



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

VOIE TECHNOLOGIQUE

Contenus des programmes évalués pour l'épreuve terminale des enseignements de spécialité de la série STHR

Conformément aux notes de service publiées au bulletin officiel spécial n° 2 du 13 février 2020 et aux bulletins officiels du 29 juillet 2021 et du 30 septembre 2022

À partir de la session 2023

Légende :



Évaluable chaque année



Non évaluable lors de l'épreuve d'EDS

Épreuve	Contenus des programmes évalués pour l'épreuve terminale des enseignements de spécialité, conformément aux notes de service publiées au Bulletin officiel spécial n° 2 du 13 février 2020 et au bulletin officiel du 30 septembre 2022
Sciences et technologies culinaires (STC) et des services (STS) Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE)	ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION-ENVIRONNEMENT Thème 1 - Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration <ul style="list-style-type: none">• Comment choisir ou créer un environnement favorable dans un établissement du secteur de l'hôtellerie restauration ?<ul style="list-style-type: none">○ Repérer les paramètres d'un environnement○ Repérer la fonction des équipements d'ambiance○ Relier ces paramètres à la survenue de troubles de la santé○ 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">○ Identifier les dangers auxquels est exposé le professionnel○ Repérer les situations exposant au danger et les dommages encourus○ 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 <ul style="list-style-type: none">• Quels sont les facteurs qui influent la prise alimentaire ?<ul style="list-style-type: none">○ Identifier les caractères organoleptiques de l'aliment○ Montrer comment l'individu perçoit les caractères organoleptiques de l'aliment○ 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">○ Relier rythmes biologiques et besoins physiologiques○ Caractériser les principaux macronutriments○ Relier les principaux macronutriments énergétiques alimentaires au type de liaison hydrolysable et au monomère○ Caractériser les principales molécules alimentaires non énergétiques○ Présenter les mécanismes de la digestion et de l'absorption○ 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

Légende :

■ Évaluable chaque année ■ Non évaluable lors de l'épreuve d'EDS

	<p>et d'intolérances</p> <ul style="list-style-type: none">○ 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">○ Identifier les phénomènes physicochimiques à la base des transformations culinaires○ Montrer leur rôle○ Identifier les critères de choix d'un appareil de cuisson○ Relier les étapes et les conditions de réalisation d'une fermentation à la procédure opératoire culinaire• Comment se prémunir de la contamination et du développement des micro-organismes dans les denrées alimentaires ?<ul style="list-style-type: none">○ Identifier les caractéristiques de micro-organismes responsables d'une TIAC○ Interpréter des résultats d'analyse microbiologique○ Identifier la cause de la contamination○ Identifier les paramètres de développement des micro-organismes contaminants○ Relier les paramètres de développement aux procédés de conservation○ Caractériser un parasite○ Relier les caractéristiques d'un parasite alimentaire aux mesures de prévention• 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○ 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 ?<ul style="list-style-type: none">○ 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
--	--

Légende :



Évaluable chaque année



Non évaluable lors de l'épreuve d'EDS

<p>Sciences et technologies culinaires (STC) et des services (STS) Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE) (suite)</p>	<p>SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES</p> <p>Thème 1 - Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration</p> <ul style="list-style-type: none">• Comment les établissements prennent-ils en charge le client ?<ul style="list-style-type: none">o Identifier et comparer les différents modes de distributiono Identifier les segments de clientèleo Repérer les besoins des clients et y répondreo Repérer comment l'organisation s'adapte à l'évolution besoins des clientso Repérer les différents niveaux d'implication du client dans la servuctiono Faire le lien entre les attentes du client et la nature de sa prise en chargeo 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">o Identifier la diversité et la richesse des parcours du personnel de service en hôtellerie restaurationo Appréhender les enjeux d'une bonne communication interne lors de la production de serviceso Appréhender les enjeux de la communication du personnel avec l'extérieuro Montrer comment le personnel peut s'impliquer dans une démarche de développement durableo Analyser les enjeux de l'implication du personnel dans le repérage des situations de service à risque et dans la mise en place de solutionso 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">o Analyser une organisation type de locauxo Mesurer les enjeux de l'entretien du support physiqueo Apprécier la diversité des équipements et aménagements mis en œuvre en fonction du contexte d'hôtellerie restaurationo 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">o Caractériser les produits et services utilisés dans la production de services à l'hôtelo Caractériser les fromages utilisés dans la production de services au restauranto Caractériser les vins utilisés dans la production de services au restauranto Caractériser les produits utilisés dans la production de services au baro Évaluer les besoins en produits• Comment valoriser les services en hôtellerie restauration ?<ul style="list-style-type: none">o Repérer les caractéristiques des produits et services permettant leur mise en valeuro Identifier la création de valeur engendrée par le serviceo Identifier les caractéristiques d'un service créateur de valeuro Repérer les facteurs permettant la mise en valeur des produits et services
--	---

Légende :



Évaluable chaque année



Non évaluable lors de l'épreuve d'EDS

Sciences et
technologies
culinaires (STC)
et
des services (STS)
Enseignement
scientifique
alimentation-
environnement (ESAE)
(suite)

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 ?**
 - Identifier la diversité de la fonction repas
 - Identifier les conséquences de l'évolution de la fonction repas sur l'offre commerciale et la production culinaire
 - Montrer comment les concepts de restauration s'adaptent à la diversité de la fonction repas
 - Distinguer les types de liaison : liaison directe et liaison différée
 - Montrer l'impact de la liaison directe sur les modes de distribution
 - 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 la diversité et la richesse des parcours des personnels de cuisine
 - Repérer en quoi l'activité du personnel de cuisine varie en fonction du concept de fabrication
 - 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 ?**
 - Mesurer l'incidence des règles sur l'activité professionnelle des personnels en cuisine
 - Identifier les enjeux de l'implication du personnel de cuisine dans une démarche de développement durable
 - Analyser l'impact de la communication salle/cuisine sur l'organisation du travail du personnel en fonction du concept de restauration
 - 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 ?**
 - Identifier les caractéristiques de la carte en fonction des concepts de restauration
 - Appréhender les enjeux liés à l'agencement du matériel dans les locaux
 - 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 ?**
 - Déterminer les critères de choix des produits utilisés en cuisine selon le concept de fabrication
 - Démontrer l'intérêt de l'utilisation d'outils spécifiques pour réaliser une production culinaire
 - Montrer que le coût d'une production varie selon le concept de fabrication
- **Comment valoriser les produits au travers de l'acte culinaire ?**
 - Différencier les étapes de préparation du produit en fonction des concepts de fabrication

Légende :



Évaluable chaque année



Non évaluable lors de l'épreuve d'EDS

	<ul style="list-style-type: none">o Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires simples valorisent la productiono Montrer que l'évaluation sensorielle est un des outils de mesure de la réussite de l'acte culinaireo Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires complexes valorisent la productiono Identifier les principaux risques physico-chimiques de l'acte culinaireo Comparer les qualités organoleptiques des produits et des productions culinaires en fonction d'un standard de fabricationo Analyser en quoi le choix de la présentation du produit fini est un élément de valorisation de la productiono Montrer en quoi l'origine géographique d'une production culinaire est source de création de valeur
Économie – gestion hôtelière	<p>Programme de la classe de Terminale</p> <p>Thème 1 - Performance et entreprise hôtelière</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</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-telle 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</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?• L'entreprise hôtelière peut-elle contribuer à une croissance soutenable?