

Le bac STHR

Une ou deux épreuves du baccalauréat STHR concernent les sciences et technologies culinaires (STC) :

- Systématiquement l'épreuve écrite et pratique de STC, évaluée en fin d'année, d'une durée de 3 heures et affectée d'un coefficient 7

L'épreuve pratique de l'épreuve STC

Définition de l'épreuve

Il s'agit d'une épreuve écrite et pratique d'une durée de 3 heures et coefficient 7. Le sujet e l'épreuve de STC donne lieu, dans un premier temps, à une production écrite et, dans un deuxième temps, à une réalisation pratique. La partie écrite, d'une durée d'une heure, est affectée d'un coefficient 2 et porte sur le programme d'ESAE (enseignement scientifique alimentation environnement) dans un contexte de STC. La partie pratique, d'une durée de deux heures, est affectée d'un coefficient 5 et porte sur le programme de STC des classes de première et terminale.

II. Objectif et nature du travail demandé

1 Partie écrite

Cette partie a pour but de vérifier :

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

À partir de l'énoncé d'un cas concret réel ou simplifié, éventuellement d'une documentation, le candidat est amené à répondre à une série de questions dont une partie donnera lieu à un développement pratique lors de la deuxième partie de l'épreuve.

2 Partie pratique

Cette partie a pour but de vérifier chez le candidat :

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

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

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

CRITERES DE NOTATION

Degré de maîtrise	Non maîtrisée	Maîtrise insuffisante	Maîtrise correcte	Maîtrise
Capacités				
① Capacité à organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité				
② Capacité à ordonnancer un processus de production culinaire sous contrainte de temps et d'espace				
③ Capacité à répondre au sujet et aux problématiques scientifiques et culinaires proposées				
④ Capacité à mettre en œuvre des techniques culinaires et à en expliciter les aspects scientifiques				
⑤ Capacité à présenter une production culinaire conforme aux attentes des clients (présentation, créativité, dressage, grammage, qualités organoleptiques ...)				
⑥ Capacité à justifier sa démarche et à expliciter son analyse de la situation proposée par le sujet				