## PROPOSITIONS DE THEMATIQUES COMMUNES EN CLASSE DE BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

THEMES ABORDES EN SECONDE	DISCIPLINE	REFERENTIEL / SAVOIRS	REFERENTIEL / COMPETENCES ATTENDUES
Mets et Plats	Organisation et Production Culinaire	Le produit restaurant : Classique, collectivité	Repérer les mets et plats spécifiques qui caractérisent un type de restauration. Reconnaî tre et identifier les types de restauration.
	Service et Commercialisation	Les différentes formules de restauration  - A vocation sociale  - A vocation commerciale  - Le marché de la restauration et son évolution	- Définir les différentes formules et leur profil type Traduire leur évolution à travers des exemples
	Sciences Appliquées	Organisation moléculaire de la matière vivante : les biomolécules	<ul> <li>Classification et définition</li> <li>Rôles en biologie humaine</li> <li>Apports recommandés (ouverture sur carence/ excès)</li> <li>Origine alimentaire</li> <li>Localisation dans l' organisme humain</li> </ul>
	Histoire Géographie	Nourrir les hommes (les activités agricoles et les grands espaces de production agricole)	<ul> <li>Décrire une carte/exploiter un document : la mondialisation des goûts (expansion de trois recettes « mondiales » : fast food, pizza, cuisine chinoise)</li> </ul>
	Arts Plastiques	Ensemble commun obligatoire : question de "I'œuvre et l'image" l'œuvre élaborée et perçue comme image au sens propre. sous l'angle de la matérialité, du rapport au réel, des intentions et de la visée artistique des créateurs Ensemble libre : démarche d'ouverture à l'environnement pédagogique et culturel, entrer en relation avec les autres domaines artistiques et les autres disciplines enseignées au lycée . approches croisées.	Compétences artistiques concevoir, projeter, réaliser en deux dimensions et en volume, choisir ses propres moyens d'expression en fonction d'un projet relatif à la création d'images, comprendre et utiliser dans la pratique ce qui relève de la matérialité de l'image : médium, geste, outil ; Compétences culturelles : utiliser un vocabulaire descriptif précis et approprié, analyser une œuvre à deux ou trois dimensions en faisant apparaî tre sa richesse plastique et son intérêt artistique ; Compétences techniques schématiser, esquisser, faire un croquis à partir du réel ou à partir d'une œuvre, rendre compte d'un volume dans le domaine de la vidéo et du numérique : exploiter, créer, monter et transmettre des images

Recettes	Organisation et	La recette de cuisine	Se rendre compte de la complexité d'une recette à travers les
	Production Culinaire		produits, les techniques et les matériels mis en œuvre.
	Service et Commercialisation	Les mises en place	<ul> <li>Mise en place menu fixé, banquet,</li> </ul>
	Gommer diansation	Mise en oeuvre du service	<ul> <li>Assurer les contrôles et vérifications préalables au service</li> <li>Assurer le débarrassage, les échanges de couverts et le service de table simple</li> </ul>
		La commande des clients	Rédiger ou saisir un bon de commande de mets
		La réalisation de la commande < <suite>&gt;</suite>	<ul> <li>Annoncer et réclamer les commandes</li> <li>Transporter la suite de façon rationnelle, service</li> <li>Assurer, ou participer au service</li> </ul>
	Sciences Appliquées	Organisation moléculaire de la matière vivante : les biomolécules	<ul> <li>Classification et définition</li> <li>Rôles en biologie humaine</li> <li>Apports recommandés (ouverture sur carence/ excès)</li> <li>Origine alimentaire</li> <li>Localisation dans l'organisme humain</li> </ul>
	Histoire Géographie	Nourrir les hommes (les activités agricoles et les grands espaces de production agricole)	<ul> <li>Origine des produits (systèmes d'agriculture et d'élevage)</li> <li>Localisation sur une carte/description des cartes</li> <li>Se documenter/mettre en relation les éléments analysés de différents types de documents : étude d'un terroir</li> </ul>
	Arts Plastiques	Ensemble commun obligatoire : question de "l'œuvre et l'image" l'œuvre élaborée et perçue comme image au sens propre et comme métaphore. Fonction et statut des œuvres et des images, de leur perception et de leur interprétation.  Ensemble libre : démarche d'ouverture à l'environnement pédagogique et culturel	<ul> <li>percevoir et de produire en les qualifiant différents types d'écarts entre forme naturelle et forme artistique;</li> <li>prendre la mesure de l'évolution de sa démarche, du projet initial à la réalisation finale.</li> <li>présenter la composition ou la structure matérielle d'une œuvre et d'identifier ses constituants plastiques</li> <li>explorer les ressources graphiques, spatiales et temporelles offertes par l'utilisation des nouvelles technologies de l'information, de la communication et de la création</li> <li>conduire différents types de recherche documentaire</li> <li>maî triser les différentes étapes d'une production personnelle et d'en rendre compte.</li> </ul>

Produits de la mer	Organisation et Production Culinaire	La filière produits de la mer, rivières, lacs.	Reconnaî tre les produits, leurs différentes formes de présentation et de commercialisation.
	Service et Commercialisation	Les mises en place Mise en oeuvre du service	<ul> <li>Mise en place menu fixé, banquet,</li> <li>Assurer les contrôles et vérifications préalables au service</li> <li>Assurer le débarrassage, les échanges de couverts et le service de table simple</li> </ul>
		La commande des clients  La réalisation de la commande < <suite>&gt;</suite>	<ul> <li>Rédiger ou saisir un bon de commande de mets</li> <li>Annoncer et réclamer les commandes</li> <li>Transporter la suite de façon rationnelle, service</li> <li>Assurer, ou participer au service</li> </ul>
	Sciences Appliquées	Organisation moléculaire de la matière vivante : - Protides - Vitamines - Minéraux	<ul> <li>Classification et définition</li> <li>Rôles en biologie humaine</li> <li>Apports recommandés (ouverture sur carence/ excès)</li> <li>Origine alimentaire</li> <li>Localisation dans l' organisme humain</li> </ul>
	Histoire Géographie	Nourrir les hommes (les activités agricoles et les grands espaces de production agricole)	<ul> <li>Origine des produits (systèmes d'agriculture et d'élevage)</li> <li>Localisation sur une carte/description des cartes</li> <li>Se documenter/mettre en relation les éléments analysés de différents types de documents : étude d'une zone de pêche</li> </ul>
	Arts Plastiques	Ensemble commun obligatoire : question de "I' œuvre et l'image" sous l'angle de la matérialité, du rapport au réel, des intentions et de la visée artistique des créateurs. Fonction et statut des œuvres et des images, de leur perception et de leur interprétation.  Ensemble libre : démarche d'ouverture à l'environnement pédagogique et culturel entrer en relation avec les autres domaines artistiques et les autres disciplines enseignées au lycée . approches croisées.	<ul> <li>concevoir, projeter, réaliser en deux dimensions et en volume;</li> <li>s'engager dans une démarche personnelle;</li> <li>choisir ses propres moyens d'expression en fonction d'un projet relatif à la création d'images, ou à leur association, ou à leur montage</li> <li>comprendre et utiliser dans la pratique ce qui relève de la matérialité de l'image: médium, geste, outil</li> <li>percevoir et produire en les qualifiant différents types d'écarts entre forme naturelle et forme artistique</li> <li>prendre la mesure de l'évolution de sa démarche, du projet initial à la réalisation finale.</li> <li>mettre en relation savoir-faire et connaissances dans l'élaboration de ses projets</li> </ul>

Les produits laitiers	Organisation et Production Culinaire	Filière des produits laitiers	<ul> <li>connaî tre les produits.</li> <li>Interpréter les étiquettes</li> <li>Enoncer les principales utilisations en cuisine et pâtisserie</li> </ul>
	Service et Commercialisation	Mise en oeuvre du service	<ul> <li>Assurer les contrôles et vérifications préalables au service</li> <li>Assurer le débarrassage, les échanges de couverts et le service de table simple</li> </ul>
		La commande des clients	<ul> <li>Rédiger ou saisir un bon de commande de mets</li> </ul>
		La réalisation de la commande < <suite>&gt;</suite>	<ul> <li>Annoncer et réclamer les commandes</li> <li>Transporter la suite de façon rationnelle, service</li> <li>Assurer, ou participer au service</li> </ul>
		Les fromages	<ul> <li>Identification, présentation et service des principaux fromages français</li> </ul>
	Sciences Appliquées	Micro-organismes et milieu è approche sur les toxi-infection alimentaires : les salmonelles	<ul> <li>Citer des exemples de flore microbienne</li> <li>Définir la symbiose, le parasitisme et le saprophytisme</li> <li>Dégager la notion de porteur sain</li> <li>Définir le pouvoir pathogène et ses modalités : toxinogénèse et virulence</li> <li>Définir deux types de toxines et citer des exemples en microbiologie alimentaire</li> <li>Expliquer les modes de contamination des aliments et indiquer les mesures à prendre pour éviter la contamination</li> </ul>
	Histoire Géographie	Nourrir les hommes (les activités agricoles et les grands espaces de production agricole)	<ul> <li>Origine des produits : système d'élevage (la filière agroalimentaire du lait)</li> <li>Se documenter/mettre en relation les éléments analysés de différents types de documents : étude de la filière, de l'exploitation à la commercialisation du produit</li> </ul>
	Arts Plastiques	Ensemble commun obligatoire : question de "l'œuvre et l'image" sous l'angle de la matérialité, du rapport au réel, des intentions artistiques.  Ensemble libre : démarche d'ouverture à l'environnement pédagogique et culturel	<ul> <li>concevoir, projeter, réaliser en deux dimensions et en volume</li> <li>s'engager dans une démarche personnelle;</li> <li>choisir ses propres moyens d'expression en fonction d'un projet</li> <li>percevoir et produire en les qualifiant différents types d'écarts entre forme naturelle et forme artistique</li> <li>numérique : exploiter, créer, monter et transmettre des images</li> </ul>