

## Enseignements primaire et secondaire

### Baccalauréat technologique

#### Programme d'examen des épreuves terminales des enseignements de spécialité de la voie technologique - à compter de la session 2023

NOR : MENE2227886N

note de service du 29-9-2022

MENJ - DGESCO A2-1

Texte adressé aux recteurs et rectrices d'académie ; aux vice-recteurs et à la vice-rectrice ; au directeur du Siec d'Île-de-France ; aux inspecteurs et inspectrices pédagogiques régionaux ; aux inspecteurs et inspectrices de l'éducation nationale ; aux cheffes et chefs d'établissement ; aux professeures et professeurs ; aux formateurs et formatrices

La présente note de service définit, enseignement de spécialité par enseignement de spécialité, pour chaque série, les parties des programmes sur lesquelles les candidats peuvent être interrogés lors des épreuves terminales d'enseignements de spécialité. Elle synthétise les dispositions publiées au Bulletin officiel spécial n° 2 du 13 février 2020, et aux bulletins officiels des 3 décembre 2020 et 29 juillet 2021, qu'elle complète par de nouvelles dispositions. Elle est applicable à compter de la session 2023 du baccalauréat. Le resserrement des parties des programmes des enseignements de spécialité pouvant être évaluées lors des épreuves terminales, présenté dans cette note de service, vise à tenir compte du calendrier scolaire et de la temporalité des procédures liées à l'entrée dans l'enseignement supérieur.

#### 1. Série sciences et technologies de la santé et du social (ST2S)

##### 1.1 Enseignement de spécialité chimie, biologie et physiopathologie humaines

###### Partie chimie

Dans la partie chimie de l'épreuve terminale dans l'enseignement de spécialité chimie, biologie et physiopathologie humaines, les candidats sont évalués sur les thèmes suivants du programme de la classe de terminale :

###### Thème 1 : « Prévenir et sécuriser »

- Partie « La sécurité routière »

- Comment une transformation chimique permet-elle de gonfler un airbag/coussin gonflable ?

- Partie « La sécurité physico-chimique dans l'alimentation »

- 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 »

- Comment la qualité de l'eau est-elle contrôlée ?
- Comment la qualité de l'air est-elle caractérisée ?

###### Thème 2 : « Analyser et diagnostiquer »

- Partie « L'observation de la structure de la matière par imagerie médicale »

- 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 »

- Sur quels principes chimiques sont fondées les analyses médicales ?

###### Thème 3 : « Faire des choix autonomes et responsables »

- Partie « Le rôle des biomolécules et des oligoéléments dans l'organisme pour une alimentation responsable »

- 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 ?

###### Partie biologie et physiopathologie humaines

Dans la partie biologie et physiopathologie humaines de l'épreuve terminale dans l'enseignement de spécialité chimie, biologie et physiopathologie humaines, le périmètre d'évaluation des candidats repose sur les items suivants :

**Programme de la classe de première (tous les chapitres)**

- Organisation et fonctionnement intégré de l'être humain
- Appareil locomoteur et motricité
- Appareil digestif et nutrition
- Appareil cardio-vasculaire et circulation sanguine
- Appareil respiratoire et échanges gazeux

**Programme de la classe de terminale (uniquement les thèmes suivants)**

- **Thème 1 : « Milieu intérieur et homéostasie »**

- **Thème 2 : « Système immunitaire et défense de l'organisme »** (uniquement quand l'épreuve a lieu en année paire)

- **Thème 3 : « Appareil reproducteur et transmission de la vie »** (uniquement quand l'épreuve a lieu en année impaire)

- **Thème 4 : « Gènes et transmission de l'information génétique »**

- Cellule et information génétique
- Du gène à la protéine
- Transmission des caractères héréditaires

**1.2. Enseignement de spécialité sciences et techniques sanitaires et sociales**

Pour l'épreuve de l'enseignement de spécialité sciences et techniques sanitaires et sociales, le périmètre d'évaluation des candidats repose sur les items suivants :

**Programme de la classe de première (uniquement les chapitres du pôle thématique)**

- Santé, bien-être et cohésion sociale
- Protection sociale
- Modes d'intervention sociale et en santé

**Programme de la classe de terminale (uniquement les parties suivantes du pôle thématique - module politiques, dispositifs de santé publique et d'action sociale)**

- **Module : « Quelles politiques et quels dispositifs de santé publique pour répondre aux besoins de santé ? »**

- Politique de santé et gouvernance du système de santé (excepté la partie dédiée à l'approche historique, évolution de la politique de santé et des objectifs de santé)
- Du système de santé au système de soins
- Principales notions (excepté les notions « comptes de la santé », « traité, règlement européen » et « texte législatif et réglementaire »)

- **Module : « Quelles politiques sociales et quels dispositifs d'action sociale pour favoriser le bien-être des individus et des groupes ainsi que la cohésion sociale ? »**

- Des politiques sociales, vers l'action sociale (excepté la partie dédiée à l'approche historique, évolution des politiques sociales)
- Étude de dispositifs s'inscrivant dans une politique sociale
- Principales notions (excepté les notions « contractualisation », « traité, règlement européen » et « texte législatif et réglementaire »)

**2. Série sciences et technologies de laboratoire (STL)**

**2.1. Enseignement de spécialité physique-chimie et mathématiques**

L'épreuve terminale de l'enseignement de spécialité physique-chimie et mathématiques permet d'évaluer l'acquisition par les candidats des notions, contenus, capacités exigibles et compétences figurant au programme de l'enseignement de spécialité pour la classe de première.

S'agissant du programme de la classe de terminale, pour l'épreuve terminale de l'enseignement de spécialité physique-chimie et mathématiques, le périmètre d'évaluation porte sur les items suivants :

Partie <b>physique-chimie</b> de l'épreuve terminale	Partie <b>mathématiques</b> de l'épreuve terminale
<p><b>Thème « Constitution de la matière »</b> - Structure spatiale des espèces chimiques (totalité des contenus)</p> <p><b>Thème « Transformation de la matière »</b> <b>(uniquement les parties suivantes)</b> - Réactions acido-basiques en solution aqueuse, notions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Constante d'équilibre acido-basique ; pKa</li> <li>■ Coefficient de dissociation d'un acide faible</li> </ul> <p>- Réactions d'oxydo-réduction, notions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Couple oxydant/réducteur (redox)</li> </ul>	<p><b>Analyse (uniquement les parties suivantes)</b> - La fonction exponentielle de base e (totalité des contenus) - La fonction logarithme népérien [tous les contenus, excepté la partie dédiée à l'étude des fonctions somme, produit ou quotient de fonctions polynômes et de la fonction <math>x \mapsto \ln(x)</math>] - Équations différentielles (totalité des contenus)</p>

- Équations de demi-réaction
- Réaction d'oxydo-réduction
- Demi-pile, pile, pont salin
- Anode, cathode
- Quantité d'électricité
- *Cinétique d'une réaction chimique (totalité des notions)*
- Thème « Mouvements et interactions »**
- *Mouvements (totalité des notions)*
- *Interactions, notions suivantes :*
- Bilan des forces
- Lois de Newton
- Chute verticale avec frottement visqueux
- Régime permanent, vitesse en régime permanent, temps caractéristique
- Thème « Énergie : conversions et transferts »**  
**(uniquement les parties suivantes)**
- *Énergie mécanique (totalité des notions)*
- *Énergie électrique (totalité des notions)*
- *Énergie et ondes, notions suivantes :*
- Puissance
- Flux énergétique
- Éclairement énergétique

## 2.2. Enseignement de spécialité biochimie-biologie-biotechnologie ou sciences physiques et chimiques en laboratoire (une spécialité présentée à l'examen)

### 2.2.1. Enseignement de spécialité biochimie-biologie-biotechnologie

L'épreuve de l'enseignement de spécialité biochimie, biologie et biotechnologie prend appui sur les programmes de biochimie-biologie et de biotechnologie de la classe de première.

S'agissant du programme de la classe de terminale, pour l'épreuve terminale dans l'enseignement de spécialité biochimie-biologie-biotechnologie, le périmètre d'évaluation porte sur les items suivants :

#### Partie S : développer les concepts scientifiques de biochimie - biologie - biotechnologies

##### Module S1 - Enzymes et voies métaboliques

- S1.2 La respiration
- S1.4 La fermentation
- S1.7 Les enzymes du métabolisme et la régulation (excepté les parties 4 et 5)

##### Module S2 - Immunité cellulaire et moléculaire

- 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

##### Module S3 - Propriétés de l'ADN et réplication

- S3.1 Propriétés et structure des acides nucléiques
- S3.2 Réplication

##### Module S4 - Micro-organismes et domaines d'application des biotechnologies

- S4.1 Structure des micro-organismes procaryotes
- S4.2 Structure des micro-organismes eucaryotes : levures, moisissures, micro-algues (excepté les parties sur l'appareil sporifère d'une moisissure et l'ultrastructure d'une micro-algue)
- S4.3 Interactions hôte humain - micro-organismes
- S4.4 Micro-organismes et bio-industries

#### Partie L : travailler ensemble au laboratoire de biotechnologies

#### Partie T : développer les fondamentaux technologiques expérimentaux des biotechnologies

##### Module T1 - Observer la diversité du vivant

##### Module T2 - Cultiver des micro-organismes, suivre ou limiter leur croissance

- T2.1 Analyse d'un produit polymicrobien - culture sélective du micro-organisme recherché
- T2.2 Modélisation de la croissance en milieu non renouvelé (excepté la partie sur les étapes de la mise en œuvre industrielle d'une croissance en bioréacteur)
- T2.3 Les agents antimicrobiens inhibiteurs de la croissance

##### Module T3 - Caractériser pour identifier des micro-organismes

- T3.1 Exploration des caractères morphologiques des micro-organismes utiles à l'orientation
- T3.2 Exploration du métabolisme microbien utile à l'identification

##### Module T4 - Réaliser un dénombrement de micro-organismes présents dans un produit biologique

- T4.1 Réaliser un dénombrement par numération directe au microscope
- T4.2 Réaliser un dénombrement après culture en milieu solide

##### Module T5 - Préparer des solutions utilisables au laboratoire en biologie moléculaire

**Module L1 - Pratiquer une démarche de projet pour répondre à un enjeu des biotechnologies**

- L1.1 Enjeux des activités en biotechnologies
- L1.2 Conduite d'un projet de recherche au laboratoire de biotechnologies

- L1.2.1 Conception du projet
- L1.2.2 Réalisation
- L1.2.4 Évaluation des résultats expérimentaux

**Module L2 - Pratiquer une démarche de prévention des risques au laboratoire de biotechnologies**

- 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

**Module L3 - Obtenir des résultats de mesure fiables**

- 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
- L3.6 Exprimer et critiquer le résultat de mesure

**Module L4 - Mobiliser les outils numériques en biotechnologies**

- L4.1 Bio-informatique (excepté les parties 3 et 4)

- T5.1 Calculer et manipuler des micro-volumes

- T5.2 Étiqueter et stocker des solutions

**Module T6 - Détecter et caractériser les biomolécules**

**Module T7 - Extraire, séparer, purifier les composants d'un mélange**

- T7.1 Fractionnement d'un mélange hétérogène
- T7.2 Séparation des biomolécules par électrophorèse

**Module T8 - Déterminer la concentration d'une biomolécule dans un produit biologique**

- 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

**Module T9 - Utiliser les technologies de l'ADN**

- 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

**2.2.2. Enseignement de spécialité sciences physiques et chimiques en laboratoire**

L'épreuve terminale dans l'enseignement de spécialité sciences physiques et chimiques en laboratoire a pour objectif d'évaluer les connaissances, capacités et compétences qui figurent au programme de sciences physiques et chimiques en laboratoire de la classe de première.

S'agissant du programme de la classe de terminale, pour l'épreuve terminale dans l'enseignement de spécialité sciences physiques et chimiques en laboratoire, le périmètre d'évaluation porte sur les items suivants :

**Thème « Chimie et développement durable »**

- *Composition des systèmes chimiques, uniquement les notions suivantes :*

- Solubilité
- Acides et bases
- Oxydo-réduction

- *Synthèses chimiques, uniquement les notions suivantes :*

- Aspects macroscopiques (excepté la partie électrolyse, électrosynthèse)
- Mécanismes réactionnels (excepté la partie loi de Biot, mésométrie, intermédiaires réactionnels)

**Thème « Ondes »**

- *Ondes mécaniques et électromagnétiques*

- Toutes les notions figurant avant la partie ondes acoustiques
- Ondes acoustiques
- Ondes électromagnétiques (excepté la partie production d'ondes électromagnétiques)
- *Des ondes pour mesurer* (toutes les notions, excepté la partie sur l'effet Doppler)
- *Des ondes pour observer* (toutes les notions, excepté les parties sur le miroir sphérique et sur le télescope)
- *Transmettre, stocker, lire et afficher*
- Transmettre l'information (excepté les parties propagation libre et ligne bifilaire)
- Afficher l'information

**Thème « Systèmes et procédés »**

- *Toutes les notions figurant avant la section analyse et contrôle de flux d'informations*

- *Analyse et contrôle des flux d'informations*

- Toutes les notions figurant avant la partie contrôle des systèmes

- Contrôle des systèmes
- Système de régulation [excepté la partie correction proportionnelle intégrale (PI)]
  - *Conversions et transferts des flux d'énergie*
- Échangeurs, chaudières et transferts thermiques
  - *Transport et transformation des flux de matière*
- Toutes les notions figurant avant la partie circuits hydrauliques et théorème de Bernoulli
- Circuits hydrauliques et théorème de Bernoulli
- Distillation et diagrammes binaires

### 3. Série sciences et technologies du design et des arts appliqués (STD2A)

#### 3.1. Enseignement de spécialité analyse et méthodes en design

Pour l'épreuve de l'enseignement de spécialité analyse et méthodes en design, le périmètre d'évaluation porte sur les programmes de design et métiers d'art et des outils et langages numériques de la classe de première ainsi que sur l'intégralité du programme d'analyse et méthodes en design de la classe de terminale.

#### 3.2. Enseignement de spécialité conception et création en design et métiers d'art

Pour l'épreuve de l'enseignement de spécialité conception et création en design et métiers d'art, le périmètre d'évaluation porte sur le programme de design et métiers d'art de la classe de première ainsi que sur l'intégralité du programme de conception et création en design et métiers d'art de la classe de terminale.

### 4. Série sciences et technologies de l'industrie et du développement durable (STI2D)

#### 4.1. Enseignement de spécialité ingénierie, innovation et développement durable

Pour l'épreuve de l'enseignement de spécialité ingénierie, innovation et développement durable, les candidats sont évalués sur les connaissances communes et des connaissances propres à chacun des champs spécifiques du programme de la classe de terminale : architecture et construction (AC), énergies et environnement (EE), innovation technologique et écoconception (ITEC), systèmes d'information et numérique (SIN).

Le projet pluritechnologique étant abordé en fin de classe de terminale, seuls les items suivants sont évalués lors de l'épreuve terminale, avec un attendu limité à une maîtrise correspondant à un niveau taxonomique 2 :

##### 1.1. La démarche de projet

##### 6. Prototypage et expérimentations

#### 4.2. Enseignement de spécialité physique-chimie et mathématiques

##### Partie physique-chimie

##### Thème « Énergie », uniquement les items suivants

- « *L'énergie et ses enjeux* », totalité des items

- « *Énergie chimique* », totalité des items

- « *Énergie électrique* », uniquement l'item suivant :

- Le régime sinusoïdal. Puissance active et puissance apparente

- « *Énergie interne* », totalité des items

- « *Énergie mécanique* », uniquement les items suivants :

- 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

- « *Énergie transportée par la lumière* », totalité des items

##### Thème « Matière et matériaux », uniquement les items suivants

- « *Propriétés des matériaux et organisation de la matière* », uniquement l'item suivant :

- Changements d'état et transferts thermiques

- « *Combustions* », totalité des items

- « *Oxydo-réduction* » : piles, accumulateurs et piles à combustible », totalité des items

- « *Réactions chimiques acido-basiques* », totalité des items

##### Thème « Ondes et signaux », totalité des items

- « *Notion d'onde* », totalité des items

- « *Ondes sonores* », totalité des items

- « *Ondes électromagnétiques* », totalité des items

##### Partie mathématiques

##### « Analyse », uniquement les items suivants

- « *La fonction exponentielle de base e* », totalité des items

- « *La fonction logarithme népérien* », tous les items excepté « *l'étude des fonctions somme, produit ou quotient de fonctions polynômes et de la fonction  $x \mapsto \ln(x)$*  »

- « *Équations différentielles* », totalité des items

**« Nombres complexes », uniquement les items suivants**

- « *Contenus* », uniquement les items suivants :

- Exponentielle complexe :  $e^{i\theta} = \cos \theta + i \sin \theta$
- Écriture d'un nombre complexe non nul sous la forme  $re^{i\theta}$  avec  $r > 0$
- Formules d'addition et de duplication des sinus et cosinus

- « *Capacités attendues* », uniquement les items suivants :

- 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  $A \cos(\omega t + \varphi)$  et inversement

**5. Série sciences et technologies du management et de la gestion (STMG)**

**5.1 Enseignement de spécialité management, sciences de gestion et numérique**

Pour l'épreuve terminale dans l'enseignement de spécialité management, sciences de gestion et numérique, les candidats sont évalués sur les thèmes suivants de la partie enseignement commun du programme de la classe de terminale :

**Thème 1 : « Les organisations et l'activité de production de biens et de services » (toutes les notions)**

**Thème 2 : « Les organisations et les acteurs » (toutes les notions)**

**Thème 3 : « Les organisations et la société »**

*3.1. Les organisations peuvent-elles s'affranchir des questions de société ?*

- Éthique : définition et origine
- Déontologie
- Éthique dans les affaires
- Lutte contre les discriminations dans les relations de travail, égalité hommes-femmes

*3.3. Les transformations numériques, de nouvelles responsabilités pour les organisations ?*

- Utilisation et protection des données personnelles et stratégiques
- Transparence des algorithmes

*3.4. Quelles relations entre les organisations et leur écosystème ?*

- Écosystème d'affaires
- Écosystème d'innovation et territoires

En termes de compétences, tous les attendus prévus par le programme sont maintenus excepté la compétence « Analyser les évolutions des modes de vie et de consommation à prendre en compte par le management des organisations ».

**5.2. Enseignement de spécialité droit et économie**

Pour l'épreuve terminale dans l'enseignement de spécialité droit et économie, les candidats sont évalués sur les thèmes suivants du programme de la classe de terminale :

**Partie droit**

**Thème 5 : « Quel est le rôle du contrat ? »**

**Thème 6 : « Qu'est-ce qu'être responsable ? »**

- *Le dommage réparable*

- *Les différents régimes de responsabilité*

- Les régimes spéciaux
- La responsabilité contractuelle
- La responsabilité extra-contractuelle (toutes les notions excepté la ruine des bâtiments)
- Les moyens d'exonération

**Thème 7 : « Comment le droit encadre-t-il le travail salarié ? »**

- *Le contrat de travail*

- *La rupture du contrat de travail*

- *Les libertés individuelles et collectives*

- La limitation des libertés individuelles
- La liberté d'expression, le devoir de loyauté
- Le respect de la vie privée

En termes de compétences, tous les attendus prévus par le programme sont maintenus, excepté les compétences « Apprécier le caractère licite d'une grève » et « Expliquer les rôles des partenaires sociaux et des représentants salariés dans une entreprise ».

**Partie économie**

**Thème 6 : « Comment l'État peut-il intervenir dans l'économie ? »**

- *L'intervention de l'État*

- L'État et les entreprises publiques, semi-publiques et privées
- L'interventionnisme et le libéralisme
- Les dépenses publiques

- Le déficit public et la dette publique
  - *Défaillances des marchés et défaillances de l'État*
- Les défaillances des marchés
- Les asymétries d'information
- Les externalités
- Les biens publics et les biens communs
  - *Les politiques économiques de l'État et de l'Europe*
  - *Les politiques sociales*

En termes de compétences, tous les attendus prévus par le programme sont maintenus excepté les compétences « Expliquer les différences entre les notions d'État-gendarme et d'État-providence » et « Citer des situations où l'on peut parler de défaillance de l'État ».

**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 ? »**

- *Les transformations du commerce mondial*
- *Des politiques commerciales divergentes*

En termes de compétences, tous les attendus prévus par le programme sont maintenus excepté les compétences « Définir les missions de l'OMC » et « Définir et interpréter les principales règles de fonctionnement de l'OMC ».

## 6. Série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)

### 6.1. Enseignement de spécialité sciences et technologies culinaires et des services - enseignement scientifique alimentation environnement

Pour l'épreuve terminale dans l'enseignement de spécialité sciences et technologies culinaires et des services - enseignement scientifique alimentation environnement, les candidats sont évalués sur les parties suivantes du programme de terminale :

#### Partie 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 ?*
- *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

#### Partie sciences et technologies des services

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

- *Comment les établissements prennent-ils en charge le client ?*
- 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

**Thème 2 : « Le personnel au cœur du système »**

- *Le personnel : une ressource pour l'établissement ?*
- 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

**Thème 3 : « Le support physique au service des acteurs de la servuction »**

- *Comment utiliser et adapter le support physique à un contexte d'hôtellerie-restauration ?*

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

**Thème 4 : « Les produits et services créateurs de valeur »**

- *Comment choisir les produits et services entrants dans la production de services (servuction) ?*

- Caractériser les vins utilisés dans la production de services au restaurant
- Caractériser les produits utilisés dans la production de services au bar
- *Comment valoriser les services en hôtellerie restauration ?*
- Identifier les caractéristiques d'un service créateur de valeur
- Repérer les facteurs permettant la mise en valeur des produits et services

**Partie enseignement scientifique alimentation environnement**

**Thème 1 : « Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie-restauration »**

- *Comment choisir ou créer un environnement favorable dans un établissement du secteur de l'hôtellerie-restauration ?*

- Relier les caractéristiques techniques d'un équipement de chauffage et de climatisation à son principe de fonctionnement
- *Comment l'analyse de l'environnement contribue-t-elle à la prévention des risques professionnels ?*
- Établir une relation entre gestes, posture et troubles de l'appareil locomoteur. En déduire des mesures de prévention

**Thème 2 : « Consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé »**

- *Quels sont les facteurs qui influent la prise alimentaire ?*

- 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 ?*
- Interpréter les valeurs nutritionnelles et énergétiques d'un menu par rapport aux apports nutritionnels conseillés
- Repérer les différents groupes d'aliments 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 ?*
- Identifier l'origine de la toxicité d'un aliment
- Identifier dans un aliment la présence d'un élément générateur d'allergies et d'intolérances
- Caractériser une réaction allergique

**Thème 3 : « Bonnes pratiques et qualité : des démarches pour la satisfaction du client »**

- *Par quels moyens sont réalisées les transformations culinaires ?*

- 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 ?*
- Montrer l'importance de la qualité sanitaire d'un produit
- Relier pratique professionnelle en matière d'hygiène et réglementation
- Repérer les éléments de la traçabilité d'une denrée du transport à son stockage
- *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
- Repérer sur un emballage le conteneur spécifique au déchet à éliminer

**6.2. Enseignement de spécialité économie gestion hôtelière**

Pour l'épreuve terminale dans l'enseignement de spécialité économie gestion hôtelière, les candidats sont évalués sur les parties suivantes du programme de la classe de terminale :

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

- *Qu'est-ce qu'une entreprise hôtelière performante ?*

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

- *Comment mesurer la performance d'exploitation ?*

- *Qu'apporte l'analyse des coûts à la prise de décision ?*
- *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 ?*

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

- *Comment l'entreprise hôtelière mobilise-t-elle ses ressources humaines ?*
- *Comment l'entreprise gère-t-elle la masse salariale ?*

## **7. Série sciences et techniques du théâtre, de la musique et de la danse (S2TMD)**

### **7.1. Enseignement de spécialité culture et sciences chorégraphiques/ou théâtrales/ou musicales**

Pour l'épreuve de l'enseignement de spécialité culture et sciences chorégraphiques/ou théâtrales/ou musicales, le périmètre d'évaluation porte sur l'intégralité du programme de la classe de terminale. Le candidat est évalué sur sa connaissance et sa compréhension de l'art chorégraphique ainsi que sur ses capacités d'analyse d'oeuvres chorégraphiques/ou sur ses compétences relatives à la culture musicale et artistique et à certaines composantes des techniques de la musique/ou sur ses capacités d'analyse dramaturgique ainsi que sur sa connaissance et sa compréhension de l'art théâtral.

### **7.2. Enseignement de spécialité pratique chorégraphique/ou musicale/ou théâtrale**

Pour l'épreuve de l'enseignement de spécialité pratique chorégraphique/ou musicale/ou théâtrale, le périmètre d'évaluation porte sur l'intégralité du programme de la classe de terminale.

Pour le ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, et par délégation,  
Pour le directeur général de l'enseignement scolaire, et par délégation,  
La cheffe du service de l'instruction publique et de l'action pédagogique, adjointe au directeur général,  
Rachel-Marie Pradeilles-Duval