

Annexe II - Baccalauréat technologique - Contenu des programmes évalués pour l'épreuve terminale des enseignements de spécialité des candidats individuels ou inscrits dans un établissement privé hors contrat d'association avec l'État

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

Série	Épreuve	Contenus des programmes évalués pour l'épreuve terminale des enseignements de spécialité, conformément aux notes de service publiés au Bulletin officiel spécial n° 2 du 13 février 2020 et au Bulletin officiel du 3 décembre 2020
ST2S	Chimie, biologie et physiopathologie humaines	<p style="text-align: center;">PARTIE CHIMIE</p> <p>Thème 1 : « Prévenir et sécuriser »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partie « La sécurité routière » <ul style="list-style-type: none"> ○ Comment une transformation chimique permet-elle de gonfler un airbag/coussin gonflable ? ○ Comment la présence d'alcool et de substances illicites dans l'organisme est-elle détectée ? ○ Comment la dégradation des aliments peut-elle être ralentie ? ○ Comment la qualité chimique des aliments est-elle repérée ? • Partie « La sécurité chimique dans l'environnement » <ul style="list-style-type: none"> ○ Comment la qualité de l'eau est-elle contrôlée ? ○ Comment la qualité de l'air est-elle caractérisée ? ○ Comment les polluants de l'air et de l'eau sont-ils gérés ? <p>Thème 2 : « Analyser et diagnostiquer »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partie « L'observation de la structure de la matière par imagerie médicale » <ul style="list-style-type: none"> ○ Comment un écoulement sanguin est-il analysé ? ○ Comment l'interaction entre la matière et les rayons X contribue-t-elle au diagnostic médical ? ○ Comment les produits de contraste améliorent-ils la performance de l'imagerie médicale ? ○ Comment les marqueurs radioactifs sont-ils utilisés en imagerie médicale ? • Partie « L'analyse chimique pour le contrôle de la composition des milieux biologiques et naturels » <ul style="list-style-type: none"> ○ Sur quels principes chimiques sont fondées les analyses médicales ? ○ Quels enjeux sanitaires sont révélés par l'analyse de la composition des milieux naturels ? <p>Thème 3 : « Faire des choix autonomes et responsables »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partie « Le rôle des biomolécules et des oligoéléments dans l'organisme pour une alimentation responsable » <ul style="list-style-type: none"> ○ Comment la structure chimique des protéines détermine-t-elle leur action ? ○ Comment la structure des lipides influe-t-elle sur la santé ? ○ Quelles sont les doses de vitamines et d'oligoéléments nécessaires à l'être humain ? ○ Comment les additifs alimentaires influencent-ils les choix de consommation ? • Partie « De la molécule au médicament » <ul style="list-style-type: none"> ○ Comment l'histoire du médicament s'appuie-t-elle sur la structure moléculaire ? ○ Comment s'oriente la recherche pour de nouveaux médicaments du futur ? • Partie « L'usage responsable des produits cosmétiques » <ul style="list-style-type: none"> ○ Comment la composition chimique d'un produit cosmétique détermine-t-elle son usage ? ○ Comment l'action d'un antioxydant peut-elle contribuer à la protection solaire ?

		<p align="center">PARTIE BIOLOGIE ET PHYSIOPATHOLOGIE HUMAINES DU PROGRAMME DE LA CLASSE DE TERMINALE</p> <p>Thème 1 : « Milieu intérieur et homéostasie »</p> <p>Thème 2 : « Système immunitaire et défense de l'organisme »</p> <p>Thème 3 : « Appareil reproducteur et transmission de la vie »</p> <p>Thème 4 : « Gènes et transmission de l'information génétique »</p> <p>NB : À ces points du programme de terminale s'ajoutent les chapitres du programme de l'enseignement de spécialité de biologie et physiopathologie humaines de la classe de première.</p>
	<p>Sciences et technique sanitaires et sociales</p>	<p>Pôle thématique - Module Politiques, dispositifs de santé publique et d'action sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quelles politiques et quels dispositifs de santé publique pour répondre aux besoins de santé ? • Quelles politiques sociales et quels dispositifs d'action sociale pour favoriser le bien-être des individus et des groupes ainsi que la cohésion sociale ? <p>Pôle Méthodologies appliquées au secteur sanitaire et social</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment les études scientifiques en santé-social contribuent-elles à la connaissance d'une population ? • Comment les organisations sanitaires et sociales mettent-elles en place un plan d'action pour améliorer la santé ou le bien-être des populations ? <p>NB : À ces points du programme de terminale s'ajoutent les chapitres du programme du pôle thématique pour la classe de première.</p>

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

STL	Physique-chimie et mathématiques	<p style="text-align: center;">PHYSIQUE-CHIMIE</p> <p>Thème « Constitution de la matière »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Structure spatiale des espèces chimiques <p>Thème « Transformation de la matière »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réactions acido-basiques en solution aqueuse • Réactions d'oxydo-réduction • Cinétique d'une réaction chimique • Radioactivité <p>Thème « Mouvements et interactions »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mouvements • Interactions <p>Thème « Énergie : conversions et transferts »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Énergie mécanique • Énergie chimique • Énergie électrique • Énergie et ondes <ul style="list-style-type: none"> ○ Puissance ○ Flux énergétique ○ Éclairement énergétique ○ Rayonnement laser ○ Protection contre les risques du rayonnement laser <p style="text-align: center;">MATHEMATIQUES</p> <p>Analyse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégration • La fonction exponentielle de base e • La fonction logarithme népérien • Équations différentielles • La composition des fonctions
	Biochimie-biologie-Biotechnologie	<p style="text-align: center;">PARTIE 5 : DEVELOPPER LES CONCEPTS SCIENTIFIQUES DE BIOCHIMIE-BIOLOGIE-BIOTECHNOLOGIES</p> <p>Module S1 – Enzymes et voies métaboliques</p> <ul style="list-style-type: none"> • S1.1 Les principes généraux du métabolisme et rôle de l'adénosine triphosphate (ATP) • S1.2 La respiration • S1.3 La photosynthèse • S1.4 La fermentation • S1.5 Bilans moléculaires comparés des respirations et des fermentations • S1.6 Cycles du carbone et de l'azote, micro-organismes et environnement • S1.7 Les enzymes du métabolisme et la régulation

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

	<p>Module S2 – Immunité cellulaire et moléculaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • S2.1 Soi et non-soi • S2.2 Réponse immunitaire innée • S2.3 Réponse immunitaire adaptative • S2.4 Vaccins et immunothérapies : enjeux de santé publique <p>Module S3 – Propriétés de l'ADN et réplication</p> <ul style="list-style-type: none"> • S3.1 Propriétés et structure des acides nucléiques • S3.2 Réplication • S3.3 Cycle cellulaire, cancer et cellules souches <p>Module S4 - Microorganismes et domaines d'application des biotechnologies</p> <ul style="list-style-type: none"> • S4.1 Structure des micro-organismes procaryotes • S4.2 Structure des micro-organismes eucaryotes : levures, moisissures, microalgues <ul style="list-style-type: none"> ○ L'appareil sporifère d'une moisissure ○ L'ultrastructure d'une micro-algue • S4.3 Interactions hôte humain - micro-organismes • S4.4 Micro-organismes et bio-industries • S4.5 Les virus, parasites obligatoires de la cellule • S4.6 Le VIH, pathologies associées et moyens de prévention <p style="text-align: center;">PARTIE T : DEVELOPPER LES FONDAMENTAUX TECHNOLOGIQUES EXPERIMENTAUX DES BIOTECHNOLOGIES</p> <p>Module T1 – Observer la diversité du vivant</p> <p>Module T2 – Cultiver des micro-organismes, suivre ou limiter leur croissance</p> <ul style="list-style-type: none"> • T2.1 Analyse d'un produit polymicrobien – culture sélective du micro-organisme recherché • T2.2 Modélisation de la croissance en milieu non renouvelé <ul style="list-style-type: none"> ○ Les étapes de la mise en œuvre industrielle d'une croissance en bioréacteur • T2.3 Les agents antimicrobiens inhibiteurs de la croissance <p>Module T3 – Caractériser pour identifier des micro-organismes</p> <ul style="list-style-type: none"> • T3.1 Exploration des caractères morphologiques des micro-organismes utiles à l'orientation • T3.2 Exploration du métabolisme microbien utile à l'identification • T3.3 Démarche d'identification d'une souche à partir de ses caractères morphologiques, culturels et biochimiques <p>Module T4 – Réaliser un dénombrement de micro-organismes présents dans un produit biologique</p> <ul style="list-style-type: none"> • T4.1 Réaliser un dénombrement par numération directe au microscope • T4.2 Réaliser un dénombrement après culture en milieu solide <p>Module T5 – Préparer des solutions utilisables au laboratoire en biologie moléculaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • T5.1 Calculer et manipuler des micro-volumes • T5.2 Étiqueter et stocker des solutions <p>Module T6 – Détecter et caractériser les biomolécules</p> <p>Module T7 – Extraire, séparer, purifier les composants d'un mélange</p>
--	---

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

	<ul style="list-style-type: none"> • T7.1 Fractionnement d'un mélange hétérogène • T7.2 Séparation des biomolécules par électrophorèse • T7.3 Séparation des biomolécules par chromatographie d'exclusion moléculaire dans le but de les purifier • T7.4 Démarche spécifique à l'extraction et la purification d'une enzyme <p>Module T8 – Déterminer la concentration d'une biomolécule dans un produit biologique</p> <ul style="list-style-type: none"> • T8.1 Dosage d'un substrat par une méthode enzymatique en point final • T8.2 Dosage d'une activité enzymatique (z) et de sa concentration d'activité (b) • T8.3 Dosage d'une molécule par une réaction antigène-anticorps <p>Module T9 – Utiliser les technologies de l'ADN</p> <ul style="list-style-type: none"> • T9.1 Préparation d'une solution d'ADN utilisable au laboratoire • T9.2 Amplification d'un fragment d'ADN par une technique de PCR • T9.3 Digestion d'une molécule d'ADN par une enzyme de restriction • T9.4 Clonage d'un fragment d'ADN • T9.5 Enjeux des technologies de l'ADN pour la société <p>Module T10 – Découvrir les technologies cellulaires végétales</p> <ul style="list-style-type: none"> • T10.1 Manipulation d'explants végétaux • T10.2 Applications des biotechnologies végétales <p style="text-align: center;">PARTIE L : TRAVAILLER ENSEMBLE AU LABORATOIRE DE BIOTECHNOLOGIES</p> <p>Module L1 – Pratiquer une démarche de projet pour répondre à un enjeu des biotechnologies</p> <ul style="list-style-type: none"> • L1.1 Enjeux des activités en biotechnologies • L1.2 Conduite d'un projet de recherche au laboratoire de biotechnologies <ul style="list-style-type: none"> ○ L1.2.1 Conception du projet ○ L1.2.2 Réalisation ○ L1.2.3 Suivi du projet ○ L1.2.4 Évaluation des résultats expérimentaux ○ L1.2.5 Valorisation du projet ○ L1.2.6 Évaluation du processus <p>Module L2 – Pratiquer une démarche de prévention des risques au laboratoire de biotechnologies</p> <ul style="list-style-type: none"> • L2.1 Dangers • L2.2 Démarche d'analyse des risques et proposition de mesures de prévention pour le manipulateur en laboratoire • L2.3 Démarche d'analyse des risques et proposition de mesures de prévention pour l'environnement • L2.4 Mise en œuvre des mesures de prévention dans une situation de travail déterminée <p>Module L3 – Obtenir des résultats de mesure fiables</p> <ul style="list-style-type: none"> • L3.1 Établissement du modèle de mesure de la procédure opératoire • L3.2 Analyse de la fidélité et de la justesse d'une procédure de mesure ou d'un appareil • L3.3 Analyse de l'acceptabilité d'une valeur mesurée • L3.4 Analyse de la compatibilité de deux valeurs mesurées
--	--

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

		<ul style="list-style-type: none"> • L3.5 Repérer et limiter les sources d'incertitude associées à une valeur mesurée • L3.6 Exprimer et critiquer le résultat de mesure <p>Module L4 – Mobiliser les outils numériques en biotechnologies</p> <ul style="list-style-type: none"> • L4.1 Bioinformatique • L4.2 Éthique et numérique
	<p>Sciences physiques et chimiques en laboratoire</p>	<p>Capacités propres à la démarche de projet (transversal)</p> <p>Thème « Chimie et développement durable »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composition des systèmes chimiques <ul style="list-style-type: none"> ○ Solubilité ○ Acides et bases ○ Conductivité ○ Oxydo-réduction • Synthèses chimiques <ul style="list-style-type: none"> ○ Aspects macroscopiques <ul style="list-style-type: none"> ▪ Électrolyse, électrosynthèse ○ Mécanismes réactionnels <ul style="list-style-type: none"> ▪ Loi de Biot, mésomérie, catalyseur (non évalué lors de l'épreuve de mars pour la session 2021 uniquement) <p>Thème « Ondes »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ondes mécaniques et électromagnétiques <ul style="list-style-type: none"> ○ Ondes acoustiques ○ Ondes électromagnétiques <ul style="list-style-type: none"> ▪ Production d'ondes électromagnétiques • Des ondes pour mesurer <ul style="list-style-type: none"> ▪ Effet Doppler(s) (non évalué lors de l'épreuve de mars pour la session 2021 uniquement) • Des ondes pour observer <ul style="list-style-type: none"> ○ Miroir sphérique ○ Télescope • Transmettre, stocker, lire et afficher <ul style="list-style-type: none"> ○ Transmettre l'information <ul style="list-style-type: none"> ▪ Propagation libre ▪ Ligne bifilaire ○ Stocker et lire l'information (non évalué lors de l'épreuve de mars pour la session 2021 uniquement) ○ Afficher l'information <p>Thème « Systèmes et procédés »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyse et contrôle des flux d'informations <ul style="list-style-type: none"> ○ Contrôle des systèmes ○ Système de régulation

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Correction P, correction PI (non évalué lors de l'épreuve de mars pour la session 2021 uniquement) • Conversions et transferts des flux d'énergie <ul style="list-style-type: none"> ○ Échangeurs, chaudières et transferts thermiques ○ Pompes à chaleur, machines frigorifiques et les principes de la thermodynamique • Transport et transformation des flux de matière <ul style="list-style-type: none"> ○ Circuits hydrauliques et théorème de Bernoulli ○ Distillation et diagrammes binaires ○ Évaporation et cristallisation
STD2A	Analyse et méthodes en design	<p>Pas de restriction du programme. Savoir-faire et contenus théoriques entrecroisés sur le cycle terminal, épreuves reposant sur l'acquisition des compétences en lien avec le programme général.</p> <p>Epreuve écrite consistant en l'analyse écrite et graphique d'un corpus articulé autour d'un thème.</p>
	Conception et création en design et métiers d'art	<p>Pas de restriction du programme. Savoir-faire et contenus théoriques entrecroisés sur le cycle terminal, épreuves reposant sur l'acquisition des compétences en lien avec le programme général.</p> <p>Epreuve pratique s'appuyant sur un sujet composé d'une question étayée par des ressources visuelles et/ou textuelles.</p>
STI2D	Ingénierie, innovation et développement durable (2I2D)	<p><i>Connaissances communes et des connaissances propres à chacun des champs spécifiques : architecture et construction (AC), énergies et environnement (EE), innovation technologique et écoconception (ITEC), systèmes d'information et numérique (SIN).</i></p> <p>Le projet pluritechnologique étant abordé en fin de la classe de terminale, sont limités à une maîtrise correspondant à un niveau taxonomique 2 les items suivants : 1.1. La démarche de projet et 6. Prototypage et expérimentations.</p>
	Physique-chimie et mathématiques	<p style="text-align: center;">PHYSIQUE-CHIMIE</p> <p>Thème « Énergie »</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'énergie et ses enjeux • Énergie chimique • Énergie électrique <ul style="list-style-type: none"> ○ Le régime sinusoïdal. Puissance active et puissance apparente. ○ Transport et distribution de l'énergie électrique ○ Protection des individus contre les risques du courant électrique ○ Protection des matériels contre les risques du courant électrique • Énergie interne • Énergie mécanique <ul style="list-style-type: none"> ○ Principe fondamental de la dynamique ○ Force de frottement entre un fluide et un solide. Force de frottement entre solides. Transfert d'énergie par travail mécanique. ○ Mouvement de rotation. Actions mécaniques : moment d'une force, couple de forces et moment d'un couple. ○ Force pressante et pression dans un fluide incompressible en équilibre. Statique des fluides.

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

		<ul style="list-style-type: none"> • Énergie transportée par la lumière <p>Thème « Matière et matériaux »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Propriétés des matériaux et organisation de la matière <ul style="list-style-type: none"> ○ Changements d'état et transferts thermiques ○ Radioactivité naturelle et artificielle. Rayonnement radioactif de type alpha, beta et gamma. Activité. Loi de décroissance radioactive et demi-vie. ○ Réaction de fission. Réaction de fusion. Défaut de masse et énergie libérée. • Combustions • Oxydo-réduction : piles, accumulateurs et piles à combustible • Réactions chimiques acido-basiques <p>Thème « Ondes et signaux »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notion d'onde • Ondes sonores • Ondes électromagnétiques <p style="text-align: center;">MATHEMATIQUES</p> <p>Analyse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégration <p>La fonction exponentielle de base e</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fonction logarithme népérien • Équations différentielles • La composition des fonctions <p>Nombres complexes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacités attendues : <ul style="list-style-type: none"> ○ Passer de la forme algébrique à une forme exponentielle et inversement ○ Transformer à l'aide des formules d'addition $a \cos(\omega t) + b \sin(\omega t)$ en $A \cos(\omega t + \phi)$ et inversement ○ Résoudre dans l'ensemble \mathbb{C} des nombres complexes une équation du premier degré ou du type $z^2 = a$ pour a réel. ○ Interpréter géométriquement les transformations du type $z \mapsto az + b$
<p>STMG</p>	<p>Management, sciences de gestion et numérique</p>	<p><i>Enseignement commun et enseignement spécifique à choisir parmi : gestion et finance ; mercatique (marketing) ; ressources humaines et communication ; systèmes d'information de gestion.</i></p> <p>Épreuve écrite prenant appui sur la partie « enseignement commun » seulement.</p>

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

	Droit et économie	<p style="text-align: center;">DROIT</p> <p>Thème 5 : Quel est le rôle du contrat ? Thème 6 : Qu'est-ce qu'être responsable ? Thème 7 : Comment le droit encadre-t-il le travail salarié ? Thème 8 : Dans quel cadre et comment entreprendre ?</p> <p style="text-align: center;">ÉCONOMIE</p> <p>Thème 6 : Comment l'État peut-il intervenir dans l'économie ? Thème 7 : Quelle est l'influence de l'État sur l'évolution de l'emploi et du chômage ? Thème 8 : Comment organiser le commerce international dans un contexte d'ouverture des échanges ? Thème 9 : Comment concilier la croissance économique et le développement durable ?</p>
STHR	Sciences et technologies culinaires (STC) et des services (STS) – Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE)	<p style="text-align: center;">ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION-ENVIRONNEMENT</p> <p>Thème 1 : « Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment choisir ou créer un environnement favorable dans un établissement de l'hôtellerie restauration ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Relier les caractéristiques techniques d'un équipement de chauffage et de climatisation à son principe de fonctionnement ○ Identifier les paramètres techniques utilisés pour une source lumineuse ou lors d'un traitement acoustique ○ Argumenter le choix d'un équipement d'ambiance en fonction d'un ensemble de critères dans un contexte donné • Comment l'analyse de l'environnement contribue-t-elle à la prévention des risques professionnels ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Établir une relation entre gestes, posture et troubles de l'appareil locomoteur. En déduire des mesures de prévention. <p>Thème 2 : « Consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quels sont les facteurs qui influent la prise alimentaire ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Caractériser différentes pratiques alimentaires ○ Faire preuve d'esprit critique à propos des pratiques de consommation • Comment sont couverts les besoins physiologiques nutritionnels de l'homme ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Interpréter les valeurs nutritionnelles et énergétiques d'un menu par rapport aux Apports nutritionnels Conseillés ○ Repérer les différents groupes d'aliment dans un menu ○ Analyser un plan alimentaire ○ Concevoir un menu équilibré ○ Relier les déséquilibres alimentaires à leurs conséquences pathologiques ○ Associer une contrainte alimentaire à une pathologie • Quels sont les risques associés à l'alimentation ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Identifier l'origine de la toxicité d'un aliment ○ Expliquer le rôle de la Dose Journalière Admissible et de la liste positive ○ Identifier dans un aliment la présence d'un élément générateur d'allergies et d'intolérances ○ Caractériser une réaction allergique <p>Thème 3 : « Bonnes pratiques et qualité : des démarches pour la satisfaction du client »</p> <ul style="list-style-type: none"> • Par quels moyens sont réalisées les transformations culinaires ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Relier les étapes et les conditions de réalisation d'une fermentation à la procédure opératoire culinaire • Quelles sont les références du professionnel pour assurer la mise en œuvre d'une démarche qualité ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Montrer l'importance de la qualité sanitaire d'un produit

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

- Relier pratique professionnelle en matière d'hygiène et réglementation
- Repérer les éléments de la traçabilité d'une denrée du transport à son stockage
- Identifier les acteurs et moyens de la surveillance sanitaire
- **Comment entretenir les locaux pour protéger et satisfaire le client tout en limitant l'impact sur l'environnement ?**
 - Caractériser nettoyage et désinfection et préciser leur rôle dans un protocole
 - Relier la nature du produit à utiliser au matériau traité
 - Identifier les paramètres d'influence de l'efficacité du nettoyage
 - Identifier les dangers auxquels est exposé le professionnel
 - Caractériser les impacts négatifs possibles sur l'environnement d'un protocole de nettoyage et désinfection
 - Dégager des actions limitant ces impacts conformément à la réglementation en cours
 - Repérer sur un emballage le conteneur spécifique au déchet à éliminer

SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES

Thème 1 : « Le client au centre de l'activité des établissements de l'hôtellerie-restauration »

- **Comment les établissements prennent-ils en charge le client ?**
 - Montrer l'impact des liaisons différées sur les modes de distribution
 - Identifier les facteurs liés à la production qui contribuent à fidéliser le client

Thème 2 : « Le personnel au cœur du système »

- **Dans quelle mesure le personnel est-il une ressource pour l'établissement ?**
 - Identifier dans quelle mesure le personnel de cuisine est source de créativité
- **Quel est le rôle du personnel dans la démarche qualité de l'établissement ?**
 - Identifier les enjeux de l'implication du personnel de cuisine dans une démarche de développement durable
 - Analyser en quoi l'ordonnancement des tâches en cuisine est nécessaire à un service performant

Thème 3 : Les supports physiques permettant l'acte culinaire

- **Comment utiliser et adapter le support physique à un concept de restauration ?**
 - Repérer l'impact des concepts de fabrication sur l'organisation des locaux et le choix des matériels
 - Montrer les liens entre les modes de conditionnement et le concept de restauration

Thème 4 – Les produits, supports de la création de valeur

- **Comment choisir le produit adapté aux concepts de fabrication ?**
 - Montrer que le coût d'une production varie selon le concept de fabrication
- **Comment valoriser les produits au travers de l'acte culinaire ?**
 - Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires complexes valorisent la production
 - Identifier les principaux risques physico-chimiques de l'acte culinaire
 - Comparer les qualités organoleptiques des produits et des productions culinaires en fonction d'un standard de fabrication
 - Analyser en quoi le choix de la présentation du produit fini est un élément de valorisation de la production
 - Montrer en quoi l'origine géographique d'une production culinaire est source de création de valeur

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES

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

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

		<ul style="list-style-type: none"> • Comment les établissements prennent-ils en charge le client ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Repérer comment l'organisation s'adapte à l'évolution besoins des clients ○ Repérer les différents niveaux d'implication du client dans la servuction ○ Faire le lien entre les attentes du client et la nature de sa prise en charge ○ Appréhender les aléas de service dans la prise en charge du client <p>Thème 2 - Le personnel au cœur du système</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le personnel : une ressource pour l'établissement ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Appréhender les enjeux de la communication du personnel avec l'extérieur ○ Montrer comment le personnel peut s'impliquer dans une démarche de développement durable ○ 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 ○ Repérer en quoi le personnel est tout à la fois une charge et une ressource pour un établissement hôtelier <p>Thème 3 - Le support physique au service des acteurs de la servuction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment utiliser et adapter le support physique à un contexte d'hôtellerie restauration ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Apprécier la diversité des équipements et aménagements mis en œuvre en fonction du contexte d'hôtellerie restauration ○ Appréhender les enjeux de la conception d'un support de vente en hôtellerie restauration <p>Thème 4 – Les produits et services créateurs de valeur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment choisir les produits et services entrants dans la production de services (servuction) ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Caractériser les vins utilisés dans la production de services au restaurant ○ Caractériser les produits utilisés dans la production de services au bar ○ Évaluer les besoins en produits • Comment valoriser les services en hôtellerie restauration ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Identifier les caractéristiques d'un service créateur de valeur ○ Repérer les facteurs permettant la mise en valeur des produits et services
	Économie – gestion hôtelière	<p>Thème 1 : Performance et entreprise hôtelière (environ 20 % du temps)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qu'est-ce qu'une entreprise hôtelière performante ? • L'État agit-il sur la performance de l'entreprise hôtelière ? • Les flux touristiques ont-ils une incidence sur la performance de l'entreprise hôtelière ? <p>Thème 2 : La performance économique de l'entreprise hôtelière (environ 50 % du temps)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment mesurer la performance d'exploitation ? • Qu'apporte l'analyse des coûts à la prise de décision ? • Comment l'entreprise hôtelière gère-t-elle sa trésorerie pour faire face à ses dépenses courantes ? • Comment l'entreprise hôtelière fixe-t-elle ses prix ? • La performance passe-t-elle par la communication maîtrisée ? • La performance de l'entreprise hôtelière repose-t-elle sur la fidélisation des clients ? <p>Thème 3 : La performance sociale et environnementale (environ 30 % du temps)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment l'entreprise hôtelière mobilise-t-elle ses ressources humaines ? • Comment l'entreprise gère-t-elle la masse salariale ?

Légende : ■ Évaluable chaque année ■ Non évalué lors de l'épreuve de mars ■ Évaluable en année impaire (par exemple en 2021) ■ Évaluable en année paire (2022, 2024 etc.)

		<ul style="list-style-type: none"> ● L'entreprise hôtelière peut-elle contribuer à une croissance soutenable ?
S2TMD	Culture et sciences chorégraphiques / ou musicales / ou théâtrales	<p>Pas de restriction du programme. Sciences chorégraphiques / ou musicales / ou théâtrales.</p> <p>Connaissances et pratiques culturelles et artistiques entrecroisées sur le cycle terminal, épreuves reposant sur l'analyse d'œuvres en lien avec le programme général, la pratique et les choix du candidat.</p> <p>Épreuve écrite s'appuyant sur un corpus d'œuvres lié à la culture de la discipline artistique considérée.</p>
	Pratique chorégraphique / ou musicale / ou théâtrale	<p>Pas de restriction du programme. Pratique chorégraphique / ou musicale / ou théâtrale.</p> <p>Connaissances et pratiques culturelles et artistiques entrecroisées sur le cycle terminal, épreuves reposant sur l'analyse d'œuvres en lien avec le programme général, la pratique et les choix du candidat.</p> <p>Épreuve pratique d'interprétation artistique + entretien.</p>