



**MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE  
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Baccalauréat technologique

## Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)

Ce document rassemble sous forme consolidée les dispositions en vigueur à compter de la session 2024 concernant la définition des épreuves terminales des deux enseignements de spécialité de la série « sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration » (STHR) du baccalauréat technologique.

### Textes de référence

- Note de service n° 2020-018 du 11-2-2020 (NOR : MENE2001097N) relative aux épreuves des enseignements de spécialité dans la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) à compter de la session 2021 de l'examen du baccalauréat

*Les dispositions de cette note de service, relatives au resserrement des périmètres d'évaluation des épreuves ont été abrogées.*

- Note de service modificative du 29-9-2022 (NOR : MENE2227886N) relative au programme d'examen des épreuves terminales des enseignements de spécialité de la voie technologique – À compter de la session 2023

*Les dispositions de cette note de service ont été abrogées.*

- Note de service modificative du 26-9-2023 (NOR : MENE2323020N) relative au programme d'examen des épreuves terminales d'enseignements de spécialité des voies générale et technologique

# Sciences et technologies culinaires et des services - enseignement scientifique alimentation environnement

## Épreuves écrites et pratiques

Durées : 2 x 3 heures

L'épreuve de sciences et technologies culinaires et des services - enseignement scientifique alimentation environnement (ESAE) se déroule en deux temps :

- un temps portant sur l'évaluation des enseignements de sciences et technologiques culinaires (STC) - ESAE, affecté d'un coefficient 8 ;
- un temps portant sur l'évaluation des enseignements de sciences et technologies des services (STS) - ESAE, affecté d'un coefficient 8.

Chaque temps de l'épreuve comporte une partie écrite d'une heure, suivie d'une partie pratique de deux heures.

### Organisation de l'épreuve

Les sujets de STS et de STC donnent lieu, dans un premier temps, à une production écrite d'une heure suivie, dans un deuxième temps, d'une réalisation pratique d'une durée de deux heures. Les sujets sont élaborés conjointement par des professeurs d'ESAE et de STS et de STC, dans le cadre d'une commission nationale.

### 1. Partie écrite

#### Objectifs

La partie écrite porte sur le programme de l'enseignement de spécialité de l'ESAE de la classe de terminale en vigueur. Les notions du programme de la classe de première de l'ESAE en vigueur peuvent être mobilisées dans le cadre de l'épreuve.

Cette partie s'inscrit dans un contexte commun en lien avec les STS et avec les STC de la partie pratique de l'épreuve.

Elle a pour but de vérifier :

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

#### Structure

À partir de l'énoncé d'un cas concret réel ou simplifié, éventuellement d'une documentation (extraits de textes d'actualité, de textes réglementaires, résultats d'analyses

microbiologiques, comptes rendus d'inspections vétérinaires, menus, fiches techniques de produits ou d'appareils, de plans de locaux, etc.), le candidat est amené à répondre à une série de questions dont certaines donnent lieu ensuite à un développement lors de la partie pratique.

## Notation

La partie écrite de chaque enseignement (STS et STC) est notée sur 20 points et est affectée d'un coefficient 1. Elle est corrigée par un professeur qui a en charge l'ESAE.

## 2. Partie pratique

### Objectifs

La partie pratique porte sur les programmes de l'ESAE et de STS ou de STC de la classe de première et de la classe de terminale en vigueur. Cette partie mobilise également les notions scientifiques abordées dans la partie écrite.

Elle a pour but de vérifier chez le candidat :

- sa maîtrise des connaissances fondamentales et appliquées mises en œuvre en STS ou en STC ;
- sa capacité à mobiliser des connaissances scientifiques et technologiques dans le cadre d'une production de service en restaurant et en hébergement ;
- ses capacités d'analyse et de synthèse ;
- la clarté et la rigueur de l'expression orale.

### Structure pour STS

La partie pratique consiste en la réalisation par le candidat de trois ateliers d'une durée respective de 30 minutes. Après un temps d'appropriation du sujet (30 minutes), le candidat se présente successivement à chacun des trois ateliers. Ces derniers ont pour objectif de vérifier la capacité du candidat à proposer, à partir de situations différentes, une production de services adaptée. Les trois ateliers ont vocation à permettre au candidat de démontrer ses capacités d'analyse des situations présentées et de proposer des solutions de services (restaurant, hébergement, commercialisation, etc.) cohérentes. Au cours de ces ateliers, le candidat explicitera ses choix et justifiera sa démarche oralement.

### Structure pour STC

La partie pratique consiste en la réalisation par le candidat d'une production culinaire d'une durée de 1 heure 50 minutes 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 ainsi que des matières d'œuvre déterminées par la commission nationale chargée de l'élaboration des sujets.

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.

## Notation

Chaque partie pratique est notée sur 20 points et est affectée d'un coefficient 7.

La partie pratique de STS est évaluée par un professeur de sciences et technologies des services (STS), celle de STC par un professeur de sciences et technologies culinaires (STC).

## Épreuve orale de contrôle

Durée : 20 minutes

Temps de préparation : 30 minutes

Le programme sur lequel peut porter l'épreuve orale de contrôle est identique au programme de l'épreuve écrite. Un sujet est proposé au candidat qui dispose de 30 minutes pour préparer sa soutenance de 20 minutes. L'épreuve orale consiste en une présentation du candidat suivie de questions avec l'examinateur. L'épreuve est évaluée par le professeur qui a en charge l'ESAE.

## Économie-gestion hôtelière

### Épreuve écrite

Durée : 4 heures

#### Objectifs

L'épreuve écrite d'économie-gestion hôtelière porte sur le programme de la classe de terminale en vigueur. Les notions du programme de la classe de première en vigueur peuvent être mobilisées dans le cadre de l'épreuve.

Elle vise à évaluer la capacité d'un candidat à :

- analyser le fonctionnement d'une entreprise hôtelière ;
- produire, utiliser, interpréter et contrôler une information ;
- mettre en œuvre des méthodes, techniques et outils appropriés ;
- montrer l'intérêt et les limites des méthodes, techniques et outils employés ;
- rédiger une réponse synthétique, cohérente et argumentée.

## **Structure**

Le sujet est librement inspiré d'une entreprise réelle. À partir de ses connaissances, de la documentation fournie et après avoir analysé le contexte et les contraintes définis dans le sujet, le candidat doit proposer des solutions adaptées aux problèmes posés.

## **Notation**

Cette épreuve est notée sur 20 points.

L'examineur est un professeur ayant en charge l'enseignement d'économie-gestion hôtelière.

## **Épreuve orale de contrôle**

Durée : 20 minutes

Temps de préparation : 40 minutes

Le programme sur lequel peut porter l'épreuve orale de contrôle est identique au programme de l'épreuve écrite.

Le sujet remis au candidat au début du temps de préparation se compose d'un ou plusieurs documents et d'une série de questions.

Le candidat dispose de 10 minutes pour présenter les réponses aux questions posées dans le sujet.

À l'issue de cette présentation et durant le temps restant, l'examineur demande au candidat d'explicitier, d'approfondir ou de justifier ses réponses.