

Annexe 2 - Programme de sciences et technologies culinaires (STC) et programme de sciences et technologies des services (STS) pour l'épreuve d'enseignement de spécialité de sciences et technologies culinaires et des services - enseignement scientifique alimentation-environnement.

L'épreuve de sciences et technologies culinaires (STC) relative à l'enseignement de spécialité de sciences et technologies culinaires et des services - enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE), porte exclusivement sur le programme suivant :

Programme sciences et technologies culinaires

Thème 1 - Le client au centre de l'activité des établissements de l'hôtellerie-restauration		
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement
Comment les établissements prennent-ils en charge le client ?	Identifier la diversité de la fonction repas. (1re)	La fonction repas : nutrition, affaire, loisirs
	Identifier les conséquences de l'évolution de la fonction repas sur l'offre commerciale et la production culinaire. (1re)	La structure des offres de repas Les tendances alimentaires
	Montrer comment les concepts de restauration s'adaptent à la diversité de la fonction repas. (1re)	Les composantes d'un concept de restauration : <i>système de production + système de distribution</i> Les composantes du système de production : <i>concept de fabrication + type de liaison</i> Les composantes du système de distribution : <i>L'offre + Le conditionnement + Le mode de distribution</i>
	Distinguer les types de liaison : liaison directe et liaison différée. (1re)	La liaison directe La liaison différée
	Monter l'impact de la liaison directe sur les modes de distribution. (1re)	Les modes de distribution
	Montrer l'impact des liaisons différées sur les modes de distribution. (Terminale)	Les modes de distribution La législation
	Identifier les facteurs liés à la production qui contribuent à fidéliser le client. (Terminale)	Les standards de fabrication Une offre renouvelée et adaptée

Thème 2 - Le personnel au cœur du système		
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement
Dans quelle mesure le personnel est-il une ressource pour l'établissement ?	Identifier la diversité et la richesse des parcours des personnels de cuisine. (1re)	La qualification La formation L'expérience
	Repérer en quoi l'activité du personnel de cuisine varie en fonction du concept de fabrication. (1re)	La variabilité des fonctions et des tâches L'externalisation La spécialisation La polyvalence
Quel est le rôle du personnel dans la démarche qualité de l'établissement ?	Mesurer l'incidence des règles sur l'activité professionnelle des personnels en cuisine. (1re)	Les obligations légales Les points critiques Les températures légales Les procédures de sécurité Les risques techniques technologiques et hygiéniques Les gestes et postures
	Identifier les enjeux de l'implication du personnel de cuisine dans une démarche de développement durable. (Terminale)	La lutte contre le gaspillage Les actions mises en place. L'économie d'énergie L'économie d'eau Le recyclage
	Analyser l'impact de la communication salle/cuisine sur l'organisation du travail du personnel en fonction du concept de restauration. (1re)	La coordination entre la salle et la cuisine Les annonces au passe Les contraintes de délais
	Analyser en quoi l'ordonnancement des tâches en cuisine est nécessaire à un service performant. (Terminale)	Le processus culinaire L'ordre de priorité des tâches Le respect des délais

Thème 3 - Les supports physiques permettant l'acte culinaire		
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement
Comment utiliser et adapter le support physique à un concept de restauration ?	Identifier les caractéristiques de la carte en fonction des concepts de restauration. (1re)	Les offres fixes, variables, mixtes Les intitulés des plats
	Appréhender les enjeux liés à l'agencement du matériel dans les locaux. (1re)	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
	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
	Montrer les liens entre les modes de conditionnement et le concept de restauration (Terminale)	Les modes de conditionnement

Thème 4 - Les produits, supports de la création de valeur		
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement
Comment choisir le produit adapté aux concepts de fabrication ?	Déterminer les critères de choix des produits utilisés en cuisine selon le concept de fabrication (1re)	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
	Démontrer l'intérêt de l'utilisation d'outils spécifiques pour réaliser une production culinaire (1re)	La fiche technique La feuille de grammages
	Montrer que le coût d'une production varie selon le concept de fabrication (Terminale).	La mercuriale Le rendement

Comment valoriser les produits au travers de l'acte culinaire ?	Différencier les étapes de préparation du produit en fonction des concepts de fabrication (1re)	Les techniques préliminaires Les techniques de préparation
	Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires simples valorisent la production ? (1re)	La qualité de production des : - cuissons simples ; - garnitures ; - fonds de base ; - jus et des sauces ; - pâtes sèches et crèmes de base.
	Montrer que l'évaluation sensorielle est un des outils de mesure de la réussite de l'acte culinaire (1re)	L'évaluation sensorielle : - vision ; - olfaction ; - audition ; - gustation ; - toucher.
	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.
	Identifier les principaux risques physico-chimiques de l'acte culinaire (Terminale)	- l'insolubilité ; - la cristallisation ; - la carbonisation ; - la floculation ; - le caillage ; - l'oxydation, etc.
	Comparer les qualités organoleptiques des produits et des productions culinaires en fonction d'un standard de fabrication (Terminale)	Les qualités organoleptiques Les descripteurs
	Analyser en quoi le choix de la présentation du produit fini est un élément de valorisation de la production (Terminale)	Le dressage : support, agencements, volume, couleur, forme L'esthétisme

L'épreuve de sciences et technologies des services (STS) relative à l'enseignement de spécialité de sciences et technologies culinaires et des services - enseignement scientifique alimentation-environnement, porte exclusivement sur le programme suivant :

Programme Sciences et Technologies des Services

Thème 1 - Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration		
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement
Comment les établissements prennent-ils en charge le client ?	Identifier et comparer les différents modes de distribution. (1re)	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 ;
	Identifier les segments de clientèle. (1re)	La segmentation de la clientèle en hôtellerie-restauration
	Repérer les besoins des clients et y répondre. (1re)	La diversité des besoins du client (typologie)
	Repérer comment l'organisation s'adapte à l'évolution. (Terminale)	Évolutions et tendances en matière de consommation de services.
	Repérer les différents niveaux d'implication du client dans la servuction. (Terminale)	La coproduction de service par le client
	Faire le lien entre les attentes du client et la nature de sa prise en charge. (Terminale)	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.
	Appréhender les aléas de service dans la prise en charge du client. (Terminale)	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, etc.) pendant la prise en charge du client.

Thème 2 - Le personnel au cœur du système		
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement
Le personnel : une ressource pour l'établissement ?	Identifier la diversité et la richesse des parcours du personnel de service en hôtellerie restauration. (<i>1re</i>)	Les différents niveaux de qualification en production de services L'équipe ou brigade de restaurant : composition, fonctions et place dans la hiérarchie et l'organisation de l'établissement L'équipe ou brigade du département hébergement : composition, fonctions et place dans la hiérarchie et l'organisation de l'établissement
	Appréhender les enjeux d'une bonne communication interne lors de la production de services. (<i>1re</i>)	Les documents et les outils supports d'information Les différents flux d'informations Les circuits de l'information La communication salle/cuisine La communication réception/étages La communication entre les autres services de l'organisation
	Appréhender les enjeux de la communication du personnel avec l'extérieur. (<i>Terminale</i>)	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
	Montrer comment le personnel peut s'impliquer dans une démarche de développement durable (<i>Terminale</i>).	L'impact environnemental de l'établissement Les certifications et les labels Achats écoresponsables, circuit court, gestion des déchets, économies d'énergie Sensibilisation et implication du personnel à la mise en œuvre de la 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 (<i>Terminale</i>).	Les sources de risque (pour le client, pour le personnel) Les moyens de protection, la prévention des risques Les gestes et postures

Thème 3 - Le support physique au service des acteurs de la servuction		
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement
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, etc.)
	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.
	Apprécier la diversité des équipements et aménagements mis en œuvre en fonction du contexte d'hôtellerie-restauration. (Terminale)	L'adéquation entre les matériels, mobiliers et linge choisis et les attentes des clients L'adaptation des équipements aux contraintes économiques (notion de coût) Les aménagements et la décoration au service du concept dans le cadre d'un mode d'exploitation.
	Appréhender les enjeux de la conception d'un support de vente en hôtellerie-restauration. (Terminale)	Les éléments structurants des supports de vente au restaurant et à l'hôtel : - choix des prestations proposées (nombre de prestations, intitulé des prestations, produits locaux, circuits courts, saisonnalité, etc.) ; - l'offre commerciale (prix des prestations (et non fixation des prix), forfaits, formules, etc.) ; - la présentation des supports (choix du type de support, etc.) ; - la législation.

Thème 4 – Les produits et services créateurs de valeur		
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement
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. (1re)	Le linge : - les familles de linge (plat, éponge) ; - les principales fibres (coton, polycoton, etc.) ; - les modes de traitement (interne, externe, mixte) ; - le coût d'entretien en sous-traitance. Les uniformes Les produits d'accueil Les produits d'entretien : - types de produits d'accueil et entretien ; - coût d'achat.
	Caractériser les fromages utilisés dans la production de services au restaurant. (1re)	Les familles de fromage : - qualités organoleptiques ; - étapes d'élaboration ; - origine géographique. Production artisanale et production industrielle des fromages Coût d'achat des fromages

	Caractériser les vins utilisés dans la production de services au restaurant. (1re)	Les vins tranquilles rouges, blancs secs : - qualités organoleptiques ; - étapes d'élaboration ; - cépages ; - origine géographique ; - coût d'achat.
	(Terminale)	Les vins effervescents et les vins tranquilles rosés et liquoreux : - qualités organoleptiques ; - étapes d'élaboration ; - cépages ; - origine géographique ; - coût d'achat.
	(Terminale)	La classification officielle et les labels des vins français.
	Caractériser les produits utilisés dans la production de services au bar. (Terminale)	Les produits de bar : - qualités organoleptiques - principes généraux d'élaboration. - classification ; - origine géographique ; - coût d'achat. La réglementation des débits de boissons
Comment valoriser les services en hôtellerie-restauration ?	Repérer les caractéristiques des produits et services permettant leur mise en valeur. (1re)	L'argumentation commerciale des prestations : - en hôtellerie ; - en restauration. Initiation à l'accord mets/vins Image de marque des produits et des services
	Identifier la création de valeur engendrée par le service. (1re)	Le parcours client en hôtellerie Le service en hôtellerie-restauration Le service des vins Le service des boissons chaudes Le service des mets à table Les autres types de service des mets
	Identifier les caractéristiques d'un service créateur de valeur (Terminale)	L'animation en restauration Les services spécifiques en hôtellerie : - le service de la couverture ; - accueil différencié des clients ; - la conciergerie ; - les services annexes.
	Repérer les facteurs permettant la mise en valeur des produits et services. (Terminale)	Les facteurs d'ambiance (présentation)