisition d'un bagage mathématique qui favorise une adaptation aux différents cursus accessibles aux élèves, en développant leur sens critique vis-à-vis des informations chiffrées et leur capacité à mobiliser des notions mathématiques appropriées au traitement de situations en lien avec le contexte technologique de la série.

Objectif général

Outre l'apport de nouvelles connaissances, le programme vise le développement de compétences transversales (autonomie, prise d'initiative, adaptabilité, créativité, rigueur...) et de compétences spécifiques aux mathématiques, explicitées ci-dessous :

Chercher : analyser un problème, extraire, organiser et traiter l'information utile, observer, s'engager dans une démarche, expérimenter en utilisant éventuellement des outils logiciels, chercher des exemples ou des contre-exemples, simplifier ou particulariser une situation, reformuler un problème, émettre une conjecture, valider, corriger une démarche.

Modéliser : traduire en langage mathématique une situation réelle, utiliser, comprendre, élaborer une simulation numérique ou géométrique prenant appui sur la modélisation et utilisant un logiciel, valider ou invalider un modèle.

Représenter : choisir un cadre (numérique, algébrique, géométrique...) adapté pour traiter un problème ou pour représenter un objet mathématique, passer d'un mode de représentation à un autre, changer de registre.

Calculer : effectuer un calcul automatisable à la main ou à l'aide d'un instrument (calculatrice, logiciel), mettre en œuvre des algorithmes simples, exercer l'intelligence du calcul, contrôler les calculs (au moyen d'ordres de grandeur, de considérations de signe ou d'encadrement).

Raisonner : utiliser les notions de la logique élémentaire (conditions nécessaires ou suffisantes, équivalences, connecteurs) pour bâtir un raisonnement, différencier le statut des énoncés mis en jeu, utiliser différents types de raisonnement, effectuer des inférences (inductives, déductives) pour obtenir de nouveaux résultats, conduire une démonstration, confirmer ou infirmer une conjecture, prendre une décision.

Communiquer : opérer la conversion entre le langage naturel et le langage symbolique formel, développer une argumentation mathématique correcte à l'écrit ou à l'oral, critiquer une démarche ou un résultat. S'exprimer avec clarté et précision à l'oral et à l'écrit.

Le programme de mathématiques des classes de première et terminale de la série STHR a donc pour fonction :

- de conforter l'acquisition par chaque élève de la culture mathématique nécessaire à la vie en société et à la compréhension du monde, en s'appuyant lorsque cela est possible sur les spécificités technologiques de la série ;
- d'assurer et de consolider les bases de mathématiques nécessaires à la poursuite d'études ;
- d'aider l'élève à construire son parcours de formation.

Pour chaque partie du programme, les capacités attendues sont clairement identifiées et l'accent doit être mis sur les types de problèmes que les élèves auront à résoudre. L'acquisition de techniques est indispensable, mais doit être au service de la pratique du raisonnement qui est la base de l'activité mathématique. Il faut, en effet, que chaque élève, quels que soient ses projets, puisse faire l'expérience personnelle de l'efficacité des concepts mathématiques et de la simplification que permet la maîtrise de l'abstraction. Cependant, l'introduction des nouveaux savoirs et savoir-faire ne doit pas se faire au détriment des connaissances et compétences déjà construites dans les classes précédentes. Le choix d'une méthode de résolution adaptée (et non l'utilisation systématique du dernier outil présenté) est une étape essentielle de la démarche mathématique.

Dans la mesure du possible, les problèmes posés s'inspirent de situations liées à la vie courante ou à d'autres disciplines. Des situations relevant du secteur de l'hôtellerie restauration seront, lorsque cela

est possible, privilégiées. Les questions gagnent à s'exprimer de façon simple et concise et laisser dans leur résolution une place à l'autonomie et à l'initiative des élèves.

Raisonnement et langage mathématiques

Comme en classe de seconde, les capacités d'argumentation et de logique font partie intégrante des exigences des classes de première et de terminale.

Les concepts et méthodes relevant de la logique mathématique n'ont pas vocation à faire l'objet de cours spécifiques mais prennent naturellement leur place dans tous les thèmes du programme. De même, le vocabulaire et les notations mathématiques ne doivent pas être fixés d'emblée ni faire l'objet de séquences spécifiques mais pourront être introduits au cours du traitement d'une question en fonction de leur utilité. Comme les éléments de logique mathématique, les notations et le vocabulaire mathématiques sont à considérer comme des conquêtes de l'enseignement et non comme des points de départ. Pour autant, ils font pleinement partie du programme : les objectifs figurent, avec ceux de la logique, à la fin du programme. L'utilisation d'exemples issus du champ technologique ou du vécu des élèves pourra permettre d'introduire et illustrer ces différents concepts.

Utilisation d'outils logiciels

L'utilisation d'outils de visualisation et de représentation (calculatrice - programmable, avec écran graphique, comportant les fonctions statistiques à deux variables et l'accès aux lois de probabilité du programme de la série STHR - ou ordinateur), de logiciels de calcul (numérique ou formel), de simulation, de programmation, développe la possibilité d'expérimenter, ouvre largement la dialectique entre l'observation et la démonstration. Cela change profondément la nature de l'enseignement des mathématiques.

L'utilisation régulière de ces outils peut intervenir en particulier selon trois modalités :

- par le professeur, en classe, avec un dispositif de visualisation collective adapté ;
- par les élèves, lors de la mise en œuvre de la démarche d'investigation en classe ou lors d'évaluations ;
- dans le cadre du travail personnel des élèves hors du temps de classe (par exemple au CDI ou à un autre point d'accès au réseau local).

Il importe que l'élève trouve et utilise l'outil le plus adapté à la situation proposée.

Organisation du programme des classes de première et terminale :

Le programme est divisé en quatre thèmes :

- Information chiffrée ;
- Suites et fonctions ;
- Statistique et probabilités ;
- Optimisation linéaire et graphes.

Les capacités attendues dans le domaine de l'algorithmique d'une part, et du raisonnement d'autre part, sont transversales et doivent être développées à l'intérieur de chacun des quatre thèmes.

Des activités possibles, de type algorithmique, sont signalées dans les différentes parties du programme et repérées par le symbole \diamond . Toutefois, les exigences doivent rester modestes et conformes à l'esprit de la filière.

Dans chaque thème, des exemples de supports interdisciplinaires sont repérés par le symbole \Leftarrow dans la colonne « mise en œuvre ». Des liens peuvent notamment être faits avec l'enseignement scientifique alimentation-environnement [ESAE], l'Économie et la gestion hôtelière [EGH], les Sciences et technologies du service [STS] et les Sciences et technologies culinaires [STC].

Le programme n'est pas un plan de cours et ne contient pas de préconisations pédagogiques. Il fixe les objectifs à atteindre en termes de capacités et pour cela indique les types de problèmes que les élèves doivent savoir résoudre à la fin de la classe de première et de la classe de terminale. Chaque enseignant veillera à organiser son enseignement avec le souci de favoriser la progressivité et l'interaction entre les différentes notions.

Thème 1 : Information chiffrée

Classe de première

Objectifs		
<ul style="list-style-type: none"> • Différencier l'expression d'une proportion de celle d'une variation relative. • Conforter les méthodes déjà rencontrées à l'aide de situations variées relevant par exemple du contexte technologique de l'hôtellerie restauration ou du traitement d'informations chiffrées fournies par les médias. • Acquérir une pratique aisée de techniques élémentaires de calcul sur les pourcentages. • Développer une attitude critique vis-à-vis des informations chiffrées. • Lire et traiter l'information chiffrée. <p>L'usage d'outils logiciels (tableur, calculatrice, ...) s'avère indispensable.</p>		
Notions	Capacités	Mise en œuvre
<p>Proportion</p> <p>Proportion d'une sous population dans une population.</p> <p>Inclusion, union et intersection de populations.</p>	<p>Connaître et exploiter la relation entre effectifs et proportion.</p> <p>Associer proportion et pourcentage.</p> <p>Additionner et comparer des pourcentages : pourcentages relatifs à un même ensemble, comparaison de deux pourcentages relatifs à deux ensembles de référence distincts.</p> <p>Pour deux sous populations A et B d'une population E, relier les effectifs et les proportions de $A \cup B$ et de $A \cap B$ avec ceux de A et de B.</p> <p>Connaître et exploiter la relation entre proportion de A dans B, de B dans E et de A dans E, lorsque $A \subset B$ et $B \subset E$ (pourcentages de pourcentages).</p> <p>Représenter des situations par des tableaux ou des arbres pondérés.</p>	<p>Une proportion pourra être présentée comme un nombre entre 0 et 1 pouvant également s'exprimer sous forme de pourcentage.</p> <p>L'importance de la population de référence est soulignée.</p> <p>On peut étendre l'étude à plusieurs sous-populations disjointes deux à deux ; observer que pour une partition la somme des proportions est égale à 1.</p> <p>On se limitera à une utilisation simple de la notation et du vocabulaire de la théorie des ensembles. On n'attend pas une explicitation formelle des propriétés des ensembles : ces notions seront traitées à partir d'exemples concrets.</p> <p>⊕ Tableaux croisés et fréquence marginale seront utilisés. Le vocabulaire « fréquence marginale » n'est pas exigible.</p> <p>↗ [EGH] taux d'activité, part de marché, cote de popularité, taux de marge, taux de remplissage.</p> <p>↖ [ESAE] taux de matière grasse, titre alcoométrique volumique, alcoolémie.</p>
Évolution		

Variation absolue, variation relative.	<p>Connaître et exploiter les relations entre le taux d'évolution t, la valeur initiale y_1 et la valeur finale y_2 :</p> $t = \frac{y_2 - y_1}{y_1} \text{ et } y_2 = (1 + t)y_1.$ <p>Distinguer si un pourcentage exprime une proportion ou une évolution.</p>	
Évolutions successives.	<p>Connaissant deux taux d'évolution successifs, déterminer le taux d'évolution global.</p>	
Évolution réciproque.	<p>Connaissant un taux d'évolution, déterminer le taux d'évolution réciproque.</p>	<p>⇔ [EGH] taux de croissance annuel du chiffre d'affaires, taux d'inflation, taux de TVA, taux d'intérêt.</p> <p>⇔ [ESAE] Évolution de population de bactéries, tendances de consommation.</p>

Classe terminale

Objectifs		
Consolider les acquis sur les notions de proportion et d'évolution en introduisant la notion d'indice en base 100, le point de pourcentage et la notion de taux d'évolution moyen.		
Notions	Capacités	Mise en œuvre
<p>Proportion</p> <p>Effectifs marginaux, fréquences marginales.</p> <p>Fréquences conditionnelles.</p>	<p>Construire un tableau croisé d'effectifs ou de fréquences.</p> <p>Interpréter le tableau obtenu en faisant apparaître effectifs marginaux ou fréquences marginales.</p> <p>Calculer et interpréter des fréquences conditionnelles.</p>	<p>✦ Utilisation de feuilles de calcul d'un tableur.</p> <p>Cette notion pourra être réinvestie en statistique et pour l'élaboration d'un modèle probabiliste.</p>
<p>Évolution</p> <p>Indice simple en base 100.</p> <p>Point de pourcentage</p> <p>Taux d'évolution moyen.</p>	<p>Passer de l'indice au taux d'évolution, et réciproquement.</p> <p>Analyser des variations d'un pourcentage.</p> <p>Déterminer avec une calculatrice, un logiciel de calcul formel ou un tableur la solution</p>	<p>Le calcul d'un indice synthétique, comme par exemple l'indice des prix, n'est pas au programme.</p> <p>⇔ [EGH] indice boursier, cotation</p> <p>Il s'agit de clarifier la notion de point de pourcentage traduisant la variation absolue d'un taux exprimé en pourcentage.</p>

	<p>positive de l'équation $x^n = a$, lorsque a est un réel positif.</p> <p>Connaitre la racine n-ième d'un réel positif et la notation $a^{\frac{1}{n}}$.</p> <p>Trouver le taux moyen connaissant le taux global.</p>	<p>La notation $\sqrt[n]{\quad}$ n'est pas exigible.</p> <p>◇ Calcul d'un taux moyen, d'un taux global</p> <p>↔ [EGH] Taux mensuel équivalent à un taux annuel.</p>
--	--	--

Thème 2 : Suites et fonctions

Classe de première

Objectifs		
<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir la notion de suite numérique. • Définir par récurrence des suites arithmétiques et géométriques. • Utiliser les suites arithmétiques, les suites géométriques et les fonctions dans le cadre de résolutions de problèmes, en lien avec les enseignements technologiques. • Approfondir la connaissance des fonctions polynômes de degré deux, et enrichir l'ensemble des fonctions mobilisables en vue de la résolution de problèmes, en lien avec les enseignements technologiques. • Faire le lien entre l'étude des variations des fonctions polynômes de degré deux ou trois et leurs fonctions dérivées. • Utiliser de façon complémentaire les différents outils de calcul et de représentation (à la main, à la calculatrice, avec un logiciel de calcul formel, un tableur, un logiciel de géométrie dynamique...) et l'algorithmique. 		
Notions	Capacités	Mise en œuvre
Suites numériques	<p>Reconnaitre une suite numérique dans une situation donnée.</p> <p>Modéliser une situation par une suite numérique.</p> <p>◇ Mettre en œuvre un algorithme ou utiliser un tableur pour obtenir une liste de termes d'une suite, calculer un terme de rang donné.</p>	<p>L'étude générale des suites est hors programme</p> <p>Pour l'ensemble des notions mises en œuvre on gagnera à insister sur la phase de modélisation de situations concrètes. On pourra privilégier des situations issues de l'enseignement scientifique alimentation-environnement ou des domaines technologiques de la série et on se gardera de tout excès de technicité.</p>
Suites arithmétiques et suites géométriques	<p>Déterminer le sens de variation des suites arithmétiques et des suites géométriques à l'aide de la raison.</p> <p>Lire et représenter graphiquement le nuage de points des termes de suites géométriques dans un repère semi-logarithmique.</p>	<p>On privilégie en classe de première une approche algorithmique. L'expression du terme général d'une suite arithmétique ou géométrique est au programme de terminale.</p> <p>On se limite aux suites géométriques à termes strictement positifs.</p> <p>↔ ⊕ [EGH, ESAE] Évolution d'une population (clientèle, bactéries, etc.).</p> <p>⊕ Intérêts simples ou composés : amortissement d'un emprunt, etc.</p>
Second degré		

<p>Fonction polynôme de degré deux. Équation du second degré, discriminant. Signe du trinôme.</p>	<p>Résoudre une équation ou une inéquation du second degré. Mobiliser les résultats sur le second degré dans le cadre de la résolution d'un problème.</p>	<p>On évitera toute technicité excessive. La mise sous forme canonique n'est pas un attendu du programme. ◇ Des activités algorithmiques peuvent aussi être réalisées dans ce cadre.</p>
<p>Dérivation Fonction dérivée d'une fonction polynôme de degré deux. Application à l'étude des variations de la fonction. Fonction dérivée d'une fonction polynôme de degré trois. Application à l'étude des variations de la fonction. Nombre dérivé, tangente</p>	<p>Déterminer l'expression de la fonction dérivée d'une fonction polynôme du second degré. Utiliser le signe de la fonction dérivée pour retrouver les variations du trinôme et pour déterminer son extremum. Calculer l'expression de la fonction dérivée d'une fonction polynôme de degré trois. Dans le cadre d'une résolution de problèmes, utiliser le signe de la fonction dérivée pour déterminer les variations d'une fonction polynôme de degré trois. Calculer le nombre dérivé. Tracer une tangente. Déterminer une équation de la tangente en un point du graphe d'une fonction polynôme de degré deux ou trois. Utiliser une approximation affine dans des situations du domaine technologique de la série.</p>	<p>La fonction dérivée, pour le degré deux comme le degré trois, est donnée par son expression formelle qui sera admise. Aucun développement théorique sur son existence n'est attendu. On admet le lien entre le signe de la fonction dérivée et les variations de la fonction étudiée. On pourra faire visualiser ce lien à l'aide des outils logiciels. On pourra commencer par conjecturer les variations d'une fonction polynôme de degré trois à l'aide de la calculatrice graphique ou du tableur. Cette partie du programme se prête particulièrement à l'étude de situations issues des autres disciplines (résolutions graphiques ou numériques d'équations, d'inéquations, de systèmes d'équations simples, problèmes d'optimisation, etc.). La connaissance de la forme générale d'une équation de tangente n'est pas un attendu du programme : la tangente en un point K d'abscisse x_K est définie comme la droite passant par K de coefficient directeur $f'(x_K)$. ⇔ [EGH] Approximation affine : coût marginal, seuils de rentabilité, marges sur coût variable, etc. [STC] Évolution de la température d'un liquide ou d'un plat (chauffé, mis à refroidir, décongélation, etc.).</p>

Classe terminale

Objectifs		
<ul style="list-style-type: none"> • Approfondir les connaissances sur les suites arithmétiques et les suites géométriques. • Étendre l'étude de la dérivation au cas des fonctions polynômes ou rationnelles. • Consolider l'utilisation des fonctions dans le cadre de résolutions de problèmes, en lien avec les enseignements technologiques. • Utiliser de façon complémentaire les différents outils de calcul et de représentation (à la main, à la calculatrice, avec un logiciel de calcul formel, au tableur, avec un logiciel de géométrie dynamique...) et l'algorithmique. 		
Notions	Capacités	Mise en œuvre
<p>Suites arithmétiques et suites géométriques</p> <p>Expression du terme général.</p> <p>Somme de n termes consécutifs (ou des n premiers termes) d'une suite arithmétique ou géométrique.</p> <p>Comparaison de suites.</p>	<p>Écrire le terme général d'une suite arithmétique ou géométrique définie par son premier terme et sa raison.</p> <p>Recherche de seuil.</p> <p>Utiliser les formules donnant la somme de n termes consécutifs (ou des n premiers termes) d'une suite arithmétique ou géométrique.</p> <p>◇ Calculer avec la calculatrice, un logiciel de calcul formel ou le tableur la somme de n termes consécutifs (ou des n premiers termes) d'une suite arithmétique ou géométrique.</p> <p>Dans le cadre de résolution de problèmes, comparer deux suites géométriques, une suite géométrique et une suite arithmétique.</p>	<p>Pour les suites géométriques, on se limite aux suites à termes strictement positifs.</p> <p>Le seuil peut être déterminé à l'aide du tableur ou par une démarche algorithmique.</p> <p>La connaissance de ces formules n'est pas un attendu du programme.</p> <p>⇒ [EGH] Emprunt ou placement à annuités constantes, valeur actuelle d'une suite d'annuités constantes</p> <p>⇔ Étude de l'évolution d'une population ou d'un capital placé à intérêts composés ou toute autre situation issue des domaines technologiques de la série ou de l'enseignement scientifique alimentation-environnement</p>
<p>Dérivation</p> <p>Fonction dérivée de $x \mapsto x^n$ et de $x \mapsto \frac{1}{x}$.</p> <p>Fonction dérivée d'une somme, d'un produit par une constante, d'un quotient.</p> <p>Application à l'étude des variations des fonctions.</p>	<p>Connaître la fonction dérivée de $x \mapsto x^n$ et de $x \mapsto \frac{1}{x}$.</p> <p>Dans le cadre d'une résolution de problème :</p> <p>- déterminer la fonction dérivée d'une fonction polynôme de degré deux ou trois ;</p>	<p>L'étude des ensembles de définition et de dérivation n'est pas un objectif du programme.</p> <p>Les démonstrations des règles de dérivation ne sont pas au programme.</p> <p>On se limite à des fonctions simples.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - déterminer la fonction dérivée d'une fonction homographe ; - étudier les variations et les extremums d'une fonction à partir du signe de sa fonction dérivée ; - tracer la tangente en un point d'une courbe représentative ; - déterminer une équation de cette tangente. 	<p>⇔ [ESAE] Conservation des aliments, développement de bactéries.</p> <p>⇔ [EGH] Approximation affine : coût marginal, seuils de rentabilité, marges sur coût variable.</p>
<p>Fonctions exponentielles d'expression a^x (a strictement positif).</p>	<p>Connaître le lien entre les valeurs de a et le sens de variation de la fonction exponentielle.</p> <p>Savoir que $a^{x+y} = a^x \times a^y$, pour tous réels x et y.</p>	<p>Pour m entier relatif et n entier naturel, on définit $a^{m/n} = \left(a^{\frac{1}{n}}\right)^m$</p> <p>L'existence de la fonction définie sur \mathbf{R} d'expression a^x, ses variations ainsi que ses propriétés algébriques sont admises.</p> <p>On pourra faire remarquer que l'on étend les variations et les propriétés des suites géométriques (a^n).</p> <p>⇔ [EGH] les travaux sur les taux mensuel, taux journalier à partir du taux annuel permettent d'illustrer la définition ci-dessus ($m > 0$).</p> <p>La dérivation des fonctions exponentielles n'est pas au programme. L'étude du cas $a = e$ n'est pas au programme.</p>
<p>Fonction logarithme décimal.</p>	<p>Utiliser la fonction logarithme décimal pour résoudre des équations ou des inéquations du type $a^x = b, a^x > b$ et $a^x < b$.</p>	<p>L'introduction du logarithme décimal pourra s'appuyer sur les représentations graphiques des suites géométriques dans des repères semi-logarithmiques.</p> <p>Toute technicité sur cette notion est exclue.</p> <p>⇔ [ESAE] pH, cultures de bactéries.</p> <p>⇔ [EGH] calculs financiers.</p>

Thème 3 : Statistique et probabilités

Classe de première

Objectifs

- Approfondir, par l'introduction de l'écart type, le travail entrepris en statistique au collège et en seconde.
- Résumer une série statistique par les couples moyenne/écart type et médiane/écart interquartile et interpréter ces résultats.

- Dans le domaine des probabilités, découvrir et utiliser un premier exemple de loi discrète : la loi binomiale.
- Utiliser cette notion pour poursuivre la formation dans le domaine de l'échantillonnage.

Notions	Capacités	Mise en œuvre
<p>Statistique</p> <p>Caractéristiques de dispersion : écart type, écart interquartile. Diagramme en boîte.</p>	<p>Utiliser de façon appropriée les deux couples usuels qui permettent de résumer une série statistique : (moyenne, écart type) et (médiane, écart interquartile).</p> <p>Rédiger l'interprétation d'un résultat ou l'analyse d'un graphique.</p> <p>Étudier une série statistique ou mener une comparaison pertinente de deux séries statistiques à l'aide d'un tableur ou d'une calculatrice.</p>	<p>La détermination de l'écart-type avec un outil logiciel et son interprétation constituent des attendus du programme, mais les élèves n'ont pas à connaître son expression.</p> <p>Des travaux réalisés à l'aide d'un logiciel permettent de faire observer des exemples d'effets de structure lors du calcul de moyennes et de montrer l'intérêt d'autres indicateurs.</p> <p>L'étude simultanée de deux caractères qualitatifs conduit naturellement à l'utilisation d'un tableau à double entrée.</p> <p>On pourra s'appuyer sur des représentations fournies par les medias, les organismes de données statistiques, les journaux professionnels.</p> <p>⇔ [EGH, STC, STS] étude du ticket moyen dans un restaurant, du nombre de nuits par client dans un hôtel.</p> <p>⇔ [ESAE] Troubles musculo squelettiques (TMS), toxi-infection alimentaire collective (TIAC).</p>
<p>Probabilités</p> <p>Épreuve et schéma de Bernoulli.</p> <p>Variable aléatoire associée au nombre de succès dans un schéma de Bernoulli.</p> <p>Loi binomiale $B(n, p)$.</p>	<p>Représenter un schéma de Bernoulli par un arbre pondéré.</p> <p>◇ Simuler un schéma de Bernoulli à l'aide d'un tableur ou d'un algorithme.</p> <p>Connaître et utiliser les notations $\{X = k\}, \{X < k\}, \{X \leq k\}, P(X = k), P(X < k), P(X \leq k)$.</p> <p>Reconnaître des situations relevant de la loi binomiale et en identifier les paramètres.</p>	<p>Pour la répétition d'expériences identiques et indépendantes, la probabilité d'une liste de résultats est le produit des probabilités de chaque résultat.</p> <p>La notion de probabilité conditionnelle est hors programme.</p> <p>Aucun développement théorique à propos de la notion de variable aléatoire n'est attendu.</p> <p>Pour introduire la loi binomiale, la représentation à l'aide d'un arbre est privilégiée : il s'agit ici d'installer une représentation mentale efficace. Pour $n \leq 4$, on peut ainsi dénombrer les</p>

<p>Espérance et écart type de la loi binomiale.</p>	<p>Calculer une probabilité dans le cadre de la loi binomiale à l'aide de la calculatrice ou du tableur. Représenter graphiquement la loi binomiale par un diagramme en bâtons.</p> <p>Déterminer l'espérance et l'écart type. Interpréter l'espérance comme valeur moyenne dans le cas d'un grand nombre de répétitions. Interpréter graphiquement ces deux paramètres.</p>	<p>chemins de l'arbre réalisant k succès pour n répétitions et calculer la probabilité d'obtenir k succès. La notion de factorielle, les coefficients binomiaux et l'expression générale de $P(X = k)$ ne sont pas des attendus du programme. ◇ On peut simuler la loi binomiale avec un algorithme.</p> <p>Après cette mise en place, on utilise un tableur ou une calculatrice pour calculer directement des probabilités et représenter graphiquement la loi binomiale.</p> <p>On admet les expressions de l'espérance et de l'écart type de la loi binomiale. L'espérance peut être conjecturée ou illustrée à l'aide de simulations. ⇔ [STS, STC] analyse sensorielle.</p>
<p>Échantillonnage et prise de décision</p> <p>Intervalle de fluctuation d'une fréquence.</p> <p>Prise de décision.</p>	<p>Savoir que l'intervalle centré $\left[p - \frac{1}{\sqrt{n}} ; p + \frac{1}{\sqrt{n}} \right]$ est un intervalle de fluctuation au seuil de 95% utilisable pour des échantillons de taille $n \geq 25$ et des proportions p du caractère comprises entre 0,2 et 0,8.</p> <p>Exploiter un tel intervalle pour rejeter ou non une hypothèse sur une proportion</p>	<p>Déjà abordé en seconde, cette notion sera retravaillée. En activité, on pourra déterminer un intervalle de fluctuation au seuil de 95% d'une fréquence à partir de la loi binomiale et le comparer à l'intervalle $\left[p - \frac{1}{\sqrt{n}} ; p + \frac{1}{\sqrt{n}} \right]$ La méthode devra dans ce cas être expliquée mais elle n'est pas exigible. ⇔ [EGH] Contrôle qualité.</p>

Classe terminale

<p>Objectifs :</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Consolider les acquis de la classe de première sur la statistique à une variable. • Découvrir quelques notions sur la statistique à deux variables et la problématique de l'ajustement. • Dans le domaine des probabilités, utiliser la notion de conditionnement. • Donner une première approche d'un exemple de loi continue : la loi normale. • Consolider les connaissances acquises dans le domaine de l'échantillonnage et aborder l'estimation par la détermination d'un intervalle de confiance pour une proportion. 		
<p>Notions</p>	<p>Capacités</p>	<p>Mise en œuvre</p>

<p>Statistique descriptive à deux variables</p> <p>Étude de séries de données statistiques quantitatives à deux variables.</p> <p>Nuage de points.</p> <p>Point moyen</p> <p>Ajustement affine</p>	<p>Représenter graphiquement un nuage de points associé à une série statistique à deux variables et son point moyen.</p> <p>Trouver une fonction affine qui exprime de façon approchée y en fonction de x.</p> <p>Utiliser un ajustement affine pour interpoler ou extrapoler.</p>	<p>On accompagne ce travail d'un entretien des capacités sur les statistiques à une variable de la classe de première.</p> <p>L'ajustement affine est réalisé graphiquement ou par la méthode des moindres carrés à l'aide de la calculatrice ou du tableur.</p> <p>Aucun développement théorique n'est attendu. D'autres types d'ajustements peuvent être rencontrés sur des exemples.</p> <p>⊕ On pourra réinvestir la représentation graphique de nuages de points dans un repère semi-logarithmique.</p> <p>↔[EGH] prévision de ventes, seuil de rentabilité, variations saisonnières ; enquêtes de satisfaction.</p> <p>⊕ Courbes de tendance.</p>
---	--	---

<p>Conditionnement</p> <p>Conditionnement par un événement de probabilité non nulle. Notation $P_A(B)$.</p>	<p>Construire un arbre pondéré en lien avec une situation donnée. Exploiter la lecture d'un arbre pondéré pour déterminer des probabilités. Calculer la probabilité d'un événement connaissant ses probabilités conditionnelles relatives à une partition de l'univers.</p>	<p>On représente une situation à l'aide d'un arbre pondéré ou d'un tableau. Un arbre pondéré correctement construit constitue une preuve. Le vocabulaire lié à la formule des probabilités totales n'est pas un attendu du programme, mais la mise en œuvre de cette formule doit être maîtrisée. ⇨ [EGH, STS, STC,] enquêtes de satisfaction, études de clientèles. ⇨ [ESAE] contrôle qualité, etc.</p>
<p>Loi normale</p> <p>Loi normale d'espérance μ et d'écart type σ.</p>	<p>Lorsque X suit la loi normale d'espérance μ et d'écart type σ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - utiliser des outils numériques pour calculer la probabilité que X appartienne à un intervalle donné ; - interpréter les deux paramètres μ et σ (graphiquement, lien avec le contexte) ; - connaissant une probabilité p, utiliser des outils numériques pour déterminer une valeur approchée du réel t tel que la probabilité de l'événement $\{X \leq t\}$ soit égale à p. - mobiliser les propriétés de la courbe de densité pour calculer des probabilités. 	<p>La loi normale peut être introduite à partir de l'observation, à l'aide d'un logiciel, de la loi binomiale. L'existence de la courbe de densité est admise. L'expression de la densité de la loi normale même centrée réduite n'est pas au programme.</p> <p>On pourra visualiser à l'aide d'outils logiciels que l'aire sous la courbe de densité vaut 1 et on admet ce résultat. On interprétera graphiquement les différentes probabilités en termes d'aires. Les élèves doivent connaître l'allure de la courbe de densité, ainsi que ses propriétés de symétrie.</p>
<p>Intervalle de fluctuation d'une variable aléatoire suivant une loi normale.</p>	<p>Connaître et interpréter graphiquement une valeur approchée de la probabilité de l'événement :</p> $\{X \in [\mu - 2\sigma ; \mu + 2\sigma]\}$ <p>lorsque X suit la loi normale d'espérance μ et d'écart type σ.</p>	<p>On fait ainsi percevoir l'information apportée par la valeur de l'écart type. Seul l'intervalle de fluctuation « 2σ » au seuil approximatif de 95% est un attendu. Des exemples d'autres seuils peuvent être mentionnés.</p>

		↔ [ESAE] Qualité de l'eau.
<p>Échantillonnage et prise de décision</p> <p>Intervalle de fluctuation d'une fréquence*.</p> <p>Prise de décision.</p>	<p>Savoir que l'intervalle centré $\left[p - \frac{1}{\sqrt{n}} ; p + \frac{1}{\sqrt{n}} \right]$ est un intervalle de fluctuation au seuil de 95% utilisable pour des échantillons de taille $n \geq 25$ et une proportion p comprise entre 0,2 et 0,8.</p> <p>Exploiter un tel intervalle pour rejeter ou non une hypothèse sur une proportion.</p>	<p>Cet intervalle a été abordé en classe de seconde et de première.</p> <p>Le vocabulaire des tests (test d'hypothèse, hypothèse nulle, risque de première espèce) est hors programme.</p> <p>↔ [ESAE] qualité de l'eau d'une piscine ou de l'eau « potable », grilles de décision sur restrictions de consommation de crustacés, contrôle sanitaire, etc.</p>
<p>Estimation</p> <p>Intervalle de confiance d'une proportion.</p>	<p>Estimer une proportion inconnue par l'intervalle $\left[f - \frac{1}{\sqrt{n}} ; f + \frac{1}{\sqrt{n}} \right]$, où f est la fréquence obtenue sur un échantillon de taille n.</p>	<p>Cet intervalle contient la proportion dans au moins 95% des cas pour n grand, ce qui peut être illustré par simulation.</p> <p>La notion de niveau de confiance ne fait pas l'objet de développements.</p>
<p>* Sous réserve de conditions adéquates, l'approximation d'une loi binomiale par la loi normale de mêmes espérance et écart-type, conduirait à un autre intervalle de fluctuation au seuil de 95% donné par :</p> <p>$\left[p - 1,96 \frac{\sqrt{p(1-p)}}{\sqrt{n}} ; p + 1,96 \frac{\sqrt{p(1-p)}}{\sqrt{n}} \right]$. Ce nouvel intervalle est inclus dans $\left[p - \frac{1}{\sqrt{n}} ; p + \frac{1}{\sqrt{n}} \right]$, mais ce résultat ne constitue pas un attendu du programme.</p>		

Thème 4 : Optimisation linéaire et graphes

Classe terminale

Ce thème sera entièrement fondé sur la résolution de problèmes liés aux contextes de la série.		
Objectifs		
<ul style="list-style-type: none"> • Mobiliser les fonctions affines dans le cadre graphique pour le régionnement du plan. • Modéliser des situations simples à l'aide de graphes. • Résoudre des problèmes simples d'optimisation linéaire ou d'optimisation à l'aide de graphes. 		
Notions	Capacités	Mise en œuvre

Optimisation linéaire dans le plan	<p>Modéliser une situation réelle à l'aide d'un système d'inéquations linéaires à deux inconnues à coefficients numériques.</p> <p>Représenter graphiquement le polygone convexe lié aux contraintes.</p> <p>Résoudre graphiquement un problème d'optimisation linéaire.</p>	<p>Cette partie du programme se prête particulièrement à la modélisation de situations issues des domaines technologiques de la série et de l'enseignement scientifique alimentation-environnement.</p> <p>L'utilisation d'un logiciel de géométrie dynamique pourra aider à visualiser les contraintes du problème et les solutions.</p> <p>⇔ [EGH] Optimisation d'une marge sur coût variable, d'une production.</p>
---	--	--

<p>Graphes</p> <p>Vocabulaire élémentaire des graphes.</p> <p>Graphe pondéré connexe.</p>	<p>Modéliser une situation ou une succession de tâches à l'aide d'un graphe et l'exploiter.</p> <p>Les termes ne feront pas l'objet d'une définition formelle, sauf lorsque cette définition est simple et courte (sommet, arête, sommets adjacents, graphe orienté, etc.).</p> <p>Déterminer un plus court chemin.</p>	<p>Il n'est pas attendu de théorie formelle sur les graphes.</p> <p>Cette partie du programme se prête à traiter des problèmes d'ordonnancement. Sur des exemples, on pourra aborder la Méthode des Potentiels Métra ou la Méthode Pert-Cost.</p> <p>⇔ [STC] Recettes, planification de travaux, ordonnancement</p> <p>Le vocabulaire élémentaire des graphes sera réduit au minimum nécessaire à la résolution des problèmes abordés dans cette partie.</p> <p>Un plus court chemin pourra être déterminé par l'examen de tous les chemins possibles ou par toute démarche argumentée, dans des cas simples.</p> <p>◇ La détermination d'un plus court chemin pourra être l'occasion de tester l'algorithme de Dijkstra.</p> <p>⇔ [EGH] zone de chalandises.</p>
--	---	---

Feuilles automatisées de calcul (objectifs pour le lycée)

Par commodité, sont regroupés ici les contenus relatifs aux feuilles automatisées de calcul. Cette partie du programme ne fait pas l'objet d'un enseignement spécifique, mais est exploitée en contexte tout au long de l'année dans les divers champs du programme. L'objectif est que l'élève utilise de façon autonome et réfléchie le tableur et la calculatrice.

Notions	Capacités	Mise en œuvre
<p>Étude et représentation de séries statistiques, de suites et de fonctions numériques à l'aide d'un tableur ou d'une calculatrice.</p>	<p>Choisir la représentation la plus adaptée à une situation donnée : tableau, graphique, etc.</p> <p>Utiliser un adressage absolu ou relatif.</p> <p>Mettre en œuvre des fonctions du tableur (mathématiques, logiques, statistiques) en liaison avec les différentes parties du programme.</p> <p>Construire un tableau croisé d'effectifs ou de fréquences ; interpréter le tableau obtenu en divisant chaque cellule par la somme de toutes les cellules, ou par la somme des cellules de la même ligne ou colonne.</p>	<p>Les enseignements technologiques offrent de nombreux exemples.</p> <p>⊕ Le tableur trouve sa place dans les diverses étapes de l'activité mathématique : investigation, modélisation, présentation des résultats.</p>

Algorithmique (objectifs pour le lycée)

La démarche algorithmique est une composante essentielle de l'activité mathématique. Au collège, les élèves ont rencontré des algorithmes (algorithmes opératoires, algorithme des différences, algorithme d'Euclide, algorithmes de construction en géométrie). Ce qui est proposé dans le programme est une formalisation en langage naturel propre à donner lieu à traduction sur une calculatrice ou à l'aide d'un logiciel. Il s'agit de familiariser les élèves avec les grands principes d'organisation d'un algorithme : gestion des entrées-sorties, affectation d'une valeur et mise en forme d'un calcul.

Dans le cadre de cette activité algorithmique, les élèves sont entraînés :

- à décrire certains algorithmes en langage naturel ou dans un langage symbolique ;
- à en réaliser quelques-uns à l'aide d'un tableur ou d'un petit programme réalisé sur une calculatrice ou avec un logiciel adapté ;
- à interpréter des algorithmes plus complexes.

Aucun langage, aucun logiciel n'est imposé.

L'algorithmique a une place naturelle dans tous les champs des mathématiques et les problèmes posés doivent être en relation avec les autres parties du programme (fonctions, géométrie, statistiques et probabilité, logique) mais aussi avec les autres disciplines ou la vie courante.

À l'occasion de l'écriture d'algorithmes et de petits programmes, il convient de donner aux élèves de bonnes habitudes de rigueur et de les entraîner aux pratiques systématiques de vérification et de contrôle.

Instructions élémentaires (affectation, calcul, entrée, sortie).

Les élèves, dans le cadre d'une résolution de problèmes, doivent être capables :

- d'écrire une formule permettant un calcul ;
- d'écrire un programme calculant et donnant la valeur d'une fonction ;

ainsi que les instructions d'entrées et sorties nécessaires au traitement.

Boucle et itérateur, instruction conditionnelle

Les élèves, dans le cadre d'une résolution de problèmes, doivent être capables :

- de programmer un calcul itératif, le nombre d'itérations étant donné ;
- de programmer une instruction conditionnelle, un calcul itératif, avec une fin de boucle conditionnelle.

Notations et raisonnement mathématiques (objectifs pour le lycée)

Cette rubrique, consacrée à l'apprentissage des notations mathématiques et à la logique, ne doit pas faire l'objet de séances de cours spécifiques mais doit être répartie sur toute l'année scolaire.

Notations mathématiques

Les élèves doivent connaître les notions d'élément d'un ensemble, de sous-ensemble, d'appartenance et d'inclusion, de réunion, d'intersection et de complémentaire et savoir utiliser les symboles de base correspondant : \in , \subset , \cup , \cap ainsi que la notation des ensembles de nombres et des intervalles.

Pour le complémentaire d'un ensemble A , on utilise la notation des probabilités \bar{A} .

Pour ce qui concerne le raisonnement logique, les élèves sont entraînés, sur des exemples :

- à utiliser correctement les connecteurs logiques « et », « ou » et à distinguer leur sens des sens courants de « et », « ou » dans le langage usuel ;
- à utiliser à bon escient les quantificateurs universel, existentiel (les symboles \forall , \exists ne sont pas exigibles) et à repérer les quantifications implicites dans certaines propositions et, particulièrement, dans les propositions conditionnelles ;
- à distinguer, dans le cas d'une proposition conditionnelle, la proposition directe, sa réciproque, sa contraposée et sa négation ;
- à utiliser à bon escient les expressions « condition nécessaire », « condition suffisante » ;
- à formuler la négation d'une proposition ;
- à utiliser un contre-exemple pour infirmer une proposition universelle ;
- à reconnaître et à utiliser des types de raisonnement spécifiques : raisonnement par disjonction des cas, recours à la contraposée, raisonnement par l'absurde.

Annexe 3 Programme d'histoire et de géographie

Introduction

1. Les thèmes au programme de l'enseignement d'histoire et de géographie sont au nombre de six en classe de première – soit une dizaine d'heures par thème une fois déduites les quatre semaines de stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel – et au nombre de cinq en classe terminale – soit une douzaine d'heures par thème.

Ils ont été choisis de manière à :

- assurer la continuité avec le programme de la classe de seconde générale et technologique ;
- faire bénéficier les lycéens de cette série de l'apport de l'histoire et de la géographie en matière de formation intellectuelle et de culture générale, en vue de leur réussite dans l'enseignement secondaire puis supérieur ;
- prendre en compte les spécificités de la série ;
- offrir des possibilités de travail entre disciplines.

En cohérence avec les programmes de l'ensemble des séries technologiques, chaque thème articule une question obligatoire et des sujets d'étude au choix (trois pour chaque thème en classe de première, deux pour chaque thème en classe terminale).

Le professeur a toute liberté pour construire son propre itinéraire en traitant les thèmes dans un ordre différent de celui de leur présentation.

2. L'articulation entre question et sujet d'étude est souple, mais répond à une cohérence.

La question constitue le développement général du thème. Le « commentaire » en précise les contenus. La question s'articule avec les notions indiquées, qui constituent un élément explicite et évaluable du programme – notamment au baccalauréat pour les notions du programme de terminale.

Le sujet d'étude ouvre une possibilité de choix de contenu et d'itinéraire pédagogique. Il est choisi en fonction de la classe, de l'environnement local ou régional du lycée, des ressources documentaires, des équilibres entre les différents champs de l'histoire et de la géographie, des projets initiés dans l'établissement et des attentes de la série. Il est forcément articulé avec la question, mais est étudié au moment que le professeur juge pertinent. Du choix de ce moment dépend une partie des objectifs attribués au sujet d'étude : placé en amont, il permet d'identifier quelques enjeux, problèmes et notions, développés dans le traitement de la question ; placé en aval, il permet d'approfondir et d'incarner certains contenus de la question.

On respecte donc l'équilibre entre le temps accordé au traitement de la question obligatoire et le temps accordé au travail sur le sujet d'étude choisi : entre quatre et six heures pour la question obligatoire et pour le sujet d'étude en classe de première, entre cinq et sept heures pour la question obligatoire et pour le sujet d'étude en classe terminale.

3. Les démarches pédagogiques sont diversifiées et complémentaires.

Elles traduisent la pluralité des voies qui permettent le questionnement et la découverte intellectuels, l'apprentissage de l'histoire et de la géographie, la préparation de l'examen.

Dans l'enseignement de la question obligatoire, le professeur met en œuvre une démonstration. Il a pour objectif l'acquisition d'un bagage factuel et notionnel, modeste mais durable, et l'ouverture des lycéens aux problématiques des sciences humaines. Il diversifie les situations d'apprentissage, en visant l'efficacité, et sans privilégier *a priori* le cours dialogué. Il recourt en tant que de besoin, et sans systématisme, à des documents ; ces derniers participent alors de la démonstration.

Les sujets d'étude visent l'autonomisation des lycéens. Ils constituent un espace significatif (environ la moitié de l'horaire annuel) de diversification et de différenciation pédagogiques. Ils aboutissent à une production effective. Le travail en autonomie est fondé à chaque fois sur un corpus documentaire construit pour poser un problème. Ce corpus comporte généralement un faible nombre de documents, afin de rendre possible une analyse non superficielle ; il est composé à partir de l'ensemble des ressources documentaires disponibles, pour autant qu'elles soient adaptées à la classe ; il est apporté par le professeur ou par des lycéens, certains sujets d'étude incitant fortement à la réalisation de recherches documentaires par les élèves, notamment grâce à un recours au numérique.

Ce travail en autonomie des lycéens, très majoritaire durant le traitement des sujets d'étude, ne peut produire ses fruits ni préparer à l'examen sans interventions professorales. Celles-ci sont ponctuelles

et ciblées ; elles n'amènent pas l'enseignant à se substituer aux lycéens travaillant seuls ou en groupe ou bien conduisant, sous sa direction, un échange collectif.

4. Géographie, histoire et enseignement moral et civique

La géographie et l'histoire ont un fort potentiel d'instruction et de formation civiques. Leurs objets d'étude portent souvent sur des enjeux majeurs pour notre société et sa jeunesse ; ils témoignent très fréquemment de l'importance de l'engagement, hier et aujourd'hui. Cela se vérifie dans l'ensemble des voies et à tous les niveaux d'enseignement.

Les programmes de première et de terminale de la série Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration sont porteurs de cette dimension civique. C'est vrai des capacités et méthodes – « Critiquer des documents de types différents (textes, images, cartes, graphes, etc.) », « Utiliser de manière critique les moteurs de recherche et les ressources en ligne (internet, intranet de l'établissement, blogs) », « Confronter des situations historiques ou/et géographiques », etc. –, des questions obligatoires (par exemple « Europe, Europes : un continent entre unité et diversité », « Gouverner la France sous la V^e République », etc.) ou des sujets d'étude (« Une figure de la Résistance et de l'engagement : Geneviève de Gaulle-Anthonioz ou Germaine Tillon », « Mai 68 et les médias », « Migrations et migrants dans le monde », etc.).

De même, ces programmes d'histoire et géographie entrent en résonance forte avec les quatre thèmes arrêtés pour le programme d'enseignement moral et civique de la série STHR (arrêtés du 12-6-2015, *BO* spécial n° 6 du 25 juin 2015).

Tableau des capacités et méthodes

Les capacités et les méthodes présentées dans ce tableau figurent explicitement dans les objectifs d'apprentissage. Il revient à l'équipe disciplinaire d'histoire-géographie de la série ou à chacun(e) des enseignant(e)s d'évaluer leur niveau de maîtrise à l'issue de la classe de seconde, de penser la progressivité de leur apprentissage sur le cycle terminal et de construire les situations d'enseignement les plus propices à leur maîtrise par les lycéens.

I - Maîtriser des repères chronologiques et spatiaux

1. Identifier et localiser	- nommer et périodiser les continuités et ruptures chronologiques.
	- nommer et localiser les grands repères géographiques terrestres.
2. Changer les échelles et mettre en relation	- situer et caractériser une date dans un contexte chronologique.
	- nommer et localiser un lieu dans un espace géographique.
	- situer un événement dans le temps court ou le temps long - repérer un lieu ou un espace sur des cartes à échelles ou systèmes de projections différents.
	- mettre en relation des faits ou événements de natures, de périodes, de localisations spatiales différentes (approches diachroniques et synchroniques).
	- confronter des situations historiques ou/et géographiques.

II - Maîtriser des outils et méthodes spécifiques

1. Exploiter et confronter des informations	- identifier des documents (nature, auteur, date, conditions de production).
	- prélever, hiérarchiser et confronter des informations selon des approches spécifiques en fonction du document ou du corpus documentaire.
	- cerner le sens général d'un document ou d'un corpus documentaire, et le mettre en relation avec la situation historique ou géographique étudiée.
	- critiquer des documents de types différents (textes, images, cartes, graphes, etc.).
2. Organiser et synthétiser des informations	- décrire et mettre en récit une situation historique ou géographique.
	- réaliser des cartes, croquis et schémas cartographiques, des organigrammes, des diagrammes et schémas fléchés, des graphes de différents types (évolution, répartition).

	<ul style="list-style-type: none"> - rédiger un texte ou présenter à l'oral un exposé construit et argumenté en utilisant le vocabulaire historique et géographique spécifique. - lire un document (un texte ou une carte) et en exprimer oralement ou par écrit les idées-clés, les parties ou composantes essentielles ; passer de la carte au croquis, de l'observation à la description.
3. Utiliser le numérique	<ul style="list-style-type: none"> - ordinateurs, logiciels, tableaux numériques ou tablettes graphiques pour rédiger des textes, confectionner des cartes, croquis et graphes, des montages documentaires.
III - Maîtriser des méthodes de travail personnel	
1. Développer son expression personnelle et son sens critique	<ul style="list-style-type: none"> - utiliser de manière critique les moteurs de recherche et les ressources en ligne (internet, intranet de l'établissement, blogs).
	<ul style="list-style-type: none"> - développer un discours oral ou écrit construit et argumenté, le confronter à d'autres points de vue.
	<ul style="list-style-type: none"> - participer à la progression du cours en intervenant à la demande du professeur ou en sollicitant des éclairages ou explications si nécessaire.
2. Préparer et organiser son travail de manière autonome	<ul style="list-style-type: none"> - prendre des notes, faire des fiches de révision, mémoriser les cours (plans, notions et idées-clés, faits essentiels, repères chronologiques et spatiaux, documents patrimoniaux).

Classe de première

LES TRANSFORMATIONS ÉCONOMIQUES, SOCIALES ET CULTURELLES EN EUROPE DEPUIS LE MILIEU DU XIX^e SIÈCLE (Histoire)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A – Le tourisme des Européens du milieu du XIX^e siècle à nos jours</p>	<p>Croissance</p> <p>Démocratisation</p> <p>Innovation</p> <p>Loisirs</p> <p>Massification</p> <p>Niveau de vie</p> <p>Société des loisirs</p> <p>Tourisme</p>	<p>L'apparition puis l'évolution du tourisme et des loisirs des Européens à partir du milieu du XIX^e siècle accompagnent et traduisent les transformations économiques, sociales et culturelles.</p> <p>Trois phases sont à souligner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durant une première période apparaissent les principales formes et lieux du tourisme (villégiature hivernale, balnéaire estival, santé, montagne). Le tourisme est alors une pratique limitée aux élites ; - une deuxième période, marquée par des conquêtes sociales, se caractérise par une lente et progressive démocratisation. Elle se fonde sur la hausse du niveau de vie, le développement du temps libre, l'évolution des transports et des mœurs. Elle se traduit par une massification des pratiques et des fréquentations ; - enfin, le tourisme des Européens se diversifie à partir des années 1970-1980 et concerne des espaces de plus en plus lointains, en lien avec le phénomène de mondialisation.
<p>B - Sujet d'étude au choix</p> <p>La gare ferroviaire</p> <p>L'École en France jusqu'à la fin des années 1970</p> <p>Les mutations de la population active en France jusqu'à la fin des années 1970</p>		<p>La gare est un lieu emblématique des transformations économiques, sociales, urbaines et culturelles en Europe depuis le milieu du XIX^e siècle. L'étude est menée à partir de quelques exemples significatifs de gares ferroviaires. Elle se prête à une approche culturelle, littéraire et artistique.</p> <p>L'étude porte sur la construction et la démocratisation de l'enseignement en France du milieu du XIX^e siècle jusqu'aux années 1970. Elle met ces phénomènes en relation avec les enjeux politiques et sociaux qui parcourent la République (laïcité, gratuité, mixité sociale et égalité entre filles et garçons).</p> <p>À partir de quelques documents synthétiques, l'étude met en évidence les grandes tendances de l'évolution de la population active sur plus d'un siècle. Quelques évolutions (à choisir parmi le développement du salariat, les mutations ouvrières, la « fin des paysans », la féminisation, l'appel à l'immigration ou la montée des services) sont approfondies.</p>

L'ENTRE-DEUX-GUERRES EN EUROPE (Histoire)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A - L'année 1936 en Europe</p>	<p>Démocratie libérale</p> <p>Multipartisme</p> <p>Pacifisme</p> <p>Propagande</p> <p>Totalitarisme</p>	<p>Une carte de l'Europe politique en 1936 dessine le contexte et permet de mobiliser les connaissances des élèves.</p> <p>Trois événements marquants sont étudiés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la victoire électorale du Front populaire en France ; - le début de la guerre d'Espagne ; - les Jeux olympiques de Berlin. <p>Ils permettent à la fois d'aborder les caractéristiques des différents régimes et les tensions qui traversent une Europe à la croisée des chemins.</p>
<p>B - Sujet d'étude au choix</p> <p>Être artiste en Russie/URSS de la Révolution aux années trente</p> <p>Pacifisme et pacifistes en France</p> <p>L'Exposition coloniale internationale de 1931 : vitrine de l'empire français</p>		<p>L'étude d'un ou plusieurs artistes russes – Malevitch, Pasternak, Maïakovski, Eisenstein, Chostakovitch... – permet d'analyser leur itinéraire au regard d'une période marquée par de profondes évolutions et d'une culture contrôlée par l'État.</p> <p>L'étude montre la force du pacifisme dans une France profondément traumatisée par le premier conflit mondial. À partir du milieu des années 1930, l'agressivité des régimes fascistes oblige les pacifistes à choisir entre leur idéal et la lutte contre les dictatures.</p> <p>L'exposition coloniale de 1931 permet d'évoquer l'empire français, alors à son apogée, sa puissance et son organisation. Le succès de l'événement (huit millions de visiteurs), dans un contexte de crise, témoigne de l'intérêt des Français malgré certaines contestations.</p>

HISTOIRE ET MEMOIRES DES DEUX GUERRES MONDIALES (Histoire)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A - La République française dans les deux guerres mondiales</p>	<p>Antisémitisme Crime contre l'humanité Crime de guerre Collaboration Génocide Guerre totale Patriotisme Résistances</p>	<p>On étudie la place et l'action de la République française dans les deux conflits mondiaux : il s'agit de comprendre en quoi les guerres ont questionné puis pour partie transformé la République.</p> <p>Deux temps sont étudiés : -1914-1918 L'Union sacrée, sur la tombe de Jaurès, est une réponse à l'entrée en guerre. Le primat du politique sur l'état-major est maintenu, malgré l'allongement du conflit et la guerre totale qui entraînent des entorses aux principes démocratiques (suspension des élections, censure, justice de guerre, conditions de travail).</p> <p>- 1939-1945 La défaite de juin 1940 entraîne la chute de la III^e République et la mise en place du régime de l'État français et de son idéologie antirépublicaine ; l'État français s'engage dans la collaboration avec l'Allemagne nazie et participe à l'extermination des Juifs. La France libre et les mouvements de résistance, progressivement réunis autour du général de Gaulle, assurent à la fois la continuité du principe républicain et un renouveau de la République, notamment à travers les réflexions et le programme du CNR.</p>
<p>B - Sujet d'étude au choix</p> <p>Verdun : lieu d'histoire et de mémoires</p> <p>Les Juifs en France 1939-1945</p> <p>Une figure de la Résistance et de l'engagement : Geneviève de Gaulle-Anthonioz ou Germaine</p>		<p>L'étude permet dans un premier temps de prendre la mesure de ce que fut la bataille de Verdun, manifestation et symbole de la guerre totale, avant d'aborder les étapes de construction de Verdun comme lieu de mémoire des combattants, lieu de mémoire national français puis progressivement lieu de mémoire franco-allemand.</p> <p>Le sujet permet d'aborder la diversité des situations des Juifs en France en 1939, la mise en place d'un antisémitisme d'État par le régime de l'État français et ses conséquences (recensement, internement, spoliation, déportation) ainsi que les réactions de sauvegarde et de résistance que cette politique a suscitées.</p>

Tillion		La figure choisie permet de personnifier des choix politiques et sociaux et un itinéraire de vie – défense de la dignité de toute personne humaine, mise en œuvre des idéaux de la République et engagement citoyen – reconnus par son entrée au Panthéon.
---------	--	--

TERRITOIRES DE PROXIMITÉ (Géographie)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A - L'espace de proximité du lycée : patrimoines, acteurs et activités</p>	<p>Acteur</p> <p>Aménagement</p> <p>Patrimoine</p> <p>Territoire d'appartenance</p> <p>Territoire de gestion</p>	<p>Le traitement de la question permet d'identifier les contours et l'organisation fonctionnelle du territoire de proximité dans lequel vivent les lycéens.</p> <p>On identifie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les différents caractères qui composent son identité ; - les aménagements qui permettent d'assurer sa cohérence ; - la pluralité des acteurs publics et privés qui y interviennent ; - les différents emboitements d'échelles dans lesquels il s'inscrit. <p>On prend en compte l'accent mis sur les problématiques de développement durable des territoires, avec un triple défi d'équité sociale, de pérennité environnementale et de compétitivité économique.</p>
<p>B - Sujet d'étude au choix</p> <p>Un événement culturel ou sportif</p> <p>Une opération d'aménagement</p> <p>Un site touristique</p>		<p>À partir d'un exemple local – événement culturel ou sportif récurrent, opération d'aménagement ou site touristique – clairement identifié, bien documenté et d'une certaine ampleur, l'étude conduit à mobiliser les outils d'analyse et les méthodes communs permettant de comprendre un territoire de proximité.</p> <p>Ce travail peut être l'occasion de sorties d'étude sur le terrain.</p>

LA FRANCE : LES TERRITOIRES FACE AUX DEFIS CONTEMPORAINS (Géographie)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A - Les grandes dynamiques territoriales</p>	<p>Inégalités Littoralisation Métropolisation Mobilités Périurbanisation</p>	<p>Les territoires français connaissent de profondes mutations sous l'influence conjointe de la construction européenne et de la mondialisation. Les grandes dynamiques territoriales s'articulent autour de plusieurs défis majeurs : la métropolisation et l'urbanisation du territoire, les mutations des systèmes productifs et l'impact des mobilités sur les territoires. L'étude de ces éléments, qui transforment le territoire national, se prête particulièrement à une approche multiscale.</p>
<p>B - Sujet d'étude au choix</p> <p>Les montagnes françaises</p> <p>Territoire et label</p> <p>Paris, métropole mondiale</p>		<p>À partir de l'exemple de deux territoires montagnards contrastés, l'étude met en évidence les évolutions communes aux différents massifs ainsi que la diversité des dynamiques démographiques, économiques et environnementales actuelles.</p> <p>À travers le choix d'un ou plusieurs exemples bien identifiés, l'étude analyse le rôle d'un label (AOC, AOP, parcs nationaux et régionaux, inscription au patrimoine mondial de l'humanité, villes et pays d'art et d'histoire, etc.) comme levier d'identification, de protection et de valorisation d'un territoire.</p> <p>Son poids démographique, économique, politique, culturel et médiatique ainsi que son intégration dans des réseaux à différentes échelles font de Paris une métropole mondiale. Dans ce contexte, l'aménagement de l'aire métropolitaine et son organisation institutionnelle constituent des enjeux majeurs, objets de débats.</p>

LES TERRITOIRES EUROPEENS (Géographie)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A - Europe, Europes : un continent entre diversité et unité</p>	<p>Aire régionale</p> <p>Disparités</p> <p>Élargissement</p> <p>Frontière</p>	<p>Pour des raisons géographiques, historiques et géopolitiques, le continent européen est marqué à la fois par des éléments d'unité et une grande diversité. En son sein, l'Union européenne constitue une construction spécifique, résultat provisoire d'élargissements successifs. Si elle a été pensée dans une logique d'intégration croissante, l'importance des disparités et les divergences d'intérêt géopolitique l'ont fait évoluer cependant vers un ensemble à géométrie variable.</p>
<p>B - Sujet d'étude au choix</p> <p>Frontières et mobilités</p> <p>Un territoire ultramarin de l'Union européenne</p> <p>Le Danube</p>	<p>Intégration</p>	<p>L'étude montre en quoi la forte montée des mobilités, en particulier migratoires, pose la question du statut et du rôle des frontières – internes et externes – de l'Union européenne, comme l'illustrent les accords de Schengen.</p> <p>L'étude montre en quoi un territoire ultramarin, malgré ses fortes spécificités et son éloignement, se rattache à l'Union européenne et bénéficie de ses politiques.</p> <p>Ce sujet d'étude permet la découverte du bassin du Danube. Il met en évidence l'unité, la diversité, les forts contrastes et parfois même les tensions qui caractérisent cette partie de l'Europe centrale, balkanique et orientale.</p>

Classe terminale

LES RELATIONS INTERNATIONALES CONTEMPORAINES : DE LA GUERRE FROIDE AUX NOUVELLES CONFLICTUALITES (Histoire)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A. Le jeu des puissances dans un espace mondialisé de 1945 à nos jours</p>	<p>Événement</p> <p>Guerre froide</p> <p>Islam radical</p> <p>Modèle libéral/modèle communiste</p> <p>Monde bipolaire/multipolaire</p> <p>Nationalisme/nationalités</p> <p>Puissance</p> <p>Terrorisme</p>	<p>On étudie trois moments de l'histoire des relations internationales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1947-1949 La coupure du monde, symbolisée par la création des deux Allemagnes, se cristallise en « Guerre froide » opposant durablement deux modèles politiques et économiques. - 1989-1991 La chute du mur de Berlin symbolise la fin de la Guerre froide, qu'entérine la disparition de l'URSS. Ce tournant manifeste les aspirations à la démocratie et les encourage ; il favorise aussi un réveil des nationalités qui modifie la carte de l'Europe. - La jointure de la fin du XX^e siècle et du début du XXI^e siècle <p>Cette période voit apparaître de nouveaux rapports de force et des types renouvelés de conflictualité.</p> <p>On s'interroge sur la notion de puissance à partir d'un petit nombre d'exemples saisis dans la durée : Allemagne, États-Unis, URSS/Russie.</p>
<p>B. Un sujet d'étude au choix</p> <p>Cuba de la fin des années 1950 à nos jours</p> <p>Le 11 septembre 2001</p>		<p>Cet archipel des Grandes Antilles entre dans l'histoire contemporaine des relations internationales en 1959-1962 pour ne plus en sortir. Cette place exceptionnelle s'explique par la conjonction de plusieurs facteurs : le projet et les réalités contrastées du castrisme, les positions successives de Cuba dans la géopolitique mondiale – y compris le tournant entamé à la fin des années 1990 – et sa place dans les cultures et les imaginaires politiques.</p> <p>Le 11 septembre est un fait – une série coordonnée d'attentats-suicides perpétrés par des membres du réseau Al-Qaïda à l'encontre des États-Unis – devenu immédiatement un événement. Ce double constat conduit d'abord à découvrir le fait et à chercher à comprendre pourquoi il a eu lieu, puis à en mesurer sommairement les conséquences à court et moyen termes, y compris en matière de représentations collectives.</p>

VIVRE EN FRANCE DEPUIS 1945 (Histoire)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A. Gouverner la France sous la V^e République</p>	<p>Alternance Constitution Décentralisation Présidentialisation</p>	<p>La V^e République, désormais installée durablement, est un régime attribuant la primauté à l'exécutif. Cette primauté se renforce avec l'élection du président de la République au suffrage universel et l'exercice du pouvoir.</p> <p>Au fil du temps, les gouvernants de la V^e République sont confrontés à des enjeux majeurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> -l'évolution de la place de la France dans le monde : fin de l'empire colonial, construction européenne ; -l'infléchissement progressif du modèle de l'État centralisé et aménageur vers une organisation donnant plus de poids aux acteurs de proximité ; -la recherche d'un nouvel équilibre entre les pouvoirs au sommet de l'État.
<p>B. Un sujet d'étude au choix</p> <p>- Les femmes dans la société française depuis 1945</p> <p>- Mai 68 et les médias</p>		<p>L'étude, structurée autour de quelques moments clés, montre l'évolution de la place des femmes dans les domaines économique, politique, social et culturel et aborde les débats actuels.</p> <p>Après une découverte des médias et de leur implantation dans le quotidien des Français avant la crise de mai 68, l'étude porte sur leur rôle pendant la crise et les rapports qu'ils entretiennent avec les acteurs de Mai et avec l'opinion.</p>

CLÉS DE LECTURE DU MONDE CONTEMPORAIN (Géographie)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A. Un monde multipolaire sous tensions</p>	<p>Anthropocène</p> <p>Développement</p> <p>Géopolitique</p> <p>Mondialisation</p>	<p>À partir d'un corpus de cartes, qui permet de mobiliser les connaissances des élèves, on présente la multipolarité géopolitique et économique du monde. On donne d'autres clés de lecture en étudiant deux enjeux majeurs, générateurs de mutations profondes, de tensions et de recherches de solutions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le marché international du travail - le défi planétaire de la pollution.
<p>B. Un sujet d'étude au choix</p> <p>- Migrations et migrants dans le monde</p> <p>- Habitudes et pratiques alimentaires dans le monde</p>	<p>Multipolarité</p> <p>Puissance</p>	<p>L'étude présente les grands types actuels de migrations internationales – économiques, politiques et environnementales –, les logiques spatiales qui les structurent et le caractère multipolaire du système migratoire mondial, à la fois Sud-Nord, Nord-Nord et Sud-Sud. Elle s'appuie sur des parcours de migrants.</p> <p>L'étude souligne la grande diversité des habitudes et pratiques alimentaires dans le monde, la diffusion mondiale de certains produits et de certaines pratiques et le rôle des firmes transnationales de l'agroalimentaire. Face au processus de diffusion, trois attitudes sont identifiées : accueil, hybridation et résistance.</p>

LE TOURISME, UNE ACTIVITE MONDIALISEE (Géographie)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A - L'organisation du tourisme mondial</p>	<p>Acteur</p> <p>Espaces émetteurs et récepteurs</p> <p>Flux touristiques</p> <p>Distance</p>	<p>On présente les espaces et les flux du tourisme à l'échelle mondiale, organisés autour de trois bassins touristiques majeurs – euro-méditerranéen, d'Asie orientale-Pacifique et d'Amérique du Nord-Caraïbes – et de nouvelles destinations. En recourant à un certain nombre de facteurs – logiques de proximité et de mise en réseaux à longue distance ; facteurs économiques, historiques et culturels ; attractivité différenciée des lieux ; rôle des différents acteurs – on explique cette organisation de l'espace touristique mondial.</p>
<p>B. Un sujet d'étude au choix</p> <p>Le tourisme en Himalaya</p> <p>Un groupe hôtelier international</p>		<p>Le tourisme en Himalaya est marqué par le trekking et l'alpinisme. L'étude présente les spécificités de ces pratiques et les espaces concernés. Elle analyse le jeu des différents acteurs de cette forme de tourisme et met en évidence les principaux impacts de cette activité sur l'environnement et le développement des sociétés locales.</p> <p>L'étude privilégie l'approche géographique. Elle insiste sur les principales caractéristiques du groupe : implantation, évolution, poids actuel dans l'activité d'hébergement. Elle présente les principaux aspects de sa stratégie dans le cadre d'une activité mondialisée.</p>

LA CHINE (Histoire et géographie)

Question obligatoire (A) et sujets d'étude (B)	Notions et mots-clés	Commentaire
<p>A. La Chine depuis 1911 : de la fin de l'Empire du milieu à l'émergence d'une puissance mondiale</p>	<p>Impérialisme</p> <p>Littoralisation</p> <p>Maoïsme</p> <p>Nationalisme</p> <p>Puissance</p> <p>Totalitarisme</p>	<p>On étudie la Chine à l'échelle d'un siècle en privilégiant une approche thématique et en conjuguant les regards géographique et historique.</p> <p>On conduit cette étude selon plusieurs entrées : volonté d'unification du territoire, affirmation d'indépendance, recherche d'un régime politique, politiques démographiques, exploration des voies du développement, volonté d'intégration dans le jeu des puissances.</p> <p>À l'aube du ^exxi siècle, la Chine est un acteur majeur du système mondial. Elle est confrontée à de nombreuses questions, relatives à son organisation spatiale, à son fonctionnement politique, à ses disparités socio-spatiales, à des défis environnementaux et à des tensions géopolitiques.</p>
<p>B. Un sujet d'étude au choix</p> <p>- La projection de la Chine en mer de Chine du Sud</p> <p>- Shanghai, métropole</p>		<p>La mer de Chine du Sud a valeur exemplaire quant à la volonté de puissance chinoise. L'étude met en évidence les enjeux géopolitiques, géostratégiques et géoéconomiques de cet espace ainsi que le jeu des différents acteurs aux échelles régionale et mondiale.</p> <p>L'étude montre comment Shanghai a traversé les cent dernières années, à la fois symbole et acteur de la construction de la Chine contemporaine et de son rapport au monde. Elle met en évidence l'importance contemporaine de cette métropole à l'échelle régionale, nationale et mondiale.</p>

Annexe 5 Programme de langues vivantes du cycle terminal de la série STHR

Préambule

Le programme de langues vivantes du cycle terminal de la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration s'inscrit dans la continuité du programme de la classe de seconde.

Parce qu'il est le lieu et le moyen d'une confrontation à une manière différente d'appréhender et d'exprimer le monde, l'apprentissage d'une langue vivante contribue à la formation générale et technologique de l'élève pour en faire non seulement un individu autonome et capable de recul critique, mais aussi un citoyen ouvert sur le monde.

Le programme a pour objectif de :

- contribuer à la formation intellectuelle et à l'enrichissement culturel des élèves ;
- favoriser la connaissance des patrimoines culturels des aires linguistiques étudiées ;
- susciter le goût et le plaisir de la pratique de la langue ;
- donner confiance pour s'exprimer ;
- former les élèves à identifier les situations de communication, les genres de discours auxquels ils sont exposés et qu'ils doivent apprendre à maîtriser ;
- favoriser le développement d'une capacité réflexive ;
- développer l'autonomie ;
- préparer les élèves à la poursuite d'études et à la mobilité professionnelle.

Il prend appui sur le Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL) élaboré par le Conseil de l'Europe et vise à développer l'autonomie de l'élève dans la pratique des langues vivantes dans les activités langagières suivantes :

- réception :
 - compréhension de l'oral
 - compréhension de l'écrit
- production :
 - expression orale en continu
 - expression écrite
- interaction orale.

En fin de classe terminale technologique, le niveau de compétences visé est :

- pour la langue vivante 1 (LV1) : B2 (utilisateur indépendant – niveau avancé)
- pour la langue vivante 2 (LV2) : B1 (utilisateur indépendant – niveau seuil)
- pour la langue vivante 3 (LV3) : A2 (utilisateur élémentaire – niveau intermédiaire)

Chaque niveau du CECRL renvoie à un descripteur de capacités présenté en fin du programme (cf. annexe) selon chacune des activités langagières mentionnées ci-dessus. Les descripteurs identifient ce que l'élève doit être capable de faire dans la langue, au niveau correspondant. Ils permettent de faire le constat d'acquis et de besoins sur la base desquels il appartient au professeur de construire une progression ciblée des apprentissages.

Passer du niveau seuil B1 au niveau avancé B2 dans l'échelle du CECRL constitue un progrès important dans la maîtrise de la langue apprise. Si ces deux niveaux relèvent bien de celui de l'utilisateur indépendant, la différence qui les sépare représente un degré supplémentaire de complexité et d'autonomie que l'on peut résumer comme suit.

Au niveau B2, l'élève est capable :

- en réception :

- de comprendre l'essentiel de messages oraux élaborés (débats, exposés, émissions radiophoniques ou télévisées, films de fiction ou documentaires) et de textes longs, sur une gamme étendue de sujets ;
 - de suivre une argumentation complexe énoncée dans un langage standard ;
 - d'effectuer un travail interprétatif qui va au-delà de l'explicite ;
 - d'identifier le point de vue du locuteur ;
 - de faire preuve d'un grand degré d'autonomie en lecture ;
- en production :
- de s'exprimer de manière détaillée et organisée sur une gamme étendue de sujets relatifs à ses centres d'intérêt ou à ses domaines de connaissance ;
 - de présenter, reformuler, expliquer ou commenter, de façon construite, avec finesse et précision, par écrit ou par oral, des documents écrits ou oraux comportant une information ou un ensemble d'informations, des opinions et points de vue ;
 - de défendre différents points de vue et opinions et de conduire une argumentation claire et nuancée ;
- en interaction :
- de participer à une situation de dialogue à deux ou plusieurs personnes, en s'exprimant avec spontanéité et aisance, y compris avec des locuteurs natifs ;
 - de participer à des conversations assez longues tout en réagissant aux arguments d'autrui et en argumentant.

Compte tenu de la diversité des profils et des parcours linguistiques des élèves, on peut, tout en consolidant le niveau de compétence attendu, amorcer déjà une progression vers le niveau supérieur. En enseignement facultatif de LV3, le professeur peut aussi viser un niveau supérieur à A2 pour certains élèves déjà munis d'un acquis qui ne les met pas en situation de vrais débutants ou pour ceux présentant une appétence particulière pour la langue apprise.

Le nécessaire dialogue entre les professeurs doit permettre de mieux prendre en compte la compétence plurilingue des élèves et d'établir des passerelles entre les langues, y compris le cas échéant en LV3 facultatif.

Les modalités d'évaluation de LV1, LV2 et LV3 facultatif sont définies par note de service.

Programme de langues vivantes de la série STHR (LV1, LV2, facultatif LV3)

Modalités organisationnelles

L'étude de deux langues vivantes est obligatoire dans cette série. L'une d'entre elles est l'anglais. La LV2 peut être une langue vivante étrangère ou régionale. L'élève a également la possibilité de suivre un enseignement facultatif de LV3, langue vivante étrangère ou régionale.

La construction de l'enseignement dans une perspective actionnelle permet de définir des situations de communication concrètes dans lesquelles l'élève met en œuvre des savoirs et des compétences acquis à la fois en langues vivantes et dans l'enseignement technologique.

Dans chacune des langues enseignées, cette perspective doit permettre, grâce à la mise en œuvre des différentes activités langagières, de construire un parcours d'apprentissage équilibré et cohérent. Le professeur aide les élèves à identifier et à mobiliser les stratégies, genres de discours et registres de langue les plus adaptés au contexte.

Outre cette approche, des démarches collaboratives entre les enseignants de langues (diagnostic, construction de progressions, entraînements, etc.) favorisent chez l'élève le développement de compétences linguistiques, pragmatiques et méthodologiques transférables d'une langue à l'autre.

Elles facilitent la mise en réseau des savoirs et la prise de parole de l'élève en continu et en interaction.

L'utilisation du numérique contribue à augmenter le temps d'exposition à une langue authentique, dans l'établissement comme au dehors. Elle permet d'exercer l'élève à la recherche de documents (texte, audio, vidéo) en relation avec les contenus culturels véhiculés par la langue du ou des pays étudié(s) et, par le recours aux outils appropriés, d'accroître son aisance à communiquer à l'écrit et à l'oral. L'usage du numérique peut également s'avérer utile pour évaluer les compétences des élèves et assurer un suivi de leurs progrès.

L'enseignement des langues vivantes est de nature à encourager la mobilité vers d'autres régions ou pays notamment à la faveur de la période de stage. Cette mobilité peut être préparée par le recours au numérique, mais aussi par des échanges à distance avec des établissements étrangers (sous la forme de partenariats eTwinning, par exemple). Il convient d'intégrer ces activités au projet d'enseignement.

L'enseignement facultatif de LV3 offre à chacun l'occasion d'élargir son répertoire linguistique dans une palette diversifiée qui fait toute leur place aux langues moins présentes en LV1 et LV2.

Par le développement du plurilinguisme, il donne les moyens d'une plus grande mobilité et d'une plus grande adaptabilité dans un monde globalisé. Il peut prendre appui sur l'intérêt personnel de l'élève, déterminé par ses acquis scolaires antérieurs, parfois par son histoire familiale, ou par sa curiosité intellectuelle. Il s'adresse à un public qui a acquis au cours de sa scolarité :

- des connaissances sur le fonctionnement des langues ;
- des stratégies d'apprentissage et des méthodes de travail ;
- une plus grande maturité qui le pousse à s'intéresser à des aspects plus diversifiés de la langue et de la culture qu'il étudie.

Contenus d'enseignement

Les contextes d'usage de la langue étudiée sont prioritairement dictés par l'entrée culturelle des programmes des séries générales et technologiques parus au [BO spécial n°9 du 30 septembre 2010](#) : « Gestes fondateurs et mondes en mouvement ». Cette entrée est structurée autour de quatre notions :

- mythes et héros ;
- espaces et échanges ;
- lieux et formes du pouvoir ;
- l'idée de progrès.

Dans la mise en œuvre de ces notions, les enseignants de langues vivantes prennent appui sur les objectifs et les contenus d'enseignement des programmes technologiques de la série.

Dans les choix qu'ils opèrent ainsi, ils veillent à faire une part importante à l'histoire et aux cultures dont les langues sont porteuses. Au moyen de documents authentiques de toute nature (textes, documents iconographiques, audio, vidéo, etc.), contemporains ou antérieurs, ils offrent une entrée concrète et circonscrite dans la notion. Ces documents sont le point de départ d'un travail d'analyse. Ils fournissent aux élèves des éléments de contextualisation et de réflexion qui leur permettent de mieux appréhender, dans la langue et la culture de référence, les enjeux relatifs à la série.

Figurent ci-dessous divers exemples de croisement dont les professeurs peuvent s'inspirer. Ils veillent sur l'ensemble du cycle terminal à construire un itinéraire cohérent et structurant et à ménager une complexification croissante dans leur déclinaison de ces croisements.

Mythes et héros

Les grands chefs d'hier et aujourd'hui.

La médiatisation des chefs.

Les grands mouvements culinaires : traditions culinaires, repas traditionnels, etc.

Construction et déconstruction des représentations : le mythe de la bonne cuisine, produits alimentaires et identités culturelles, etc.

Palaces, hôtels et autres hébergements emblématiques.

Espaces et échanges

Mondialisation et généralisation des déplacements touristiques et professionnels.

Circulation des biens et des personnes : circuits d'approvisionnement, échanges de produits, influences culinaires mutuelles, évolution des tendances de consommation, etc.

Hôtels et restaurants, espaces de rencontre et d'échange des cultures : quelles interactions ?

Hôtels et restaurants dans leur contexte géographique et culturel (villes et campagnes, établissements à thèmes ou insolites, parcs d'attractions, chaînes internationales, etc.).

Architectures de l'utopie : à quoi ressemblera l'hôtel de demain (espaces intérieurs et extérieurs) ?

Lieux et formes du pouvoir

Produits locaux, produits bio, agriculture raisonnée, appellations : rapports de pouvoir entre acteurs du marché.

Le pouvoir de la parole et de l'image : critiques, guides, médias (communication publicitaire, e-réputation, etc.).

Le client : sujet ou objet du pouvoir ?

Les rapports hiérarchiques en milieu professionnel.

Grands groupes et indépendants : concurrence ou partage du marché ?

L'idée de progrès

Recherches scientifiques et gastronomie : expérience multi-sensorielle, cuisine avant-gardiste, etc.

Avancées technologiques et équipements : nouveaux procédés, normes, modes de distribution, etc.

L'impact environnemental de l'établissement d'hôtellerie et/ou de restauration.

Concepts hôteliers et modes d'hébergement créatifs.

Modes de consommation et/ou de distribution : courants et contre-courants.

Enseignement technologique en langue vivante (ETLV)

Cet enseignement repose sur l'enseignement de sciences et technologies des services. Il est pris en charge conjointement par deux enseignants, un enseignant intervenant en sciences et technologies des services et un enseignant de langue vivante. Cet enseignement fait intervenir des démarches collaboratives entre les deux disciplines ainsi que des modalités d'organisation variées.

Dans une pédagogie de projet, les situations d'apprentissage mettent en jeu les domaines propres à la spécialité et les spécificités culturelles de l'aire linguistique étudiée. Par un travail d'analyse (immédiate ou différée) en langue étrangère, elles donnent accès à la compréhension et à l'expression des concepts de la spécialité et rendent perceptibles aux élèves leur cheminement et leurs connaissances. Elles sont l'occasion de faire acquérir et utiliser de façon régulière un lexique fonctionnel et de développer des compétences socio-linguistiques et pragmatiques transférables d'une situation de communication à une autre.

L'ETLV peut être enseigné dans la langue choisie au titre de la LV1 ou de la LV2. Cet enseignement est adossé uniquement à une langue vivante étrangère (si l'élève étudie une langue régionale au titre de la LV2, alors l'enseignement est adossé à sa LV1 qui est nécessairement l'anglais).

Les modalités d'évaluation de l'ETLV sont définies par note de service.

Activités

L'entrée par la discipline technologique doit motiver et enrichir le travail de compréhension et d'expression dans la langue vivante. Les activités proposées aux élèves et les productions qui en

découlent n'en seront que plus concrètes et pratiques. La pratique de l'oral y est importante, mais prend appui sur un entraînement varié tant à l'oral qu'à l'écrit. Les ressources numériques, en permettant un accès aux documents authentiques, facilitent grandement l'entraînement à ces différentes pratiques aussi bien en compréhension qu'en expression.

Liste indicative d'activités de compréhension et d'expression

Au cours des deux années du cycle terminal, les professeurs veillent à varier la mise en œuvre des activités et à ménager une progression dans leur complexité.

Lire

- entraîner à la lecture de documents d'intérêt général en relation avec la spécialité (articles de presse, critiques, etc.) ;
- entraîner à la lecture de textes professionnels de nature technique (fiches, notices, notes d'information, consignes techniques, protocoles, etc.) ;
- sensibiliser à la diversité des genres de discours propres à la spécialité ;
- comparer des textes, des documents et des supports ;
- faire des recherches documentaires et en exploiter les résultats ;
- développer l'appréciation personnelle et le jugement critique à partir d'un document.

Écrire

- apprendre à élaborer des documents techniques (menu, carte de prestation, bon de commande, courriels, etc.) en vue de faire comprendre les codes qui les régissent ;
- développer la capacité à préparer des résumés et des synthèses (compte rendu, résultats de recherche documentaire, note d'information, etc.) ;
- entraîner à rendre compte de sa pratique, d'un stage, d'une visite en milieu professionnel, etc. ;
- entraîner à la transmission d'informations ;
- fournir les outils pour entrer en communication avec un client ou un partenaire étranger ;
- entraîner à l'écriture par des exercices d'imitation ;
- développer la capacité à argumenter et structurer son propos.

Écouter et parler

- développer l'écoute de documents authentiques audio et vidéo courts et variés ;
- entraîner les élèves à choisir les éléments lexicaux et syntaxiques pertinents pour la présentation de leurs propos en utilisant le registre de langue approprié à la situation et au public ;
- initier au travail collaboratif à l'oral qui donne toute sa place à l'interaction entre élèves et fait une place autant à l'écoute qu'à la prise de parole (animer des échanges collaboratifs autour d'une étude de cas, débattre face à une situation problème, etc.) ;
- entraîner les élèves à prendre part à une interaction orale appropriée et constructive pour dégager les enjeux d'une situation, exprimer un point de vue, réagir et exposer des arguments (participation à une visioconférence, à une réunion préparatoire ou de bilan entre différents services, etc.) ;
- entraîner à la conduite de communications téléphoniques diverses ;
- développer la capacité à mémoriser et à restituer des éléments de discours consacrés (explication d'un menu ou d'une carte de prestation, description des mets, des boissons, relation client, etc.).

Annexe : descripteurs des capacités des niveaux A1 à C1

Écouter et comprendre - Dans les situations sociales et scolaires, l'élève sera capable de :				
A1	A2	B1	B2	C1
Comprendre des termes simples et des expressions élémentaires si l'interlocuteur s'exprime lentement et distinctement	Comprendre une intervention brève si elle est claire et simple	Comprendre les points essentiels d'une intervention énoncée dans un langage clair et standard	Comprendre l'essentiel d'une intervention longue, d'une argumentation complexe énoncée dans un langage standard	Comprendre une intervention longue, même si elle n'est pas clairement structurée et que les articulations sont implicites
- comprendre les consignes de classe	- comprendre assez pour pouvoir répondre à des besoins concrets ou réaliser une tâche : consignes, expressions familières de la vie quotidienne, présentations, indications chiffrées, récits...	- comprendre ce qui est dit pour réaliser une tâche en situation réelle ou simulée	<i>Cf. B1</i>	<i>Cf. B1</i>
- suivre des instructions courtes et simples			- comprendre des annonces et des messages courants émis à un débit normal	- comprendre des informations techniques complexes (mode d'emploi, etc.) pour un produit familier
- comprendre des mots familiers et des expressions très courantes le concernant, lui, sa famille, son environnement concret et immédiat	- identifier le sujet d'une conversation, le point essentiel d'une annonce ou d'un message	- comprendre une information factuelle sur des sujets de la vie quotidienne ou étudiés	- suivre avec un certain effort une grande partie de ce qui est dit dans une longue conversation	- suivre facilement les échanges complexes dans une discussion de groupe entre locuteurs natifs
- suivre le fil d'un récit, d'une explication avec des aides appropriées		- suivre une conversation en situation réelle ou simulée	- suivre une conversation animée entre locuteurs natifs	- suivre facilement un débat, des conférences et discussions complexes et non familiers
	- comprendre et extraire l'information essentielle de courts passages enregistrés audio et audiovisuels ayant trait à un sujet courant	- comprendre les points principaux d'une intervention sur des sujets familiers ou étudiés y compris des récits courts	- comprendre la plupart des émissions/documentaires/podcasts radiodiffusés en langue standard, reconnaître le point de vue et l'attitude du locuteur et identifier son humeur, ton, etc.	- comprendre une gamme étendue d'enregistrements audio /vidéo en langue non standard et identifier des détails fins incluant l'implicite des attitudes et des relations des interlocuteurs
		- suivre le plan général d'un exposé court sur un sujet connu - comprendre les points principaux de bulletins d'information et de documents enregistrés simples portant sur des sujets connus	- comprendre l'essentiel d'une conférence, d'un discours ou d'un exposé complexes à condition que le sujet soit assez familier et que le plan général de l'exposé soit indiqué par des marqueurs explicites.	- suivre une intervention d'une certaine longueur même si les relations entre les idées sont implicites - reconnaître une gamme étendue d'expressions idiomatiques et de tournures courantes en relevant les changements de registre. - suivre un film faisant usage de l'argot et d'expressions idiomatiques

Parler en continu - Dans les situations sociales et scolaires, l'élève sera capable de :

A1	A2	B1	B2	C1
S'exprimer en utilisant des termes simples et des expressions élémentaires, au besoin avec des pauses	Produire en termes simples des énoncés sur les gens et sur les choses	S'exprimer de manière simple sur des sujets variés	S'exprimer de manière détaillée et organisée sur une gamme étendue de sujets relatifs à ses domaines d'intérêt ou de connaissance	S'exprimer de manière détaillée et pragmatique sur des sujets complexes, en organisant son propos de manière à parvenir à un effet ou une conclusion appropriée
- reproduire un modèle oral (réciter, chanter...)	<i>Approfondissement du niveau A1</i>	- prendre la parole devant un auditoire, mettre en voix un texte	- peut s'écarter spontanément d'un texte préparé pour réagir aux points intéressants soulevés par les auditeurs	- présenter un sujet complexe en développant longuement un point de vue et en distillant habilement quelques digressions utiles. - gérer spontanément les questions et objections
- lire à haute voix et de manière expressive un texte bref après répétition		- restituer une information avec ses propres mots éventuellement à partir de notes	- développer un exposé de manière claire et méthodique en soulignant les éléments significatifs	- faire un exposé clair et bien structuré
- utiliser des expressions et des phrases proches des modèles rencontrés lors des apprentissages pour se décrire, décrire des activités ou des sujets familiers en utilisant des connecteurs élémentaires	- se présenter ou présenter simplement des personnes	- relater des expériences vécues, en rendre compte (événements, dialogues, texte écrit ou oral)	<i>Approfondissement du niveau B1</i>	- relater des expériences vécues en explicitant ses sentiments et sa perception avec le recul des événements
	- décrire sa vie quotidienne (son environnement, ses activités...)	<i>Approfondissement du niveau A2</i>	- faire une description claire et détaillée sur un sujet connu ou étudié	- faire une description élaborée de sujets complexes
- raconter une histoire courte et stéréotypée en s'aidant de documents iconographiques le cas échéant	- raconter une histoire ou relater un événement ; décrire un objet, une expérience		<i>Approfondissement du niveau A2</i>	<i>Approfondissement du niveau A2</i>
	- faire une brève annonce ou présenter un projet	<i>Approfondissement du niveau B1</i>		- expliquer pour susciter une réaction, un sentiment précis chez son interlocuteur - répondre à des objections avec spontanéité et presque sans effort
	- fournir une justification (comparaisons, raisons d'un choix)	- argumenter pour convaincre		- développer une argumentation claire, nuancée et enchaîner les arguments avec logique
				- produire avec aisance un discours avec l'accent et l'intonation qui transmettent des nuances fines de sens.

Réagir et dialoguer - Dans les situations sociales et scolaires, l'élève sera capable de :

A1	A2	B1	B2	C1
Communiquer, au besoin avec des pauses pour chercher ses mots, si l'interlocuteur répète ou reformule ses phrases lentement et l'aide à formuler ce qu'il essaie de dire	Interagir de façon simple avec un débit adapté et des reformulations	Faire face à des situations variées avec une relative aisance à condition que la langue soit standard et clairement articulée	Participer à des conversations d'une certaine longueur avec spontanéité et aisance, avec des locuteurs natifs	Participer à des conversations sur des sujets abstraits, complexes et non familiers avec spontanéité et pertinence
- épeler des mots familiers	<i>Approfondissement du niveau A1</i>			
- se présenter ; présenter quelqu'un ; demander à quelqu'un de ses nouvelles et y réagir en utilisant les formes de politesse les plus élémentaires : accueil et prise de congé	- établir un contact social : présentations, salutations et congé, remerciements...	<i>Approfondissement des niveaux A1 et A2</i>		
- répondre à des questions et en poser (sujets connus ou étudiés)	- se faire comprendre dans un entretien et communiquer des idées et de l'information - demander et fournir des renseignements	- engager la conversation et maintenir le contact pour : échanger des informations réagir à des sentiments, exprimer clairement un point de vue	- engager la conversation, y participer et la clore - échanger des informations précises, expliciter, demander des éclaircissements	<i>Approfondissement de B2</i>
	- dialoguer sur des sujets connus, des situations courantes, des faits, des personnages légendaires ou contemporains	- prendre part à une discussion pour expliquer, commenter, comparer et opposer	- prendre part à une conversation sur des sujets connus ou étudiés : exposer son propre point de vue, évaluer les points de vue d'autrui, émettre des hypothèses - développer idées et opinions de manière précise à propos d'arguments concernant des sujets complexes ; argumenter et réagir aux arguments d'autrui - développer une question, en exposer les causes et les conséquences, les avantages et les inconvénients	<i>Approfondissement de B2</i>
	- réagir à des propositions : accepter, refuser, exprimer ses goûts, ses opinions, faire des suggestions			- discussion formelle : participer à un débat sur des sujets abstraits, complexes et non familiers, soutenir le débat et argumenter de manière convaincante et pertinente - discussion informelle : suivre des échanges (discussion de groupe ou débat) entre natifs et demander éventuellement de confirmer des détails - y participer même sur des sujets abstraits, complexes et non familiers, relier habituellement sa propre contribution à celle d'autrui
			- interviewer et être interviewé, conduire un entretien préparé et prendre quelques initiatives - faire aboutir une requête	- interviewer et être interviewé, conduire un entretien avec efficacité et aisance de manière de plus en plus autonome - corriger lapsus et erreurs après en avoir pris conscience

				discours
LIRE - Dans les situations sociales et scolaires, l'élève sera capable de :				
A1	A2	B1	B2	C1
Comprendre des textes très courts et simples si les mots sont familiers et les expressions très élémentaires	Comprendre des textes courts et simples	Comprendre des textes essentiellement rédigés dans une langue courante	Lire avec un grand degré d'autonomie et utiliser les références convenables de manière sélective	Comprendre dans le détail des textes longs et complexes, qu'ils se rapportent ou non à son domaine, à condition de pouvoir relire les parties difficiles
- comprendre une carte ou une invitation simple et brève en s'appuyant sur des modèles connus	- comprendre une lettre personnelle simple et brève	- comprendre des instructions et consignes détaillées - comprendre suffisamment pour entretenir une correspondance suivie	- comprendre des instructions longues et complexes dans son domaine, à condition de pouvoir en relire les passages difficiles - lire une correspondance courante dans son domaine et saisir l'essentiel du sens	- comprendre dans le détail des instructions longues et complexes pour réaliser une tâche, qu'elles soient ou non en relation à son domaine de spécialisation, à condition de pouvoir en relire les passages difficiles - comprendre tout type de correspondance, avec l'utilisation éventuelle d'un dictionnaire
	- lire des écrits factuels simples et prélever une information dans des prospectus, menus, annonces, inventaires et horaires, signalétique urbaine, lettres, brochures, courts articles de journaux	- localiser des informations recherchées ou pertinentes pour s'informer et réaliser une tâche	- parcourir rapidement un texte long et complexe et en relever les points pertinents - identifier rapidement le contenu et la pertinence d'une information, d'un article ou d'un reportage dans une gamme étendue de sujets	<i>Approfondissement du niveau B2</i>
- se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple, accompagné éventuellement d'un document visuel	- suivre la trame d'une histoire	- comprendre un enchaînement de faits - reconnaître les grandes lignes d'un schéma argumentatif	- comprendre un texte littéraire contemporain en prose - comprendre des articles et des rapports sur des problèmes contemporains et dans lesquels les auteurs adoptent une position ou un point de vue particuliers	- comprendre des textes factuels ou littéraires longs et complexes et en apprécier les différences de style - comprendre dans le détail une gamme étendue de textes que l'on peut rencontrer dans la vie sociale ou scolaire et identifier les points de détail fins, y compris les attitudes, que les opinions soient exposées ou implicites
		- comprendre des textes essentiellement rédigés dans une langue courante	- comprendre des articles spécialisés hors de son domaine à condition de se référer à un dictionnaire de temps en temps pour vérifier la compréhension	

Écrire - Dans les situations sociales et scolaires, l'élève sera capable de :			
A1 →	A2 →	B1 →	B2
Copier, produire des mots et des énoncés brefs et simples	Écrire des énoncés simples et brefs	Rédiger un texte articulé et cohérent, sur des sujets concrets ou abstraits, relatif à des domaines qui lui sont familiers	Écrire des textes clairs et détaillés sur une gamme étendue de sujets relatifs à son domaine d'intérêt en faisant la synthèse et l'évaluation d'informations et d'arguments empruntés à des sources diverses
- copier des mots isolés et des textes courts	<i>Approfondissement du niveau A1</i>	- restituer une information avec ses propres mots, paraphraser simplement de courts passages écrits	- résumer un large éventail de textes factuels et de fiction en commentant et en critiquant les points de vue opposés et les thèmes principaux - résumer des extraits de nouvelles (information), d'entretiens ou de documentaires traduisant des opinions, les discuter et les critiquer - résumer l'intrigue et la suite des événements d'un film ou d'une pièce
- écrire sous la dictée des expressions connues		- prendre des notes sous forme d'une liste de points	- comprendre un exposé bien structuré sur un sujet familier et prendre en note les points qui lui paraissent importants même s'il (ou elle) s'attache aux mots eux-mêmes au risque de perdre de l'information
- écrire un message électronique simple, une lettre, une note en référence à des modèles	- écrire un message simple (bref message électronique, lettre personnelle) - rendre compte ou décrire de manière autonome en reliant les phrases entre elles	- rédiger un courrier personnel (incluant des avis sur des sujets abstraits ou culturels)	- écrire des lettres exprimant différents degrés d'émotion, souligner ce qui est important pour lui/elle dans un événement ou une expérience et faire des commentaires sur les nouvelles ou les points de vue du correspondant
- renseigner un questionnaire	- relater des événements, des expériences en produisant de manière autonome des phrases reliées entre elles	- rendre compte d'expériences, de faits et d'événements	- écrire des descriptions claires et détaillées sur une variété de sujets en rapport avec son domaine d'intérêt - écrire des descriptions élaborées d'événements et d'expériences réels ou imaginaires en indiquant la relation entre les idées dans un texte articulé et en respectant les règles du genre en question
- produire de manière autonome quelques phrases sur lui-même, sur des personnages réels ou imaginaires	- faire le récit d'un événement, d'une activité passée, une expérience personnelle ou imaginée	- écrire un court récit, une description, un poème, de brefs essais simples	- écrire une critique de livre, de film ou de pièce de théâtre - écrire un essai ou un rapport qui développe une argumentation de façon méthodique en soulignant de manière appropriée les points importants et les détails pertinents qui viennent l'appuyer - évaluer des idées différentes ou des solutions à un problème - écrire un essai ou un rapport qui développe une argumentation en apportant des justifications pour ou contre un point de vue particulier et en expliquant les avantages et les inconvénients de différentes options
	- écrire un court poème	- rédiger des messages courts de type informatif ou injonctif	- synthétiser des informations et des arguments de sources diverses

Écrire (suite) - Dans les situations sociales et scolaires, l'élève sera capable de :

C1

Écrire des textes bien structurés sur des sujets complexes, en soulignant les points pertinents les plus saillants et en confirmant un point de vue de manière élaborée par l'intégration d'arguments secondaires, de justifications et d'exemples pertinents pour parvenir à une conclusion appropriée

- résumer de longs textes difficiles

- prendre des notes détaillées lors d'une conférence dans son domaine en enregistrant l'information si précisément et si près de l'original que les notes pourraient servir à d'autres personnes

- s'exprimer avec clarté et précision dans sa correspondance personnelle, en utilisant une langue souple et efficace, y compris dans un registre affectif, allusif ou humoristique

- écrire des textes descriptifs et de fiction clairs, détaillés, bien construits dans un style sûr, personnel et naturel approprié au lecteur visé

- exposer par écrit, clairement et de manière bien structurée, un sujet complexe en soulignant les points marquants pertinents

- exposer et prouver son point de vue assez longuement à l'aide d'arguments secondaires, de justifications et d'exemples pertinents

Approfondissement du niveau B2

Annexe 8

Programme d'économie et gestion hôtelière

Fil conducteur des programmes de première et terminale

En classe de seconde, l'élève découvre l'entreprise hôtelière et en appréhende la diversité. Il est conduit à comprendre qu'elle se situe au centre d'un réseau formé de nombreux partenaires dont certains sont parties prenantes de son fonctionnement quotidien.

En première, l'élève approfondit sa connaissance du fonctionnement courant de l'entreprise fondé sur la production d'un service hôtelier et/ou de restauration. Il est en mesure de comprendre comment les clients, les fournisseurs, les salariés, les banques contribuent à la création de valeur de l'entreprise. En outre, il appréhende les enjeux qui entourent le système d'information, lequel constitue un outil indispensable pour soutenir l'activité courante de l'entreprise, la mesurer et en garder trace, ainsi que pour lui permettre de dialoguer avec un ensemble d'acteurs ayant chacun leur rôle dans un environnement économique réglementé et régulé.

En terminale, l'entreprise hôtelière est située dans un contexte d'économie mondialisée dont elle constitue un acteur majeur pouvant contribuer à une croissance soutenable. L'élève est en mesure : d'évaluer comment les parties prenantes contribuent ou agissent sur les différentes dimensions de la performance économique, sociale, environnementale ; de comprendre que de la bonne exploitation du système d'information dépend la capacité de l'entreprise hôtelière à optimiser sa performance ; d'appréhender les enjeux de la gestion et de la mobilisation des ressources humaines pour anticiper les évolutions, saisir les opportunités et garantir la pérennité de l'entreprise.

Mise en œuvre des programmes

Décrit sous forme de thèmes, de questions, de capacités, de notions et illustré par des précisions concernant sa mise en œuvre, ce programme est conçu pour faciliter l'expression de liens explicites entre les différents enseignements. Il doit permettre de traiter certains thèmes en interdisciplinarité et, par là-même, contribuer à une meilleure compréhension par les élèves des objets d'étude, en favorisant des approches variées et complémentaires.

Bien que les thèmes suivent une logique de construction, chaque professeur peut, en fonction de sa liberté pédagogique et surtout des progressions conçues par les collègues de sciences et technologies des services (STS) et des sciences et technologies culinaires (STC), traiter les questions de chaque thème dans l'ordre qui lui apparaît le plus porteur de sens.

Toutefois, dans un souci de lisibilité du programme, le choix a été fait de ne pas rappeler systématiquement, dans la troisième colonne, l'ensemble des notions mobilisées pour le traitement d'une question, notamment lorsque celles-ci constituent des pré-requis déjà abordés.

À l'instar de la classe de seconde, le choix d'un enseignement intégré a été privilégié. À titre d'illustration, la plupart des questions mobilisent des éléments de droit indispensables à une argumentation éclairée. Certaines questions relèvent davantage de la mercatique mais leur traitement s'appuie sur des éléments d'économie et/ou de gestion. D'autres sont des questions qui se rattachent explicitement au droit mais leur résolution nécessite d'en appréhender les conséquences sur la gestion des ressources humaines et la performance de l'entreprise hôtelière.

Parce qu'elle fait écho au fonctionnement réel d'une entreprise hôtelière, cette approche intégrée doit donner du sens aux apprentissages des élèves.

Certaines questions, eu égard à leur niveau de technicité ou d'expertise trouveront leur place ultérieurement dans le parcours de l'élève. Par exemple, la maîtrise de l'enregistrement d'écritures comptables ne constitue pas un objectif pédagogique pour la série STHR, les programmes se limitant à une explication des principes et du système d'information comptable. De la même manière, les programmes privilégient une étude de l'activité d'exploitation d'une entreprise hôtelière sans pour

autant traiter les aspects de management stratégique ou de gestion financière. Quant aux éléments d'économie générale et touristique retenus, ils l'ont été au regard de leur capacité à éclairer les décisions et les actions de l'entreprise hôtelière.

L'enseignement d'EGH se nourrit des observations réalisées au cours des périodes de stage et/ou des visites d'entreprises programmées pendant l'année scolaire. La diversité recherchée des lieux de stage et/ou de visites associée à la restitution en classe des observations faites par les élèves, le recours aux outils numériques, constituent autant de ressources qui doivent être exploitées dans le cadre d'une progression pédagogique.

De façon plus fondamentale, il convient de privilégier des situations d'enseignement construites à partir de contextes réels, didactisés, propres à mettre l'élève en réflexion, à le faire raisonner, argumenter. Il s'agit de développer chez lui son autonomie et son initiative en l'invitant à : mener des recherches préalables ; conduire des interviews de professionnels du secteur et en exploiter les retours ; faire venir des intervenants ; réaliser des revues de presse de l'actualité du milieu hôtelier... et par la même à le préparer à une poursuite d'études dans l'enseignement supérieur.

Programme EGH - première STHR

Thème 1 : L'offre de services en hôtellerie-restauration (environ 10 % du temps)

L'offre de services est multiple et de plus en plus complexe. Elle répond à un ensemble de critères de performance et d'exigences dans un environnement en constante évolution, en particulier sous l'effet de l'intégration du numérique dans les organisations.

Questions	Capacités	Notions	Mise en œuvre
Comment se construit une offre de services dans une entreprise hôtelière ?	Identifier les composantes d'une offre de services.	Système de servuction	L'offre se matérialise par un ensemble de caractéristiques fonctionnelles et d'image choisies par l'enseigne : restauration de nécessité, hôtellerie-restauration thématique, expérientielle, hôtellerie économique, insolite, de luxe...
	Distinguer les formes de participation du client à la production du service.	Cible Positionnement Co-production	En s'appuyant notamment sur les expériences de stage de seconde des élèves, il s'agira de comparer et formaliser des offres de services différentes. À cette occasion, les élèves peuvent s'appuyer sur des productions (photos, vidéos...) qu'ils ont réalisées.
	Identifier les différentes dimensions de la qualité.	Qualité conçue / délivrée Qualité attendue / perçue	En fonction de la cible de clientèle visée, du positionnement de l'établissement, la participation du client à la production de service est plus ou moins sollicitée sous différentes formes. À partir de cas réels, d'exemples concrets, d'interviews de responsables d'entreprises, on montrera que

			<p>la présence du client influe sur la production du service. On mettra en évidence les principaux éléments perturbateurs de la qualité de service</p> <p><i>Transversalité avec les programmes de STS et STC</i></p>
<p>L'usage des technologies numériques transforme-t-il la production de services en hôtellerie-restauration ?</p>	<p>Comparer les usages des technologies numériques dans la production de service hôtelier.</p> <p>Identifier les enjeux du recours aux technologies numériques dans la production du service hôtelier.</p>	<p>Mobilité numérique</p> <p>Réseaux sociaux</p> <p>Communautés en ligne</p> <p>Économie numérique</p> <p>Identité numérique</p> <p>Protection des données personnelles et des libertés individuelles</p>	<p>L'omniprésence des technologies numériques conduit à s'interroger sur leur impact pour l'entreprise et plus largement sur la société.</p> <p>À partir de comparaisons d'exemples de processus de production de services hôteliers, on analysera comment l'usage des technologies touche les différentes composantes du système de servuction.</p> <p>En prenant appui sur des outils nomades permettant la consultation et le suivi d'applications numériques mises en œuvre par les entreprises hôtelières, on analysera les pratiques du point de vue du client et de celui de l'entreprise. La réflexion sera portée également sur les excès liés à ces usages.</p> <p><i>Transversalité avec le programme d'EMC</i></p>

Thème 2 : L'organisation des relations courantes de l'entreprise avec ses parties prenantes (environ 60 % du temps)

Les relations avec les parties prenantes se traduisent par des enjeux multiples et complexes.

Certaines de ces relations sont formalisées par un contrat liant l'entreprise avec une ou plusieurs parties prenantes.

2.1. Les clients

Questions	Capacités	Notions	Mise en œuvre
Quel cadre juridique formalise l'offre de service hôtelier ?	<p>Identifier les conditions de validité des contrats.</p> <p>Distinguer les principaux contrats liés à la prestation de service hôtelière.</p> <p>Différencier responsabilité civile contractuelle et délictuelle.</p> <p>Repérer comment s'exerce la responsabilité de l'hôtelier-restaurateur dans le cadre de son activité professionnelle.</p>	<p>Conditions de validité des contrats</p> <p>Contrat d'hôtellerie, contrat de restauration</p> <p>Contrat de vente,</p> <p>Protection du consommateur : obligation d'information, clauses abusives et sanctions</p> <p>Responsabilité civile contractuelle ;</p> <p>Responsabilité civile délictuelle</p> <p>Conditions : dommage, fait dommageable, lien de causalité</p> <p>Causes d'exonération</p> <p>Obligation de sécurité</p>	<p>Si les relations entre l'entreprise et les parties prenantes ne se limitent pas aux relations contractuelles, les contrats constituent néanmoins un outil essentiel de la gestion de ces relations.</p> <p>À l'occasion de l'étude du contrat de vente ou de prestations de services, on dégagera les règles communes à l'ensemble des contrats, lors de leur formation et leur exécution</p> <p>À partir d'illustrations concrètes issues du stage de seconde ou des mises en situation en STS, on identifiera des cas de mise en jeu de la responsabilité civile (contractuelle ou délictuelle) de l'entreprise hôtelière notamment l'obligation de sécurité quant aux denrées, aux locaux, à la garde des biens des clients, aux données personnelles des clients.</p>
Comment l'entreprise hôtelière évalue-t-elle la contribution du client à son activité ?	<p>Établir une classification simple des prestations vendues.</p> <p>Décrire le processus de saisie des</p>	<p>Département opérationnel</p> <p>Main courante hôtelière</p> <p>Etat récapitulatif des</p>	<p>Le suivi, le contrôle et l'analyse des ventes sont des opérations courantes et essentielles à l'entreprise pour évaluer et comprendre ses relations avec les clients.</p> <p>Les prestations vendues par une entreprise hôtelière sont diverses et se rattachent à un département opérationnel : hébergement, restauration, boutique, bar...</p>

	<p>opérations de ventes.</p> <p>Appréhender les enjeux du contrôle des ventes sur une période donnée.</p> <p>Identifier les moyens de règlement les plus courants dans le secteur hôtelier et les conséquences de leur utilisation pour l'entreprise.</p> <p>Sélectionner les indicateurs pertinents pour analyser des ventes.</p> <p>En déduire des profils de consommation.</p>	<p>ventes</p> <p>Facturation des ventes TVA : principe, taux</p> <p>Chiffre d'affaires/encaissements Quantités vendues/recettes</p> <p>Moyens de règlement Services bancaires et commissions sur moyens de paiement</p> <p>REVPAR, TREVPAR Indice de fréquentation Taux de captage Taux de prise</p>	<p>À partir d'un état récapitulatif créé ou existant dans le restaurant ou l'hôtel d'application, dans une entreprise d'accueil de stage, on procèdera aux regroupements de prestations pertinents afin d'analyser la structure des ventes de l'établissement ainsi que les moyens de règlement correspondants.</p> <p>Il s'agira de manipuler les différents documents relatifs aux encaissements des ventes quotidiennement utilisés par l'entreprise hôtelière sans aborder les traitements comptables. À cette occasion on distinguera les clients en-cours et débiteurs. Ceci permettra aussi d'introduire la différence entre chiffre d'affaires toutes taxes comprises (CATTC) et recettes.</p> <p>À partir d'exemples concrets, on identifiera les principaux moyens de règlement (espèces, chèques, CB, titres de restaurant, chèques vacances, virements) ainsi que leurs conditions d'utilisation et d'en mesurer les conséquences sur la gestion courante de l'entreprise (commissions, délai).</p> <p>Des statistiques d'entreprises d'hôtellerie-restauration et des indicateurs d'activité pourront servir à mener des analyses de répartition des ventes, d'évolutions temporelles, de comparaisons sectorielles.</p> <p>Cette analyse conduira à définir des profils de consommation.</p>
--	---	--	--

2.2. Les fournisseurs

<p>Quels liens juridiques l'entreprise hôtelière tisse-t-elle avec ses fournisseurs ?</p>	<p>Repérer la diversité des relations contractuelles de l'entreprise hôtelière avec ses fournisseurs.</p> <p>Distinguer les différents fournisseurs.</p> <p>Analyser des clauses spécifiques encadrant les relations entre entreprises.</p>	<p>Contrat d'approvisionnement Contrat de distribution Contrat de sous-traitance Contrat de franchise</p> <p>Fournisseurs d'exploitation/ fournisseurs d'immobilisations, Distributeurs Intermédiaires</p> <p>Conditions générales de vente / Conditions générales d'achat Délais de paiement règlementés Clause d'exclusivité</p>	<p>Les relations de l'entreprise hôtelière avec ses fournisseurs sont encadrées par des contrats.</p> <p>À partir de contrats réels liant l'entreprise et ses fournisseurs (contrat d'approvisionnement, contrat de sous-traitance, contrat de franchise...), il s'agira de montrer la richesse et la diversité des relations contractuelles et de classer les différents fournisseurs de l'entreprise hôtelière (fournisseurs d'exploitation dont distributeurs, intermédiaires d'affaires, fournisseurs d'immobilisations). On relèvera également certains aspects de la réglementation qui s'imposent à l'entreprise hôtelière.</p>
<p>Quels sont les enjeux d'une relation stable avec les fournisseurs ?</p>	<p>Repérer les moments clés du processus d'approvisionnement.</p> <p>Identifier les aléas liés à l'approvisionnement.</p> <p>Identifier et évaluer les conséquences de dysfonctionnements dans le processus d'approvisionnement.</p>	<p>Appel d'offres Stockage Stock minimum Stock de sécurité Stock d'alerte</p> <p>Coûts logistiques Risque d'image</p> <p>Factures d'avoir RRRO Coût de rupture Coût de non-qualité</p>	<p>Les relations de l'entreprise avec ses fournisseurs s'inscrivent dans une démarche partenariale qui nécessite l'instauration d'un dialogue et le respect des droits et devoirs respectifs de chacune des parties. Ces relations basées sur la confiance doivent aboutir à une concertation, une coordination et une coopération pour limiter l'incertitude de l'activité. Cette relation doit permettre de prévenir les litiges.</p> <p>Des situations réelles ou didactisées permettant une manipulation de fiches de stock, des cas réels observés, pourront être utilisés. On montrera comment un suivi (taux de retours, conformité de commande...) permet de mesurer la qualité de la relation avec les</p>

	<p>Repérer des litiges nés à l'occasion d'une relation avec les fournisseurs.</p> <p>Identifier certains principes encadrant un procès avec un fournisseur.</p> <p>Repérer les principales juridictions civiles de l'ordre judiciaire et leurs compétences respectives.</p>	<p>Double degré de juridiction civile</p> <p>Voies de recours</p> <p>Compétence d'attribution</p> <p>Compétence territoriale</p>	<p>fournisseurs et de vérifier que les fournisseurs répondent aux besoins de l'entreprise.</p> <p>À partir d'exemples simples, de cas réels, de situations observées durant les stages, d'interventions de professionnels, on montrera qu'une relation suivie avec les fournisseurs permet d'améliorer les pratiques d'achat et de maîtriser les risques d'une trop forte dépendance.</p> <p>On abordera, à partir d'exemples simples de litiges non réglés par concertation, l'organisation judiciaire française au travers des tribunaux de commerce (vidéos, visites...). Cette étude permettra de déterminer la compétence des juridictions de droit commun et d'exception.</p>
--	---	--	---

2.3. Les salariés

Questions	Capacités	Notions	Mise en œuvre
<p>Comment les règles juridiques permettent-elles d'organiser la relation de l'entreprise hôtelière avec ses salariés ?</p>	<p>Identifier les spécificités liées au temps de travail dans les entreprises hôtelières.</p> <p>Distinguer différents cas de rupture du contrat de travail.</p> <p>Expliquer le rôle du Conseil des</p>	<p>Durée du travail</p> <p>Heures supplémentaires</p> <p>Congés</p> <p>Repos</p> <p>Licenciement</p> <p>Rupture conventionnelle</p> <p>Démission</p> <p>Conseil des prud'hommes</p>	<p>La relation de l'entreprise hôtelière avec ses salariés s'inscrit dans un cadre légal que les partenaires sociaux cherchent à adapter aux spécificités de l'activité de l'hôtellerie-restauration à travers la négociation collective. Le respect de ce cadre juridique permet de concilier la protection du salarié et le fonctionnement de l'entreprise.</p> <p>À partir d'une documentation juridique et de mises en situation, on appréhendera la réglementation relative aux conditions de travail applicables en hôtellerie restauration.</p> <p>La durée de la relation salariale peut varier</p>

	<p>Prud'hommes.</p> <p>Identifier les conséquences de la rupture de la relation de travail sur le fonctionnement courant de l'entreprise.</p>		<p>sensiblement d'une entreprise à l'autre et d'un contrat à l'autre.</p> <p>À partir de visites au tribunal, d'intervention d'un conseiller prudhommal, de jeux de rôles reproduisant une audience, de films documentaires, de fiction..., on comparera différentes situations de rupture de la relation salariale, afin de mettre en évidence les personnes à l'origine de la rupture et les conséquences pour les cocontractants. On ne rentrera pas dans le détail de la procédure de rupture du contrat de travail.</p>
<p>L'entreprise hôtelière fixe-t-elle librement la rémunération des salariés ?</p>	<p>Identifier différentes formes de rémunération en vigueur dans les entreprises hôtelières.</p> <p>Repérer les différentes composantes de la rémunération de base.</p> <p>Vérifier la conformité de la rémunération aux règles de droit applicables.</p> <p>Etablir le lien entre rémunération et emplois correspondants.</p>	<p>Rémunération de base Rémunération fixe et/ou variable Salaire brut/net Avantages en nature</p> <p>SMIC Salaire minimum conventionnel</p>	<p>Le principe est celui de la libre fixation du salaire entre l'employeur et le salarié (loi du 11 février 1950). On montrera cependant que la liberté n'est pas totale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect du SMIC et du salaire minimum conventionnel, - principe posé par la jurisprudence « à travail égal, salaire égal ». <p>L'entreprise hôtelière intervient sur le marché du travail. Le prix du marché – le salaire – résulte d'une négociation entre employés et employeurs (négociation individuelle) et entre représentants des employeurs et représentants des salariés (négociation collective) et l'Etat.</p> <p>À partir, par exemple, d'une grille de salaire applicable dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, et de bulletins de paie paramétrés sur tableur, on pourra simuler les relations</p>

	Repérer les règles juridiques qui encadrent la fixation des salaires dans la hiérarchie des sources de droit.	Hiérarchie des sources de droit	entre niveau de rémunération et type d'emploi occupé. Une documentation juridique (extrait de conventions collectives, code du travail...) pourra être analysée afin de mettre en évidence les différentes règles de droit à respecter dans l'établissement de la rémunération. Cette étude permettra d'identifier les sources de droit, leur autorité créatrice et de les hiérarchiser.
--	---	---------------------------------	---

2.4 Les banques

Questions	Capacités	Notions	Mise en œuvre
Pourquoi l'entreprise hôtelière a-t-elle besoin des banques ?	<p>Identifier les besoins de financement.</p> <p>Repérer les causes de l'investissement.</p> <p>Exposer le mécanisme de l'emprunt bancaire.</p>	<p>Investissement</p> <p>Cycle d'exploitation</p> <p>Plan de remboursement d'un emprunt</p> <p>Echéance périodique (Mensualité, Annuité)</p> <p>Charges d'intérêt</p>	<p>Une entreprise ne peut exister que si elle se procure des moyens économiques correspondant à son activité. Il conviendra de distinguer les différents types d'investissements (par exemple : investissement de capacité, de renouvellement, de productivité).</p> <p>À travers des cas d'entreprises réels ou simulés, des jeux sérieux, des interventions de professionnels du secteur de la banque, on montrera que l'activité entraîne généralement un besoin de financement qui doit être suivi régulièrement et pour lequel les banques peuvent proposer des moyens de gestion.</p> <p>À travers un plan de remboursement par échéances périodiques constantes, il s'agira de repérer les incidences financières de l'emprunt.</p> <p><i>Transversalité avec les mathématiques</i></p>
Comment la banque répond-elle aux besoins	Identifier les différentes fonctions d'une banque.	Collecte de l'épargne Financement	Les banques, parties prenantes du financement de l'entreprise hôtelière, agissent elles-mêmes

<p>de l'entreprise hôtelière ?</p>	<p>Expliquer pourquoi la banque peut refuser l'octroi de crédit à l'entreprise hôtelière.</p> <p>Identifier les garanties demandées par les banques pour l'octroi d'un prêt.</p>	<p>Risque Crédit Taux d'intérêt</p> <p>Sûretés réelles Sûretés personnelles</p>	<p>dans un environnement économique régulé.</p> <p>À partir de documents variés, de vidéos, on s'attachera à souligner succinctement le lien entre la création de monnaie et le taux d'intérêt. On montrera comment la politique monétaire européenne conduite par la BCE influence, à travers la fixation des taux d'intérêt, les relations que l'entreprise hôtelière noue avec les banques.</p> <p>Les banques prennent en charge les risques liés aux emprunteurs en contrepartie d'une rémunération et le cas échéant de garanties réelles ou personnelles.</p> <p>L'étude de situations concrètes, le recours à des jeux sérieux, permettront à l'élève d'appréhender les garanties qui peuvent être demandées aux entreprises hôtelières.</p>
---	--	---	--

Thème 3 : Le système d'information, une nécessité pour gérer les relations avec les parties prenantes (environ 30 % du temps)

Le système d'information permet de collecter, mémoriser, traiter, communiquer l'information. Il constitue le système nerveux de l'entreprise dont il est une composante organisationnelle majeure et soutient la prise de décisions. Il en va ainsi du système d'information comptable qui rend compte des activités de l'entreprise.

Questions	Capacités	Notions	Mise en œuvre
<p>Pourquoi le système d'information est-il nécessaire au fonctionnement de l'entreprise hôtelière ?</p>	<p>Repérer les fonctions de l'information.</p> <p>Recenser les qualités de l'information.</p> <p>Identifier les composantes du système d'information d'une entreprise hôtelière.</p>	<p>Communication interne Communication externe</p> <p>Pertinence Fiabilité</p> <p>Système d'information</p> <p>Progiciels métiers</p>	<p>Dans une entreprise hôtelière, le système d'information répond à la nécessité de prendre en compte la simultanéité de la production et de la consommation du service.</p> <p>À partir d'exemples simples, de cas réels, de situations observées durant les stages, d'interventions de professionnels, de la découverte du système d'information mercatique vu en classe de seconde, on montrera qu'une entreprise ne peut fonctionner indépendamment de son système d'information</p>

	<p>Appréhender les enjeux d'un système d'information pour les dirigeants et les managers.</p>	<p>(« front office, back office »)</p>	<p>(opérationnel, mercatique, comptable, ressources humaines). Le système d'information se matérialise, entre autres, par des applications métiers en front office (logiciel de réservation, de prise de commandes...) et en back office (yield management...).</p> <p>Idéalement, on pourra se baser sur des observations effectuées au restaurant d'application, à l'hôtel d'application (PMS, PGI).</p> <p>On pourra prendre comme illustration le recueil et l'analyse de l'information commerciale, nécessaire pour construire, communiquer et distribuer l'offre de services au client (veille mercatique, veille commerciale, études de marché). L'importance de la veille commerciale pourra être mise en évidence dans le cadre de jeux sérieux, de simulations de prises de décisions exploitant les ressources offertes par les outils numériques.</p>
<p>Comment le système d'information comptable retrace-t-il l'activité de l'entreprise avec ses parties prenantes ?</p>	<p>Identifier les flux.</p> <p>Justifier le raisonnement comptable en emplois/ressources.</p> <p>Repérer l'organisation des traitements</p>	<p>Flux physiques, monétaires, d'informations</p> <p>Emploi/ressource</p> <p>Conventions de présentation de l'information comptable</p> <p>Exercice comptable</p>	<p>Le système d'information comptable rend compte des activités de l'entreprise et permet d'en mettre en évidence l'interdépendance. Il permet aussi de mesurer, agréger les données pour évaluer l'activité.</p> <p>Pour faciliter l'échange d'informations entre l'entreprise et les parties prenantes, la production d'informations financières et de gestion repose sur des règles et des conventions (normalisation). Par exemple, en hôtellerie-restauration, un plan comptable professionnel permet de s'adapter aux spécificités économiques, juridiques, technologiques du secteur.</p>

	<p>comptables.</p> <p>Montrer la traduction dans le bilan et dans le compte de résultat des opérations courantes de l'entreprise avec ses parties prenantes.</p> <p>Identifier les finalités de l'information comptable.</p>	<p>Organisation du traitement comptable : pièces justificatives, journal, comptes et plan des comptes, grand-livre, balance</p> <p>Le compte de résultat et sa structure Le bilan et sa structure</p> <p>Obligations légales de publication des comptes Obligation de publication d'informations sociales et sociétales</p>	<p>À partir d'illustrations, d'exemples simples, de cas pratiques, de jeux sérieux, les élèves appréhenderont la nécessité de conserver la trace des opérations quotidiennes de l'entreprise hôtelière avec ses parties prenantes.</p> <p>L'enregistrement des écritures comptables ne constitue pas l'objectif de cette question. En revanche, en prenant appui sur des illustrations et des schémas, on établira le lien entre les opérations économiques réalisées avec les parties prenantes et les documents comptables de synthèse.</p> <p>On pourra éventuellement utiliser un PGI pour montrer les liens entre la saisie des opérations quotidiennes et leurs conséquences sur les documents comptables.</p> <p>Les finalités du système d'information comptable sont multiples et concernent différentes parties prenantes dont les attentes sont bien spécifiques : prise de décisions de gestion (opérationnelles et stratégiques), mémoire de l'organisation, éléments de preuve dans le cadre des échanges marchands, éléments nécessaires au calcul de l'impôt.</p> <p>En prenant appui sur des exemples, des documents réels, on montrera la diversité des finalités de la production d'informations comptables et leur contribution à l'éclairage des relations de l'entreprise hôtelière avec ses parties prenantes.</p>
--	--	---	---

Programme EGH – terminale STHR

Thème 1 : Performance et entreprise hôtelière (environ 20 % du temps)

La performance de l'entreprise hôtelière s'apprécie essentiellement à travers trois dimensions : économique, sociale et environnementale. Dans une économie règlementée, régulée et mondialisée, cette performance dépend d'éléments extérieurs, en particulier des flux touristiques, auxquels l'entreprise cherche à s'adapter.

Questions	Capacités	Notions	Mise en œuvre
Qu'est-ce qu'une entreprise hôtelière performante ?	<p>Cerner la notion de performance.</p> <p>Repérer les différentes dimensions de la performance.</p> <p>Montrer que l'innovation est un moteur de la performance.</p> <p>Expliquer en quoi la notion de performance peut-être diversement appréciée selon les acteurs.</p>	<p>Performance Efficience, efficacité Pérennité</p> <p>Performance économique, sociale, environnementale</p> <p>Innovation produits Innovation procédés Innovation organisationnelle</p> <p>RSE</p>	<p>La performance d'une entreprise hôtelière s'apprécie au regard de ses objectifs, des attentes des acteurs et des contraintes de son environnement. Elle doit mesurer ses résultats, en assurer un suivi régulier et vérifier qu'ils sont en phase avec les objectifs poursuivis ainsi qu'avec l'évolution de son environnement. Elle doit analyser les écarts constatés et décider des éventuelles interventions correctrices.</p> <p>À partir d'exemples issus de la presse professionnelle, d'interventions de professionnels du secteur, on montrera en quoi les différents types d'innovation contribuent au développement de l'entreprise et à sa performance.</p> <p>Des exemples de rapports financiers et/ou de RSE d'entreprises hôtelières pourront permettre d'identifier les réactions des parties prenantes destinataires.</p>
L'État agit-il sur la performance de l'entreprise hôtelière ?	<p>Définir le rôle de l'État.</p> <p>Identifier les raisons de l'intervention économique de l'Etat.</p> <p>Identifier les instruments d'intervention</p>	<p>Fonctions régaliennes Services non marchands Redistribution / Réglementation Protection sociale et sécurité sociale</p> <p>Économie de marché Régulation économique et sociale Imperfections des marchés (biens et services, travail, capitaux)</p> <p>Politiques conjoncturelles et structurelles</p>	<p>La performance de l'entreprise hôtelière est tributaire de l'environnement économique, celui-ci étant affecté par l'action de l'État le choix des politiques économiques.</p> <p>On privilégiera l'utilisation de supports documentaires variés (vidéo, jeux sérieux, revues de presse...), pour montrer, au-delà des fonctions régaliennes (défense nationale, justice, police), les principaux aspects du rôle économique de l'État :</p> <ul style="list-style-type: none"> - production des services non marchands (services publics : enseignement, santé, infrastructures...); - redistribution des revenus ; - régulation et production de règles.

	<p>économique de l'État.</p> <p>Expliquer les conséquences d'une mesure de politique budgétaire sur la performance de l'entreprise hôtelière.</p> <p>Montrer comment l'activité de l'entreprise hôtelière est encadrée par la réglementation.</p>	<p>Politique budgétaire</p> <p>Liberté du commerce et de l'industrie</p>	<p>On montrera aussi comment certaines mesures de politique économiques créent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des contraintes auxquelles l'entreprise hôtelière doit s'adapter pour rester performante ; <p>des opportunités permettant d'améliorer la performance de l'entreprise hôtelière</p> <p>L'étude exhaustive des politiques économiques n'est pas attendue. On s'appuiera notamment sur des exemples tirés de l'actualité économique et sociale pour établir le lien entre politique économique et performance de l'entreprise.</p> <p>En prenant appui sur des exemples concrets de réglementations appliquées au secteur hôtelier, on montrera que le principe de la liberté d'entreprendre est encadré (licence, concurrence déloyale, clauses de non concurrence...) dans le but d'assurer la protection de l'entreprise et de ses parties prenantes.</p>
<p>Les flux touristiques ont-ils une incidence sur la performance de l'entreprise hôtelière ?</p>	<p>Préciser la place du tourisme dans les échanges internationaux de biens et services.</p> <p>Montrer les effets des variations des taux de change sur les flux touristiques (en France et dans le monde).</p> <p>Justifier la nécessité d'une adaptation de l'offre hôtelière au tourisme international.</p> <p>Identifier le rôle des principales</p>	<p>Flux touristiques</p> <p>Balance des transactions courantes Taux de change Compétitivité</p> <p>Interculturalité</p> <p>Organisation mondiale du tourisme Atout France/ Agence de développement du</p>	<p>Le tourisme est un secteur majeur du commerce international. Il est en croissance rapide et nécessite une adaptation de l'offre hôtelière.</p> <p>En s'appuyant sur des notes de conjoncture par exemple de l'Insee, de simulations de conversion de devises..., on évaluera l'impact du tourisme sur le commerce extérieur et les conséquences des variations de change.</p> <p>À partir d'exemples vécus ou observés sur des lieux de stage, au cours de visites d'entreprises, de rencontres avec des professionnels... on montrera pourquoi et comment l'entreprise hôtelière s'adapte aux volumes et aux caractéristiques socio-</p>

	instances qui organisent le tourisme.	tourisme	culturelles des flux touristiques. <i>Transversalité avec le programme d'histoire – géographie et de langues vivantes</i>
--	---------------------------------------	----------	--

Thème 2 : La performance économique de l'entreprise hôtelière (environ 50 % du temps)

La performance économique se mesure, s'analyse et se prévoit aux moyens d'outils dont certains sont normalisés et d'autres spécifiques à l'activité de l'entreprise hôtelière, permettant ainsi son pilotage.

Questions	Capacités	Notions	Mise en œuvre
Comment mesurer la performance d'exploitation ?	<p>Évaluer la performance d'exploitation par le calcul d'indicateurs.</p> <p>Montrer les limites de ces indicateurs en Hôtellerie-Restaurations.</p> <p>Distinguer un support d'information propre à l'entreprise d'un support d'information normalisé.</p> <p>Présenter un tableau de gestion adapté à l'activité de l'entreprise d'hôtellerie-restauration.</p> <p>Analyser et commenter la situation d'exploitation d'une entreprise hôtelière.</p> <p>Montrer que les prévisions d'exploitation sont un levier pour optimiser la performance.</p>	<p>Excédent brut d'exploitation (EBE) Résultat d'exploitation (RE) Profitabilité</p> <p>SIG Tableaux de gestion Résultat courant avant impôt</p> <p>Coût principal Résultat brut d'exploitation (RBE)</p> <p>Indicateurs commerciaux et ratios de gestion Normes et indicateurs sectoriels</p> <p>Budget d'exploitation Écart Tableau de bord</p>	<p>Les caractéristiques du secteur et des processus métiers conduisent les entreprises hôtelières à privilégier des présentations et des indicateurs spécifiques pour évaluer et analyser leur performance économique.</p> <p>Ces présentations sont adaptées à chaque entreprise en fonction de ses spécificités mais elles reposent sur des concepts communs (coûts principaux, RBE,...) et permettent des comparaisons temporelles, sectorielles et/ou spatiales.</p> <p>À partir de cas réels didactisés, de jeux sérieux, il s'agira de concevoir, en utilisant un tableur, des tableaux de gestion adaptés à l'organisation étudiée, de les analyser et de les commenter (étude par département...).</p> <p>Les budgets d'exploitation sont au cœur du management opérationnel. Ils permettent de fixer des objectifs dans un environnement incertain, de prendre conscience des forces et faiblesses de l'entreprise. L'analyse des écarts entre le budget et le réalisé constitue un outil d'appréciation de la</p>

			<p>performance. Pour cette étude, on se limitera à la présentation d'un budget d'exploitation annuel simplifié. Les écarts seront seulement constatés mais pas décomposés.</p> <p>Grâce à des exemples simples, on montrera comment les analyses d'écarts et de tableaux de bord constituent des outils indispensables au pilotage de l'entreprise hôtelière et à l'optimisation de sa performance économique.</p> <p><i>Transversalité avec le programme de mathématiques</i></p>
<p>Qu'apporte l'analyse des coûts à la prise de décision ?</p>	<p>Distinguer les différents types de charges et les marges associées.</p> <p>Justifier le rôle de l'amortissement</p> <p>Expliquer le passage du RBE au RCAI.</p> <p>Calculer un seuil de rentabilité et en justifier l'intérêt comme outil de gestion prévisionnelle.</p> <p>Expliquer l'intérêt d'un contrôle nourriture et boissons.</p>	<p>Charges fixes, charges variables</p> <p>Charges directes, charges indirectes</p> <p>Amortissement</p> <p>Coûts d'occupation</p> <p>Crédit-bail</p> <p>Seuil de rentabilité</p> <p>Procédure de contrôle nourriture et boissons</p> <p>Ratio nourriture et boissons</p>	<p>Il s'agit, à partir de deux approches différentes de détermination des coûts :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de préciser leurs conditions d'utilisation en hôtellerie ; - de montrer leurs intérêts et limites dans l'aide à la prise de décision. <p>À partir d'un exemple d'entreprise hôtelière qui traduit son activité par un tableau de gestion, il conviendra d'analyser la formation des coûts et des marges, leur signification et leur contribution au RBE et au résultat courant avant impôts.</p> <p>Il conviendra d'aborder la dimension économique de l'amortissement. À partir d'un exemple, il s'agira de comparer les modes de calcul simples (linéaire, unité d'œuvre).</p> <p>Le calcul du seuil de rentabilité, outil de gestion prévisionnelle, sera effectué et analysé à partir d'une situation d'entreprise mono-activité.</p> <p>Dans le prolongement de l'analyse des coûts, on se</p>

			concentrera sur le contrôle nourriture et boissons compte tenu de son importance dans la structure des coûts d'une entreprise d'hôtellerie-restauration. On se limitera à une procédure de contrôle simplifiée en utilisant l'inventaire intermittent. L'élève calculera des ratios nourriture et boissons et les analysera.
Comment l'entreprise hôtelière gère-t-elle sa trésorerie pour faire face à ses dépenses courantes ?	<p>Distinguer les achats et les ventes des encaissements et décaissements correspondants.</p> <p>Établir les liens entre le budget d'exploitation et la situation de trésorerie d'une entreprise hôtelière.</p> <p>Proposer des solutions d'équilibrage du budget de trésorerie adaptées à la situation donnée.</p>	<p>Encaissements, décaissements</p> <p>Budget de TVA</p> <p>Budget de trésorerie</p>	<p>Le budget de trésorerie est un outil prévisionnel permettant à l'entreprise de faire face à l'incertitude inhérente à son activité économique.</p> <p>En prenant appui sur des situations réelles didactisées, des jeux sérieux, à partir d'un budget d'exploitation déjà établi, l'élève sera amené à opérer des simulations sur tableur. Il analysera, comparera des situations de trésorerie d'entreprises hôtelières afin de proposer des décisions de gestion de la trésorerie.</p>
Comment l'entreprise hôtelière fixe-t-elle ses prix ?	<p>Identifier les déterminants de la fixation des prix et expliquer les enjeux d'une politique tarifaire.</p> <p>Comparer des pratiques tarifaires.</p> <p>Expliciter comment le prix peut constituer un levier pour gérer la capacité d'accueil</p>	<p>Cible, image</p> <p>Concurrence</p> <p>Demande, prix</p> <p>d'acceptabilité, élasticité-prix</p> <p>Coût de production, marge</p> <p>Coût cible</p> <p>Prix unique, prix différencié, prix négociés</p> <p>Prix forfaitaire</p> <p>Yield management</p> <p>Tarifification en temps réel</p>	<p>Le prix est une variable stratégique qui conditionne les revenus de l'entreprise et qui doit être cohérente avec ses objectifs et les autres aspects du marché.</p> <p>La production d'une offre de services engendre un ensemble de coûts qui constitue une contrainte pour la fixation du prix.</p> <p>Le prix peut également être un instrument opérationnel permettant la gestion de la capacité, la dynamisation de la fréquentation.</p> <p>À partir du relevé de l'évolution des tarifs sur une</p>

	<p>disponible.</p> <p>Repérer les contraintes réglementaires et juridiques en matière de prix.</p>	<p>Obligation d'affichage Ententes illégales sur les prix</p>	<p>période donnée dans des établissements choisis ou de situations de clients consommant la même prestation mais soumis à des prix différents, on observera et analysera comment le prix positionne l'offre, concourt à dynamiser la fréquentation ou à optimiser l'occupation d'une capacité disponible.</p> <p>Des observations menées en établissement hôtelier ou tirées de la presse spécialisée permettront de montrer que l'utilisation du prix comme variable stratégique et/ou opérationnelle est encadrée par une réglementation qui protège les consommateurs.</p>
<p>La performance passe-t-elle par la communication maîtrisée ?</p>	<p>Présenter les objets de la communication d'entreprise.</p> <p>Justifier les moyens de communication externe employés par différentes entreprises hôtelières.</p> <p>Distinguer la communication contrôlée de celle subie par l'entreprise.</p> <p>Identifier les risques d'une communication subie.</p>	<p>Communication institutionnelle Communication commerciale Communication de crise</p> <p>Publicité, mercatique directe, promotion des ventes, parrainage, mécénat, événementiel</p> <p>Bouche à oreilles, buzz</p> <p>e-réputation Image voulue et perçue</p>	<p>La communication commerciale porte sur l'entreprise, l'enseigne et le produit. Elle poursuit différents objectifs (amélioration de l'image, augmentation de la fréquentation et degré de connaissance, recherche d'un attachement à la marque ou au produit,...).</p> <p>On montrera dans quelle mesure les moyens de communication concourent à la performance des entreprises hôtelières.</p> <p>Cependant, dans les métiers de services, la communication non maîtrisée (bouche à oreilles, buzz) joue un rôle important. On pourra mettre en évidence, à partir de sites Internet d'avis ou d'exemples pris dans l'actualité, les effets négatifs d'une communication subie sur la performance de l'entreprise.</p>

<p>La performance de l'entreprise hôtelière repose-t-elle sur la fidélisation des clients?</p>	<p>Identifier les informations nécessaires à la connaissance du client.</p> <p>Sélectionner les informations utiles à la mise en œuvre d'actions commerciales.</p> <p>Distinguer satisfaction, fidélité et fidélisation.</p> <p>Démontrer le caractère relatif de la satisfaction.</p>	<p>Base de données client Profil de client</p> <p>Gestion de la relation client</p> <p>Requête</p> <p>Satisfaction, fidélité, fidélisation</p> <p>Contingence de Indicateurs de satisfaction</p>	<p>Au travers de l'utilisation de bases de données (éventuellement tirées d'expérience en stage), de l'utilisation, par exemple, d'outils de géolocalisation, de PGI, de SGBDR, les élèves seront amenés à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - extraire des informations nécessaires à la mise en œuvre de la relation client en réalisant des requêtes simples (sélection, projection, jointure) ; - analyser les informations utiles pour la mise en œuvre d'une action commerciale dans le cadre d'une zone de chalandise aujourd'hui largement numérique. <p>La satisfaction éprouvée à l'égard de la consommation d'une offre de services en hôtellerie-restauration est relative. Elle dépend tout autant des motifs liés à cette consommation que des contextes de consommation (personne seule, en famille, tourisme, affaires....).</p> <p>La fidélisation est une démarche active de l'entreprise. Elle sera abordée à partir d'exemples de documents professionnels, au cours de visites d'entreprises, de stages, ou d'interventions de professionnels du secteur...</p> <p><i>Transversalité avec le programme de STS</i></p>
---	--	--	---

Thème 3 : La performance sociale et environnementale (environ 30 % du temps)

L'entreprise hôtelière s'insère dans un environnement local au cœur d'un territoire. Pour être performante, elle doit créer les conditions de travail favorables à la production d'un service de qualité tout en tenant compte des enjeux environnementaux.

Questions	Capacités	Notions	Mise en œuvre
<p>Comment l'entreprise hôtelière mobilise-t-elle ses ressources humaines ?</p>	<p>Établir un lien entre les conditions de travail dans l'entreprise hôtelière et le comportement du personnel.</p>	<p>Indicateurs de performance sociale Conditions de travail, Organisation du travail</p>	<p>L'entreprise hôtelière recherche la mobilisation de ses ressources humaines en jouant sur l'organisation, les conditions et la rémunération du travail.</p>
	<p>Identifier les leviers de mobilisation des ressources humaines.</p>	<p>Bien-être au travail Rémunération périphérique Équité Formation Gestion de carrière</p>	<p>On recourra en particulier à des interventions de professionnels, d'interviews, de vidéos, de catalogues numériques de formation..., on montrera que l'activité de travail repose sur les qualifications et compétences de l'individu, mais également sur son comportement (personnalité, émotion, perception, attitude).</p> <p>À partir de l'observation de situations réelles (consultation de sites internet de groupes hôteliers, d'offres d'emploi, de livrets d'accueil..), on s'attachera à faire découvrir les dispositifs mis en œuvre par des entreprises hôtelières pour mobiliser leurs ressources humaines. Des vidéos, des journaux professionnels pourront servir de supports pour montrer la distinction entre la rémunération de base et les rémunérations périphériques légales (participation) ou facultatives (intéressement). Cette étude permettra d'introduire, sous forme de débat argumenté par exemple, les problématiques d'équité et de discrimination salariale.</p>
	<p>Présenter le rôle du dialogue social dans la mobilisation des ressources humaines.</p>	<p>Climat social Conflits du travail Grève Communication interne Dialogue social Litiges</p>	<p>La mobilisation des ressources humaines dans une logique de performance sociale implique également d'être capable d'identifier les tensions avant qu'elles ne se transforment en litiges individuels ou en conflits</p>

			collectifs. À partir de films documentaires, de films de fiction, de témoignages, d'articles de presse ou de faits d'actualité, on mettra en évidence le lien entre le climat social et la performance de l'entreprise. On se limitera ici à une simple description sans chercher à réaliser une étude détaillée du dialogue social. À l'occasion de cette étude, on introduira la distinction entre litige et conflit du travail.
Comment l'entreprise gère-t-elle la masse salariale ?	<p>Évaluer le coût total de l'emploi d'un salarié.</p> <p>Identifier les facteurs agissant sur la masse salariale.</p> <p>Mobiliser des indicateurs de gestion de la masse salariale.</p> <p>Mettre en évidence la nécessité d'ajuster l'organisation du temps de travail à la fluctuation de l'activité dans l'entreprise hôtelière.</p> <p>Analyser les conséquences de l'aménagement du temps de travail sur la performance sociale de l'entreprise hôtelière.</p>	<p>Coût du travail Salaire brut, cotisations sociales</p> <p>Masse salariale</p> <p>Taux horaire moyen Ratio de charges de personnel Productivité Ratio de productivité (en valeur, physique) Fidélité/ ancienneté</p> <p>Capacité contrainte Saisonnalité</p> <p>Flexibilité du temps de travail Modulation du temps de travail</p>	<p>Le salarié, par son activité de travail, produit de la valeur. Son action constitue à la fois une ressource et une charge que l'entreprise cherche à maîtriser.</p> <p>Différents types d'entreprise pourront être étudiés afin de comparer l'activité de travail selon différents contextes de production du service hôtelier, en particulier dans les groupes hôteliers et chez les indépendants.</p> <p>Des modèles de bulletins de salaires pourront permettre d'opérer la distinction entre les différentes composantes de la rémunération des salariés et d'évaluer le coût du travail.</p> <p>On privilégiera la simulation sur tableur ou les jeux sérieux pour mettre en évidence les facteurs qui contribuent à modifier la masse salariale d'une entreprise hôtelière (politique de rémunération, ancienneté, turn-over, nombre d'heures travaillées, qualifications, modification des équipements...)</p> <p>Dans le secteur hôtelier, les charges de personnel représentent une proportion importante des coûts. L'entreprise doit donc chercher à ajuster la quantité de travail aux besoins de l'activité en tenant compte des contraintes</p>

	<p>Montrer la diversité des mesures des politiques de l'emploi et leur impact sur la gestion de la masse salariale.</p>	<p>Politiques de l'emploi</p>	<p>règlementaires. Elle doit également favoriser le bien-être au travail. En effet, la performance sociale conditionne, à long terme, la performance économique.</p> <p>On pourra recourir à des contextes variés d'entreprises hôtelières (activité saisonnière, traiteur, restauration collective ...), observés ou simulés, de plannings collectés à l'occasion des stages..., pour comparer les dispositifs permettant à l'entreprise d'adapter la quantité de travail à ses besoins de production de service (types de contrats de travail, aménagement du temps de travail...).</p> <p>À cette occasion, politiques de l'emploi et politique salariale pourront être abordées à partir de supports d'actualité afin d'identifier comment elles agissent sur l'entreprise dans la gestion de sa masse salariale.</p>
<p>L'entreprise hôtelière peut-elle contribuer à une croissance soutenable ?</p>	<p>Apprécier le poids des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme dans l'économie française.</p> <p>Expliquer comment le tourisme peut être facteur de croissance économique et de développement.</p> <p>Identifier les impacts environnementaux de l'activité de l'entreprise hôtelière.</p>	<p>Production marchande, non marchande Produit intérieur brut (PIB) Consommation touristique intérieure</p> <p>Croissance Développement Indicateurs du développement Inégalités sociales</p> <p>Externalités</p> <p>Écotourisme</p>	<p>En prenant appui sur des exemples concrets empruntés au domaine de l'hôtellerie et du tourisme, il s'agira de montrer que la croissance économique est indispensable au développement mais qu'elle peut s'accompagner d'effets indésirables notamment sociétaux.</p> <p>On insistera sur la responsabilité de l'entreprise hôtelière en matière de qualité environnementale, notamment dans le choix des fournisseurs locaux, dans le tri et le recyclage des déchets ainsi que sur sa contribution au développement de l'activité économique locale.</p>

	<p>Montrer comment une entreprise hôtelière peut agir en faveur d'un tourisme durable.</p>	<p>Innovation verte Éthique du tourisme Développement durable Indicateurs et instruments de développement durable</p>	<p>L'industrie hôtelière et touristique constitue un soutien à la croissance et au développement des économies. C'est pourquoi on peut considérer le tourisme comme un outil stratégique d'appui au développement durable.</p> <p>À partir d'exemples concrets d'entreprises, de vidéos, de sites institutionnels ou encore d'extraits de presse spécialisée, on s'attachera à démontrer l'apport du tourisme en tant que facteur de conservation et de valorisation du patrimoine culturel et naturel.</p> <p><i>Transversalité avec les programmes de STS, STC et les langues vivantes.</i></p>
--	--	---	---

Annexe 9 Programme de sciences et technologies des services

Fil conducteur des programmes de première et terminale

Les programmes des classes de première et terminale STHR s'inscrivent dans la continuité des programmes de la classe de seconde. Ils ont pour objectifs de permettre aux élèves de poursuivre leur formation aux spécificités du secteur de l'hôtellerie-restauration et de les préparer à une poursuite d'études, notamment au sein des BTS du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Les enseignements spécifiques des classes de première et terminale (enseignement scientifique alimentation-environnement, sciences et technologies des services, sciences et technologies culinaires, économie et gestion hôtelière) sont approfondis afin qu'ils appréhendent le fonctionnement de l'entreprise d'hôtellerie-restauration dans ses différentes dimensions (restaurant, cuisine, hébergement), les liens qui les unissent ainsi que les interactions qu'elles entretiennent avec leur environnement.

A l'instar de la classe de seconde, les programmes de première et terminale sont déclinés sous la forme de thèmes, de questions, de capacités, de notions et de propositions de mise en œuvre. Le choix a été fait de différencier les programmes en fonction des capacités à acquérir : certaines capacités peuvent être acquises dès la classe de première (1^{re}), d'autres sont visées en classe terminale (T) parce qu'elles nécessitent des pré-requis et/ou constituent un approfondissement de ce qui aura été préalablement abordé.

En classe de seconde, les élèves découvrent la diversité du secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans ses dimensions restauration et hébergement. En classes de première et terminale, ils analysent les processus de production de services dans différents contextes de restauration et d'hébergement.

Des programmes inscrits dans la réalité des organisations de l'hôtellerie et de la restauration

L'établissement hôtelier et/ou de restauration s'inscrit dans un système de production de services (servuction). C'est la raison pour laquelle les programmes de sciences et technologies des services sont structurés autour de quatre thèmes :

- thème 1 - Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration (20 % du temps).
- thème 2 - Le personnel au cœur du système (environ 20 % du temps).
- thème 3 - Le support physique au service des acteurs de la servuction (10 % du temps).
- thème 4 - Les produits et services supports de la création de valeur (50 % du temps).

L'articulation entre ces quatre dimensions en vue de la production de services est permise par le système d'organisation interne à l'établissement d'hôtellerie et de restauration, non visible par le client.

Bien qu'écrit de façon séquentielle (clients, personnels, supports physiques, produits et services), le programme est conçu pour être mis en œuvre de façon dynamique au cours d'activités de production culinaire et de services dans des conditions réelles ou simulées. Celles-ci sont inscrites dans un concept de restauration qui combine un système de production culinaire et un système de distribution.

- Le système de production est défini par la combinaison d'un concept de fabrication (cuisine traditionnelle, cuisine d'assemblage, cuisine d'assemblage d'opportunité, cuisine à base de produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme) et d'un type de liaison qui permet une consommation immédiate ou différée de la production.
- Le système de distribution est défini par l'ensemble des prestations proposées par l'établissement d'hôtellerie-restauration (au restaurant, au bar et à l'hôtel).

Des programmes inscrits dans la démarche technologique

Il ne s'agit pas de rechercher l'étude exhaustive de toutes les situations possibles permises par les concepts de restauration ou d'hôtellerie, mais de choisir les situations qui apparaissent les plus pertinentes au regard des objectifs pédagogiques fixés et qui favorisent la compréhension du fonctionnement des entreprises d'hôtellerie-restauration.

Les mises en œuvre du programme sont prioritairement organisées autour d'expériences de production de services (restaurant et hôtel pédagogiques, restaurant scolaire, périodes de stage...). Elles prennent appui sur des situations vécues par les élèves, mobilisent des ressources numériques et des revues spécialisées. Elles les rendent acteurs et en mesure de comprendre les enjeux de la production de services.

Dans cette perspective, les différentes formes de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective, rapide, à thème...) et d'hébergement (traditionnel, luxe, chaîne, plein air, para-hôtelier...) constituent des objets d'étude au service de la conceptualisation. Elles sont mobilisées en tant que supports des apprentissages et à ce titre reposent sur une réflexion commune entre les sciences et technologies des services, les sciences et technologies culinaires et l'enseignement scientifique alimentation-environnement.

**Thème 1 – Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration
(environ 20% du temps)**

Le client est au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration et peut être plus ou moins impliqué dans la production du service qu'il consomme. Les besoins du client sont multiples et évolutifs, l'entreprise d'hôtellerie-restauration doit constamment les repérer afin d'apporter les réponses qui permettent de le satisfaire.

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment les établissements prennent-ils en charge le client ?	Identifier et comparer les différents modes de distribution. (1^{re})	La diversité des modes de distribution en hôtellerie-restauration : - à table ; - au buffet ; - au libre-service ; - au comptoir ; - livré (en chambre ou à l'extérieur) ; - automatique ; - ...	À partir de plusieurs expériences de production de services mises en œuvre au restaurant pédagogique et à l'hôtel d'application (par exemple au cours d'un service du petit déjeuner, d'un service de déjeuner ou de dîner, de la distribution d'une chambre), on comparera plusieurs modes de distribution.
	Identifier les segments de clientèle. (1^{re})	La segmentation de la clientèle en hôtellerie-restauration	On étudiera les différents segments de clientèles suivants : - clientèle individuelle (loisirs, affaires) ; - clientèle de groupe (loisirs, affaires).
	Repérer les besoins des clients et y répondre. (1^{re})	La diversité des besoins du client (typologie)	On privilégiera une typologie fondée sur les besoins du client comme : - besoin d'être servi rapidement ; - besoin d'être reconnu ; - besoin d'obtenir un avantage ; - besoin d'être rassuré ; ... On appréhendera notamment les besoins de la clientèle en situation de handicap. Il s'agira de distinguer les différents besoins des clients à partir d'expériences de production de services réelles (au restaurant et/ou à l'hôtel pédagogiques) ou simulées (par exemple sous forme de jeux de rôles).
	Repérer comment l'organisation s'adapte à l'évolution des besoins des clients. (1^{re})	Évolutions et tendances en matière de consommation de services	On s'attachera à partir de quelques exemples à montrer la constante évolution des concepts d'hôtellerie-restauration. On se limitera à une présentation des principales tendances de consommation de services en HR (prise en compte du numérique et des nouvelles technologies,

...). Le recours à des ressources vidéo trouvera ici toute son utilité.

Thème 1 – Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration (suite)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment les établissements prennent-ils en charge le client ? (suite)	Repérer les différents niveaux d'implication du client dans la servuction. T	La coproduction de service par le client	Le client coproducteur de service : selon le mode de distribution, le client est plus ou moins impliqué dans la production du service qu'il consomme. On abordera cette notion en comparant par exemple : - la réalisation d'une prestation au buffet et la réalisation d'un service à table ; - l'accueil client à la réception de l'hôtel et au moyen d'une borne de réception automatique.
	Faire le lien entre les attentes du client et la nature de sa prise en charge. T	La relation entre les attentes, la prise en charge du client et son degré de satisfaction La mesure de satisfaction du client : les outils de mesure	Ces notions pourront être appréhendées à travers des expériences de production de services qui donneront lieu à la mise en œuvre d'outils destinés à apprécier la satisfaction du client (questionnement direct du client, questionnaire de satisfaction, visite d'un client mystère ...).
	Appréhender les aléas de service dans la prise en charge du client. T	Le repérage, l'analyse et le traitement des aléas (événements imprévisibles : incidents pendant la production de service, client en retard, demande non prévue, erreur dans la réservation,...) pendant la prise en charge du client	Cette démarche permettra une analyse et la mise en œuvre d'actions correctrices notamment durant une prestation de services à l'hôtel et/ou au restaurant pédagogiques. <i>↳ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de l'économie et gestion hôtelière.</i>

Thème 2 - Le personnel au cœur du système (environ 20 % du temps)

Le personnel constitue une ressource importante pour une entreprise hôtelière. Les formes et les situations de travail sont très variées et nécessitent une adaptabilité du personnel de service. Au-delà des compétences techniques, le personnel doit inscrire son action dans un cadre normatif et dans une démarche de développement durable inhérente aux évolutions sociétales.

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Le personnel : une ressource pour l'établissement ?	Identifier la diversité et la richesse des parcours du personnel de service en hôtellerie restauration. (1 ^{re})	<p>Les différents niveaux de qualification en production de services</p> <p>L'équipe ou brigade de restaurant : composition, fonctions et place dans la hiérarchie et l'organisation de l'établissement</p> <p>L'équipe ou brigade du département hébergement : composition, fonctions et place dans la hiérarchie et l'organisation de l'établissement</p>	À partir, de l'étude d'annonces de recrutement issues de différentes sources (journaux spécialisés, page-recrutement des sites de chaînes hôtelières, etc.) on comparera les exigences des entreprises en termes de compétences. On identifiera les niveaux de formation, les critères mis en avant par les entreprises en fonction de la classification et de la structure des établissements (organisation). On s'attachera également à souligner l'existence de différents statuts de personnel (salarié, extra, personnel intérimaire, sous-traitant).
	Appréhender les enjeux d'une bonne communication interne lors de la production de services. (1 ^{re})	<p>Les documents et les outils supports d'information</p> <p>Les différents flux d'informations</p> <p>Les circuits de l'information</p> <p>La communication salle/cuisine</p> <p>La communication réception/étages</p> <p>La communication entre les autres services de l'organisation</p>	<p>À partir de situations de production de services (par exemple, lors d'une prise de commande ou d'un accueil) on mettra en évidence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la nécessité d'une bonne communication entre les différents services ; - les circuits et la circulation de l'information entre les différents services de l'établissement ; - les outils de collecte et de transmission de l'information (bon de commande papier ou numérique, base de données, système d'information intranet ou autre ...) - la facturation et l'encaissement des prestations au restaurant et à l'hôtel. <p>Ces aspects seront abordés de manière récurrente notamment lors des synthèses réalisées à l'issue de séances au restaurant et/ou à l'hôtel pédagogiques.</p>

Thème 2 - Le personnel au cœur du système (suite)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Le personnel : une ressource pour l'établissement ?	Appréhender les enjeux de la communication du personnel avec l'extérieur. (T)	Les informations en provenance de l'extérieur Les outils de communication avec l'extérieur Les prescripteurs et les sites comparateurs ou d'avis de consommateurs	À partir de situations de production de services (par exemple, lors d'un contact téléphonique, d'un échange de courriels, ou d'un avis émis sur un site internet d'avis de consommateurs) on mettra en évidence l'intérêt : - d'une bonne communication avec l'extérieur ; - des outils de communication extérieure (téléphone, messagerie, site de l'hôtel, sites des OTA, sites consommateurs ...).
	Montrer comment le personnel peut s'impliquer dans une démarche de développement durable (T) .	L'impact environnemental de l'établissement Les certifications et les labels Achats éco-responsables, circuit court, gestion des déchets, économies d'énergie Sensibilisation et implication du personnel à la mise en œuvre de la démarche de développement durable	À partir d'expériences de production de services, de supports vidéo, de sites internet, de visites, d'articles de presse ..., on montrera, notamment lors de séances de synthèse, les diverses actions et moyens pouvant être mis en œuvre dans le cadre de l'implication du personnel dans la démarche de développement durable. <i>⇒ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STC et d'économie et gestion hôtelière.</i>
	Analyser les enjeux de l'implication du personnel dans le repérage des situations de service à risque et dans la mise en place de solutions (T) .	Les sources de risque (pour le client, pour le personnel) Les moyens de protection, la prévention des risques Les gestes et postures	À partir de mises en situation de production de services (ex : en travail d'office restaurant ou étages) on montrera les différentes situations de service à risques : - manipulation de produits d'entretien, respect des protocoles ; - port de charges lourdes, postures inadéquates ; - gestes à risque ; - ... <i>⇒ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STC et l'enseignement de sciences alimentation-environnement.</i>
	Repérer en quoi le personnel est tout à la fois une charge et une	Notion de coût du personnel L'importance du coût du	On démontrera qu'en fonction du modèle d'activité de l'entreprise (économique, traditionnel, luxe, ...) les charges de personnel varient.

	ressource pour un établissement hôtelier (1) .	personnel dans le coût de production d'une entreprise d'hôtellerie-restauration	⇒ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement d'économie et gestion hôtelière.
Thème 3 - Le support physique au service des acteurs de la servuction (environ 10 % du temps)			
Dans un contexte de production de services, client, personnel et support physique sont en interaction. Le support physique doit alors être agencé et utilisé afin de répondre aux besoins des clients et du personnel.			
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment utiliser et adapter le support physique à un contexte d'hôtellerie restauration ?	Analyser une organisation type de locaux. (1re)	L'implantation des locaux (salle de restaurant, offices, bar, plonges, chambres, réception ...)	À partir des locaux du restaurant scolaire, du restaurant d'application et/ou de l'hôtel d'application, on pourra faire schématiser l'organisation type des locaux. Il s'agira d'en comprendre le fonctionnement en se limitant aux flux de circulation des personnes et des marchandises.
	Mesurer les enjeux de l'entretien du support physique. (1re)	L'entretien des supports physiques (locaux, équipements et matériels) : - nécessité sanitaire, - obligations légales, - nécessité commerciale.	On montrera que l'entretien des locaux, des équipements et du matériel revêt différentes dimensions : - sanitaire ; - organisationnelle ; - commerciale ; - économique ; - légale. On se limitera, par exemple, à aborder la traçabilité des opérations de nettoyage et l'obligation de résultat. ⇒ On fera ici le lien avec l'enseignement de sciences alimentation-environnement et de STC.
	Apprécier la diversité des équipements et aménagements mis en œuvre en fonction du contexte d'hôtellerie-restauration.	L'adéquation entre les matériels, mobiliers et linge choisis et les attentes des clients L'adaptation des équipements aux contraintes économiques	On montrera à travers quelques situations réelles, dans plusieurs contextes d'hôtellerie-restauration, que les choix d'équipements et d'aménagements sont pertinents s'ils répondent aux attentes des clients et aux impératifs économiques de l'entreprise. On montrera que le concept et le mode d'exploitation (appartenance à une chaîne volontaire ou intégrée, être indépendant ou

	(T)	(notion de coût) Les aménagements et la décoration au service du concept dans le cadre d'un mode d'exploitation	franchisé) ont une influence sur les aménagements et la décoration. ↔ On fera ici le lien avec l'enseignement de sciences alimentation-environnement, de STC et d'EGH.
--	-----	--	---

Thème 3 - Le support physique au service des acteurs de la servuction (suite)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Comment utiliser et adapter le support physique à un contexte d'hôtellerie restauration ? (suite)</p>	<p>Appréhender les enjeux de la conception d'un support de vente en hôtellerie-restauration.</p> <p>(T)</p>	<p>Les éléments structurants des supports de vente au restaurant et à l'hôtel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - choix des prestations proposées (nombre de prestations, intitulé des prestations, produits locaux, circuits courts, saisonnalité...); - l'offre commerciale (prix des prestations (et non fixation des prix), forfaits, formules, ...); - la présentation des supports (choix du type de support; ...); - la législation. 	<p>On montrera que la conception des supports de vente au restaurant et à l'hôtel doit, selon les contextes, prendre en compte différents aspects :</p> <ul style="list-style-type: none"> - offre commerciale de l'établissement ; - aspects légaux ; - digitalisation croissante des actes d'achat ; - fiabilité et rapidité de la transmission de l'information... <p>On profitera d'expériences de production de services pour élaborer des supports de vente dans des cas simples, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> - menu d'un repas à thème ; - carte des petits déjeuners ; - chevalets promotionnels ; - carte de room service ; - prestations VIP ... <p>La fixation des prix est évoquée mais ne donnera pas lieu à développement.</p> <p>↔ On fera ici le lien avec l'enseignement des STC et de l'économie et gestion</p>

			<i>hôtelière.</i>
--	--	--	-------------------

Thème 4 – Les produits et services créateurs de valeur (environ 50 % du temps)

La production de services en hôtellerie-restauration résulte de l'interaction entre client, personnel et support physique. Cela implique en amont un choix réfléchi des produits et en aval des décisions quant à leur valorisation.

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment choisir les produits et services entrants dans la production de services (servuction) ?	Caractériser les produits et services utilisés dans la production de services à l'hôtel. (1 ^{re})	<p>Le linge :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les familles de linge (plat, éponge). - les principales fibres (coton, polycoton...). - les modes de traitement (interne, externe, mixte). - le coût d'entretien en sous traitance. <p>Les uniformes</p> <p>Les produits d'accueil</p> <p>Les produits d'entretien :</p> <ul style="list-style-type: none"> - types de produits d'accueil et entretien - coût d'achat 	<p>On comparera différents types de linge, produits d'accueil et produits d'entretien dans des contextes variés (hôtel pédagogique, lieux de stage et/ou de visite).</p> <p>Pour le linge, on se limitera aux principaux traitements : coût d'entretien d'un drap, d'une housse de couette.</p> <p>On s'attachera à souligner, à partir de cas simples, le rôle que jouent les uniformes dans la relation avec les clients.</p> <p>De même, en matière de produits, on abordera le rôle et le coût des produits d'accueil ainsi que les critères qui président au choix des produits d'entretien.</p>
	Caractériser les fromages utilisés dans la production de services au restaurant. (1 ^{re})	<p>Les familles de fromage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualités organoleptiques - étapes d'élaboration ; - origine géographique. <p>Production artisanale et production industrielle des fromages</p> <p>Coût d'achat des fromages</p>	<p>En menant une analyse sensorielle des fromages, on s'attachera à en déterminer les qualités organoleptiques. On établira le lien avec les principales étapes d'élaboration et les origines géographiques (terroir).</p> <p>On complétera l'étude des huit familles de fromage vues en classe de seconde en se limitant aux AOP.</p> <p>↔ On fera ici le lien avec l'enseignement de sciences alimentation-environnement.</p>
	Caractériser les vins utilisés dans la production de services au restaurant.	<p>Les vins tranquilles rouges, blancs secs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualités organoleptiques - étapes d'élaboration ; - cépages ; 	<p>En menant une analyse sensorielle, on s'attachera à déterminer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les qualités organoleptiques des produits ; - les principales régions viticoles, les

	1 ^{re}) et (T)	- origine géographique ; - coût d'achat. (1 ^{re})	principaux cépages et principales appellations.
--	--------------------------	--	---

Thème 4 – Les produits et services créateurs de valeur (suite)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
		<p>Les vins effervescents et les vins tranquilles rosés et liquoreux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualités organoleptiques - étapes d'élaboration ; - cépages ; - origine géographique ; - coût d'achat. (T) 	<p>On fera le lien avec les principales étapes d'élaboration et les origines géographiques (terroir). On se limitera à présenter, pour chaque région :</p> <ul style="list-style-type: none"> - quelques appellations emblématiques, - leurs cépages représentatifs. <p>⇔ On fera ici le lien avec l'enseignement de sciences alimentation-environnement.</p>
Comment choisir les produits et services entrants dans la production de services (servuction) ? (suite)	Caractériser les vins utilisés dans la production de services au restaurant. (suite)	La classification officielle et les labels des vins français (T)	À partir de l'étude de supports de vente de différents contextes de restauration - prioritairement celui du restaurant d'application -, de recherches sur internet..., on analysera la classification officielle des vins français.
	Caractériser les produits utilisés dans la production de services au bar. (T)	<p>Les produits de bar :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualités organoleptiques - principes généraux d'élaboration. - classification ; - origine géographique ; - coût d'achat. <p>La réglementation des débits de boissons</p>	<p>À partir d'analyses sensorielles (en privilégiant les produits régionaux ou servis au bar pédagogique), on s'attachera à mettre en valeur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les qualités organoleptiques des principaux produits du bar (un produit par famille) ; - les principes généraux d'élaboration (en se limitant aux principes de la distillation, du mutage et de la macération) ; - les classifications des produits de bar (ABA, ABV, liqueurs, eaux de vie, BRSA, boissons chaudes). <p>On profitera de l'étude des produits de bar pour établir le lien entre les groupes de boissons et les licences.</p>

Évaluer les besoins en produits. (1)	<p>La consommation de produits et de prestations de services extérieurs dans la production de services</p> <p>La prévision des besoins en produits</p>	<p>On observera les quantités de produits utilisées lors d'expériences de production de service (linge et produits d'accueil, produits d'entretien, vins, eaux, pain, fromages, serviettes papier ...).</p> <p>On en déduira les règles de prévision des besoins en se limitant à un exemple en hôtellerie et un exemple en restauration.</p> <p>⇔ On fera ici le lien avec l'enseignement de STC et d'EGH</p>
---	--	--

Thème 4 – Les produits et services créateurs de valeur (suite)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment valoriser les services en hôtellerie-restauration ?	Repérer les caractéristiques des produits et services permettant leur mise en valeur. (1^{re})	<p>L'argumentation commerciale des prestations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en hôtellerie ; - en restauration. <p>Initiation à l'accord mets/vins</p> <p>Image de marque des produits et des services</p>	<p>À partir d'expériences de production de services et d'analyses sensorielles de produits, on définira les arguments nécessaires à une commercialisation optimale.</p> <p>On insistera sur la pertinence du lien entre les caractéristiques du produit et son contexte d'utilisation.</p>
	Identifier la création de valeur engendrée par le service. (1^{re})	Le parcours client en hôtellerie	<p>À partir de mises en situation réelles ou simulées à l'hôtel pédagogique, d'observations de vidéos de divers contextes hôteliers (hôtellerie de luxe, hôtellerie de plein air, parahôtellerie ...), on étudiera la création de valeur générée par le service :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à l'arrivée du client ; - à l'occasion d'une réponse apportée à une demande d'information ; - lors d'une prestation de service ; - lors du départ du client. <p>On veillera à mobiliser un environnement numérique adapté (logiciel hôtelier, traitement de texte, tableur, messagerie ...).</p>

	<p>Le service en hôtellerie-restauration</p> <hr/> <p>Le service des vins</p> <hr/> <p>Le service des boissons chaudes</p> <hr/> <p>Le service des mets à table</p> <hr/> <p>Les autres types de service des mets</p>	<p>À partir d'expériences de production de services au restaurant pédagogique et/ou d'application, on analysera la création de valeur des principales formes de service :</p> <hr/> <p>- le service des vins (hormis le service du vin rouge au panier, le carafage et la décantation) ;</p> <hr/> <p>- le service du café, du thé et des infusions ; plateau de courtoisie.</p> <hr/> <p>- le service des mets : à la française, à l'anglaise ; finitions simples au guéridon, en continuité avec la cuisine ;</p> <hr/> <p>- au buffet ou sur un stand dans un self ; service au buffet (petit déjeuner) ; service au plateau (dans les transports, petit déjeuner, room-service ...).</p>
--	---	--

Thème 4 – Les produits et services créateurs de valeur (suite)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Comment valoriser les services en hôtellerie-restauration ? (suite)</p>	<p>Identifier les caractéristiques d'un service créateur de valeur (T)</p>	<p>L'animation en restauration</p>	<p>À partir de mises en situations réelles dans différents contextes au restaurant pédagogique et/ou de visites en entreprises, on étudiera les services qui créent de la valeur dans des contextes spécifiques :</p> <p>- le service au bar : les boissons du bar et les principaux cocktails classiques ;</p> <p>- le service actuel des mets : découpages simples, flambages, service du fromage au plateau et au chariot ;</p> <p>- le service des vins : panier et carafage.</p>
		<p>Les services spécifiques en hôtellerie :</p>	<p>À partir de mises en situation réelles ou simulées à l'hôtel d'application et de l'observation de vidéos d'autres contextes hôteliers, on analysera la création de valeur des services spécifiques en hôtellerie :</p>
		<p>- le service de la couverture ;</p>	<p>- principe du service de la couverture en fonction du contexte d'hébergement au cours de cas simples ;</p>

		- accueil différencié des clients ;	- principe de la différenciation de l'accueil en fonction du client (par exemple, accueil VIP...)
		- la conciergerie ;	- le service conciergerie : rôle et fonctions de ce service à travers des cas simples ;
		- les services annexes.	- les services annexes : centre de conciergerie en entreprise, business center, spa, pressing, boutique... : on se limitera à évoquer ces services comme éléments de la création de valeur dans leur contexte.

Thème 4 – Les produits et services créateurs de valeur (suite et fin)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
	<p>Repérer les facteurs permettant la mise en valeur des produits et services. (T)</p>	<p>Les facteurs d'ambiance (présentation)</p>	<p>À partir de recherches documentaires et de mises en situation réelles au restaurant et à l'hôtel pédagogiques, on observera les conséquences des facteurs d'ambiance sensoriels sur la création de valeur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ambiance musicale ; - signature olfactive ; - décoration florale ; - jeux de lumière - ... <p>Il ne s'agira pas de mettre en place de tels facteurs d'ambiance mais de comprendre leur rôle dans la mise en valeur des produits et des services à partir de l'étude de quelques situations simples.</p>

Annexe 10 Programme de sciences et technologies culinaires

Fil conducteur des programmes de première et terminale

Les programmes des classes de première et terminale STHR s'inscrivent dans la continuité des programmes de la classe de seconde. Ils ont pour objectifs de permettre aux élèves de poursuivre leur formation aux spécificités du secteur de l'hôtellerie-restauration et de les préparer à une poursuite d'études, notamment au sein des BTS du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Les enseignements spécifiques des classes de première et terminale (enseignement scientifique alimentation-environnement, sciences et technologies des services, sciences et technologies culinaires, économie et gestion hôtelière) sont approfondis afin que les élèves appréhendent le fonctionnement de l'entreprise d'hôtellerie-restauration dans ses différentes dimensions (gestion, restaurant, cuisine, hébergement), les liens qui les unissent ainsi que les interactions que l'entreprise entretient avec son environnement.

À l'instar de la classe de seconde, les programmes de première et terminale sont déclinés sous la forme de thèmes, de questions, de capacités, de notions et de propositions de mise en œuvre. Le choix a été fait de différencier les programmes en fonction des capacités à acquérir : certaines capacités peuvent être acquises dès la classe de première [1^{ère}], d'autres sont visées en classe terminale [terminale] parce qu'elles nécessitent des pré-requis et/ou constituent un approfondissement de ce qui aura été préalablement abordé.

En classe de seconde, les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité. Ils appréhendent notamment quatre concepts de fabrication (traditionnel, traditionnel avec assemblage d'opportunité, assemblage, production 45).

En classe de première, ils étudient la relation entre ces concepts de fabrication, les modes de distribution les plus courants (service à table, service automatisé, service comptoir, service sur le lieu de vie...) et la liaison directe.

En terminale, cette logique est approfondie. Elle s'appuie sur les concepts de fabrication et les modes de distribution auxquels viennent s'intégrer une liaison différée (liaison froide, liaison chaude, liaison mixte) et des modes de conditionnements.

L'ensemble de ces éléments permet de caractériser les différents systèmes de production et de distribution.

Des programmes inscrits dans la réalité des organisations de l'hôtellerie et de la restauration

L'établissement hôtelier et/ou de restauration s'inscrit dans un système de production de services (servuction). C'est la raison pour laquelle les programmes de sciences et technologies culinaires sont structurés autour de quatre thèmes :

- thème 1 - Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration (environ 20 % du temps).
- thème 2 - Le personnel au cœur du système (environ 10 % du temps).
- thème 3 - Le support physique au service de l'acte culinaire (environ 20 % du temps).
- thème 4 - Les produits supports de la création de valeur (environ 50 % du temps).

L'articulation entre ces quatre dimensions en vue de la production de services est permise par le système d'organisation interne à l'établissement d'hôtellerie et de restauration, non visible par le client.

Bien qu'écrit de façon séquentielle (clients, personnels, supports physiques, produits et services), le programme est conçu pour être mis en œuvre de façon dynamique au cours d'activités de production culinaire et de services dans des conditions réelles ou simulées. Celles-ci sont inscrites dans un concept de restauration qui combine un système de production culinaire et un système de distribution.

- Le système de production est défini par la combinaison d'un concept de fabrication (cuisine traditionnelle, cuisine d'assemblage, cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité,

cuisine à base de produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme) et d'un type de liaison qui permet une consommation immédiate ou différée de la production.

- Le système de distribution est défini par l'ensemble des prestations proposées par l'établissement d'hôtellerie-restauration (au restaurant, au bar et à l'hôtel).

Des programmes inscrits dans la démarche technologique

Il ne s'agit pas de rechercher l'étude de toutes les situations possibles permises par le croisement des concepts de fabrication, des types de liaison et des modes de distribution mais de choisir les situations qui apparaissent les plus pertinentes au regard des objectifs pédagogiques fixés et qui favorisent la compréhension du fonctionnement des entreprises d'hôtellerie-restauration.

Les mises en œuvre du programme sont prioritairement organisées autour d'activités de production culinaire (restaurant pédagogique, restaurant scolaire, périodes de stage...). Elles prennent appui sur des situations vécues par les élèves, mobilisent des ressources d'actualités en lien avec le secteur d'activité (numériques, revues spécialisées...). Elles les rendent acteurs et en mesure de comprendre les enjeux de la production culinaire.

Dans cette perspective, les différentes formes de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective, rapide, à thème...) constituent des objets d'étude au service de la conceptualisation. Elles sont, en effet, mobilisées en tant que supports des apprentissages et à ce titre reposent sur une réflexion commune entre les sciences et technologies des services, les sciences et technologies culinaires et l'enseignement scientifique alimentation-environnement.

Thème 1 : le client au centre de l'activité des établissements de l'hôtellerie-restauration (environ 20 % du temps)

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est en constante évolution. Les concepts de restauration s'adaptent pour faire face à ces évolutions. Ainsi la fonction repas, sous l'effet de la transformation des modes de consommation, n'est pas seulement pensée dans une perspective alimentaire, elle se veut également une manière ritualisée de produire un lien social.

Question	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment les établissements prennent-ils en charge le client ?	Identifier la diversité de la fonction repas. [1 ^{re}]	La fonction repas : nutrition, affaire, loisirs	On fera le lien avec l'étude des fonctions repas réalisée en seconde. L'étude des besoins et attentes du client se fera notamment lors de la réalisation d'activités culinaires. La fonction repas nutrition pourra être illustrée, par exemple, lors de la réalisation de repas pour la restauration collective ; la fonction repas loisirs ou affaires lors de la réalisation de repas au restaurant d'application ou d'initiation. <i>↳ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement Scientifique Alimentation Environnement</i>
	Identifier les conséquences de l'évolution de la fonction repas sur l'offre commerciale et la production culinaire.	La structure des offres de repas Les tendances alimentaires	À partir d'exemples et des observations réalisées en seconde, on montrera l'évolution de la structure des menus à travers le temps. On mettra en évidence quelques tendances alimentaires caractéristiques de ces évolutions. Les besoins des clients évoluent, le temps consacré à la prise de repas a considérablement diminué. Le repas (entrée, plat, dessert) n'est plus toujours la structure de référence. L'acte culinaire doit

	[1 ^{re}]		s'adapter. À partir de mises en situations réelles, on réalisera une production répondant à des fonctions repas différentes.
	<p>Montrer comment les concepts de restauration s'adaptent à la diversité de la fonction repas.</p> <p>[1^{re}]</p>	<p>Les composantes d'un concept de restauration :</p> <p><i>système de production</i> <i>système de distribution</i></p> <p>Les composantes du système de production :</p> <p><i>concept de fabrication</i> <i>type de liaison</i></p> <p>Les composantes du système de distribution</p> <p><i>L'offre</i> <i>Le conditionnement</i> <i>Le mode de distribution</i></p>	<p>Dans la continuité de la classe de seconde, la découverte d'un concept de restauration se fera au travers de l'observation de la diversité des entreprises de restauration et des offres correspondantes, à partir de témoignages de professionnels.</p> <p>On mettra l'accent sur la variété des solutions offertes sans chercher l'exhaustivité.</p> <p>Le concept de restauration s'appuie sur un système de production et un système de distribution. On abordera le système de production à partir des quatre concepts de fabrication (traditionnel, traditionnel avec assemblage d'opportunité, assemblage, 4-5) et un type de liaison (directe, différée...).</p> <p>En matière de système de distribution, on montrera l'évolution des modes de distribution associée à des modes de consommation (service à table, debout...).</p> <p><i>↯ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de Sciences et technologies des services (STS)</i></p>
	<p>Distinguer les types de liaison : liaison directe et liaison différée. [1^{re}]</p>	<p>La liaison directe La liaison différée</p>	<p>À partir d'une documentation, d'une vidéo, d'observations..., on mettra en évidence les caractéristiques des types de liaison. On s'appuiera sur les observations réalisées en seconde pour établir une relation entre le type de liaison (directe ou différée) et le choix du système de production.</p> <p>Au cours d'activités, on mettra en œuvre uniquement la liaison directe et on montrera qu'elle implique au moins trois modes de distribution :</p> <p>service à table ; auto service ; service au comptoir.</p>

	<p>Monter l'impact de la liaison directe sur les modes de distribution.</p> <p>[1^{er}]</p>	<p>Les modes de distribution</p>	<p>On pourra réaliser une production culinaire pour une vente à emporter et pour une distribution directe.</p> <p><i>⇨ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS</i></p>
	<p>Montrer l'impact des liaisons différées sur les modes de distribution.</p> <p>[Terminale]</p>	<p>Les modes de distribution La législation</p>	<p>On montrera que le contexte particulier (milieu hospitalier, scolaire, ...) dans lequel se trouve le client implique des techniques de liaisons différées et des modes de distribution adaptés.</p> <p>Au cours d'activités de production culinaire, on mettra en évidence les contraintes organisationnelles, réglementaires et matérielles liées à la mise en œuvre des liaisons différées.</p> <p>On pourra réaliser une production en liaison différée dans l'espace et/ou dans le temps.</p> <p><i>⇨ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS</i></p>
	<p>Identifier les facteurs liés à la production qui contribuent à fidéliser le client.</p> <p>[Terminale]</p>	<p>Les standards de fabrication</p> <p>Une offre renouvelée et adaptée</p>	<p>On mettra en œuvre des activités de production culinaire pour montrer que les standards de fabrication contribuent à la fidélisation du client (portions, présentation, dressage, ...).</p> <p>On montrera que des adaptations à ces standards peuvent être apportées pour répondre à la demande du client (sans sauce, glucides lents remplacés par des légumes verts, adaptation de cuissons...).</p>

Thème 2 : Le personnel au cœur du système

(environ 10 % du temps)

Le personnel constitue une ressource pour l'entreprise hôtelière. Les formes et les situations de travail sont très variées et nécessitent une adaptabilité du personnel de cuisine. En outre, au-delà de la production culinaire qui nécessite compétence et créativité, le personnel doit inscrire son action dans un cadre normatif et dans une démarche de développement durable inhérente aux évolutions sociétales.

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Dans quelle mesure le personnel est-il une ressource pour l'établissement ?</p>	<p>Identifier la diversité et la richesse des parcours des personnels de cuisine.</p> <p>[1^{er}]</p>	<p>La qualification La formation L'expérience</p>	<p>Des ressources vidéo, des témoignages, le retour d'expériences des élèves serviront, par exemple, à mettre en évidence la diversité et la richesse des parcours des personnels de cuisine.</p> <p>On pourra étudier des annonces de recrutement pour repérer les exigences</p>

			<p>des entreprises en termes de compétences et de niveaux de formation.</p> <p>⇨ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de l'économie et gestion hôtelière (EGH).</p>
	<p>Repérer en quoi l'activité du personnel de cuisine varie en fonction du concept de fabrication.</p> <p>[1^{re}]</p>	<p>La variabilité des fonctions et des tâches L'externalisation La spécialisation La polyvalence</p>	<p>On montrera que chaque concept de fabrication génère des processus spécifiques et que les activités du personnel dépendent de ces spécificités. On pourra organiser des activités de production culinaire, par exemple en restauration traditionnelle, en restauration de type brasserie, pour comparer l'activité et l'organisation du personnel en fonction du concept de fabrication.</p>
	<p>Identifier dans quelle mesure le personnel de cuisine est source de créativité. [Terminale]</p>	<p>L'adaptabilité L'autonomie</p>	<p>Dans la continuité de la classe de seconde, en établissement scolaire, en stage ou sur vidéos, on mettra l'accent sur le fait que le métier de cuisinier nécessite, selon le système de production, de l'autonomie et de l'adaptabilité.</p> <p>Lors d'activités culinaires, on pourra laisser libre cours à une production collective ou individuelle sur une thématique choisie à partir de produits simples.</p> <p>On pourra encourager les élèves à dessiner leur production (en amont ou en aval de leur création).</p> <p>⇨ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS</p>
<p>Quel est le rôle du personnel dans la démarche qualité de l'établissement ?</p>	<p>Mesurer l'incidence des règles sur l'activité professionnelle des personnels en cuisine. [1^{re}]</p>	<p>Les obligations légales Les points critiques Les températures légales Les procédures de sécurité Les risques techniques technologiques et hygiéniques Les gestes et postures</p>	<p>En fonction de l'organisation des concepts de restauration, le personnel doit adapter son activité à la réglementation et adopter des postures ergonomiques.</p> <p>On cherchera à montrer que la règle, contrainte objective, peut être une ressource qui contribue à valoriser l'activité du personnel.</p> <p>À partir des observations réalisées en classe de seconde et de documents caractéristiques, sans recherche d'exhaustivité, on s'attachera à souligner l'importance de la mise en œuvre de contrôles au cours d'activités de production culinaire, depuis l'approvisionnement jusqu'à la consommation par le client.</p> <p>⇨ Il conviendra ici de faire le lien avec</p>

			<i>l'enseignement scientifique alimentation environnement</i>
	<p>Identifier les enjeux de l'implication du personnel de cuisine dans une démarche de développement durable. [Terminale]</p>	<p>La lutte contre le gaspillage Les actions mises en place. L'économie d'énergie L'économie d'eau Le recyclage</p>	<p>Lors des actions de production culinaire, on veillera à adapter les moyens utilisés en fonction des quantités et volumes d'aliments traités. On s'attachera à rechercher des solutions de gestion éco-responsables (mise en œuvre de moyens matériels et/ou humains permettant l'économie d'énergie, choix des produits, tri sélectif...).</p> <p>↪ <i>Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement scientifique alimentation environnement</i></p>
	<p>Analyser l'impact de la communication salle/cuisine sur l'organisation du travail du personnel en fonction du concept de restauration. [1^{re}]</p>	<p>La coordination entre la salle et la cuisine Les annonces au passe Les contraintes de délais</p>	<p>À partir de situations vécues, on soulignera la nécessité d'une bonne communication et d'une bonne coordination entre les différents services pour assurer une prestation de qualité.</p> <p>Lors d'activités et/ou de situations d'observation, on pourra comparer l'organisation du travail du personnel et la communication entre la salle et la cuisine selon deux concepts de restauration différents.</p>
	<p>Analyser en quoi l'ordonnancement des tâches en cuisine est nécessaire à un service performant. [Terminale]</p>	<p>Le processus culinaire L'ordre de priorité des tâches Le respect des délais</p>	<p>La réalisation d'une activité culinaire sera l'opportunité, d'une part, d'analyser le processus culinaire dans sa globalité, d'autre part, d'évaluer le temps consacré aux différentes phases de travail. En amont de l'activité culinaire proprement dite, on se limitera cependant à la rédaction d'un ordonnancement logique et cohérent des tâches prévues. Des outils pourront être utilisés pour formaliser l'enchaînement des tâches dans le temps.</p>

Thème 3 : Les supports physiques permettant l'acte culinaire

(environ 20% du temps)

Les concepts de restauration sont multiples et variés. Chacun d'eux renvoie à une offre, un mode d'organisation, des agencements, des matériels et des formes de conditionnement différents. Ces supports physiques doivent à la fois valoriser l'établissement et constituer un outil de travail performant favorisant la création de valeur.

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment utiliser et adapter le support physique à un concept de restauration ?	Identifier les caractéristiques de la carte en fonction des concepts de restauration. [1 ^{re}]	Les offres fixes, variables, mixtes Les intitulés des plats	La carte est le reflet de l'offre du concept de restauration. À partir de l'observation de cartes proposées dans différents restaurants, on mettra en évidence les niveaux de variabilité des offres. L'étude de cartes permettra de mener une analyse critique de l'intitulé des plats, de la composition de la carte et de l'équilibre de l'offre. On cherchera à mettre en évidence la manière dont un restaurant réussit l'équilibre de sa carte entre une offre fixe et une offre variable.
	Appréhender les enjeux liés à l'agencement du matériel dans les locaux. [1 ^{re}]	Les obligations légales La marche en avant. L'agencement du matériel dans les locaux Les matériels de cuisson, de stockage. Les matériels fixes, mobiles L'ergonomie du poste de travail	Sans rechercher l'exhaustivité sur les normes en vigueur, à partir d'observations et/ou d'activités de production culinaire, on mettra en évidence que l'agencement des locaux et des matériels a une incidence sur : <ul style="list-style-type: none"> - la sécurité et le bien-être au travail ; - l'efficacité dans la production culinaire ; - la facilité d'entretien des matériels et des locaux. On se limitera, dans le cadre d'activités de production culinaire, à repérer les matériels et à en comprendre l'usage.
	Repérer l'impact des concepts de fabrication sur l'organisation des locaux et le choix des matériels. [Terminale]	L'adaptation des locaux et des matériels	À travers l'étude de repas élaborés selon différents concepts de fabrication, on mettra en évidence que la mobilisation des matériels et des locaux est diverse. On pourra par exemple comparer deux systèmes de production utilisant des concepts de fabrication (cuisine 4-5 et cuisine traditionnelle).
	Montrer les liens entre les modes de conditionnement et le concept de	Les modes de conditionnement	À travers diverses activités de production culinaire, on montrera qu'un même produit peut être conditionné différemment selon le concept de restauration. On précisera qu'il existe

	restauration. [Terminale]		une grande variété de conditionnements qui mobilise des processus culinaires différents, sans objectif d'exhaustivité. ↳ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS.
--	------------------------------	--	--

Thème 4 – Les produits, supports de la création de valeur
(environ 50% du temps)

Pour assurer une valorisation optimale des produits dans le cadre du processus culinaire, les concepts de restauration impliquent de nombreux choix (produits bruts, filière d'approvisionnement, techniques de transformation...) et la prise en compte des contraintes spécifiques liées au système de production.

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment choisir le produit adapté aux concepts de fabrication ?	Déterminer les critères de choix des produits utilisés en cuisine selon le concept de fabrication. [1 ^{re}]	La qualité Degré d'élaboration DOA, DOV Les labels Les produits industriels/artisanaux La réglementation des achats Les circuits d'approvisionnement Le coût d'achat La saisonnalité	À partir de situations vécues, ou lors de visites d'entreprises, de dégustations, les élèves identifieront la variété et la qualité des produits en fonction des concepts de fabrication. On pourra inscrire la mise en œuvre dans plusieurs situations concrètes en liaison avec les concepts de fabrication définis ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> - cuisine traditionnelle ; - cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité ; - cuisine d'assemblage ; - cuisine type 45. On mettra en évidence la diversité des critères de choix des produits utilisés en cuisine, sans recherche d'exhaustivité. ↳ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement scientifique alimentation environnement
	Démontrer l'intérêt de l'utilisation d'outils spécifiques pour réaliser une production culinaire. [1 ^{re}]	La fiche technique La feuille de grammages	À partir d'activités pratiques, on s'appuiera sur le travail d'analyse de la fiche technique mené en classe de seconde pour démontrer que celle-ci est le fil conducteur de la production culinaire. On soulignera l'intérêt de l'utilisation de la feuille de grammage pour adapter les quantités à un plat ou à une technique.
	Montrer que le coût d'une production varie selon le concept de fabrication. [Terminale]	La mercuriale Le rendement	À partir d'exemples concrets, on utilisera des produits de degrés d'élaboration différents pour mettre en évidence l'incidence sur le coût matière du : <ul style="list-style-type: none"> - coût d'achat des produits ; - rendement ; - grammage.

			Dans le calcul, on évaluera l'impact du concept de fabrication sur le coût de production.
Comment valoriser les produits au travers de l'acte culinaire ?	Différencier les étapes de préparation du produit en fonction des concepts de fabrication. [1 ^{re}]	Les techniques préliminaires Les techniques de préparation	À travers la réalisation d'un plat, on utilisera une diversité de techniques de préparation afin de souligner le lien qui existe avec le concept de fabrication. La maîtrise technique n'est pas la finalité de cette activité.
	Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires simples valorisent la production. [1 ^{re}]	La qualité de production des : - cuissons simples ; - garnitures ; - fonds de base ; - jus et des sauces ; - pâtes sèches et crèmes de base.	À partir d'activités de production culinaire, on pourra remobiliser les techniques traditionnelles étudiées en seconde pour analyser la valeur apportée par l'acte culinaire. On introduira dans le processus culinaire des produits semi-élaborés. L'objectif est ici la compréhension des incidences des choix techniques opérés pour la réussite de l'acte culinaire et non la maîtrise du geste.
	Montrer que l'évaluation sensorielle est un des outils de mesure de la réussite de l'acte culinaire. [1 ^{re}]	L'évaluation sensorielle : - vision, - olfaction, - audition, - gustation, - toucher.	Pour mener une évaluation objective du produit fini, on mettra en évidence que l'analyse sensorielle, bien qu'individuelle, se réfère à un standard de fabrication. <i>↳ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement scientifique alimentation environnement</i>
	Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires complexes valorisent la production. [Terminale]	La qualité de production : - des cuissons complexes - de la cuisson basse température, - de la cuisson à juste température, - des sauces émulsionnées, - des pâtes à choux et pâtes levées, - des crèmes dérivées.	À partir d'activités de production culinaire de plus en plus complexes, on s'attachera à mettre en évidence l'évolution des matériels et des techniques de cuissons destinée à valoriser la production culinaire.
	Identifier les principaux risques physico-chimiques de l'acte culinaire. [Terminale]	- L'insolubilité, - La cristallisation, - La carbonisation, - La floculation, - Le caillage, - L'oxydation...	À partir de situations pratiques, on cherchera à appréhender les risques d'échecs à travers l'étude d'effets physico-chimiques. En fonction des situations, on montrera que les effets physico-chimiques peuvent être soit indésirables soit, au contraire, recherchés.

			↔ <i>Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement scientifique alimentation environnement</i>
	Comparer les qualités organoleptiques des produits et des productions culinaires en fonction d'un standard de fabrication. [Terminale]	Les qualités organoleptiques Les descripteurs	À partir d'analyses sensorielles menées tout au long du processus culinaire (du produit brut au produit fini), on appréciera l'adéquation des produits et des productions aux standards de fabrication. Les analyses sensorielles seront l'occasion de développer des références et une culture gustative transcrites par un corpus de descripteurs.
	Analyser en quoi le choix de la présentation du produit fini est un élément de valorisation de la production. [Terminale]	Le dressage : support, agencement, volume, couleur, forme L'esthétique	L'objectif est de comprendre que la réussite d'un plat ne se résume pas à la production culinaire. Le dressage joue également un rôle de valorisation de la production culinaire. Le service et la personnalisation en salle contribuent à la valeur ajoutée de la production culinaire. Une réflexion préalable relative au dressage peut être formalisée à partir d'un dessin manuel ou numérique. Les réalisations pourront être photographiées et stockées au sein d'une photothèque. ↔ <i>Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS</i>
	Montrer en quoi l'origine géographique d'une production culinaire est source de création de valeur. [Terminale]	Les marqueurs culinaires	La diversification culturelle de l'offre culinaire contribue à l'attractivité d'un établissement. À partir d'activités de production culinaire, de repas à thèmes menés en restaurant d'application ou d'initiation, on abordera quelques contextes culinaires régionaux ou internationaux. ↔ <i>Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS</i>

Annexe 11

Programme de l'enseignement scientifique alimentation-environnement des classes de première et terminale – série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)

Préambule

Ce programme s'inscrit dans la continuité du programme de sciences de la classe de seconde. Il s'agit de conduire l'élève de première puis de terminale STHR dans une démarche lui permettant de comprendre les choix qu'il sera amené à faire en tant que futur professionnel :

- choix en matière d'environnement de travail afin de garantir tout autant le bien être des personnes accueillies que la santé des professionnels ;
- choix en matière d'alimentation afin de satisfaire les besoins physiologiques, de prévenir les troubles de la santé et les pathologies mais aussi afin de s'adapter aux évolutions des tendances alimentaires ;
- choix en matière de processus culinaire afin de produire des aliments de qualité, conformément aux textes réglementaires ;
- choix dans la gestion des énergies utilisées et dans le contrôle des émissions de déchets afin d'adopter un comportement respectueux de l'environnement.

Comme pour le programme de seconde, cette approche environnementale permet que soient abordées la responsabilité citoyenne de chacun et la prise en compte de la dimension développement durable dans le contexte professionnel de la restauration, du service, de l'hébergement.

Le programme du cycle terminal se décline en trois thèmes :

- Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration
- Consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé
- Bonnes pratiques et qualité, des démarches pour la satisfaction du client

Pour chacun d'entre eux figurent en première colonne des questions auxquelles le développement va permettre de répondre. Ce développement est résumé dans une phrase qui introduit l'idée principale. Par exemple, aux questions « *Comment stimuler la prise alimentaire ? Comment les tendances alimentaires influent-elles sur la prise alimentaire ?* », le développement permet de montrer que « *le client choisit des aliments en fonction de leur qualité organoleptique, de ses goûts alimentaires et de son état de santé* ».

Ce qui est attendu de la part des élèves est traduit, dans la deuxième colonne, en capacités qui, pour chaque question posée, correspondent à ce qui doit être mobilisé pour construire les éléments de réponse.

Les notions essentielles sont indiquées en troisième colonne. Elles donnent les bases scientifiques qui vont permettre d'explicitier l'idée principale mise en exergue et qui contribuent à construire les capacités attendues pour les élèves.

Les trois thèmes sont abordés successivement en classes de première et terminale. Les capacités que les élèves construisent sont, elles, précisées comme devant être acquises en classe de première ou devant être acquises en classe terminale : ainsi en classe de première les élèves devront **Repérer** les situations exposant au danger et les dommages encourus et en classe terminale, ils devront être capables d'**Établir**, à partir de documents, une relation entre gestes, posture et troubles de l'appareil locomoteur et en déduire des mesures de prévention.

S'appuyant sur les démarches scientifiques et technologiques et sans rechercher l'exhaustivité, l'ensemble des notions et concepts sera mobilisé à partir de ressources documentaires systématiquement fournies. Ces démarches permettent de construire les réponses scientifiques et technologiques aux besoins identifiés. Elles s'appuient sur des questionnements et sur l'analyse de situations-problèmes et permettent ainsi aux élèves de se construire une culture scientifique et technologique adaptée tout en favorisant la compréhension et l'utilisation de la connaissance et non sa restitution mécanique. Ce programme vise à développer l'esprit d'analyse, l'acquisition de références méthodologiques et de savoir-faire pour privilégier le développement de la réflexion logique et accéder aux notions scientifiques.

Les précisions relatives à la mise en œuvre du programme sont proposées en dernière colonne. Comme pour le programme de seconde, elles proposent :

- des repères pouvant servir de fil conducteur, d'accroche au thème,
- des limites aux développements,
- des indications sur la méthode, la démarche pédagogique,
- des propositions de ressources ou d'outils.

Les notions sont contextualisées afin de donner du sens aux enseignements et de construire une démarche technologique. Les différents types de restauration et d'hébergement : restauration gastronomique, collective, traditionnelle, rapide, autres (à thèmes) ; hébergement traditionnel, de chaîne, de plein air, para-hôtelier (maison de retraite, hôpitaux, prisons, etc.) sont balayés.

La plupart du temps, un travail de groupe peut être mis en place. Il permet, par une segmentation des tâches, une approche plus large par exemple des éléments d'un contexte et favorisera le développement de l'autonomie, de la prise de responsabilité et la participation à un travail d'équipe.

Enfin les liens possibles avec les autres enseignements, enseignements généraux, économie et gestion hôtelière (EGH) et enseignements des sciences et technologies culinaires (STC) et des services (STS), sont mentionnés par la double flèche ⇔ et marquent l'intérêt de concevoir cet enseignement comme appui aux enseignements technologiques afin que les acquis de l'élève à la fin du cycle terminal constituent un ensemble cohérent.

Thème 1 : Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration (environ 20 % du temps)			
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment choisir ou créer un environnement favorable dans un établissement du secteur de l'hôtellerie-restauration ?	<i>L'équipement de l'établissement doit respecter des conditions garantissant le bien-être et la santé des clients et du personnel.</i>		
	Repérer les paramètres d'un environnement [1 ^{re}]	Qualité de l'air Luminosité Lumières naturelle et artificielle Hygrométrie Température Intensité sonore Fréquence sonore	A travers quelques exemples de contextes, on établira le lien entre un paramètre et le confort du client et du personnel. On montrera l'intérêt d'adapter l'organisation des locaux (orientation, ouvertures, disposition des pièces, etc.) et l'ambiance pour le bien-être du personnel et le bien-être et la satisfaction du client dans le respect des réglementations. ⇔ [STC].
	Repérer la fonction des équipements d'ambiance. [1 ^{re}]	Chauffage Climatisation Ventilation Éclairage Aménagement acoustique	On pourra utiliser des exemples d'aménagements pour illustrer les fonctions des principaux équipements et les caractériser. ⇔ [STC / STS]
	Relier ces paramètres à la survenue de troubles de la santé. [1 ^{re}]	Troubles physiques et psychologiques Pathologies	A partir d'études épidémiologiques, on montrera quelques incidences sur la santé du client ou du personnel des éléments d'ambiance (fatigue nerveuse, acouphène, surdité, brûlures, allergies etc.). ⇔ [MATH] Analyses statistiques d'études épidémiologiques.
	Relier les caractéristiques	Sources d'énergie, nature des fluides et modes de distribution	On réalisera, sans chercher l'exhaustivité, des études de cas d'équipements ou de traitement

	<p>techniques d'un équipement de chauffage et de climatisation à son principe de fonctionnement <i>[Terminale]</i>.</p> <p>Identifier les paramètres techniques utilisés pour une source lumineuse ou lors d'un traitement acoustique. <i>[Terminale]</i></p> <p>Argumenter le choix d'un équipement d'ambiance en fonction d'un ensemble de critères dans un contexte donné. <i>[Terminale]</i></p>	<p>Isolants, diffractants, absorbants acoustiques Éclairage Température de couleur Efficacité lumineuse</p> <p>Caractéristiques techniques Confort Sécurité, bien être des individus Économies d'énergie Coût</p>	<p>choisies dans différents contextes. On mettra en évidence l'aspect innovant de certains matériaux ou équipements. ⇔ [STC / STS] La connaissance des principes de fonctionnement n'est pas un objectif de formation.</p> <p>L'argumentation reposera sur des ressources techniques : fiches, techniques, réglementation, vidéos, etc. Des calculs peuvent être réalisés mais ne constituent pas l'objectif majeur de la séance et restent des outils au service de la démarche. Les documents peuvent émaner de sources variées (ADEME ou équivalent).</p>
<p>Comment l'analyse de l'environnement contribue-t-elle à la prévention des risques professionnels ?</p>	<p><i>Le professionnel met en place une démarche de prévention : il identifie les dangers, et les situations d'exposition</i></p>		
	<p>Identifier les dangers auxquels est exposé le professionnel. <i>[1^{re}]</i></p> <p>Repérer les situations exposant au danger et les dommages encourus. <i>[1^{re}]</i></p>	<p>Démarche de prévention dangers physiques dangers chimiques dangers biologiques</p> <p>Situation exposante : - exposition répétée - situation accidentelle</p>	<p>En s'appuyant sur des études de cas, des observations de situations professionnelles, des études statistiques empruntées au domaine de l'hôtellerie-restauration.</p> <p>on mettra en évidence comment : - une exposition répétée à des dangers peut conduire à des maladies professionnelles (allergie, troubles musculo-squelettiques, surdité, acouphènes, etc.) ; - des situations dangereuses peuvent entraîner des accidents.</p>

	<p>Établir une relation entre gestes, posture et troubles de l'appareil locomoteur. En déduire des mesures de prévention <i>[Terminale]</i></p>	<p>Appareil locomoteur Troubles musculo-squelettiques (TMS) Ergonomie Risque Mesures de prévention</p>	<p>On proposera des mesures de prévention ou de diminution du risque : aménagements des locaux, modification des équipements, de l'organisation du travail. ↔ [STC, STS] On pourra s'appuyer sur des ressources variées (textes, vidéos, jeux sérieux, site « travailler-mieux.gouv.fr ») ainsi que sur des visites de locaux, des observations d'activités en STC et STS.</p>
--	--	--	--

Thème 2 : Consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé (environ 40 % du temps)			
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
	<i>Le client choisit des aliments en fonction de leur qualité organoleptique, de ses goûts et des tendances alimentaires</i>		
Quels sont les facteurs qui influent la prise alimentaire ?	Identifier les caractères organoleptiques de l'aliment. <i>[1^{re}]</i>	Vision Olfaction Gustation	On se limitera à une présentation simplifiée de la physiologie sensorielle en mettant en évidence la chaîne de transmission sensitive.
	Montrer comment l'individu perçoit les caractères organoleptiques de l'aliment. <i>[1^{re}]</i>	Organe sensoriel, nerf sensitif, centre nerveux	
	Caractériser différentes pratiques alimentaires. <i>[Terminale]</i>	Diversité des pratiques de consommation	A partir de l'étude de quelques exemples (omnivore, végétarien, végétalien, hyperprotéiné, sans gluten...), on cherchera à dégager les principales caractéristiques nutritionnelles d'une tendance alimentaire. ↔ [STC] restauration à thème
	Faire preuve d'esprit critique à propos des pratiques de consommation. <i>[Terminale]</i>	Équilibre et déséquilibre alimentaires	
Comment sont couverts les besoins physiologiques nutritionnels de l'homme ?	<i>La digestion, phénomène postprandial, transforme les aliments en nutriments qui sont absorbés pour couvrir les besoins physiologiques de l'homme</i>		
	Relier rythmes biologiques et besoins physiologiques. <i>[1^{re}]</i>	Rythme du sommeil et rythme alimentaire Fatigue, repos Faim, satiété	A partir d'exemples, on pourra comparer différents rythmes en fonction de l'âge, des cultures, des contraintes professionnelles, etc.

	<p>Caractériser les principaux macronutriments. [1^{re}]</p> <p>Relier les principaux macronutriments énergétiques alimentaires au type de liaison hydrolysable et au monomère. [1^{re}]</p> <p>Caractériser les principales molécules alimentaires non énergétiques. [1^{re}]</p> <p>Présenter les mécanismes de la digestion et de l'absorption. [1^{re}]</p> <p>Interpréter les valeurs nutritionnelles et énergétiques d'un menu par rapport aux ANC. [Terminale]</p> <p>Repérer les différents groupes d'aliment dans un menu. [Terminale]</p> <p>Analyser un plan alimentaire. [Terminale]</p> <p>Concevoir un menu équilibré [Terminale]</p>	<p>Atomes, molécules, liaisons covalentes et interactions faibles Rôles structural et fonctionnel des macronutriments</p> <p>Protéines et acides aminés Lipides et acides gras Glucides et oses</p> <p>Eau, sels minéraux, vitamines, fibres</p> <p>Mécanismes chimique, mécanique enzymatique de la digestion Mécanismes de l'absorption Surface d'absorption Flore intestinale</p> <p>Apports nutritionnels Conseillés (ANC)</p> <p>Caractéristiques des groupes</p> <p>Plan alimentaire en restauration collective</p> <p>Table de composition des aliments</p>	<p>On se limitera à une approche très simplifiée de la structure des macronutriments. On montrera le lien entre la structure et la fonction au niveau cellulaire.</p> <p>A partir d'exemples, on dégagera le concept de monomère et de polymère en lien avec la taille des molécules. ↔ [STC] effet de la cuisson</p> <p>On montrera les rôles physiologiques de quelques minéraux et de vitamines à partir de vidéos, jeux sérieux, documents, expérimentation. ↔ [STC]</p> <p>À l'aide de multiples ressources documentaires, on localisera les différentes étapes de la simplification moléculaire des macronutriments, les différents lieux et les voies de l'absorption. On se limitera aux principaux rôles.</p> <p>Toutes les interprétations seront réalisées à partir de documents rappelant les ANC pour différentes catégories de population dans le contexte de la restauration collective. On pourra utiliser à cette fin les données de l'ANSES et se référer au PNNS en vigueur.</p> <p>On se référera aux groupes d'aliments du PNNS. L'objectif sera d'associer un aliment à un groupe.</p> <p>Il s'agira de vérifier que le plan alimentaire est conforme aux recommandations officielles (GEMRCN ou autre texte en vigueur)</p> <p>Calculer les valeurs nutritionnelles et énergétiques d'un menu. On utilisera les unités Calorie et Joule.</p>
--	---	--	---

	<p>Relier les déséquilibres alimentaires à leurs conséquences pathologiques. <i>[Terminale]</i></p> <p>Associer une contrainte alimentaire à une pathologie. <i>[Terminale]</i></p>	<p>Obésité Dénutrition, sous-alimentation Maladies cardiovasculaires Diabète</p> <p>Maladie cœliaque Intolérance au lactose</p>	<p>On utilisera des études épidémiologiques de l'InVS et de la DREES. On pourra étendre l'étude à d'autres pathologies telles que dénutrition, ostéoporose, alcoolodépendance. On pourra exploiter des Projets d'Accueil Individualisés.</p>
Quels sont les risques associés à l'alimentation ?	<i>Une alimentation équilibrée peut cependant présenter un risque toxique.</i>		
	<p>Identifier l'origine de la toxicité d'un aliment. <i>[Terminale]</i></p>	Toxicité intrinsèque et extrinsèque	<p>On se limitera à l'identification de la nature de la toxicité observée sans développer l'origine physiologique du caractère toxique. On travaillera à partir de ressources (vidéos, articles) abordant par exemple le cas des nitrates, des pesticides, des champignons toxiques, etc. On ne recherchera pas l'exhaustivité. ⇔ [STC]</p>
	<p>Expliquer le rôle de la DJA et de la liste positive. <i>[Terminale]</i></p>	Dose Journalière Admissible (DJA) Liste positive	<p>On pourra réaliser des comparaisons entre dose consommée et DJA. On pourra exploiter l'étiquetage des denrées alimentaires.</p>
	<p>Identifier dans un aliment la présence d'un élément générateur d'allergies et d'intolérances <i>[Terminale]</i></p> <p>Caractériser une réaction allergique. <i>[Terminale]</i></p>	Allergènes Anticorps Réaction inflammatoire	<p>On travaillera à partir d'étiquetages alimentaires. ⇔ [STC, STS]</p> <p>On se limitera au mécanisme pathologique simplifié.</p>

Thème 3 : Bonnes pratiques et qualité : des démarches pour la satisfaction du client (environ 40 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Par quels moyens sont réalisées les transformations culinaires?	<i>En restauration, on s'appuie sur des procédés physiques, chimiques et biologiques pour transformer des aliments ou concevoir de nouveaux produits.</i>		
	<p>Identifier les phénomènes physicochimiques à la base des</p>	Changements d'état de l'eau et des lipides	<p>Les calculs de changement d'état ne constituent pas un attendu du programme. ⇔ [STC] On se limitera à quelques</p>

	<p>transformations culinaires. [1^{re}]</p> <p>Montrer leur rôle. [1^{re}]</p> <p>Identifier les critères de choix d'un appareil de cuisson. [1^{re}]</p> <p>Relier les étapes et les conditions de réalisation d'une fermentation à la procédure opératoire culinaire. [Terminale]</p>	<p>Effet thermique : Déshydratation Dénaturation Dextrinisation Réaction de Maillard</p> <p>Effet mécanique : Micelles Protéines tensioactives</p> <p>Nature du mode de cuisson Puissance énergie Capacité Ergonomie sécurité</p> <p>Fermentation alcoolique Fermentation lactique</p>	<p>exemples simplifiés</p> <p>À partir d'exemples, on reliera les réactions aux conséquences observables en cuisine : coagulation, concentration, caramélisation... ⇔ [STC]</p> <p>À partir d'exemples, on reliera les réactions aux conséquences observables en cuisine : émulsion, foisonnement. ⇔ [STC]</p> <p>À partir de documents tels vidéos, fiches techniques d'équipements de cuisson, fiche de techniques culinaires, on repèrera les critères conduisant au choix d'un appareil de cuisson.</p> <p>On se limitera à une présentation simplifiée (matière première / substrat, enzyme /micro-organisme, produits / aliments transformés) en insistant surtout sur les conditions optimales d'une fermentation. On pourra s'appuyer sur des expériences réalisables en laboratoire de sciences (ex : fermentation par des levures, etc.). ⇔ [STC, STS] manipulations en atelier culinaire.</p>
<p>Comment se prémunir de la contamination et du développement des microorganismes dans les denrées alimentaires ?</p>	<p><i>En restauration, on analyse les procédés et les pratiques professionnelles pour mettre en œuvre des mesures afin d'éviter la contamination et le développement des micro-organismes et parasites.</i></p> <p>Identifier les caractéristiques de micro-organismes responsables d'une TIAC. [1^{re}]</p> <p>Interpréter des résultats d'analyse microbiologique. [1^{re}]</p> <p>Identifier la cause de la contamination.</p>	<p>TIAC Fréquence Voies de contamination Symptômes Toxines</p> <p>Plats témoins Nature du micro-organisme pathogène Critère microbiologique</p> <p>Méthode d'analyse des causes : méthode</p>	<p>On se limitera à l'étude de quelques exemples de bactéries responsables de TIAC fréquentes (<i>Salmonella</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Clostridium perfringens</i>) et de TIAC plus rares (<i>E.coli</i> O157:H7, <i>Clostridium botulinum</i>...).</p> <p>A partir des résultats d'analyse d'un plat témoin, on dégagera les critères permettant d'établir la conformité de l'échantillon.</p> <p>La méthode d'analyse des 5M sera mobilisée à partir de situations professionnelles et de résultats</p>

	<p>[1^{re}]</p> <p>Identifier les paramètres de développement des micro-organismes contaminants. [1^{re}]</p> <p>Relier les paramètres de développement aux procédés de conservation. [1^{re}]</p> <p>Caractériser un parasite [1^{re}]</p> <p>Relier les caractéristiques d'un parasite alimentaire aux mesures de prévention. [1^{re}]</p>	<p>des 5M</p> <p>Temps de génération Paramètres d'influence : Température pH activité de l'eau (a_w) Concentration de dioxygène Concentration de nutriments</p> <p>Procédé de conservation Couple temps-température Gamme de produit Spore et sporulation et thermorésistance</p> <p>Parasitisme Mode de contamination Cycle de développement Porteur sain Population à risque</p> <p>Mesures de prévention</p>	<p>d'analyses microbiologiques.</p> <p>A partir de ressources documentaires, de manipulations simples ou d'usage d'outils numériques, on cherchera à dégager l'influence de quelques paramètres sur le développement des micro-organismes. ↔ [MATHS] suite géométrique, courbe de croissance.</p> <p>On associera un paramètre d'influence à un procédé de conservation. On se limitera à quelques exemples parmi des techniques comme : réfrigération, congélation, surgélation, pasteurisation, stérilisation, appertisation, sous vide, atmosphère modifié, déshydratation, ionisation, séchage, fumage, ajout d'additifs. ↔ [STC] gammes et conservation.</p> <p>On s'appuiera sur des ressources documentaires. On se limitera à l'étude de parasite d'origine alimentaire en cherchant à préciser le lien avec la préparation et la consommation des aliments.</p> <p>On se limitera à quelques exemples : protocole de lavage des mains, congélation, cuisson à cœur...</p>
<p>Quelles sont les références du professionnel pour assurer la mise en œuvre d'une démarche qualité ?</p>	<p><i>Le professionnel s'appuie sur des textes réglementaires pour mettre en œuvre une démarche qualité.</i></p>		
	<p>Montrer l'importance de la qualité sanitaire d'un produit. [Terminale]</p> <p>Relier pratique professionnelle en matière d'hygiène et réglementation. [Terminale]</p>	<p>Qualité sanitaire Santé individuelle et santé publique</p> <p>Textes européens, nationaux Plan de Maîtrise Sanitaire Traçabilité HACCP Bonnes pratiques</p>	<p>↔[EGH] sur le coût de la non qualité. On pourra utiliser des articles ou capsules (vidéo, audio, autres) sur les contrôles sanitaires.</p> <p>L'étude des textes réglementaires n'est pas un attendu du programme. On se limitera aux grandes idées ou lignes directrices présentées dans les principaux textes. On travaillera à partir d'exemples</p>

	<p>Repérer les éléments de la traçabilité d'une denrée du transport à son stockage. <i>[Terminale]</i></p> <p>Identifier les acteurs et moyens de la surveillance sanitaire. <i>[Terminale]</i></p>	<p>d'hygiène</p> <p>Transfert de responsabilité : contrôle à réception Marche en avant Chaine du froid et du chaud</p> <p>Organismes agréés Autocontrôle Amélioration continue</p>	<p>illustrant les trois composantes d'un PMS. ⇔[STC] Norme et activité en cuisine.</p> <p>À travers l'étude d'exemples et de diverses ressources (étiquettes, bon de livraison, documents d'économat ...), on mettra en évidence les éléments de traçabilité, de marche en avant, de respect des chaînes du froid et du chaud.</p> <p>Montrer en quoi les différents organismes et le professionnel peuvent contribuer à l'amélioration continue de la qualité sanitaire.</p>
<p>Comment entretenir les locaux pour protéger et satisfaire le client tout en limitant l'impact sur l'environnement</p>	<p><i>La gestion raisonnée des déchets, de l'eau et des produits chimiques assure l'hygiène de locaux tout en limitant l'impact sur l'environnement.</i></p>		
	<p>Caractériser nettoyage et désinfection et préciser leur rôle dans un protocole. <i>[Terminale]</i></p>	<p>Nettoyage Désinfection Mode d'action d'un tensioactif Mode d'action d'un désinfectant Bionettoyage</p>	<p>On étudiera des fiches techniques de produits. A partir de protocoles à 3 ou 6 points, on dégagera l'intérêt du bionettoyage.</p>
	<p>Relier la nature du produit à utiliser au matériau traité. <i>[Terminale]</i></p> <p>Identifier les paramètres d'influence de l'efficacité du nettoyage. <i>[Terminale]</i></p>	<p>Salissure Contrôle de l'efficacité du traitement Contact alimentaire</p> <p>Cercle de Sinner</p>	<p>Analyser des exemples de fiches produits, de protocoles de nettoyage et désinfection. On pourra utiliser des boîtes contact pour contrôler l'efficacité de produits dans différentes conditions. ⇔ [STC, STS] Tous contextes de restauration et d'hôtellerie</p>
	<p>Identifier les dangers auxquels est exposé le professionnel. <i>[Terminale]</i></p> <p>Caractériser les impacts négatifs possibles sur l'environnement d'un protocole de nettoyage et désinfection. <i>[Terminale]</i></p>	<p>Dangers physiques dangers chimiques, dangers biologiques (allergies)</p> <p>Surdosage Surconsommation d'eau Température de l'eau Polluants Produit biodégradable Ressources limitées</p>	<p>On utilisera le site INRS, des jeux sérieux, des vidéos, des fiches de données sécurité pour identifier les dangers et les situations exposantes.</p>

	<p>Dégager des actions limitant ces impacts conformément à la réglementation en cours. <i>[Terminale]</i></p> <p>Repérer sur un emballage le conteneur spécifique au déchet à éliminer. <i>[Terminale]</i></p>	<p>Eaux usées Pollution de l'eau et de l'air</p> <p>Choix de contenants Choix des produits normes et réglementation en matière d'élimination d'eau usée Économie d'énergie et de ressources Recyclage</p> <p>Tri sélectif</p>	
--	--	---	--

Enseignements primaire et secondaire

Diplôme national du brevet

Modalités d'attribution : modification

NOR : MENE1603845A

arrêté du 16-2-2016 - J.O. du 24-2-2016

MENESR - DGESCO A1-2

Vu code de l'éducation, notamment articles L. 332-6, D. 332-12, D. 332-16 à D. 332-22 ; arrêté du 31-12-2015 ; avis du CSE du 21-1-2016

Article 1 - Le quatrième alinéa de l'article 7 de l'arrêté du 31 décembre 2015 susvisé est remplacé par les dispositions suivantes :

« - une épreuve écrite qui porte sur les programmes de mathématiques, physique-chimie, sciences de la vie et de la Terre et technologie, en tenant compte des spécificités des classes de troisième préparatoires à l'enseignement professionnel, des classes des sections d'enseignement général et professionnel adapté et des classes de troisième de l'enseignement agricole. »

Article 2 - Au huitième alinéa de l'article 8 du même arrêté, après les mots : « un enseignement de complément », sont insérés les mots : « ou un enseignement en langue des signes française, ».

Article 3 - L'article 9 du même arrêté est ainsi modifié :

1° - Le quatrième alinéa est remplacé par les dispositions suivantes :

« - une épreuve écrite, notée sur 200, qui porte sur les programmes de mathématiques, physique-chimie, sciences de la vie et de la Terre et technologie, en tenant compte des spécificités des classes de troisième préparatoires à l'enseignement professionnel, des classes des sections d'enseignement général et professionnel adapté et des classes de troisième de l'enseignement agricole. »

2° - Le dernier alinéa est remplacé par les dispositions suivantes :

« Pour l'épreuve de langue vivante étrangère, le candidat a le choix entre les langues vivantes étudiées selon une liste établie par le ministre chargé de l'éducation nationale. »

Article 4 - L'article 15 du même arrêté est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 15.- Les sujets des épreuves pour chaque série sont établis en fonction des programmes du cycle 4, en tenant compte, le cas échéant, des spécificités des classes de troisième préparatoires à l'enseignement professionnel, des classes des sections d'enseignement général et professionnel adapté et des classes de troisième de l'enseignement agricole. »

Article 5 - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la session 2017 du diplôme national du brevet.

Article 6 - La directrice générale de l'enseignement scolaire est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 16 février 2016

La ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
Najat Vallaud-Belkacem

Personnels

Commission administrative paritaire

Représentants de l'administration et du personnel à la commission administrative paritaire ministérielle des administrateurs civils affectés ou rattachés pour leur gestion au MENESR : modification

NOR : MENH1600169A

arrêté du 19-2-2016

MENESR - DGRH E2-1

Vu loi n° 83-634 du 13-7-1983 modifiée, ensemble loi n° 84-16 du 11-1-1984 modifiée ; décret n° 82-451 du 28-5-1982 modifié ; décret n° 99-945 du 16-11-1999 modifié ; arrêté du 25-3-2015

Article 1 - Les dispositions de l'article 1 de l'arrêté du 25 mars 2015 susvisé, sont modifiées ainsi qu'il suit, en ce qu'elles concernent les représentants de l'administration :

Représentants suppléants :

Au lieu de : Guy Waiss, inspecteur général de l'administration de l'éducation nationale et de la recherche ;

Lire : Alexandre Grosse, chef du service adjoint à la directrice générale de l'enseignement scolaire, chargé du budget, de la performance et des établissements.

Au lieu de : Annick Wagner, experte de haut niveau, coordonnatrice Sirhen pour la direction générale des ressources humaines ;

Lire : Annick Wagner, chef de service, adjointe à la directrice générale des ressources humaines, chargée des personnels ingénieurs, administratifs, techniques, sociaux et de santé et des bibliothèques.

Le reste sans changement

Article 2 - Le secrétaire général est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Bulletin officiel de l'éducation nationale et au Bulletin officiel de l'enseignement supérieur et de la recherche.

Fait le 19 février 2016

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,

La directrice générale des ressources humaines,
Catherine Gaudy

Personnels

Tableau d'avancement

Inscription au tableau d'avancement à l'échelon spécial du grade d'inspecteur de l'éducation nationale hors classe au titre de l'année 2015

NOR : MENH1600170A

arrêté du 19-2-2016

MENESR - DGRH E2-2

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 19 février 2016, les inspecteurs de l'éducation nationale hors classe dont les noms suivent sont inscrits au tableau d'avancement à l'échelon spécial du grade d'inspecteur de l'éducation nationale hors classe au titre de l'année 2015 et promus à cet échelon spécial à compter du 1er janvier 2015 :

Bernard Achddou, enseignement du premier degré, académie de Nantes

Monsieur Claude Auger, enseignement du premier degré, académie d'Aix-Marseille

Jean-Luc Ballarin, enseignement du premier degré, académie de Guyane

Jean-Paul Bastard, enseignement technique, option économie et gestion, académie de Poitiers

Hervé Benoit, enseignement du premier degré, académie de Versailles

Olivier Bost, enseignement du premier degré, académie de Montpellier

Alain Cail, enseignement du premier degré, académie de Lille

Monsieur Michel Casalini, enseignement du premier degré, académie de Poitiers

François Claustre, enseignement du premier degré, académie de Dijon

Catherine Clément, enseignement du premier degré, académie de Paris

Évelyne Collin-Rovelas, enseignement du premier degré, académie de Versailles

Yves Costa, enseignement général, option lettres-langues vivantes anglais, académie de Nice

Mariannick Dubois-Lazzarotto, enseignement du premier degré, académie de Paris

Bernard Duchateau, enseignement du premier degré, académie de Nantes

Sylvie Especier, enseignement du premier degré, ministère de l'intérieur

Catherine Forcheteau, enseignement du premier degré, académie de Montpellier

Pierre-Louis Frohring, enseignement du premier degré, académie de Martinique

Patrick Gadomski, enseignement du premier degré, académie de Lille

Monsieur Dominique Gazay-Gonnet, enseignement du premier degré, académie de Versailles

Ernest Gebus, enseignement du premier degré, académie de Strasbourg

Monsieur Pascal Girodet, enseignement technique, option sciences et techniques industrielles, académie de Reims

Hélène Gondrand, enseignement du premier degré, académie de Grenoble

Arlette Grandpre, enseignement du premier degré, académie de Bordeaux

Monsieur André Grenier, enseignement du premier degré, académie de Guadeloupe

Pierre Hess, enseignement du premier degré, académie de Grenoble

Pierre Jacquemard, enseignement technique, option sciences et techniques industrielles, académie de Versailles

Jean-Marc Janain, enseignement du premier degré, académie d'Aix-Marseille

Fred Jean-Charles, enseignement du premier degré, direction des services départementaux de l'éducation nationale des Yvelines

Jean-Michel Kasbarian, enseignement du premier degré, ministère des affaires étrangères et du développement international

Monsieur André Kervella, enseignement du premier degré, académie de Rennes

Jean-Baptiste Ladaïque, enseignement du premier degré, académie de Strasbourg

Monsieur Joël Lagache, enseignement du premier degré, académie de Lille

Fabienne Lallement, enseignement du premier degré, Fédération internationale des professeurs de français

Hélène Lapeyrere, enseignement du premier degré, vice-rectorat de Nouvelle-Calédonie

Bruno Lejop, enseignement du premier degré, académie de Nantes
Fabienne Louis, enseignement du premier degré, académie de Caen
Madame Michèle Mauger, enseignement du premier degré, académie de Rouen
Jacques Milesi, enseignement du premier degré, académie de Paris
Monsieur Michel Milhaud, enseignement du premier degré, académie de Grenoble
Jean-Louis Moracchini, enseignement du premier degré, académie de Corse
Gérard Oberlin, enseignement technique, option sciences et techniques industrielles, académie de Bordeaux
Monsieur Michel Parmentier, enseignement du premier degré, Agence pour l'enseignement français à l'étranger
Jean-Pierre Perol, enseignement du premier degré, académie de Versailles
Monsieur Frédéric Puzin, enseignement du premier degré, académie de Versailles
Jean-Louis Py, enseignement du premier degré, académie de Nancy-Metz
Gilles Rivallin, enseignement du premier degré, académie de Versailles
Thierry Rousse, enseignement du premier degré, académie de Paris
Monsieur Joël Sansen, enseignement du premier degré, académie de Lille
Patrick Schante, enseignement du premier degré, académie de Strasbourg
Annie Sennequier Simonet, enseignement du premier degré, Dijon
Bernard Serre, enseignement du premier degré, académie de Paris
Jean-Louis Soulie, enseignement du premier degré, académie d'Aix-Marseille
Patricia Top, enseignement du premier degré, académie de Dijon
Pierre-Yves Turellier, enseignement du premier degré, ministère des affaires étrangères et du développement international

Mouvement du personnel

Nomination

Chef du service académique d'information et d'orientation (CSAIO) de l'académie de La Réunion

NOR : MENH1600168A

arrêté du 18-2-2016

MENESR - DGRH E1-2

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche en date du 18 février 2016, Mario Lefebvre, inspecteur de l'éducation nationale dans l'académie de La Réunion, est nommé chef du service académique d'information et d'orientation (CSAIO) de l'académie de La Réunion, à compter du 15 février 2016.