

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE :

LIENS ENTRE LES COMPETENCES PROFESSIONNELLES ET L'ENSEIGNEMENT GENERAL

POLE D'ACTIVITES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES	LETTRES	HISTOIRE	GEOGRAPHIE	MATHEMATIQUES
		Objets d'études obligatoires : -Situations de travail possibles			Thématiques proposées: -Sujets possibles
POLE N°1 : Organisation et production culinaire	C.1.1. Organiser la production	<u>Des goûts et des couleurs :</u> -Les goûts selon les générations -Faire partager ses goûts -L'information à l'ouverture des goûts à travers les œuvres <u>La parole en spectacle :</u> -Est-ce que dialoguer est seulement des mots ? -La mise en spectacle de la parole -Théâtre et culture collective <u>Les philosophes des lumières scientifiques et théoriques :</u> -La défense de la liberté -Les combats contre l'injustice	<u>La république et les faits religieux depuis 1880</u> -La république et les religions depuis 1905 -Les particularités alimentaires liées aux coutumes selon les religions : jeûne, interdits... <u>Le voyage et la découverte du 16^{ème} et 17^{ème} siècle</u> -La découverte des nouvelles plantes du monde entier (cacao, café, sucre, tomates, pommes de terre)	<u>La mondialisation et diversité culturelle :</u> -La géographie des goûts alimentaires (métissage et uniformisation des nourritures) -Les acteurs, les flux et les réseaux de la mondialisation : le circuit mondial d'un produit (banane, maïs, soja...) <u>Les acteurs, les flux et les réseaux de la mondialisation :</u> -La diversité des produits proposés -Mondialisation des échanges à travers la nourriture <u>La dynamique des périphéries</u> -Le tourisme au Maroc -Le développement de l'agriculture brésilienne : élevage, cultures...	<u>Evolution des sciences et des techniques :</u> -Transmettre une information -Mesurer le temps et les distances <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <u>Modules en 2nde et 1ère :</u> -Statistique à une variable. -Fluctuation d'une fréquence selon les échantillons, probabilités. <u>Modules en Terminale :</u> -Statistique à deux variables. -Probabilités. </div>
	C.1.2. Maîtriser les bases de la cuisine				
	C.1.3. Cuisiner	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <u>CAPACITES DEVELOPPEES :</u> -Rédiger une argumentation sur un sujet de société impliquant les sciences et les techniques -Construire une appréciation esthétique à travers un échange d'opinions en prenant en compte les produits -Argumenter à l'écrit : énoncer ses points de vues, les soutenir par des arguments et conclure -Traiter et analyser l'information : repérage, sélection, reformulation, hiérarchisation et analyse de la valeur </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <u>CAPACITES DEVELOPPEES :</u> -Découvrir les motifs économiques et géographiques de nouveaux mondes -Appliquer les règles de laïcité -Découvrir l'évolution entre les républiques et les églises </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <u>CAPACITES DEVELOPPEES :</u> -Réaliser une carte mondiale de flux d'un produit alimentaire -Rendre compte à l'oral ou à l'écrit au nom d'un groupe </div>	
	C.1.4. Dresser et distribuer les préparations				

<p>POLE N°2 : Communication et commercialisation</p>	<p>C.2.1. Entretien des relations professionnelles</p> <p>C.2.2. Communiquer à des fins commerciales</p>	<p>Le premier empire colonial français Le système des plantations (cane à sucre)</p> <p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <p>-Dater des faits importants relatifs à la situation</p>	<p>Les transformations de l'espace productif et décisionnel : -La région de l'établissement (PACA)</p> <p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <p>-Exploiter des documents pour analyser une situation historique et géographique (repérer des informations identiques ou complémentaires dans un ensemble documentaire)</p>	<p>Evolution des sciences et des techniques : -Transmettre une information</p> <p>Modules en 2nde et 1ère : -Statistique à une variable. - Fluctuation d'une fréquence selon les échantillons, probabilités. Modules en Terminale : -Statistique à deux variables. -Probabilités</p>
<p>POLE N°3 : Animation et gestion d'équipe en restauration</p>	<p>C.3.1. ANIMER UNE EQUIPE</p> <p>C.3.2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'EQUIPE</p> <p>C.3.3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITE ET DE SES RESULTATS</p>	<p>Construction de l'information : -Les médias disent-ils la vérité ? -Quel est le bien fondé d'une information ? -Peut-on vivre sans être informé ?</p> <p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <p>-Comprendre comment la mise en scène contribue à son efficacité -Situer le rôle d'une parole dans son contexte</p>	<p>L'être ouvrier en France -La condition des « gens » de maison au 19^{ème} siècle à nos jours -Les femmes dans la société française de la belle époque à nos jours</p> <p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <p>-Caractériser un personnage et son action en rapport avec la situation étudiée</p>	<p>Prévention, santé et sécurité : -Prévenir un risque lié à l'environnement -Prendre conscience du danger des pratiques addictives -Prendre soin de soi</p> <p>Modules en 2nde et 1ère : - Statistique à une variable. Modules en 1ère : - Suites numériques 1. - Fonctions de la forme f+g et kf - Fonctions du premier au second degré. - Approcher une courbe avec des droites. Modules en Terminale : - Statistique à deux variables. - Suites numériques 2. - Fonction dérivée et étude des variations d'une fonction.</p>



<p>POLE N°4 :</p> <p>Gestion des approvisionnements en restauration. Gestion d'exploitation en restauration</p>	<p>C.4.1. RECENSER LES BESOINS D'APPROVISIONNEMENT</p> <p>C.4.2. CONTROLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</p> <p>C.4.3. MAITRISER LES COUTS</p> <p>C.4.4. ANALYSER LES VENTES</p>				<p>Vie économique et professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choisir un crédit - Etablir une facture - Payer l'impôt - Concevoir un produit - Gérer un stock <p>Modules en 1ère :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suites numériques 1 - Fonctions de la forme f+g et kf - Fonctions du premier au second degré. - Approcher une courbe avec des droites. <p>Modules en Terminale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Statistique à deux variables. - Suites numériques 2. - Fonction dérivée et étude des variations d'une fonction. - Fonctions exponentielles et logarithme décimal.
<p>POLE N°5 :</p> <p>Démarche qualité en restauration</p>	<p>C.5.1. APPLIQUER LA DEMARCHE QUALITE</p> <p>C.5.2. MAINTENIR LA QUALITE GLOBALE</p>	<p>Le parcours de personnages :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les héros littéraires d'hier et d'aujourd'hui - L'histoire du personnage et construction du lecteur - Les valeurs du personnage face à celle de son époque et de son auteur <p>L'homme face aux avancées scientifiques et techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A quel prix ? Pour quel profit ? <p>Le 20^{ème} siècle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le rapport de l'homme au monde à travers les arts et la littérature - Le 20^{ème} siècle et le modelage de l'homme moderne - Se dépasser et être dépassé ? Perte d'humanité - Les mythes propres au passé <p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <p><i>- Rédiger une argumentation sur un sujet de société impliquant les sciences et les techniques</i></p>	<p>L'idée d'Europe au 20^{ème} siècle agricole :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La construction d'une Europe agricole (marché commun, PAC...) <p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <p><i>- Comparer les situations historiques</i></p>	<p>Nourrir les hommes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les révolutions agricoles : le passage de l'agriculture de subsistance » à l'industrie agricole - Nourrir 7 milliards d'hommes - La surproduction - La malnutrition et la sous-nutrition - La réponse au déficit alimentaire - L'agriculture durable : l'agriculture industrielle, bio. <p>L'enjeu énergétique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les besoins croissants en énergie - La gestion durable de l'énergie <p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <p><i>- Utiliser les différents moteurs de recherche informatique et exercer son esprit critique sur les sources</i></p> <p><i>- Lire les différents types de cartes</i></p> <p><i>- Utiliser les échelles graphique et numérique</i></p>	<p>Développement durable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protéger la planète - Gérer les ressources naturelles - Comprendre les enjeux de l'évolution démographique <p>Modules en 1ère :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Statistique à une variable. - Fluctuation d'une fréquence selon les échantillons, probabilités. <p>Modules en 2^{nde} :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Notion de fonction. - Géométrie et nombres - Suites numériques 1 <p>Modules en Terminale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Statistiques à deux variables - Probabilités - Suites numériques 2

POLE D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES	ARTS APPLIQUES	ANGLAIS	EDUCATION CIVIQUE
		Champs -Domaine	Tâches élémentaires CO : Compréhension orale EOC : Expression orale en continu EOI : expression orale en interaction CE : compréhension de l'écrit EE : expression écrite	
POLE N°1 : Organisation et production culinaire	C.1.1. Organiser la production	<p>Appréhender son espace de vie : (1.1, 1.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Design d'espace : Le paysage, le tissu urbain, l'habitat. (1.1) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Typologie des espaces, typologie de l'habitat, relations plastiques, relation à l'utilisateur. - Design graphique : La communication graphique, éditoriale, publicitaire et multimédia. (1.1, 1.4) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Image, composition et mise en page, relations plastiques, relations aux destinataires. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p style="text-align: center;">CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier son habitat - Communiquer visuellement - Choisir un produit - Développer sa sensibilité et sa créativité - Produire des propositions graphiques </div> <p>Construire son identité culturelle : (1.1, 1.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les grands repères historiques de la culture artistique. <ul style="list-style-type: none"> ➢ moments clefs, œuvres de références et aujourd'hui. - Le dialogue entre les cultures. <ul style="list-style-type: none"> ➢ Société multiculturelles - « Ma culture », une ouverture sur le monde. <ul style="list-style-type: none"> ➢ Codes propres aux cultures des élèves ; emprunts, échanges, influences entre les diverses cultures. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p style="text-align: center;">CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comparer et classer des productions d'arts appliqués selon les époques, leurs styles ou leurs créateurs - Identifier et relever des éléments ou des codes visuels rattachés à des cultures précises </div> <p>Elargir sa culture artistique : (1.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Approfondissement artistique et culturel : Arts visuels. <ul style="list-style-type: none"> ➢ La pratique artistique favorise le développement d'une démarche personnelle qui peut s'inscrire dans l'élaboration d'une production collective. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p style="text-align: center;">CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'initier aux différentes formes d'expressions artistiques dans le cadre d'un partenariat artistique et culturel - S'engager et construire un projet - Analyser des principes constructifs simples - Formuler des propositions </div> <p>Méthodes et outils : (1.1, 1.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une méthode <ul style="list-style-type: none"> ➢ d'investigation : <ul style="list-style-type: none"> - Contextes généraux ; contextes spécifiques, propres au sujet d'étude, à la demande ou au cahier des charges. ➢ d'expérimentation : <ul style="list-style-type: none"> - Diversification des axes d'étude. ➢ de réalisation : <ul style="list-style-type: none"> - Démarche créative et productions d'idées en réponse aux contraintes qui fondent la demande. ➢ Communication ou diffusion : - Organisation communicationnelle. 	<p>1.C.O Comprendre : (1.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Une consigne -Des demandes de renseignements -La description d'une tâche professionnelle simple -Le planning d'une journée de travail -Les différentes phases d'une recette filmée -Des instructions ou un règlement d'hygiène et de sécurité -L'essentiel d'une information technique concernant un produit ou un service dans son domaine de spécialité <p>2.2.E.O.I(1.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Demander ou fournir de l'aide, une confirmation, un éclaircissement -Demander ou fournir une assistance -Expliquer la mise en service et le fonctionnement d'appareils et de matériels -Proposer et expliquer le lancement d'un travail -Demander ou donner des descriptions, explications, instructions, informations sur les bases de la cuisine -Expliquer des actions ou travaux réalisés ou à réaliser <p>3.C.E(1.3) :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprendre des consignes, des instructions -Comprendre un message écrit manuscrit sous forme de note, de pense-bête -Lire et suivre une recette <p>2.1.E.O.C:(1.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Présenter un plat -Décrire un produit -Exprimer une opinion, -Expliquer les avantages ou les inconvénients d'un produit, d'une prestation -Valoriser un produit 	<p>Egalités, différences et discriminations :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les salaires hommes-femmes notamment en hôtellerie et restauration -Le sexisme <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p style="text-align: center;">CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rechercher des informations dans le droit du travail -Identifier les sanctions pénales à partir du droit du travail </div>
	C.1.2. Maîtriser les bases de la cuisine			
	C.1.3. Cuisiner			
	C.1.4. Dresser et distribuer les préparations			

		<p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer une méthodologie de projet - Identifier, s'interroger, choisir, produire, communiquer 		
<p>POLE N°2 :</p> <p>Communication et commercialisation</p>	<p>C.2.1. Entretien des relations professionnelles</p> <p>C.2.2. Communiquer à des fins commerciales</p>	<p>Appréhender son espace de vie : (2.1, 2.2)</p> <p>- Design de produit : Les objets et les produits industriels et artisanaux. (2.1, 2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Relations plastiques, relations à l'utilisateur. <p>- Design graphique : La communication graphique, éditoriale, publicitaire et multimédia. (2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Image, composition et mise en page, relations plastiques, relations aux destinataires. <p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier son habitat - Choisir un produit - Développer sa sensibilité et sa créativité - Produire des propositions graphiques - Communiquer visuellement <p>Élargir sa culture artistique : (2.2)</p> <p>- Approfondissement artistique et culturel : Spectacle vivant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La création collective d'une mise en scène ou d'une chorégraphie. Construire une composition pour appréhender des activités et des pratiques qui s'articulent autour des multiples utilisations de l'espace, du travail vocal et gestuel et de la relation à l'autre. (Les formes corporelles et la dimension vocale, l'appréhension de l'espace). <p>- Convergences entre les arts appliqués et les autres domaines artistiques :</p> <p>Espace et corps, processus de création.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'organisation de l'espace, la scénographie, la mise en jeu du corps. ➤ Les relations entre les constituants verbaux et non verbaux du spectacle. <p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'initier aux différentes formes d'expressions artistiques dans le cadre d'un partenariat artistique et culturel - S'engager et construire un projet - Formuler des propositions - Discerner les métissages entre les différentes formes d'expression artistique <p>Construire son identité culturelle :</p> <p>- Le dialogue entre les cultures. (2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Société multiculturelles <p>- « Ma culture », une ouverture sur le monde. (2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Codes propres aux cultures des élèves ; emprunts, échanges, influences entre les diverses cultures. <p>CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comparer et classer des productions d'arts appliqués selon les époques, leurs styles ou leurs créateurs - Identifier et relever des éléments ou des codes visuels rattachés à des cultures précises 	<p>1.C.O : Comprendre : (2.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> -des demandes de renseignements -une présentation professionnelle organisée -le planning d'une journée de travail -le compte rendu de l'avancement d'un travail ou d'une activité professionnelle -les objections émanant d'un collègue -les arguments et les divergences de point de vue (conversations, échanges, débats) <p>2.2.F.O.I(2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Etablir un contact social (civilités, présentations, remerciements) -Prendre des commandes -Exposer des solutions et suggérer ou proposer des modifications à un interlocuteur -Présenter une offre de prix et des délais -Expliquer ou demander comment organiser un évènement, une opération de vente, une réception, un repas,... -Répondre à des demandes de renseignements provenant de la clientèle ou des partenaires -Développer des arguments de vente 	

		<ul style="list-style-type: none"> - Démarche créative et productions d'idées en réponse aux contraintes qui fondent la demande. Phase de concrétisation, d'appropriation et d'exploitation des données recueillies et des notions découvertes. ➤ De communication ou de diffusion : - Présentation des différents moments de la création, qui doit être claire et efficace. Mixité des moyens de communication. <div style="border: 1px solid black; background-color: #f8d7da; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; color: red; margin: 0;">CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Curiosité intellectuelle, goût de l'expérimentation et sens de l'observation.</i> - <i>Intuition, imagination et créativité.</i> - <i>Utilisation raisonnée et créative de plusieurs langages, moyens, outils et techniques.</i> - <i>Appropriation d'un langage personnel.</i> </div>		
<p>POLE N°4 :</p> <p>Gestion des approvisionnements en restauration. Gestion d'exploitation en restauration</p>	<p>C.4.1. RECENSER LES BESOINS D'APPROVISIONNEMENT</p> <p>C.4.2. CONTROLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</p> <p>C.4.3. MAITRISER LES COUTS</p> <p>C.4.4. ANALYSER LES VENTES</p>	<p>Appréhender son espace de vie : (4.1, 4.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Design de produit : Les objets et les produits industriels et artisanaux. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aspect qualité et attractivité du produit. ➤ Caractéristiques et propriétés techniques. ➤ Relations plastiques. ➤ Relations à l'utilisateur (ergonomie). - Design graphique : La communication graphique, éditoriale, publicitaire et multimédia. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Image, signe, communication. ➤ Composition et mise en page, relation texte/image. ➤ Relations plastiques. ➤ Relations aux destinataires. <div style="border: 1px solid black; background-color: #f8d7da; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; color: red; margin: 0;">CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Développer le goût du raisonnement fondé sur une argumentation.</i> - <i>Acquérir un esprit critique.</i> - <i>Avoir conscience des incidences du produit et de la communication sur le comportement des usagers.</i> - <i>Se positionner comme consommateur averti, acteur impliqué de la cité et force de proposition</i> </div> <p>Méthodes et outils : (Pôle 4 en globalité)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une méthode : <ul style="list-style-type: none"> ➤ D'investigation : <ul style="list-style-type: none"> - Contextes généraux ; contextes spécifiques, propres au sujet d'étude, à la demande ou au cahier des charges. Phase prospective. Acquisition de la maîtrise des outils traditionnels et numérique. ➤ D'expérimentation : <ul style="list-style-type: none"> - Diversification des axes d'étude. Phase d'exploration qui permet d'opérer des choix adaptés aux intentions. ➤ De réalisation : <ul style="list-style-type: none"> - Démarche créative et productions d'idées en réponse aux contraintes qui fondent la demande. Phase de concrétisation, d'appropriation et d'exploitation des données recueillies et des notions découvertes. ➤ De communication ou de diffusion : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation des différents moments de la création, qui doit être claire et efficace. Mixité des moyens de communication. - Des outils (traditionnels et numériques) : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Technologie de l'Information et de la Communication. ➤ Technologie numérique. 		

		<p style="text-align: center;">CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement d'une pratique analytique raisonnée. - Positionnement critique face à des informations. - Développement de l'autonomie. - Valorisation de sa démarche et de sa production. - Curiosité, goût de l'exploration et l'expérimentation, initiative. - Utilisation raisonnée et créative de plusieurs langages, moyens, outils et techniques. 		
<p>POLE N°5 : Démarche qualité en restauration</p>	<p>C.5.1. APPLIQUER LA DEMARCHE QUALITE</p> <p>C.5.2. MAINTENIR LA QUALITE GLOBALE</p>	<p>Appréhender son espace de vie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Design d'espace : Le paysage, le tissu urbain, l'habitat. (5.1) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Typologie des espaces, typologie de l'habitat, relations plastiques, relation à l'utilisateur. - Design de produit : Les objets et les produits industriels et artisanaux. (5.1, 5.2) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Relations plastiques, relations à l'utilisateur. ➢ Caractéristiques et propriétés technique, inscription dans le développement durable. <p style="text-align: center;">CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manifester de la curiosité pour son environnement, développer son sens de l'observation, élargir sa perception du particulier à l'universel. - Développer l'esprit citoyen : prendre conscience des besoins d'autrui et s'intégrer à la vie collective. - Avoir conscience des incidences de l'espace, du produit et de la communication sur le comportement des usagers. - Se positionner en temps que consommateur averti, acteur impliqué dans l'évolution de la cité et force de proposition <p>Construire son identité culturelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les grands repères historiques de la culture artistique. (5.1) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Moments clés, œuvres de références et aujourd'hui. - Le dialogue entre les cultures. (5.1, 5.2) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Société multiculturelles - « Ma culture », une ouverture sur le monde. (5.2) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Codes propres aux cultures des élèves : emprunts, échanges, influences entre les diverses cultures. <p style="text-align: center;">CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Projection dans d'autres époques et d'autres cultures. - Lecture et compréhension de son propre environnement. - Esprit critique et regard sur le monde contemporain. - Conscience des besoins d'autrui et des enjeux sociétaux passés et présents. - Curiosité, sens de l'observation. - Goût à faire partager des éléments significatifs de sa propre culture. - Curiosité et respect vis-à-vis de sa propre culture et de l'identité culturelle d'autrui. 	<p>3.CE :(5.1.) -Comprendre des consignes de sécurité</p> <p>4.EE : (5.2) -Rédiger un C.V. -Rédiger un rapport de stage -Rédiger une lettre à partir d'éléments standards</p>	<p>La citoyenneté et environnement : -Les OGM, la bio-diversité, le développement</p> <p style="text-align: center;">CAPACITES DEVELOPPEES :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rechercher avec l'outil informatique -Réaliser un débat sur le développement durable et les responsabilités du citoyen

Un avis argumenté de M. Bernard Porcher, Inspecteur de l'Éducation nationale, DGESCO, extrait des documents publiés en appui du séminaire national consacré à la rénovation de la voie professionnelle, mars 2009

« **Les enseignements généraux liés à la spécialité** : les enseignements **généraux contribuent à la professionnalisation des élèves, c'est** l'objectif du bloc horaire de 152 h.

En effet, avant, pour une même discipline, l'horaire variait d'une spécialité à l'autre. Ces variations étaient justifiées par la contribution de la discipline à la professionnalisation (plus de français en secrétariat, d'anglais en restauration etc.). Dorénavant, on a d'une part pour chaque discipline un horaire de base qui est un horaire commun quelle que soit la spécialité de baccalauréat professionnel, selon le principe "même programme - même horaire". On a d'autre part **un horaire spécifique de 152 h dédiée aux disciplines qui contribuent à la professionnalisation.**

La contribution à la professionnalisation, c'est, par exemple :

- **des activités visant à développer des connaissances et des compétences utiles à la pratique professionnelle etc ;**
- **des activités s'appuyant sur un contexte professionnel, sur des matériaux utilisés par la profession ;**
- **des activités liées au suivi et à l'évaluation des PFMP ;**
- **des contenus disciplinaires qui s'ajoutent à un tronc commun (ex. modules spécifiques de mathématiques ou de sciences physiques, dont les contenus varient selon des groupes de spécialités).**

Les 152 h sont donc attribuées à certaines disciplines (Français, maths, sciences, LV, arts appliqués). Le choix est fermé. Le volume horaire attribué à une discipline devrait être en cohérence avec l'importance de sa contribution à la professionnalisation. Cet horaire s'ajoute à l'horaire de base de la discipline.

Le choix des disciplines et la répartition des heures relèvent de l'autonomie de l'établissement ».