

PROPOSITIONS DE THEMATIQUES COMMUNES EN CLASSE DE BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

THEMES ABORDES EN PREMIERE	DISCIPLINE	REFERENTIEL / SAVOIRS	REFERENTIEL / COMPETENCES ATTENDUES
Menu et cartes	Organisation et Production Culinaire	Menus et cartes	Reconnaître les différentes manières de libeller des menus et cartes en fonction d'un type de restaurant.
	Service et Commercialisation	Relation avec les clients Techniques de service table	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etablir une relation commerciale efficace avec ses clients, argumenter et susciter les ventes</li> <li>- Expliquer la carte ou le menu en termes commerciaux</li> </ul>
	Sciences Appliquées	Groupes d'aliment : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valeurs nutritionnelles</li> <li>- Equivalences</li> <li>- Place dans l'alimentation rationnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer pour chaque groupe : les caractéristiques nutritionnelles et les rôles dans l'organisme des principaux apports.</li> <li>- Calculer pour une portion donnée d'aliment sa valeur nutritionnelle et énergétique en utilisant une table de composition</li> <li>- Proposer et justifier les équivalences alimentaires</li> </ul>
	Histoire Géographie touristique	Le contexte politique, économique et social au XX <sup>e</sup> siècle : vers une civilisation des loisirs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etude des métiers du tourisme de 1914 à nos jours.</li> <li>- Exploiter et mettre en relation différents documents : évolution des menus de 1914 à nos jours.</li> </ul>
	Arts Plastiques	La composante pratique : développer ses propres moyens d'expression : dessin, vidéo, peinture, volume, installation, infographie, La composante culturelle : soulever et identifier des questions propres aux démarches artistiques en relation avec la question de "la représentation". Démarche d'ouverture à l'environnement pédagogique et culturel, donnant lieu à des approches croisées conduisant les élèves à mieux percevoir le sens de leurs études ;	L'élève est capable de définir un projet, de s'engager dans sa réalisation et le mener à terme, <ul style="list-style-type: none"> <li>- de concevoir, projeter, réaliser en deux dimensions et en volume ;</li> <li>- de choisir ses propres moyens d'expression en relation avec la nature et la portée de son projet</li> <li>- d'apprécier le rapport entre production finale et projet initial.</li> <li>- de faire appel, en fonction de son projet, aux nouvelles technologies de création et de traitement des images ;</li> <li>- d'adopter un parti plastique cohérent avec l'intention de communication</li> <li>- de remettre en cause ses stéréotypes ou ses modèles implicites ;</li> </ul>
Viandes		La filière viande de boucherie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les circuits de distribution des viandes.</li> <li>- Connaître les estampilles.</li> </ul>

	Organisation et Production Culinaire		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préconiser l'utilisation des morceaux en fonction des modes de cuisson.</li> </ul>
	Service et Commercialisation	<p>Techniques de service table</p> <p>Animation commerciale</p> <p>Les produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser toutes les formes de service de table avec précision, rapidité, élégance</li> <li>- Mémoriser les ordres de services, la préséance, les demandes spécifiques</li> <li>- Assurer devant les clients les découpages, flambages, finitions valorisant le produit et le service</li> <li>- Conseiller et servir les boissons en harmonie avec les mets</li> <li>- Mettre en oeuvre la commande et en assurer le suivi</li> <li>- Flambages, découpages</li> <li>- Mise en valeur des produits</li> <li>- Initiation à l'analyse sensorielle des mets</li> <li>- Les critères de sélection (origine, qualité, prix)</li> <li>- Présentation et dressage</li> </ul>
	Sciences Appliquées	Groupes d'aliment envisagés : Les aliments protidiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Structure des molécules de protides (rappel cours de seconde)</li> <li>- Définitions : les AA et AAI, VB</li> <li>- Rôles des protides dans l'organisme humain</li> <li>- Comparer la valeur nutritionnelle des aliments du groupe</li> <li>- Intérêts et limites des équivalences protidiques</li> </ul>
	Histoire Géographie touristique	Le contexte politique, économique et social au XX <sup>e</sup> siècle : les grands traits de l'évolution économique de 1914 à nos jours	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etude de la filière agricole : l'évolution de l'élevage</li> <li>- Insistance sur les révolutions technologiques : les innovations technologiques dans l'élevage et les nouveaux problèmes sanitaires.</li> </ul>
	Arts Plastiques	<p>La composante pratique : développer ses propres moyens d'expression : dessin, vidéo, peinture, volume, installation, infographie,</p> <p>La composante culturelle : soulever et identifier des questions propres aux démarches artistiques en relation avec la question de "la représentation".</p> <p>La composante technologique et méthodologique : procédés de représentation, processus, codes</p>	<p>L'élève est capable de définir un projet, de s'engager dans sa réalisation et le mener à terme,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de concevoir, projeter, réaliser en deux dimensions et en volume ;</li> <li>- expérimenter de façon approfondie les nouvelles technologies pour les intégrer au processus de création et engager une réflexion sur la relation entre technique et création.</li> <li>- d'apprécier le rapport entre production finale et projet initial.</li> <li>- d'adopter un parti plastique cohérent avec l'intention de communication</li> <li>- de rendre compte de son travail en hiérarchisant son propos</li> </ul>
Légumes et fruits	Organisation et Production Culinaire	La filière fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les légumes et fruits indigènes et exotiques courants.</li> <li>- Gérer les approvisionnements en fonction des saisons.</li> </ul>

<p>Service et Commercialisation</p>	<p>Techniques de service table</p> <p>Animation commerciale</p> <p>Les produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser toutes les formes de service de table avec précision, rapidité, élégance</li> <li>- Mémoriser les ordres de services, la préséance, les demandes spécifiques</li> <li>- Assurer devant les clients les découpages, flambages, finitions valorisant le produit et le service</li> <li>- Conseiller et servir les boissons en harmonie avec les mets</li> <li>- Mettre en oeuvre la commande et en assurer le suivi</li>   <li>- Flambages, découpages</li> <li>- Mise en valeur des produits</li>   <li>- Initiation à l'analyse sensorielle des mets</li> <li>- Identification des produits</li> <li>- Les critères de sélection (origine, saison, qualité, prix)</li> <li>- Présentation et dressage</li> </ul> <p>Les préparations spécifiques</p>
<p>Sciences Appliquées</p>	<p>Groupes d' aliment envisagés : les végétaux crus et cuits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel sur les vitamines, minéraux, eau et fibre</li> <li>- Valeur nutritionnelle des aliments du groupe</li> <li>- Approche : Conséquence d' un apport insuffisant</li> </ul>
<p>Histoire Géographie touristique</p>	<p>Le contexte politique, économique et social au XX<sup>e</sup> siècle : les grands traits de l' évolution économique de 1914 à nos jours</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etude de la filière agricole : l' évolution des cultures spécialisées</li> <li>- Utiliser une carte : l' approvisionnement de la France en fruits (primeurs, contre-saison).</li> <li>- Etude d' un exemple : banane antillaise contre banane dollar.</li> </ul>
<p>Arts Plastiques</p>	<p>La composante pratique : développer ses propres moyens d'expression : dessin, vidéo, peinture, volume, installation, infographie, La composante culturelle : soulever et identifier des questions propres aux démarches artistiques en relation avec la question de "la représentation". Démarche d' ouverture (espace public : buffet de fruits et légumes du 3emillénaire)</p>	<p>L'élève est capable de définir un projet, de s'engager dans sa réalisation et le mener à terme,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de concevoir, projeter, réaliser en deux dimensions et en volume ;</li> <li>- de choisir ses propres moyens d'expression en relation avec la nature et la portée de son projet</li> <li>- d'apprécier le rapport entre production finale et projet initial.</li> <li>- d'adopter un parti plastique cohérent avec l'intention de communication</li> <li>- de remettre en cause ses stéréotypes ou ses modèles implicites ;</li> </ul>