

Baccalauréat sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)

Programme de sciences et technologies culinaires (STC)

CLASSE DE SECONDE

La série technologique hôtellerie-restauration présente des particularités liées aux secteurs d'activités dont elle dépend. À ce titre, elle se compose d'enseignements généraux visant à assurer à tous les élèves une culture générale en phase avec les objectifs du lycée et d'un enseignement technologique polyvalent qui la distinguent de la voie professionnelle.

La série technologique hôtellerie-restauration déploie sa spécificité progressivement au cours des trois années de formation. En classe de seconde, les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité. Ils en appréhendent les problématiques à partir d'outils de repérage de l'environnement des organisations hôtelières, sans pour autant compromettre la réversibilité éventuelle de leur parcours. C'est en classe de première puis terminale que les enseignements spécifiques sont approfondis et qu'ils apportent toute la dimension scientifique nécessaire à la formation des élèves et à leur poursuite d'études, notamment au sein des BTS du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Un enseignement en interaction avec les autres champs disciplinaires

Cuisiner, c'est créer les conditions de la production, la réaliser puis l'analyser et l'évaluer. Dans ce cadre, l'enseignement des sciences et technologies culinaires vise l'acquisition par l'élève des connaissances fondamentales en matière de production culinaire. Il entend permettre à l'élève d'appréhender la dimension culturelle forte de cette discipline d'action qui mobilise un ensemble de champs disciplinaires.

Pour y parvenir, l'enseignement de sciences et technologies culinaires s'appuie sur :

- une approche historique de la transmission du processus culinaire ;
- les sciences pour expliquer les techniques ;
- la gestion pour organiser et rationaliser l'action collective ;
- des techniques artistiques pour valoriser la production ;
- les sciences et technologies des services pour répondre aux attentes du client.

Décrit sous forme de thèmes, de questions, de capacités, de notions, et illustré par des précisions concernant sa mise en œuvre, ce programme est conçu pour faciliter l'expression de liens explicites entre les différents enseignements. Il doit permettre de traiter certains thèmes en interdisciplinarité et, par là-même, contribuer à une meilleure compréhension par les élèves des objets d'étude, en favorisant des approches variées et complémentaires.

En prise directe avec les réalités du secteur hôtelier, les questions servent de points d'appui à la mise en œuvre de l'enseignement et doivent aussi permettre d'évaluer les acquis des élèves.

Le programme de sciences et technologies culinaires est organisé autour de trois thèmes :

- Thème 1 : Des contextes culinaires adaptés aux attentes des clients (environ 20 % du temps).
- Thème 2 : Des acteurs dans des contextes de production culinaire (environ 30 % du temps).
- Thème 3 : Des processus culinaires créateurs de valeur (environ 50 % du temps).

Cette architecture traduit la prise en compte des évolutions qui affectent les modes de consommation et la variation de l'offre de production, en tant qu'elles concernent la prise en compte des attentes du client, la diversité des processus culinaires et la valorisation des produits.

Un enseignement inscrit dans la démarche technologique

L'enseignement technologique se caractérise par des méthodes pédagogiques actives appliquées à des objets d'étude concrets qui placent l'élève au cœur de la construction de ses apprentissages. Pour y parvenir, l'enseignement de sciences et technologies culinaires prend appui sur des situations réelles, observées, vécues, ou simulées. Il mobilise des outils et des ressources d'environnements technologiques adaptés (cuisine d'initiation ou d'application), dont le numérique, afin de permettre la conceptualisation.

Un enseignement progressif qui prépare à la poursuite d'études supérieures

À l'issue de la classe de seconde, l'élève aura découvert la diversité :

- des contextes culinaires ;
- des acteurs de la production culinaire ;
- des produits et des processus culinaires créateurs de valeur.

La classe de seconde est la première étape d'un parcours de trois années dont la polyvalence, à laquelle contribue l'enseignement de sciences et technologies culinaires, doit offrir l'opportunité à l'élève de réaliser un choix éclairé de poursuite d'études. Cette finalité du parcours technologique le distingue de la voie professionnelle et permet à l'élève d'envisager une poursuite d'études au sein des BTS du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Ce parcours doit aussi préparer les élèves à des poursuites d'études universitaires de niveaux supérieurs (management, gestion hôtelière et touristique).

Thème 1 : Des contextes culinaires adaptés aux attentes des clients (environ 20 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>La cuisine, un modèle unique ?</p>	<p>Situer la cuisine dans un contexte historique</p> <p>Situer la cuisine dans un environnement géographique et culturel</p>	<p>Les moments essentiels de l'évolution du contexte culinaire</p> <p>Les cuisines régionales</p> <p>Les cuisines du monde</p>	<p>On repérera les axes principaux de l'évolution de la pratique culinaire au cours des deux derniers siècles, sans faire un exposé exhaustif de l'histoire de la cuisine.</p> <p>La cuisine s'inscrit dans un contexte géographique et culturel. La diversité des cuisines est une réalité. On présentera quelques marqueurs de cette diversité culinaire : par exemple la cuisine asiatique, la cuisine bourguignonne... On observera le repas gastronomique des Français comme un marqueur social. On évitera une liste exhaustive des différentes cuisines.</p>
<p>Quelle offre de production dans un cadre de restauration?</p>	<p>Montrer l'évolution des attentes des clientèles et l'adaptation des modèles de restauration</p> <p>Identifier la diversité des contextes culinaires répondant aux modèles de restauration</p>	<p>Les attentes des clients</p> <p>Les fonctions repas</p>	<p>On mettra en évidence les évolutions dans le temps des modes de consommation et la variation de l'offre de production en fonction de l'activité économique, du pouvoir d'achat, des tendances passées et actuelles.</p> <p><i>On fera le lien avec l'enseignement de sciences et technologies des services</i></p> <p>On appréhendera la distinction entre les différents modes de consommation, de la consommation par nécessité à la consommation festive (durée, qualité, prix). On mettra en évidence les évolutions de la consommation de restaurant en lien avec les évolutions des modes de vie (repas pris à l'extérieur, à emporter...).</p>

Thème 2 : Des acteurs dans des contextes de production culinaire (environ 30 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Quelles sont les caractéristiques des contextes de production culinaire ?</p>	<p>Repérer les espaces de l'environnement culinaire</p> <p>Identifier les règles spécifiques au secteur d'activité</p> <p>Repérer les interactions entre la cuisine et le service</p>	<p>Les locaux Les équipements La tenue Le poste de travail La sécurité Les règles d'hygiène La marche en avant</p> <p>La communication avec la salle</p>	<p>Le lycée pourra servir de support à la découverte de l'environnement culinaire classique. Il s'agira pour l'élève de s'approprier l'environnement de travail et d'en comprendre le fonctionnement. On montrera également comment le développement durable est pris en compte dans les contextes de production. On cherchera à analyser les règles imposées par la réglementation, par l'établissement scolaire, par l'entreprise, par l'administration en termes d'hygiène et sécurité pour les personnels et les clients. On évitera le recours aux listes exhaustives (matériels...)</p> <p>À partir de diverses observations (vidéos, jours filés,...) ou de l'usage d'outils numériques, on mettra en évidence la nécessité de l'interaction entre la cuisine et la salle pour assurer une prestation de qualité, de la conception à la réalisation.</p> <p><i>On fera le lien avec l'enseignement de sciences et technologies des services.</i></p>
<p>La cuisine aujourd'hui, quels acteurs pour quelles activités ?</p>	<p>Repérer la diversité de la fonction de cuisinier</p> <p>Identifier les spécificités des postes de production et les relier aux modèles de restauration</p> <p>Montrer l'évolution des conditions d'exercice de la fonction de cuisinier</p>	<p>Le personnel</p> <p>L'organisation hiérarchique</p> <p>Les tâches</p>	<p>On montrera qu'il existe une grande diversité des postes de production. La fonction de cuisinier est déclinée en de nombreux métiers pour répondre à cette diversité.</p> <p>On observera que les différentes tâches sont réparties au sein d'une équipe. À travers quelques exemples, on montrera l'incidence de cette répartition sur l'organisation de la production culinaire.</p> <p>À partir de l'observation d'exemples historiques de la brigade classique et celle d'équipes de production récentes, on mettra en évidence les évolutions de l'espace cuisine (produits, matériels, organisation humaine,...).</p>

Thème 3 : Des processus culinaires créateurs de valeur (environ 50 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Quels produits pour quels processus culinaires?</p>	<p>Classer les produits selon leur nature</p> <p>Identifier les produits adaptés aux processus culinaires</p> <p>Identifier les circuits d'approvisionnement</p> <p>Analyser une fiche technique de production</p> <p>Montrer le lien entre une fiche technique et le coût matière</p>	<p>Les gammes et les degrés d'élaboration des produits</p> <p>Les signes de la qualité et de l'origine</p> <p>La conservation des produits</p> <p>L'achat Les circuits d'approvisionnement</p> <p>La fiche technique</p> <p>Le coût matière</p>	<p>On mettra en valeur la variété des produits utilisés en distinguant les denrées périssables et non périssables, les différentes gammes de produits végétaux, et les différents degrés d'élaboration des denrées d'origine animale. Les produits seront présentés et analysés dans un contexte culinaire choisi par l'enseignant. On mettra en évidence la qualité intrinsèque des produits en fonction de leur origine.</p> <p>Dans ce contexte, on choisira les procédures de conservation et stockage d'usages adaptés à ces produits. <i>On fera le lien avec l'enseignement des sciences et on montrera comment le développement durable est pris en compte dans le processus culinaire.</i></p> <p>À partir de l'observation de sites d'approvisionnement (visites, vidéos...), de témoignages, on montrera la diversité des circuits d'approvisionnement.</p> <p>L'usage des fiches techniques devra se faire à travers l'utilisation de logiciels adaptés et permettre des simulations simples.</p> <p>On s'appuiera sur le coût matière en se limitant aux grammages, mercuriale et coût unitaire pour faire le lien avec le prix de vente.</p>
<p>Quelles étapes pour quels processus culinaires ?</p>	<p>Repérer et identifier les étapes principales des processus culinaires</p> <p>Repérer et comparer les processus de transformation et de cuisson</p>	<p>Les concepts de production</p> <p>La préparation des produits</p> <p>Les cuissons sautées grillées, pochées, suées, étuvées</p>	<p>Les contextes de mise en œuvre des techniques culinaires sont multiples et pourront être illustrés par des observations diverses : jours filés, vidéos, témoignages, ateliers...</p> <p>En classe de seconde, on privilégiera trois concepts culinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité ; - la cuisine d'assemblage ; - la cuisine 45 (produits finis et prêts à emploi, main d'œuvre réduite). <p>On mettra en évidence les incidences du processus culinaire sur le choix des matériels utilisés, sur les espaces de travail investis et sur le coût matière. On observera, de façon</p>

		<p>La présentation : dressage et esthétique</p>	<p>non exhaustive, la variabilité et l'adaptabilité des processus culinaires aux différents contextes de production.</p> <p>Le croquis, la photo, la vidéo et/ou les outils numériques, au même titre que la réalisation, pourront être utilisés pour découvrir les techniques de présentation et de dressage simples.</p> <p>À partir de situations variées, on montrera les évolutions techniques et technologiques des matériels.</p>
<p>Quels sont les critères de réussite d'un acte culinaire ?</p>	<p>Identifier les principaux phénomènes physico-chimiques générés par l'acte culinaire.</p> <p>Mettre en évidence les qualités techniques d'un acte culinaire</p> <p>Mettre en évidence les qualités organoleptiques d'un produit</p>	<p>Transformations : lipides, protéines, glucides, eau</p> <p>Incidence de la température</p> <p>L'émulsion et le foisonnement</p> <p>Les sens et la rétro-olfaction</p> <p>Les descripteurs</p>	<p>La mise en œuvre implique une stratégie adaptée au niveau de classe en évitant la logique stricte de reproduction de techniques.</p> <p>Dans le cadre des processus observés, on découvrira les phénomènes physico-chimiques. Cette découverte pourra être mise en évidence au cours d'expérimentations, d'observations, de démonstrations... Les objets d'étude seront simples pour éviter l'exhaustivité et la complexité scientifique. <i>On fera le lien avec l'enseignement des sciences.</i></p> <p>À travers les composants alimentaires (l'eau, les glucides, les protéines, les lipides) et en identifiant des phénomènes scientifiques, l'idée principale est de découvrir des applications culinaires simples et de repérer leurs qualités techniques, visuelles, gustatives et esthétiques. La démarche utilisée pourra être réversible. On se limitera à la découverte de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'incidence de la température sur l'eau ; - l'incidence de la température sur les protéines ; - l'incidence de la température sur les glucides ; - l'incidence de la température sur les lipides ; - le principe de l'émulsion dans le cas de fabrications simples ; - le foisonnement par l'action mécanique (incorporation d'air). <p>À partir des contextes mobilisés, on mènera une analyse objective des productions culinaires. Pour justifier l'intérêt du test organoleptique, on utilisera une grille d'analyse normée comprenant des invariants (descripteurs AFNOR). <i>On fera le lien avec l'enseignement de sciences et technologies des services.</i></p>