



CENTRE DE RESSOURCES NATIONALES

Hôtellerie Restauration



BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

SÉRIE HÔTELLERIE

HORAIRES/OBJECTIFS/PROGRAMMES/INSTRUCTIONS

Attention : ce document n'intègre pas les dispositions du
BOEN N°31 du 7 septembre 2000. Cliquer sur le lien ci-dessous:

[NOTE DE SERVICE N°2000-126 DU 31/8/2000](#)



Document édité par le CRNHR : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr>

**MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INSERTION PROFESSIONNELLE**

Direction des lycées et collèges

**BACCALAURÉAT
TECHNOLOGIQUE
SÉRIE
HÔTELLERIE**

1^{re} édition 1995

SOMMAIRE

Pages

EXAMEN	5
Création du diplôme de Baccalauréat technologique.....	7
Règlement général du baccalauréat technologique (Conditions de délivrance - organisation de l'examen)	8
Épreuves anticipées du baccalauréat technologique	13
Épreuves anticipées de français	15
Création du baccalauréat technologique Hôtellerie	17
Règlement d'examen du baccalauréat technologique Hôtellerie (Liste des épreuves, leur forme, durée et coefficient)	18
Définition des épreuves	22
• Français	22
• Philosophie	27
• Langues vivantes (A et B)	28
• Environnement du tourisme	29
• Gestion hôtelière et Mathématiques	30
• Sciences appliquées et Technologies	34
• Techniques professionnelles	35
• Éducation physique et sportive	36
• Langue vivante III (option)	40
• Pratique artistique et Histoire des arts dans les domaines: arts plastiques, cinéma et audiovisuel, musique, théâtre (option)	40
• Éducation physique et sportive (option)	48

ENSEIGNEMENT

Horaires.....	52
Partie 1: Présentation du baccalauréat technologique Hôtellerie.....	55
Partie 2: Enseignements obligatoires	57
Programme :	
• Français	58
• Philosophie	82
• Histoire-Géographie	85
• Histoire-Géographie touristique	87
• Langues vivantes (A et B)	89
• Mathématiques	91
• Économie et droit	110
• Économie générale et touristique – Droit	112
• Gestion hôtelière	117
• Sciences appliquées	122
• Technologie et méthodes culinaires	132
• Service et commercialisation	138
• Techniques d'accueil, d'hébergement et communication professionnelle	149
Partie 3: Enseignements facultatifs	158
• Langue vivante III	158
• Français	158
• Éducation physique et sportive	158
• Pratiques artistiques et Histoire des arts	159
• Technologies de l'information et de la communication	159
Partie 4: Hygiène, sécurité et prévention des accidents du travail	160

Examen

CRÉATION DU DIPLÔME DE BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

Décret n° 86-378 du 7 mars 1986

(BO n° 12 du 27 mars 1986)

Article premier. — Le baccalauréat technologique est un diplôme national qui sanctionne une formation technologique du second degré.

La possession du baccalauréat technologique confère le grade de bachelier. Elle atteste que ses titulaires sont aptes à exercer une activité de technicien.

Art. 2. — L'appellation de baccalauréat technologique se substitue à l'appellation de baccalauréat de technicien dans les textes réglementaires relatifs à ce diplôme.

Art. 3. — Les conditions de délivrance du baccalauréat technologique sont fixées par décret.

RÈGLEMENT GÉNÉRAL
DU BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
(Conditions de délivrance - Organisation de l'examen)
Décret n° 90-822 du 10 septembre 1990

(BO n° 35 du 27 septembre 1990)

TITRE I
Conditions de délivrance

Article premier. — Le baccalauréat technologique est délivré au vu d'un examen qui sanctionne la formation dispensée dans les classes de première et terminales préparant à ce diplôme.

Art. 2. — Les différentes séries et sections du baccalauréat technologique sont définies par arrêté du ministre chargé de l'Éducation nationale.
Cet arrêté fixe pour chaque série et section, ainsi que pour les options éventuelles qui s'y rattachent, la liste, la nature, la durée et le coefficient des épreuves dans le cadre des dispositions du présent décret.

Art. 3. — L'examen comporte deux groupes d'épreuves.
Le premier groupe comprend au maximum 8 épreuves obligatoires et éventuellement une épreuve facultative. La liste des disciplines pouvant faire l'objet d'une épreuve facultative est fixée par l'arrêté visé à l'article 2.

Le premier groupe d'épreuves peut donner lieu à admission définitive.

Les épreuves du second groupe portent au choix du candidat, manifesté à l'issue des résultats du premier groupe, et en tant qu'épreuves de contrôlé, sur deux disciplines ayant fait l'objet d'épreuves du premier groupe et figurant dans la liste établie pour chaque série ou section dans son règlement d'examen annexé à l'arrêté visé à l'article 2.

Art. 4. — Certaines épreuves dont la liste est fixée par arrêté du ministre chargé de l'Éducation nationale peuvent être subies par anticipation un an avant les autres épreuves. Elles portent sur les programmes des classes de première. Les résultats obtenus à ces épreuves sont pris en compte l'année suivante avec les résultats du premier groupe d'épreuves dont elles font partie intégrante.

Un arrêté ministériel fixe les conditions dans lesquelles il peut être dérogé aux dispositions ci-dessus.

Art. 5. — Les candidats qui ne peuvent subir l'épreuve d'éducation physique et sportive pour une raison de santé sont dispensés de cette épreuve à condition de produire un certificat délivré par un médecin concourant à l'exercice des tâches médico-scolaires.

Les candidats reconnus handicapés physiques et déclarés aptes à subir l'épreuve d'éducation physique et sportive conformément aux dispositions du décret n° 77-554 du 27 mai 1977 relatif au contrôle médical des activités physiques et sportives peuvent demander à participer à une épreuve d'édu-

cation physique et sportive aménagée selon des modalités précisées par arrêté (*).

Art. 6. - Les candidats déjà titulaires d'une autre série du baccalauréat peuvent être dispensés de subir certaines épreuves dans des conditions fixées par arrêté du ministre chargé de l'Éducation nationale.

Art. 7. — La valeur de chacune des épreuves est exprimée par une note variant de 0 à 20 en points entiers. L'absence à une épreuve obligatoire est sanctionnée par la note 0.

La note de chaque épreuve obligatoire est multipliée par le coefficient fixé par l'arrêté prévu à l'article 2.

A l'issue des épreuves du premier groupe les candidats ayant obtenu une note moyenne égale ou supérieure à 10 pour l'ensemble des épreuves sont déclarés définitivement admis par le jury.

Les candidats qui ont obtenu une note moyenne égale ou supérieure à 8 sont autorisés à subir les épreuves de contrôle du second groupe.

Pour chacune des deux disciplines faisant l'objet des épreuves de contrôle du second groupe est retenue la meilleure des deux notes obtenues à l'épreuve du premier groupe ou à celle du second groupe.

A l'issue des épreuves du second groupe sont déclarés admis les candidats ayant obtenu une note moyenne égale ou supérieure à 10 pour l'ensemble des deux groupes d'épreuves.

En ce qui concerne l'épreuve d'éducation physique et sportive la note résulte, pour les élèves des classes Terminales des lycées d'enseignement publics et des lycées d'enseignement privés sous contrat, du contrôle en cours de formation prévu par l'article 11 de la loi du 11 juillet 1975 susvisée. Pour les autres candidats, la note résulte d'un examen terminal.

En ce qui concerne l'épreuve facultative ne sont retenus que les points excédant 10. Ces points entrent en ligne de compte pour l'admission à l'issue du premier ou du deuxième groupe d'épreuves ou pour l'attribution d'une mention à l'issue du premier groupe d'épreuves.

Art. 8. — Les épreuves écrites sont corrigées sous le couvert de l'anonymat. Les noms des candidats sont portés à la connaissance du jury au moment de la délibération.

Les membres du jury ne peuvent pas examiner leurs élèves de l'année en cours.

Art. 9. — Les éléments d'appréciation dont dispose le jury sont :

- a) les notes obtenues par le candidat aux épreuves prévues par l'article 3;
- b) un livret scolaire qui peut être produit par le candidat et qui est constitué dans les conditions déterminées par arrêté du ministre chargé de l'Éducation nationale.

(*) Le deuxième alinéa de l'article 5 est abrogé.

En ce qui concerne les candidats reconnus handicapés physiques qui souhaitent participer à l'épreuve d'éducation physique et sportive, se reporter notamment aux dispositions suivantes :

— décret n° 92-109 du 30 janvier 1992 concernant les conditions de dispense de l'épreuve d'éducation physique et sportive (BO n°11 du 12 mars 1992) ;

— arrêté du 24 mars 1993 relatif aux épreuves d'EPS aux baccalauréats, BT, BEP et CAP (BO n°24 du 8 juillet 1993 et n°26 du 22 juillet 1993) ;

— circulaire n°94-137 du 30 mars 1994 (BO n°15 du 14 avril 1994).

Aucun candidat ayant fourni un livret scolaire ne peut être ajourné sans que le jury ait examiné ce livret. La mention de cet examen est portée au livret scolaire sous la signature du président du jury.

Art. 10. — Les diplômes délivrés aux candidats admis à l'issue du premier groupe d'épreuves portent les mentions:

- Assez bien, quand le candidat a obtenu une note moyenne au moins égale à 12 et inférieure à 14 ;
- Bien, quand le candidat a obtenu une note moyenne au moins égale à 14 et inférieure à 16 ;
- Très bien, quand le candidat a obtenu une note moyenne au moins égale à 16.

Art. 11. — Les candidats reçoivent, s'ils ont obtenu pour l'ensemble des épreuves une note moyenne au moins égale à 8, un certificat de fin d'études technologiques secondaires. Ce certificat leur est délivré par le recteur de l'académie dans laquelle a été subi l'examen suivant des modalités fixées par arrêté du ministre chargé de l'Éducation nationale.

Les candidats qui ont échoué à l'examen peuvent conserver sur leur demande, dans la limite des cinq sessions suivant la première session à laquelle ils se sont présentés, le bénéfice des notes égales ou supérieures à 10 obtenues aux épreuves du premier groupe. Ils ne subissent alors que les autres épreuves. A chaque session le calcul de la moyenne pour l'admission s'effectue sur la base des notes conservées et des notes obtenues aux épreuves nouvellement subies.

Le renoncement à ce bénéfice est définitif et seules les notes obtenues ultérieurement sont prises en compte pour l'attribution du diplôme.

Le ministre chargé de l'Éducation nationale fixe les conditions dans lesquelles les candidats concernés peuvent conserver le bénéfice des dispositions prévues à l'article 11 du décret n°68-1008 du 20 novembre 1968 modifié portant délivrance du titre de bachelier technicien.

TITRE II

Organisation de l'examen

Art. 12. — Une session d'examen est organisée à la fin de chaque année scolaire aux dates et selon des modalités fixées par le ministre chargé de l'Éducation nationale.

La liste des centres d'examen et les modalités d'inscription sont arrêtées par les recteurs. Des centres d'examen peuvent être ouverts à l'étranger par le ministre chargé de l'Éducation nationale.

Sauf dérogation accordée par le recteur, les candidats doivent se présenter dans le département où ils ont accompli leur dernière année d'études avant l'examen. Ceux qui ne suivent les cours d'aucun établissement se présentent dans le département de leur résidence.

Les candidats qui accomplissent leurs études à l'étranger désignent lors de leur inscription le centre où ils choisissent de se présenter.

Art. 13. — Les candidats ne peuvent s'inscrire qu'à une seule session et série de baccalauréat par an quel que soit le diplôme de baccalauréat postulé.

Art. 14. — Les sujets des épreuves écrites sont choisis par le ministre ou, sur délégation de celui-ci, en tout ou partie par les recteurs.

Art. 15. — Les candidats qui, pour une cause de force majeure dûment constatée, n'ont pu subir les épreuves de la session organisée à la fin de l'année scolaire peuvent, avec l'autorisation du recteur, subir des épreuves de remplacement organisées en septembre sur le même modèle que celles prévues à la session normale. Si l'empêchement est motivé par une raison de santé, ils doivent fournir un certificat délivré par un médecin concourant à l'exercice des tâches médico-scolaires.

Ces dispositions s'appliquent aux épreuves anticipées.

Les mesures prévues ci-dessus sont applicables dans les conditions suivantes aux candidats qui n'ont pu subir la totalité des épreuves auxquelles ils étaient inscrits à la session normale:

- Candidats ayant subi une partie des épreuves anticipées: ils subissent de nouveau toutes ces épreuves, la ou les notes obtenues à la session normale étant annulées ;
- Candidats ayant subi une partie des épreuves du premier groupe: ils subissent à la session de remplacement l'ensemble des épreuves à l'exception des épreuves anticipées ;
- Candidats absents aux épreuves du second groupe qu'ils étaient autorisés à subir: ils subissent seulement les épreuves du second groupe;
- Candidats autorisés par dérogation à subir toutes les épreuves la même année: les règles ci-dessus leur sont applicables.

La session de remplacement ne comporte pas d'épreuves d'éducation physique et sportive ni d'épreuve facultative. Les notes éventuellement obtenues à la session normale, à l'épreuve d'éducation physique et sportive et à l'épreuve facultative sont reportées et prises en compte à la session de remplacement.

Art. 16. — La délivrance du baccalauréat technologique résulte de la délibération du jury.

Les membres du jury sont nommés par le recteur.

Le jury est présidé par un enseignant-chercheur de l'enseignement supérieur.

Le président du jury peut être assisté ou suppléé par des présidents adjoints choisis par le recteur parmi les professeurs agrégés et assimilés ou, à défaut, parmi les professeurs certifiés et assimilés.

Le jury est composé :

- de professeurs appartenant à l'enseignement public et sauf impossibilité, au moins un professeur appartenant à un établissement d'enseignement privé ;
- pour un tiers du nombre total des membres de représentants de la profession intéressée par le diplôme, employeurs et salariés.

Si cette proportion n'est pas atteinte, en raison de l'absence d'un ou plusieurs membres le jury pourra néanmoins délibérer valablement.

Dans les centres ouverts dans les territoires d'outre-mer et à l'étranger, les jurys sont constitués selon les mêmes modalités ; toutefois, à défaut d'un président membre de l'enseignement supérieur, un inspecteur d'académie ou, un professeur agrégé de l'enseignement du second degré peut être désigné.

Art. 17. — Le jury est souverain.

Aucun recours n'est recevable contre les décisions qu'il a prises conformément aux textes réglementaires.

Art. 18. — Le diplôme du baccalauréat technologique est délivré par le recteur.

Quelles que soient la série, la section et éventuellement la mention portées sur le diplôme, le grade de bachelier confère les mêmes droits.

TITRE III

Dispositions exécutoires

Art. 19. — Les dispositions du présent décret entrent en application aux dates précisées pour chaque série ou section par arrêté du ministre chargé de l'Éducation nationale.

Art. 20. — Le présent décret annule et remplace, à mesure de son entrée en application, le décret n°68-1008 du 20 novembre 1968 modifié portant délivrance du titre de bachelier technicien.

Art. 21. — A compter de la session 1991 les dispositions des articles 2 et 3 du décret n°68-1008 du 20 novembre 1968 sont abrogées.

Art. 22. — Le ministre d'État, ministre de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports est chargé de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal officiel de la République française et au Bulletin officiel de l'Éducation nationale.

ÉPREUVES ANTICIPÉES DU BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

Arrêté du 15 septembre 1993

(BO spécial n°4 du 23 septembre 1993)

Article premier. — La liste des épreuves anticipées du baccalauréat général et du baccalauréat technologique est fixée comme suit:

- baccalauréat général et baccalauréat technologique: Français dans toutes les séries ;
- baccalauréat technologique: histoire-géographie en séries STI (sciences et technologies industrielles), STL (sciences et technologies de laboratoire) et SMS (sciences médico-sociales).

Art. 2. — Les épreuves anticipées du baccalauréat général et du baccalauréat technologique sont subies, sauf cas prévus au présent arrêté, au plus tard un an avant la fin de la session d'examen où se déroulent les autres épreuves. Les notes obtenues sont prises en compte, l'année suivante, au titre de la session du baccalauréat dont les épreuves anticipées font partie intégrante.

Les élèves redoublant la classe de première doivent de nouveau subir les épreuves anticipées, les notes obtenues se substituent à celles de l'année précédente.

Dans les conditions définies par arrêté du ministre de l'Éducation nationale, les candidats pourront présenter une nouvelle fois les épreuves de français l'année suivant celle où ils auront subi les épreuves anticipées de cette discipline. La note prise en compte à l'examen sera la dernière obtenue.

Art. 3. — Sous réserve de n'avoir pas subi les épreuves anticipées l'année précédente, sont autorisés à subir à la même session du baccalauréat toutes les épreuves, y compris les épreuves anticipées:

Les candidats au moins âgés de vingt-deux ans au 31 décembre de l'année de l'examen.

Les candidats n'ayant pas atteint cette limite d'âge mais qui se trouvent dans l'une des situations suivantes:

- les candidats ayant un enfant à charge au moment de l'inscription;
- les candidats qui sont appelés sous les drapeaux ou qui ont accompli leur temps de service légal ;
- les candidats de retour en formation initiale;
- les candidats régulièrement inscrits aux épreuves anticipées qui n'auraient pu subir ces épreuves ou ne les auraient que partiellement subies à la session normale et à la session de remplacement pour raison de force majeure dûment justifiée lors de ces sessions ;
- les candidats résidant temporairement à l'étranger au niveau de la classe de première;

— les candidats résidant de façon permanente à l'étranger dans un pays où il n'y a pas de centre d'examen ou un centre d'examen trop éloigné de leur résidence. Toutefois, les candidats qui résident dans un pays étranger dont le baccalauréat est reconnu valable de plein droit ou homologué ne peuvent bénéficier de cette disposition que s'ils n'ont pas subi les épreuves définies à l'article premier du présent arrêté susceptibles d'être prises en compte pour l'obtention du baccalauréat français;

— les candidats ayant échoué au baccalauréat général ou au baccalauréat technologique et se présentant de nouveau ;

— les candidats qui ont subi les épreuves anticipées du baccalauréat général ou du baccalauréat technologique, qui ne se sont pas inscrits au baccalauréat l'année suivante;

- les candidats déjà titulaires d'un baccalauréat général, d'un baccalauréat technologique, d'un baccalauréat professionnel, d'un brevet de technicien, d'un brevet de technicien agricole;

— les candidats titulaires d'un diplôme étranger sanctionnant des études d'un niveau et d'une durée comparables à ceux des études secondaires françaises.

Art. 4. — Les candidats au baccalauréat peuvent demander à conserver pour la session qui suit immédiatement leur succès ou leur échec les notes obtenues aux épreuves anticipées définies à l'article 1 du présent arrêté.

Les candidats régulièrement inscrits au baccalauréat, mais qui n'auraient pu subir aucune des épreuves à la session normale et à la session de remplacement pour une raison de force majeure dûment constatée conservent pour la session suivante les notes des épreuves anticipées.

Les candidats résidant temporairement à l'étranger après avoir subi les épreuves anticipées conservent les notes obtenues à ces épreuves pour l'une des deux sessions qui suivent.

Art. 5. — Outre les dispositions prévues à l'article 4 du présent arrêté, les candidats visés -au 2e alinéa de l'article 11 du décret n° 93-1092 du 15 septembre 1993 portant règlement général du baccalauréat général et du décret n° 93-1093 du 15 septembre 1993 portant règlement général du baccalauréat technologique peuvent conserver sur leur demande les notes obtenues aux épreuves anticipées dans la limite des cinq sessions qui suivent la première session du baccalauréat à laquelle ils se sont présentés.

Art. 6. — Les candidats ayant subi par anticipation les épreuves de français d'un baccalauréat technologique conservent les notes qu'ils y ont obtenues s'ils se présentent l'année suivante au baccalauréat général. De même, les candidats ayant subi par anticipation les épreuves de français d'un baccalauréat général conservent les notes qu'ils y ont obtenues s'ils se présentent l'année suivante au baccalauréat technologique.

Art. 7. — Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la session 1995 du baccalauréat et prennent effet pour les épreuves anticipées de cette session.

L'arrêté du 10 juillet 1991 relatif aux épreuves anticipées de français du baccalauréat de l'enseignement du second degré et du baccalauréat technologique ainsi que l'arrêté du 24 mars 1993 relatif aux épreuves anticipées du baccalauréat général et du baccalauréat technologique sont abrogés lors de l'entrée en vigueur du présent arrêté.

ÉPREUVES ANTICIPÉES DE FRANÇAIS

Note de service n° 94-176 du 7 juin 1994

(BO n°24 du 16 juin 1994)

Je vous prie de bien vouloir veiller à l'application et à la diffusion des instructions qui précisent les modalités d'organisation des épreuves anticipées de français du baccalauréat général et technologique.

Je vous demande d'assurer l'information des chefs d'établissements, des professeurs de français des lycées, et de l'ensemble des personnels appelés par leurs fonctions à informer les candidats à l'examen du baccalauréat.

Les arrêtés du 15 septembre 1993 relatifs aux épreuves anticipées du baccalauréat général et technologique et du 17 mars 1994 relatifs aux épreuves du baccalauréat général et technologique à compter de la session 1995 de l'examen, prévoient de nouvelles dispositions qui, pour les épreuves anticipées de français, prennent effet dès cette année.

Toutes les séries de l'enseignement général et technologique, y compris celles préparant un baccalauréat technologique arts appliqués (F12), musique (F11, F11') ou hôtellerie, sont concernées. Le dispositif est le suivant :

Je vous rappelle que deux épreuves (écrite et orale) obligatoires sont organisées à la fin de l'année de première (juin). Comme vous le savez les notes obtenues sont prises en compte à l'examen dans le premier groupe d'épreuves.

En application de l'article 6 des arrêtés du 17 mars 1994 modifiant et complétant l'arrêté du 15 septembre 1993 relatif aux épreuves des baccalauréats général et technologique à compter de la session 1995, il est institué une nouvelle épreuve écrite de français organisée au début de l'année scolaire terminale.

Cette disposition nouvelle a pour objet de donner à l'expression écrite de la langue française la place qui lui revient dans cet examen et de permettre aux candidats qui estiment avoir obtenu une note inférieure à leur niveau lors de l'épreuve anticipée de français en fin de première, ou lors de la session de remplacement de septembre, de subir une nouvelle épreuve écrite.

Il y a lieu de préciser aux candidats que l'écrit organisé dans le courant du premier trimestre de l'année terminale est bien une nouvelle épreuve dont la note annule celle précédemment obtenue qu'elle lui soit ou non supérieure. Cette nouvelle note est retenue dès le premier groupe d'épreuves de l'examen.

En application de l'article 7 des décrets n° 93-1092 et n° 93-1093 portant règlement général des baccalauréats général et technologique, l'inscription à cette épreuve implique, comme pour l'ensemble des épreuves du baccalauréat, l'obligation de se présenter. L'absence non justifiée est sanctionnée par la note 0.

Une information claire des candidats devra donc être assurée à l'appui de la convocation pour les épreuves obligatoires ou du relevé de notes communiqué à l'issue de la session de juin ou le cas échéant de septembre.

Par ailleurs et conformément aux articles 7 des arrêtés du 17 mars 1994 l'épreuve orale de français peut faire l'objet d'une épreuve orale de contrôle en fin de classe terminale. C'est alors la meilleure note qui est prise en compte par le jury.

Pour ce qui concerne les candidats redoublants de terminale, ils peuvent, en application de l'article 4 de l'arrêté du 15 septembre 1993 concernant les épreuves anticipées des baccalauréat général et technologique, soit subir à nouveau les épreuves écrite et orale, soit demander à conserver les notes obtenues aux épreuves anticipées, c'est-à-dire, en ce qui concerne l'épreuve écrite, la note obtenue en juin ou en septembre ou lors de l'épreuve de substitution.

Il y'a lieu de préciser enfin que la possibilité de repasser l'épreuve écrite de français au début de l'année de terminale ne concerne que les candidats qui subissent cette épreuve en fin de première.

Les candidats au baccalauréat qui, en application de l'article 3 de l'arrêté du 15 septembre 1993 relatif aux épreuves anticipées des baccalauréats général et technologique, bénéficient à compter de juin 1995 d'une dérogation pour subir à la même session du baccalauréat toutes les épreuves, y compris les épreuves anticipées de français, ne peuvent bénéficier de ce dispositif.

Dans les centres d'examen situés à l'étranger et dans les territoires d'outre-mer, elle se déroulera en fin de terminale aux dates fixées pour l'épreuve écrite de français.

CRÉATION DU BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Arrêté du 14 février 1992

(extraits)

(BO n°13 du 26 mars 1992)

Article premier. — Il est créé un baccalauréat technologique Hôtellerie.

Art. 7. — La première session d'examen en vue de la délivrance du baccalauréat technologique Hôtellerie aura lieu en 1994.

L'arrêté du 10 septembre 1990 modifié, susvisé qui fixe le règlement d'examen des baccalauréats technologiques sera complété afin de fixer la liste, la nature, la durée et le coefficient des épreuves de l'examen pour la délivrance du baccalauréat technologique Hôtellerie.

La dernière session normale de l'examen en vue de la délivrance du brevet de technicien dans la spécialité « Hôtellerie, mentions: A. Cuisine, B. Restaurant, C. Hébergement », aura lieu en 1993.

A l'intention des candidats scolaires ajournés à la dernière session normale de l'examen en vue de la délivrance du brevet de technicien dans la spécialité Hôtellerie, des dispositions seront prises pour leur permettre de bénéficier d'une nouvelle préparation au brevet de technicien de la spécialité considérée, selon des modalités fixées par les recteurs.

En 1994, une session d'examen en vue de la délivrance du brevet de technicien dans la spécialité « Hôtellerie, mentions: A. Cuisine, B. Restaurant, C. Hébergement », sera organisée au titre de rattrapage pour les candidats ajournés à l'issue de sessions antérieures de ce même examen.

Art. 8. — Le présent arrêté, au fur et à mesure de son entrée en vigueur aux dates d'application fixées ci-dessus aux articles 6 et 7, abroge toutes dispositions qui lui sont contraires.

RÈGLEMENT D'EXAMEN DU BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE (Liste des épreuves, leur forme, durée et coefficient)

Arrêté du 10 septembre 1990

(BO n° 35 du 27 septembre 1990)

modifié par arrêté du 17 septembre 1991

(BO n° 37 du 24 octobre 1991)

Article premier. — Le baccalauréat technologique est délivré aux candidats qui subissent avec succès les épreuves d'un examen défini par le décret n° 90-822 du 10 septembre 1990 et par le présent arrêté et ses annexes.

Art. 2. — Des annexes au présent arrêté fixent la liste, la nature, la durée et le coefficient des épreuves de l'examen pour chaque série et section du baccalauréat technologique.

Art. 3. — En ce qui concerne les épreuves de contrôle, les candidats font connaître au vu des notes obtenues aux épreuves du premier groupe les disciplines sur lesquelles ils désirent être interrogés. La liste de ces disciplines figure aux annexes du présent arrêté.

Art. 4. — Les candidats ont à choisir pour l'épreuve obligatoire de langue vivante entre les langues vivantes énumérées ci-après: allemand, anglais, arabe littéral, chinois, danois, espagnol, grec moderne, hébreu moderne, italien, japonais, néerlandais, polonais, portugais et russe.

Un arrêté ministériel détermine les académies où peuvent être subies les épreuves d'arabe littéral, chinois, danois, grec moderne, hébreu moderne, japonais, néerlandais, polonais, portugais et russe.

Art. 5. (modifié). — Peuvent faire l'objet d'une interrogation facultative les langues énumérées ci-après: allemand, amharique, anglais, arabe dialectal, arabe littéral, arménien, berbère, bulgare, cambodgien, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, hongrois, islandais, italien, japonais, laotien, malgache, néerlandais, norvégien, persan, polonais, portugais, roumain, russe, serbo-croate, suédois, tchèque, turc, vietnamien, langues régionales d'Alsace, basque, breton, catalan, corse, gallo, mosellan, occitan, tahitien, tamoul.

L'interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent.

Art. 6. — Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session 1991.

Arrêté du 8 décembre 1992
(BO n°6 du 11 février 1993)
 modifié par arrêté du 6 janvier 1995
(BO n°5 du 2 février 1995)
 et par arrêté du 17 février 1995
(BO n° 11 du 16 mars 1995)

Article premier. — Les annexes de l'arrêté du 10 septembre 1990 susvisé sont complétées par l'annexe du présent arrêté qui fixe la liste, la nature, la durée et le coefficient des épreuves de l'examen pour la délivrance du baccalauréat technologique, série Hôtellerie.

Art. 2. — Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session 1994.

ANNEXE

Premier groupe d'épreuves	Forme	Durée	Coef.
1. Français (Épreuves anticipées)	écrite	4 h	2
	orale	20 mn	1
2. Philosophie	écrite	4 h	2
3. Langues vivantes (A + B) (*)	orale	30 mn	4
4. Environnement du tourisme	écrite	3 h	4
5. Gestion hôtelière et mathématiques	écrite	4 h 30 mn	7
6. Sciences appliquées et technologies	écrite	3 h	4
7. Techniques professionnelles	pratique et orale	8 h	8
8. Éducation physique et sportive CCF (**)			1
			33

(¹) L'une des deux langues vivantes doit être obligatoirement l'anglais.

(**) CCF = Contrôle en cours de formation pour les candidats des établissements publics et privés sous contrat. Pour les autres candidats: épreuve ponctuelle.

Épreuves orales de contrôle du second groupe	Durée (*)	Coef.
Les candidats peuvent choisir comme épreuves de contrôle, 2 épreuves prises dans la liste définie ci-après :		
— Français	20 min	1
— Philosophie	20 min	2
— Environnement du tourisme	30 min	4
— Gestion hôtelière et mathématiques	40 min	7
— Sciences appliquées et technologies	20 min	4

(*) Pour les épreuves orales, la durée de préparation sera égale à la durée de l'épreuve.

Épreuve facultative	Durée
Une épreuve au choix du candidat parmi les quatre matières suivantes :	
3e langue vivante	20 min
ou	
Éducation physique et sportive	CCF
ou	
Technologies de l'information et de la communication (*)	
ou	
Pratique artistique et histoire des arts (arts plastiques ou cinéma et audiovisuel ou musique ou théâtre) (**)	30 min

Avertissement :

Les épreuves de « Technologies de l'information et de la communication » et de « Pratique artistique et Histoire des arts » seront organisées uniquement pour les sessions 1996 et 1997. Une nouvelle épreuve artistique à compter de la session 1998 sera définie prochainement.

Dès la session 1996 il sera possible de présenter une langue régionale au titre de l'épreuve facultative de 3e langue vivante.

COEFFICIENT DE L'ÉPREUVE ORALE DE FRANÇAIS DU SECOND GROUPE DU BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Arrêté du 6 janvier 1995

(BO n°5 du 2 février 1995)

Article premier. — L'article 6 de l'arrêté du 17 mars 1994 est applicable aux candidats de la série technologique hôtellerie. Au second groupe d'épreuves, l'épreuve de contrôle ne porte que sur l'épreuve orale de français du premier groupe.

Article 2. — L'annexe de l'arrêté du 8 décembre 1992, complétant l'arrêté du 10 septembre 1990, qui porte règlement d'examen du baccalauréat technologique hôtellerie est modifié comme suit pour ce qui concerne l'épreuve de français : épreuve orale de français du second groupe: coefficient 1.

Article 3. — Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la session 1995 du baccalauréat technologique et prennent effet pour les épreuves anticipées de cette session d'examen.

Extrait de l'arrêté du 17 mars 1994 - Article 6

(BO n° 16 du 21 avril 1994)

Art. 6. — En application de l'article 2 de l'arrêté du 15 septembre 1993 relatif aux épreuves anticipées du baccalauréat général et du baccalauréat technologique, les candidats ayant subi les épreuves anticipées de français en fin de première peuvent subir une nouvelle épreuve écrite de français, organisée avant le 31 décembre de la même année civile, en France métropolitaine et dans les départements d'outre-mer et à des dates fixées par le ministre de l'Éducation nationale pour les centres d'examens situés à l'étranger et dans les territoires d'outre-mer.

Cette nouvelle épreuve ne relève pas du second groupe d'épreuves: la note obtenue se substitue à la première note obtenue à l'épreuve écrite subie dans le cadre des épreuves anticipées de français, qu'elle lui soit supérieure ou inférieure; elle est prise en compte dès le premier groupe d'épreuves.

DÉFINITION DU CONTENU DES ÉPREUVES D'EXAMEN DU BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

(Note de service n° 92-364 du 8 décembre 1992)

(BO n°6 du 11 février 1993)

modifiée par note de service n° 94-209 du 19 juillet 1994

(BO spécial n° 10 du 28 juillet 1994)

1. FRANÇAIS

I. Épreuve du premier groupe, anticipée ou subie, par dérogation, en même temps que les autres épreuves:

Note de service n° 94-209 du 19 juillet 1994

Les instructions suivantes sont applicables à partir de l'année scolaire 1995-1996. Elles concernent à la fois les candidats qui, en fin de classe de Première, subissent les épreuves anticipées de français au titre de la session 1997 et les candidats qui, à titre dérogatoire, subissent ces épreuves en même temps que les autres épreuves terminales du baccalauréat au titre de la session 1996.

La nouvelle définition des épreuves anticipées de français s'inscrit dans le prolongement des instructions officielles concernant les classes de Seconde et de Première, qui restent en vigueur. Elle appelle toutefois les précisions suivantes.

1. L'organisation de l'année scolaire

Le programme de travail d'une année s'organise à partir de séquences d'enseignement qui combinent diverses activités autour d'objectifs communs. Ces objectifs sont autant d'étapes par rapport aux objectifs généraux rappelés par les instructions officielles: la pratique raisonnée de la langue, la formation d'une culture, l'acquisition de méthodes de pensée et de travail.

Ces séquences prennent appui sur l'étude d'œuvres intégrales et de groupements de textes. Les unes et les autres doivent être en nombre suffisant pour que, sur l'ensemble d'une année, les élèves aient étudié un programme à la fois riche et équilibré, présentant les différents genres et les différentes périodes de l'histoire littéraire.

Il importe donc que l'étude d'une œuvre intégrale ou d'un groupement de textes soit menée assez rapidement pour permettre cette diversité. On peut s'inspirer à ce sujet de quelques principes simples: la lecture méthodique d'un texte ne doit pas dépasser le cadre d'une séance ; l'étude d'une œuvre intégrale ne consistant pas à étudier intégralement et exhaustivement l'œuvre, on s'attache à ne pas la prolonger au delà d'une dizaine d'heures.

2. L'organisation de l'enseignement du français au lycée

Prenant appui sur les acquis du collège, l'année de Seconde est une année de propédeutique à l'enseignement littéraire au lycée. Dans le cadre des objectifs définis par les instructions officielles, elle vise à donner à l'élève la maîtrise des outils linguistiques et des méthodes de travail nécessaires, à lui présenter une vision équilibrée des différents types de textes et des principaux genres, ainsi qu'une perspective d'ensemble sur la littérature, du Moyen Age à l'époque contemporaine.

La classe de Première se situe dans la continuité de ces apprentissages, tout en assurant plus spécifiquement la préparation aux épreuves anticipées du baccalauréat. Celles-ci visent à évaluer l'ensemble de la formation.

Les sujets sont les mêmes pour l'épreuve écrite anticipée en classe de Première et l'épreuve écrite subie par dérogation en classe Terminale.

Les candidats des séries technologiques traitent des sujets communs.

Épreuves écrites

Durée: 4 heures.

Coefficient: 2.

Épreuves orales (obligatoire et de contrôle)

Durée: 20 minutes.

Temps de préparation: 20 minutes.

Coefficient: 1.

NATURE DES ÉPREUVES

Épreuves écrites:

Trois sujets sont proposés au choix des candidats:

- étude d'un texte argumentatif,
- étude littéraire,
- dissertation sur un sujet littéraire.

Premier sujet

Étude d'un texte argumentatif

L'épreuve s'organise autour d'un texte argumentatif (éventuellement de deux textes), d'une longueur n'excédant pas 800 mots, et avec toute la variété de choix que cette qualification autorise : passage d'un essai ou d'un ouvrage théorique, texte polémique ou pamphlet, article de presse, préface d'un ouvrage littéraire, poème à contenu argumentatif, etc.

On veille, dans le choix du ou des textes proposés, à la qualité de la langue et à la cohérence de la pensée.

Les coupures, que l'on s'efforce autant que possible d'éviter, sont signalées, conformément aux conventions typographiques en usage, par des points de suspension entre des crochets droits [...].

L'épreuve comprend deux parties, notées chacune sur dix points.

1. Trois ou quatre questions précises et progressives, liées à ce type de texte et guidant vers sa compréhension globale. Ces questions peuvent par exemple porter sur le système énonciatif (pronoms personnels, procédés de modalisation, modes de citation...), l'organisation lexicale, la structure logique et rhétorique, le maniement de l'implicite, les buts et modalités de l'argumentation... Les réponses à ces questions doivent être entièrement rédigées.
2. Un travail ou des travaux d'écriture visant, à partir de consignes précises, à évaluer la capacité du candidat d'entrer dans le débat fixé par le ou les textes fournis, d'en peser les choix argumentatifs, de discuter, réfuter, étayer, reformuler, résumer, tout ou partie de l'argumentation ou des argumentations en présence.

Deuxième sujet

Étude littéraire

L'épreuve porte sur un texte relevant des divers genres littéraires (poésie, théâtre, récit, littérature d'idées...). La dimension du texte est d'une vingtaine de lignes ou de vers (sans exclure pourtant le sonnet ou le cas échéant un extrait d'une quarantaine de lignes d'une pièce de théâtre). Le texte ne doit comporter aucune coupure. Il est accompagné de toutes les références et indications indispensables (titre de l'œuvre, date de sa publication, notes éventuelles et, si besoin est, indications sur le contexte précis dans lequel le passage prend sens).

L'épreuve comporte deux parties, la première notée sur 8 points, la seconde sur 12 points.

1. Première partie: *deux ou trois questions d'observation du texte*

Ces questions sont avant tout de l'ordre du repérage et de l'examen méthodique. Elles ont pour fin de guider l'investigation et d'ouvrir des perspectives sur le fonctionnement et l'interprétation du texte, qui seront pris en compte dans la seconde partie de l'épreuve.

Les réponses à ces questions doivent être entièrement rédigées.

2. Deuxième partie: deux ou trois questions d'analyse, d'interprétation ou de commentaire

Cette partie de l'épreuve vise à susciter une réflexion personnelle sur le texte ou sur tel ou tel de ses aspects. Elle appelle la rédaction de développements composés.

Troisième sujet **Dissertation sur un sujet littéraire**

L'épreuve porte sur un programme national organisé autour d'œuvres ou de problématiques littéraires. Ce programme est renouvelable chaque année; il est publié au BOEN.

L'épreuve consiste en une dissertation littéraire prenant appui sur une ou plusieurs des œuvres étudiées dans le cadre du programme. Le sujet porte sur une question que le candidat doit traiter grâce à une connaissance précise qu'il a des œuvres et, plus généralement, en faisant appel à bon escient à l'ensemble des connaissances qu'il a acquises (connaissances sur les genres et l'histoire littéraires, lectures complémentaires, rapprochements avec d'autres formes d'expression artistique...).

ÉPREUVE ORALE OBLIGATOIRE ET ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

Étude de texte littéraire, suivie d'un entretien

NB : Le candidat apporte les œuvres et les textes qui figurent sur sa liste.

L'épreuve orale comporte deux parties :

1. La lecture d'un court passage (une quinzaine de vers ou une quinzaine de lignes de prose) tiré de la liste d'œuvres et de textes présentée par le candidat (cf. infra). Il peut s'agir de tout ou partie de l'un des textes réunis dans le cadre d'un groupement, ou d'un passage, quel qu'il soit, d'une des œuvres intégrales étudiées. Le candidat lit le texte à haute voix. Il l'examine méthodiquement. Il propose, en se fondant sur des remarques précises, un jugement motivé sur ce qui en constitue à ses yeux l'intérêt.

2. Un entretien, qui permet à l'examineur d'élargir l'interrogation dans la perspective du groupement de textes ou de l'œuvre intégrale dont le texte étudié est extrait.

L'évaluation prend en considération les connaissances du candidat, ses capacités d'analyse et de réflexion, la correction et la netteté de son expression. La première partie de l'épreuve permet en outre d'apprécier plus précisément son aptitude à organiser son propos et à l'exposer avec ordre et clarté, la seconde son aptitude à entrer dans un dialogue et à argumenter dans un échange suivi.

La liste d'œuvres et de textes

Pour que l'examineur soit informé pleinement et sans équivoque du travail préparatoire du candidat, celui-ci présente une liste d'œuvres et de textes qui constitue un tableau fidèle de ce travail, qu'il reflète dans sa cohérence et dans sa consistance. Cette liste est signée par le professeur et par le chef d'établissement. Un exemplaire est annexé au livret scolaire.

La liste est construite selon les principes suivants :

1. Elle ne contient aucun texte à l'état de fragment isolé.

2. Elle comprend à la fois:

— des œuvres qui ont été lues dans leur intégralité et ont fait l'objet d'une étude d'ensemble, par exemple: une œuvre dramatique ou poétique, un roman, un récit, une nouvelle... (certaines œuvres, que leur ampleur et leur complexité interdisent d'étudier intégralement, peuvent figurer dans la liste pour un fragment substantiel ayant fait l'objet d'une lecture ou d'une étude d'ensemble: par exemple, un livre d'un recueil poétique ou d'une œuvre autobiographique, un chapitre d'une œuvre d'idées...);

— des groupements de textes choisis et étudiés selon une cohérence thématique ou problématique clairement formulée: par exemple, un groupe de poèmes permettant d'étudier l'évolution d'une forme fixe comme le sonnet ou un thème comme la fuite du temps chez les poètes romantiques, un choix de pages groupées pour l'étude de la critique de la société chez les philosophes du XVIIIe siècle...

Un groupement de textes peut s'organiser autour d'une problématique ou d'une thématique autonome. Il peut aussi, dans le cadre d'une séquence cohérente, s'articuler avec l'une des œuvres intégrales étudiées.

3. La répartition des œuvres et des textes figurant sur la liste doit être telle que trois siècles au moins, du XVIe au XXe et chacun des genres littéraires principaux (poésie, roman, théâtre, littérature d'idées) soient représentés. A l'intérieur de chaque groupement, les références sont classées dans l'ordre chronologique.

4. La mention des œuvres et des groupements de textes est accompagnée d'indications sur la méthode adoptée pour leur étude et sur la lecture qui en a été faite (étude d'un thème poétique, d'un problème de dramaturgie, d'une structure narrative, analyse psychologique ou sociologique, histoire des idées ou des mythes...). Éventuellement la démarche de travail personnelle du candidat est précisée (préparation d'un exposé ou d'un débat, réalisation d'une monographie, composition d'un dossier en travail autonome, lecture libre...). Ces indications complètent l'information de l'examineur. Elles ne limitent pas sa responsabilité et sa liberté dans le choix des textes et des questions. Il lui appartient d'adapter ses critères d'évaluation selon que le passage sur lequel porte l'interrogation a fait l'objet ou non d'une étude spécifique pendant l'année.

5. Afin d'assurer au travail de l'année une richesse et une diversité suffisantes, la liste comprend par exemple trois œuvres intégrales (dont les œuvres étudiées dans le cadre du programme national pour le troisième sujet) et deux groupements de textes.

2. PHILOSOPHIE

Épreuve du premier groupe:

Épreuve écrite, durée 4 heures, coefficient 2

(définie par la note de service n° 83-252 du 28 juin 1983).

A) Pour toutes les séries, trois sujets sont proposés au choix des candidats ; deux de ces sujets sont des sujets de dissertation ; le troisième est constitué par un texte philosophique.

B) Pour l'énoncé des sujets de dissertation, il convient de se référer aux dispositions de la circulaire n° 72-455 du 23 novembre 1972, relatives à l'épreuve écrite de philosophie pour les séries A, B, C et D devenues L, ES et S.

C) Pour le troisième sujet relatif à l'étude d'un texte philosophique, il faut que le texte soit emprunté à un auteur qui figure dans la liste du programme. Conformément aux dispositions adoptées dans les séries techniques, le texte choisi sera accompagné de questions qui en guideront l'étude.

D) Pour le choix des sujets dans les différentes séries, il convient de se référer aux programmes de philosophie actuellement en vigueur:

1° Les sujets seront différents dans la série F 11 devenue techniques de la musique et de la danse et dans la série F 12 devenue arts appliqués;

2° Les mêmes sujets seront proposés pour les autres séries.

Épreuve orale de contrôle (définie par la note de service n° 94-209 du 19 juillet 1994)

Durée: 20 minutes.

Temps de préparation: 20 minutes.

Coefficient 2: séries SMS, STI, STL, STT, hôtellerie, musique.

Coefficient 1: série arts appliqués.

Le candidat présentera à l'examineur la liste des textes étudiés, empruntés ou non à une même œuvre, parmi celles des auteurs inscrits au programme. La liste présentée par les élèves d'un établissement d'enseignement sera signée par le professeur, visée par le chef d'établissement et annexée au livret scolaire. Le candidat sera porteur d'un exemplaire de chacun des textes.

L'épreuve orale portera sur l'un des textes présentés ou, à défaut, sur un bref texte proposé par l'examineur, en liaison avec les notions du programme. L'interrogation devra permettre au candidat de faire preuve de connaissances élémentaires (vocabulaire, problèmes fondamentaux...), de tirer parti de ses qualités de réflexion et d'expression, ainsi que des lectures qu'il a pu faire au cours de l'année.

3. LANGUES VIVANTES (A et B)

(Note de service n° 92-364 du 8 décembre 1992)

Épreuve du premier groupe:

Épreuve orale, durée 30 minutes (préparation 30 minutes) - coefficient 4.

Le candidat est interrogé successivement en langue vivante A et en langue vivante B qui sont placées sur le même pied d'égalité. L'une des deux langues vivantes doit être obligatoirement l'anglais.

Pour chacune des deux langues vivantes:

— Le temps d'interrogation est de 15 minutes, précédé d'un temps de préparation également de 15 minutes.

— Le coefficient est de 2.

La note sur 20 attribuée à chacune des deux langues doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne de l'épreuve globale de Langues vivantes est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

L'épreuve vise principalement à vérifier l'aptitude du candidat à s'exprimer en langue étrangère, dans une situation professionnelle donnée.

Elle se présente pour chacune des deux langues sous la forme d'un entretien qui s'appuie sur un ou plusieurs document(s) fourni(s) au candidat. Il(s) peut(vent) revêtir une forme écrite, graphique, iconographique ou sonore ayant trait à des situations liées à l'activité hôtelière.

Recommandations et modalités pratiques

Au cours de l'entretien, les réactions spontanées suscitées chez le candidat par le ou les document(s) qui lui est(ont) fourni(s) ainsi que par les questions qui lui sont posées par l'examineur, témoignent du degré d'initiative et d'autonomie linguistique dont le candidat est capable, c'est-à-dire de l'étendue et de la qualité des connaissances effectivement mobilisables à l'improviste.

Cet entretien est conduit dans un esprit d'évaluation positive et un climat de bienveillance.

Nature des documents:

La plus grande marge d'initiative est laissée aux examinateurs dans le choix des documents proposés qui doivent être simples, représentatifs de la civilisation du pays dont on étudie la langue et avoir trait à des situations liées à l'activité hôtelière.

Il pourra s'agir

- De textes brefs (une vingtaine de lignes).
- De documents iconographiques clairs illustrant des anecdotes ou des faits de civilisation.
- De documents sonores brefs et de très bonne qualité, lorsque les conditions d'audition ne prêtent pas à contestation.

Critères d'évaluation

Il s'agit d'évaluer ici plus spécifiquement:

- L'intelligibilité (du contenu exprimé) ;
- La correction (phonétique et morphosyntaxique) ;
- La richesse, la souplesse et l'authenticité des moyens mis en œuvre; • L'aptitude à argumenter;
- La pertinence des réactions aux incitations d'un interlocuteur.

Quant aux qualités personnelles des candidats telles que la vivacité, la spontanéité, la curiosité intellectuelle, l'ouverture aux spécificités culturelles, la diversité des intérêts individuels, etc. elles ne devraient intervenir que de manière positive dans l'appréciation de leurs performances.

4. ENVIRONNEMENT DU TOURISME **(Note de service n° 92-364 du 8 décembre 1992)**

1. Épreuve du premier groupe:

(Épreuve écrite, durée: 3 heures - coefficient 4)

L'épreuve comporte deux parties:

— Une partie qui porte sur les programmes d'Histoire-géographie touristique de la classe Terminale. Elle est affectée du coefficient 2.

Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en 1 heure 30.

— Une partie qui porte sur les programmes d'Économie générale et touristique de la classe Terminale. Elle est affectée du coefficient 2.

Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en 1 heure 30.

Les deux parties du sujet sont remises ensemble au candidat, en début de composition. Toutefois, le candidat gère librement son temps entre les deux parties de l'épreuve durant les 3 heures dont il dispose.

La durée théorique et le coefficient de chaque partie sont mentionnés sur le sujet.

La note, sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale d'Environnement du tourisme est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

Cette épreuve se déroule à partir de documents de nature économique (textes, statistiques...) et relatifs à l'état des aires touristiques et hôtelières dans le monde.

L'épreuve a pour but d'évaluer les capacités du candidat à:

- Utiliser un vocabulaire spécifique;
- Présenter un exposé clair et structuré;
- Analyser et exploiter des documents;
- Justifier des choix et développer une argumentation.

Chacune des deux parties de l'épreuve sera corrigée respectivement par un professeur d'histoire-géographie et par un professeur d'économie et gestion.

II. Épreuve orale de contrôle :

durée 30 minutes (préparation 30 minutes) - coefficient 4.

L'épreuve porte à parts égales, dans la durée et la notation, sur les programmes

— d'Histoire-géographie touristique de la classe Terminale [durée : 15 minutes (préparation 15 minutes) - coefficient 2]

— d'Économie générale et touristique de la classe Terminale. [durée: 15 minutes (préparation 15 minutes) - coefficient 2]

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale d'Environnement du tourisme est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

L'épreuve consiste en un entretien entre le candidat et le jury composé d'un professeur d'histoire et géographie et d'un professeur d'économie et gestion.

Pour la partie relative à l'Histoire-géographie touristique, le jury choisit un des trois ensembles de documents présentés par le candidat. Chaque ensemble est réalisé en autonomie par celui-ci et porte sur les aires touristiques et hôtelières dans le monde. Il regroupe des documents ordonnés et commentés sur un thème avec un titre et un fil conducteur (10 pages maximum). Un des trois ensembles porte obligatoirement sur la France.

Pour la partie Économie générale et touristique, le jury propose un thème illustré par un court document (texte, statistique...).

Le jury évaluera les mêmes capacités du candidat que celles définies pour l'épreuve du premier groupe.

5. GESTION HÔTELIÈRE ET MATHÉMATIQUES **(Note de service n° 92-364 du 8 décembre 1992)**

I. Épreuve du premier groupe

(Épreuve écrite, durée : 4 heures 30 - coefficient 7)

L'épreuve comporte deux parties :

— Une partie qui porte sur le programme de Gestion hôtelière et de Droit des classes de Première et Terminale. Elle est affectée du coefficient 5. Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en 3 heures.

— Une partie qui porte sur le programme de Mathématiques des classes de Première et Terminale. Elle est affectée du coefficient 2.

Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en 1 heure 30.

Les deux parties du sujet sont remises ensemble au candidat, en début de composition. Toutefois le candidat gère librement son temps entre les deux parties de l'épreuve durant les 4 heures 30 dont il dispose.

La durée théorique et le coefficient de chaque partie sont mentionnés sur le sujet.

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale de Gestion hôtelière et Mathématiques est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

La partie Gestion hôtelière qui intègre la dimension juridique, se présente sous la forme d'étude de cas (des documents comptables, statistiques et professionnels peuvent être mis à la disposition du candidat). Elle a pour but de vérifier l'aptitude du candidat à mettre en œuvre les savoir-faire et les connaissances nécessaires pour:

- analyser une situation concrète;
- prévoir et organiser les opérations de gestion courante d'une entreprise hôtelière, rechercher et justifier des solutions simples à un problème posé;
- comprendre et contrôler des résultats commerciaux et comptables.

Cette partie est corrigée par un professeur d'économie et gestion.

La partie ayant trait aux Mathématiques se présente sous la forme d'un ou deux exercices où les thèmes mathématiques mis en œuvre portent principalement sur les chapitres des programmes de mathématiques les plus utiles pour les autres disciplines, notamment l'économie et la gestion hôtelière. Cette partie est corrigée par un professeur de Mathématiques.

II. Épreuve orale de contrôle, durée: 40 minutes - coefficient 7

L'épreuve comporte deux parties :

- Une partie qui porte sur les programmes de Gestion hôtelière et de Droit des classes de Première et Terminale

[durée : 20 minutes (temps de préparation 20 minutes) - coefficient 5].

- Une partie qui porte sur les programmes de Mathématiques des classes de Première et Terminale

[durée: 20 minutes (temps de préparation 20 minutes) - coefficient 2].

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale de Gestion hôtelière et Mathématiques est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

(L'épreuve consiste en un entretien entre le candidat et le jury composé d'un professeur d'économie et gestion et d'un professeur de mathématiques.

Au cours de la partie Gestion hôtelière qui intègre la dimension juridique, les connaissances et le savoir-faire du candidat sont appréciés à partir de solutions apportées à un ou plusieurs thèmes concrets et à partir des réponses aux questions complémentaires qui lui sont posées.

Pour la partie Mathématiques, il s'agit d'un oral de contrôle permettant d'apprécier si le candidat maîtrise les connaissances de base utiles pour les autres disciplines notamment l'économie et la gestion hôtelière. Chaque candidat doit être interrogé sur au moins deux questions.

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE FORMULAIRE DE MATHÉMATIQUES

I. STATISTIQUE

Moyenne, variance, écart type

$$\bar{x} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n x_i ; \quad V(x) = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2 = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n x_i^2 - (\bar{x})^2$$

$$\sigma_x = \sqrt{V(x)}$$

Dans le cas d'un regroupement en classes

$$\bar{x} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^p n_i x_i ; \quad V(x) = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^p n_i (x_i - \bar{x})^2 = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^p n_i x_i^2 - (\bar{x})^2$$

III. ALGÈBRE

A. SUITES ARITHMÉTIQUES, SUITES GÉOMÉTRIQUES

Suites arithmétiques

Premier terme u_0 ; $u_{n+1} = u_n + a$, $u_n = u_0 + na$

$$1 + 2 + \dots + n = \frac{n(n+1)}{2}$$

Suites géométriques

Premier terme u_0 , $u_{n+1} = hu_n$, $u_n = u_0 b^n$

Si $b \neq 1$, $S_n = 1 + b + b^2 + \dots + b^n = \frac{1 - b^{n+1}}{1 - b}$

Si $b = 1$, $S_n = n + 1$

B. IDENTITÉS REMARQUABLES

$$(a+b)^2 = a^2 + 2ab + b^2 ; \quad (a-b)^2 = a^2 - 2ab + b^2$$

$$a^2 - b^2 = (a+b)(a-b)$$

II. PROBABILITÉS

Si A et B sont incompatibles : $P(A \cup B) = P(A) + P(B)$

Dans le cas général : $P(A \cup B) = P(A) + P(B) - P(A \cap B)$

$$P(\bar{A}) = 1 - P(A) ; \quad P(\Omega) = 1 ; \quad P(\emptyset) = 0$$

Dans le cas équiprobable :

$$P(A) = \frac{\text{Nombre d'éléments de } A}{\text{Nombre d'éléments de } \Omega}$$

C. ÉQUATION DU SECOND DEGRÉ

Soient a, b, c des nombres réels, $a \neq 0$, et $\Delta = b^2 - 4ac$.

L'équation $ax^2 + bx + c = 0$ admet

- si $\Delta > 0$, deux solutions réelles

$$x_1 = \frac{-b + \sqrt{\Delta}}{2a} \quad \text{et} \quad x_2 = \frac{-b - \sqrt{\Delta}}{2a}$$

- si $\Delta = 0$, une solution réelle double

$$x_1 = x_2 = -\frac{b}{2a}$$

- si $\Delta < 0$, aucune solution réelle

Si $\Delta \geq 0$, $ax^2 + bx + c = a(x - x_1)(x - x_2)$.

IV. ANALYSE

A. PROPRIÉTÉS ALGÈBRIQUES DES FONCTIONS USUELLES

$$\ln 1 = 0$$

$$\ln e = 1$$

$$\ln ab = \ln a + \ln b$$

$$\ln \frac{a}{b} = \ln a - \ln b$$

$$\text{Si } x \in]-\infty, +\infty[\text{ et } y \in]0, +\infty[.$$

$$y = \exp x = e^x \text{ équivaut à } x = \ln y$$

$$e^0 = 1$$

$$e^{a+h} = e^a e^h$$

$$e^{a-h} = \frac{e^a}{e^h}$$

$$a^x = e^{x \ln a} \quad (a > 0)$$

$$(e^a)^b = e^{ab}$$

$$\ln a^x = x \ln a$$

B. LIMITES USUELLES DE FONCTIONS

Comportement à l'infini

$$\lim_{x \rightarrow +\infty} \ln x = +\infty$$

$$\lim_{x \rightarrow +\infty} e^x = +\infty$$

$$\lim_{x \rightarrow -\infty} e^x = 0$$

Croissances comparées à l'infini

$$\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{e^x}{x} = +\infty$$

$$\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{\ln x}{x} = 0$$

$$\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{e^x}{x^n} = +\infty, \quad n \text{ entier naturel}$$

$$\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{\ln x}{x^n} = 0, \quad n \text{ entier naturel non nul}$$

Comportement à l'origine

$$\lim_{x \rightarrow 0} \ln x = -\infty$$

C. DÉRIVÉES ET PRIMITIVES (Les formules ci-dessous peuvent servir à la fois pour calculer des dérivées et des primitives)

1. Dérivées et primitives des fonctions usuelles

$f(x)$	$f'(x)$	Intervalle de validité
k	0	$] -\infty, +\infty[$
x	1	$] -\infty, +\infty[$
$x^n, n \in \mathbb{N}^*$	nx^{n-1}	$] -\infty, +\infty[$
$\frac{1}{x}$	$-\frac{1}{x^2}$	$] -\infty, 0[\text{ ou }]0, +\infty[$
$\frac{1}{x^n}, n \in \mathbb{N}^*$	$-\frac{n}{x^{n+1}}$	$] -\infty, 0[\text{ ou }]0, +\infty[$
\sqrt{x}	$\frac{1}{2\sqrt{x}}$	$]0, +\infty[$
$\ln x$	$\frac{1}{x}$	$]0, +\infty[$
e^x	e^x	$] -\infty, +\infty[$

2. Opérations sur les dérivées

$$(u - v)' = u' - v'$$

$$(ku)' = ku'$$

$$(uv)' = u'v + uv'$$

$$\left(\frac{1}{u}\right)' = -\frac{u'}{u^2}$$

$$\left(\frac{u}{v}\right)' = \frac{u'v - uv'}{v^2}$$

$$(e^u)' = e^u u'$$

$$(\ln u)' = \frac{u'}{u}, \quad u \text{ à valeurs strictement positives}$$

$$(u^n)' = nu^{n-1} u'$$

6. SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES

(Note de service n° 92-364 du 8 décembre 1992)

I. Épreuve du premier groupe

(Épreuve écrite, durée: 3 heures - coefficient 4)

L'épreuve comporte deux parties, chacune d'elles faisant l'objet de plusieurs questions indépendantes ou liées :

— Une partie qui porte sur le programme de Sciences appliquées (obligatoirement en biologie appliquée et en connaissances relatives aux équipements) des classes de Première et Terminale. Elle est affectée du coefficient 3.

Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en 2 heures.

— Une partie qui porte sur le programme ayant trait aux Savoirs en technologies de cuisine, de restaurant (y compris les boissons) et d'hébergement des classes de Première et Terminale. Elle est affectée du coefficient 1.

Le sujet correspondant à cette partie est conçu pour être traité en 1 heure.

Les deux parties du sujet sont remises ensemble au candidat, en début de composition. Toutefois le candidat gère librement son temps entre les deux parties de l'épreuve durant les 3 heures dont il dispose.

La durée théorique et le coefficient de chaque partie sont mentionnés sur le sujet.

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale de Sciences appliquées et technologies est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

Cette épreuve pourra s'appuyer sur des documents (extraits de textes réglementaires, résultats d'analyses microbiologiques, comptes rendus d'inspections vétérinaires, plans alimentaires, menus, fiches techniques de produits, fiches techniques et schémas d'appareils, plans des locaux...).

L'épreuve a pour but de vérifier:

— les connaissances scientifiques fondamentales et appliquées ainsi que les connaissances technologiques relatives aux secteurs de la production culinaire, du service de restauration (y compris les boissons) de l'hébergement) ;

— les capacités d'analyse, de synthèse et de raisonnement scientifique;

— la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

La partie Sciences appliquées sera corrigée par un professeur assurant cet enseignement (spécialité biotechnologies, ...). La partie Technologies sera corrigée par un professeur de technologies hôtelières.

II. Épreuve orale de contrôle

(durée: 20 minutes - coefficient 3 pour les Sciences appliquées, coefficient 1 pour les Technologies)

L'épreuve consiste en un entretien entre le candidat et le jury composé d'un professeur enseignant les sciences appliquées et d'un professeur de technologies hôtelières.

Cet entretien pourra s'appuyer sur des documents (extraits de textes réglementaires, résultats d'analyses microbiologiques, comptes rendus d'inspections vétérinaires, plans alimentaires, menus, fiches techniques de produits, fiches techniques et schémas d'appareils, plans de locaux...).

L'évaluation porte obligatoirement sur les programmes de Sciences appliquées et sur les Savoirs en technologies de cuisine, de restaurant (y compris les boissons) et d'hébergement des classes de Première et Terminale et a pour but de vérifier :

- les connaissances scientifiques fondamentales et appliquées;
- les connaissances en technologies de cuisine, de restaurant (y compris les boissons) et d'hébergement ;
- les capacités d'analyse, de synthèse et de raisonnement scientifique;
- la clarté et la rigueur de l'expression orale.

La note sur 20 attribuée à chacune des deux parties de cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale de Sciences appliquées et technologies est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

7. TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

(Note de service n° 92-364 du 8 décembre 1992)

Épreuve pratique et orale du premier groupe

(durée: 8 heures, coefficient 8)

L'épreuve porte sur les programmes des classes de Première et Terminale.

Elle met en œuvre les savoirs et techniques relatifs aux méthodes culinaires, au service et à la commercialisation professionnelle ainsi qu'à l'accueil, l'hébergement et la communication professionnelle.

L'épreuve a pour but d'évaluer les capacités du candidat à:

- Réaliser une production culinaire;
- Réaliser une communication et une négociation commerciale;
- Maîtriser et organiser les techniques professionnelles dans le contexte de l'accueil ;
- Utiliser efficacement les outils informatiques et télématiques. Elle porte sur les domaines suivants:

a) Technologie et méthodes culinaires (durée : 3 heures, coefficient 3)

- Prévision de l'organisation de son travail (écrit) ;
- Réalisation et présentation de deux plats pour 4 à 8 personnes.

L'épreuve se déroule à partir de deux fiches techniques fournies au candidat et met en œuvre des préparations culinaires, des cuissons, des réalisations d'appareils, de fonds et de sauces, de pâtisserie et quelques produits semi-élaborés.

b) Service et commercialisation (durée: 3 heures, coefficient 3)

- Mise en œuvre des savoirs et organisations.

— Interrogation sur les boissons, préparation et organisation de leur prestation.

— Réalisation d'une prestation de commercialisation telle que:

- service de table,
- service de banquet,
- service de petit-déjeuner,
- service de bar fixe ou mobile...

c) Accueil, hébergement et communication professionnelle (durée : 2 heures, coefficient 2)

— **Accueil et hébergement** (durée: 1 heure, coefficient 1) :

Exécution de séquences professionnelles courantes et d'entretien (accueil, réservation, départ, information, réclamation, argumentation de vente ou techniques d'étages...) se déroulant dans des locaux équipés.

— **Communication professionnelle** (durée: 1 heure, coefficient 1) :

Exécution individuelle de tâches professionnelles faisant obligatoirement appel aux outils informatiques et/ou télématiques (permettant l'exploitation des tâches effectuées en dehors de la présence du jury) suivie d'un entretien avec le jury composé de professeurs d'hôtellerie et de communication professionnelle. Cet entretien d'une durée minimale de 20 minutes peut porter également sur les activités menées lors de la période de formation en entreprise.

La note sur 20 attribuée à chacun des quatre domaines traités dans cette épreuve doit être donnée en points entiers. Lorsque la note moyenne sur 20 de l'épreuve globale de Techniques professionnelles est fractionnée, son calcul sera automatiquement arrondi au point entier supérieur.

8. ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

(Arrêté du 24 mars 1993 modifié par l'arrêté du 2 juillet 1993)

Contrôle en cours de formation pour les candidats des établissements publics et privés sous contrat. Pour les autres candidats: épreuve ponctuelle.

ORGANISATION DES ÉPREUVES D'ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Arrêté du 24 mars 1993 modifié par l'arrêté du 2 juillet 1993

(BOEN n°24 du 8 juillet 1993)

et n°26 du 22 juillet 1993)

Article premier. — Le présent arrêté fixe les modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive au baccalauréat général, au baccalauréat technologique, au baccalauréat professionnel, aux brevets de technicien, aux brevets d'études professionnelles et aux certificats d'aptitude professionnelle.

Art. 2. — En vue du contrôle en cours de formation applicable aux élèves des classes Terminales des lycées d'enseignement public et d'enseignement privé sous contrat, l'ensemble des personnels enseignants d'éducation physique et sportive de l'établissement définit, chaque année, le projet d'éducation physique et sportive coordonné avec le projet d'établissement.

Le projet d'éducation physique et sportive porte sur les activités physiques et sportives prévues par les instructions officielles, choisies pour atteindre de manière équilibrée les objectifs généraux de l'éducation physique et sportive. Ces choix s'opèrent en se référant à cinq domaines d'action correspondant aux situations motrices caractéristiques des effets recherchés par l'éducation physique et sportive et permettent d'identifier les contenus d'enseignement de la discipline.

Ce projet, de même que ses modifications éventuelles, est adressé au recteur d'académie.

Art. 3. — Les objectifs généraux de l'éducation physique et sportive visent à:

— favoriser chez tous les enfants et les adolescents le développement des capacités organiques et motrices,

— permettre l'accès des élèves à un domaine de la culture que constitue la pratique des activités physiques, sportives et d'expression,

— offrir à chacun, compte tenu des différentes dimensions sociales et culturelles que revêtent les pratiques physiques et sportives, les connaissances et savoirs concernant l'entretien de ses potentialités et l'organisation de sa vie physique aux différents âges de l'existence.

Art. 4. — Les cinq domaines d'action mentionnés à l'article 2 sont:

a) les activités qui engagent l'élève dans la production d'une action impliquant un effort personnel et mesurable dans un contexte stable,

b) les activités individuelles ou collectives, à visées esthétiques et expressives,

c) les activités d'opposition interindividuelle,

d) les activités de coopération et d'opposition collective,

e) les activités en milieu naturel, varié et impliquant l'incertitude.

Les activités physiques et sportives choisies peuvent, compte tenu des effets recherchés, relever de plusieurs de ces domaines.

Art. 5. — Le contrôle en cours de formation porte sur trois activités relevant de trois domaines d'action différents. Ces activités figurent dans le projet pédagogique d'éducation physique et sportive.

Dans les classes concernées, le contrôle en cours de formation doit permettre d'évaluer les acquis des élèves dans ces trois activités ainsi que les connaissances et savoirs liés à la pratique de celles-ci et à la gestion de la vie physique.

Art. 6. — La note attribuée, chiffrée de 0 à 20, résulte de la prise en compte de l'évaluation des acquis dans chacune des trois activités à raison d'un quart des points par activité et de l'évaluation des connaissances et savoirs de l'élève, tels que définis à l'article précédent, à raison d'un quart des points.

Art. 7. — L'évaluation dans chacune des activités porte sur la maîtrise de l'exécution et sur la performance.

La note attribuée à l'activité évaluée est le produit de la note obtenue à la maîtrise de l'exécution et de l'indice relatif à la performance tiré d'une table de cotation.

Pour les activités se référant à des barèmes nationaux, ces tables de cotation sont établies en référence à ces barèmes.

Pour les autres activités, les tables de cotation sont établies par référence au programme national au moment de l'élaboration du projet d'éducation physique et sportive et figurent dans celui-ci.

Art. 8. — Sur la base d'un dossier mentionnant les résultats obtenus par chaque élève et comprenant le projet d'éducation physique et sportive de l'établissement, une commission départementale assure une régulation entre les établissements ; elle vérifie les conditions dans lesquelles s'est déroulé le contrôle en cours de formation et arrête la note de l'élève.

Cette commission, présidée par l'inspecteur d'académie ou son représentant, est composée de trois enseignants d'éducation physique et sportive, membres de l'enseignement public ou bénéficiant d'un contrat définitif dans un établissement d'enseignement privé sous contrat d'association.

Pour les candidats scolarisés à l'étranger, la présidence et la composition de cette commission peuvent faire l'objet de décisions particulières d'aménagement prises par le ministre de l'Éducation nationale.

Art. 9. — La liste des catégories de candidats qui feront l'objet d'une évaluation au cours d'un examen terminal sera fixée par arrêté.

Art. 10. — Pour ces candidats l'examen terminal porte sur trois activités, relevant de domaines différents, choisies par le candidat parmi cinq activités dont la liste est arrêtée chaque année par le recteur de l'académie. Leur notation s'effectuera selon les modalités prévues à l'article 7 ci-dessus. Toutefois, les tables de cotation ne se référant pas à des barèmes nationaux seront établies annuellement par chaque académie.

Art. 11. — Pour les élèves reconnus handicapés physiques ou déclarés inaptes partiels par certificat médical, les épreuves devront respecter les

principes et les modalités ci-dessus. Néanmoins, les tables de cotation seront spécifiques. Le nombre et la nature des activités proposées pourront, éventuellement, être aménagés compte tenu du handicap.

Art. 12. — Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur en vue de la session d'examen de 1995.

Sont abrogés :

— l'arrêté du 21 février 1980 relatif à l'organisation de l'épreuve d'éducation physique et sportive, pour les candidats handicapés, à l'examen du baccalauréat de l'enseignement du second degré, du baccalauréat de technicien et du brevet de technicien,

— l'arrêté du 28 décembre 1982 relatif aux conditions particulières d'organisation de l'épreuve d'éducation physique et sportive aux examens des certificats d'aptitude professionnelle et aux examens des brevets d'études professionnelles,

— l'arrêté du 17 juillet 1984 relatif à l'organisation du contrôle en éducation physique et sportive au baccalauréat de l'enseignement du second degré,

— l'arrêté du 17 juillet 1984 relatif à l'organisation du contrôle en éducation physique et sportive aux baccalauréats technologiques et aux brevets de technicien,

— l'arrêté du 21 août 1985 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en éducation physique et sportive aux certificats d'aptitude professionnelle et aux brevets d'études professionnelles.

ÉPREUVE FACULTATIVE

1 épreuve au choix parmi les disciplines suivantes.

LANGUE VIVANTE III

(Note de service n° 92-364 du 8 décembre 1992)

Épreuve orale: durée 20 minutes précédée d'un temps égal de préparation

L'épreuve de troisième langue vivante sera de même type que celle des deux langues vivantes (A et B) obligatoires. Le texte proposé ne dépassera pas une dizaine de lignes et sera d'un niveau moins élevé.

PRATIQUE ARTISTIQUE ET HISTOIRE DES ARTS DANS LES DOMAINES: ARTS PLASTIQUES, CINÉMA ET AUDIOVISUEL, MUSIQUE, THÉÂTRE

Note de service n° 94-209 du 19 juillet 1994

(BO spécial n° 10 du 28 juillet 1994)

modifiée par la note de service n°95-011 du 17 janvier 1995

(BO n°4 du 26 janvier 1995)

Épreuve facultative

Durée: voir ci-après

Pour les séries de l'enseignement technologique, elle sera organisée uniquement aux sessions d'examen 1996 et 1997. Nouvelle épreuve artistique à compter de 1998.

I. Principes communs à tous les domaines

L'enseignement donné dans cette option s'inscrit dans une formation générale acquise par les élèves au lycée. Son objectif est l'approfondissement, par la pratique, la théorie et l'histoire, de la connaissance des diverses formes d'art. Les compétences attendues des candidats doivent être différentes de celles des élèves ayant suivi un enseignement de spécialité.

Le dispositif d'évaluation des élèves de l'option « Arts : pratiques artisti-

ques et histoire des arts » est conçu pour tenir compte de la spécificité de cette formation qui:

— repose sur un projet pédagogique construit en application d'orientations nationales;

— accueille des élèves dont les motivations sont diverses et dont le niveau peut être différent, selon qu'ils ont ou non suivi en classe de seconde un enseignement artistique ou participé à un atelier de pratique artistique;

— est conçu en partenariat, à titre facultatif pour les arts plastiques et la musique, obligatoirement pour le cinéma, l'audiovisuel et le théâtre, ainsi que pour la composante histoire des arts ;

— nécessite une mise en relation des deux composantes : pratiques artistiques et histoire des arts.

L'appréciation des aptitudes et acquisitions des élèves pour l'examen du baccalauréat repose sur une épreuve ponctuelle organisée à la fin de l'année terminale. Elle porte sur l'ensemble des deux composantes de l'option: pratiques artistiques et histoire des arts.

L'évaluation est assurée par deux examinateurs qui n'exercent pas dans l'établissement fréquenté par le candidat. Pour les domaines arts plastiques et musique, il s'agit de deux professeurs de l'éducation nationale; pour les autres domaines, il s'agit d'un professeur de l'éducation nationale et d'un partenaire ayant été associé à l'enseignement de l'option ou de l'enseignement de spécialité ou, à défaut, d'un second professeur de l'éducation nationale.

La note globale est donnée sur vingt points. Dans la note globale, seuls les points supérieurs à la moyenne sont pris en compte pour l'examen. Ils sont doublés pour les candidats présentant également l'épreuve de spécialité « arts » de la série L.

II. Domaine arts plastiques

COMPÉTENCES EXIGIBLES

Pour la partie « pratiques artistiques » de l'option, le candidat doit être capable :

— de conduire à son terme une démarche artistique et de la concrétiser par une production relevant des arts plastiques ;

— d'énoncer sa pratique selon une terminologie appropriée, c'est-à-dire :

a) de décrire sa démarche, tant dans son cheminement que dans son aspect conceptuel,

b) de décrire et de caractériser les aspects plastiques et sémantiques de sa réalisation.

Pour la partie « histoire des arts » de l'option, le candidat doit avoir acquis la capacité à élargir sa réflexion à d'autres champs artistiques. Il sait dégager des caractéristiques propres aux arts plastiques par rapport à la spécificité d'autres expressions artistiques à partir d'un courant, d'un auteur, d'une période, d'un genre ou d'une thématique. Il le fait selon des approches diversifiées : historique (politique, religieuse, idéologique, économique et sociale), technologique, esthétique.

MODE D'ÉVALUATION

L'évaluation dure trente minutes maximum.

L'épreuve est organisée à partir d'un dossier présenté par le candidat et visé par le professeur responsable de l'option et le chef d'établissement. Ce dossier, dont le contenu est précisé ci-après, comprend obligatoirement une épreuve pratique réalisée dans la classe peu de temps avant l'évaluation terminale, à partir d'un sujet inter académique d'une durée de trois heures. Cette épreuve n'est pas notée mais fournie dans le dossier comme support d'interrogation. Cette épreuve est signée par le professeur d'arts plastiques. Le dossier est apporté par le candidat le jour de l'épreuve.

NATURE DU CONTRÔLE

Il s'agit d'un exposé du candidat suivi d'un entretien, en continu, permettant de vérifier ses acquis.

Le candidat présente pendant cinq à dix minutes, devant le jury, le dossier qu'il a constitué.

Les examinateurs disposent de vingt minutes maximum pour poser des questions, à partir des documents contenus dans le dossier, ou pour faire établir des relations par le candidat à partir de documents qu'ils lui fournissent.

Le dossier comporte:

— une fiche commune à tous les élèves de l'option organisée dans l'établissement, qui présente les questions abordées et la démarche suivie en classe terminale pour les deux composantes de l'option ;

— une fiche individuelle rédigée par le candidat relatant son travail personnel et sa motivation à suivre cette option ;

— des documents significatifs susceptibles de rendre compte du travail réalisé par le candidat au cours de l'année (tels que originaux bidimensionnels, dans un format n'excédant pas le format raisin, ou photographies, ou éventuellement supports vidéo très courts) ;

— l'épreuve pratique soumise préalablement à l'ensemble des élèves de l'option au plan académique et qui servira également de support d'interrogation pour vérifier les compétences acquises à l'issue de la formation.

La présentation du dossier doit être claire et soignée. Celui-ci, résultant d'un choix, ne doit pas présenter un volume excessif (une quinzaine de pages au maximum reprographies comprises). Pour l'attribution de la note, la composante « pratiques artistiques » est évaluée sur 14 points, la composante « histoire des arts » sur 6 points.

III. Domaines cinéma et audiovisuel

COMPÉTENCES EXIGIBLES

Pour la partie « pratiques artistiques » de l'option, le candidat doit avoir acquis la capacité à mettre en œuvre des éléments constitutifs d'une production artistique.

Il sait analyser et porter un regard critique sur sa propre démarche de réalisation (capacité à identifier et à gérer chacun des processus de réalisation à l'intérieur d'une production globale), sur des œuvres cinématographiques visionnées en salle dans leur intégralité et sur des productions audiovisuelles situées dans leurs dimensions historique, économique, technologique, esthétique et culturelle.

Pour la partie « histoire des arts » de l'option, le candidat doit avoir acquis la capacité à élargir sa réflexion à d'autres champs artistiques. Il sait dégager des caractères spécifiques du cinéma par rapport à la spécificité d'autres expressions artistiques à partir d'un courant, d'un auteur, d'une période, d'un genre ou d'une thématique. Il le fait selon des approches diverses: historique (politique, religieuse, idéologique, économique, sociale), technologique, esthétique.

MODE D'ÉVALUATION

L'évaluation dure trente minutes et implique un temps de préparation équivalent.

L'épreuve est organisée à partir d'un dossier présenté par le candidat et visé par le chef d'établissement et par l'enseignant responsable de l'option. Ce dossier a été remis aux examinateurs une semaine avant la date fixée pour l'épreuve.

Un magnétoscope et un téléviseur doivent être mis à la disposition des examinateurs et des candidats dans la salle d'examen.

NATURE DU CONTRÔLE

Il s'agit d'un exposé du candidat suivi d'un entretien, en continu.

Les examinateurs choisissent dans le dossier du candidat un document d'ordre cinématographique ou audiovisuel et au maximum deux documents différents relatifs à d'autres formes d'expression artistique. Ils formulent une ou plusieurs questions précises se rapportant aux axes de travail et de réflexion décrits dans la fiche pédagogique relatant le travail de la classe.

Le candidat, en fonction des questions qui lui ont été posées, prépare une analyse du document cinématographique. Il établit une mise en relation de celui-ci avec les autres documents dans un bref exposé (dix minutes environ). L'entretien qui prolonge l'exposé doit permettre à l'examineur de vérifier les acquis du candidat dans les domaines qu'il a abordés.

Le dossier comporte:

1) une fiche présentant les questions abordées et la démarche suivie par la classe en terminale dans les deux composantes de l'option. Cette fiche est commune à tous les élèves d'une même option dans l'établissement. Elle décrit les axes du travail pratique et du travail théorique pour l'année terminale. Elle mentionne les questions abordées en histoire des arts. Elle signale la nature et le contenu des séances de travail, les interventions spécifiques, les films ou émissions vus, les rencontres, les visites, les exposés et les recherches ;

2) un carnet de bord rédigé par le candidat relatant son travail personnel dans le cadre du travail conduit par la classe, qui prend en compte trois

éléments : sa contribution à la réalisation d'une production cinématographique ou audiovisuelle (éléments de films, de scénarios, de scénarimages, de compositions de bande de sonore, etc.), ses travaux d'analyse et sa culture cinématographique ou télévisuelle, l'histoire des arts.

Ce carnet de bord comprend:

- un titre et un sommaire ;
- une note d'intention précisant les choix personnels de l'élève;
- un compte rendu d'activités faisant apparaître les méthodes suivies;
- au moins six documents significatifs : iconographiques, sonores, filmiques, textuels... Un de ces documents est obligatoirement extrait d'une œuvre cinématographique (séquence, extrait de scénario, photogramme, photo, affiche) ou télévisuelle (extrait ou photo d'émissions choisies) ;
- un bilan critique.

La présentation du dossier doit être claire et soignée. Celui-ci, résultant d'un choix, ne doit pas présenter un volume excessif (une quinzaine de pages au maximum, reprographies comprises). Pour l'attribution de la note, la composante « pratiques artistiques » est évaluée sur dix points, la composante « histoire des arts » sur dix points.

IV. Domaine musique

COMPÉTENCES EXIGIBLES

Pour la partie « pratiques artistiques » de l'option, le candidat doit :

- avoir acquis la connaissance des éléments constitutifs du langage musical : rythme, mélodie, harmonie, timbres, nuances, etc. ;
- pouvoir identifier les principaux genres, formes et procédés d'écriture musicale;
- pouvoir faire preuve de capacités d'écoute et d'analyse;
- être capable d'exercer des capacités d'expression vocale, instrumentale, individuelle et collective (chorale, groupe instrumental).

Pour la partie « histoire des arts » de l'option, le candidat doit:

- avoir acquis la capacité à élargir sa réflexion à d'autres champs artistiques. Il sait dégager des caractères spécifiques de la musique (filiations et ruptures) par rapport à la spécificité des autres expressions artistiques, à partir d'un courant, d'une période, d'un compositeur, d'un genre, d'une thématique. Il le fait selon des approches diverses : historique (politique, religieuse, idéologique, économique, sociale), technologique, esthétique.

MODE D'ÉVALUATION

L'évaluation comporte une épreuve collective écrite de trente minutes et une épreuve individuelle orale de trente minutes. Pour cette dernière, le temps de préparation est de trente minutes.

Le dossier est apporté par les candidats le jour de l'épreuve.

NATURE DU CONTRÔLE

L'épreuve collective écrite est un test d'écoute à partir d'une bande musicale enregistrée qui consiste à mettre en valeur les caractéristiques d'ordre technique et stylistique (5 points).

L'épreuve individuelle orale comprend deux parties:

1) une interprétation vocale ou instrumentale au choix du candidat

(4 points) ;

2) une interrogation portant sur les œuvres du programme limitatif

(5 points) et sur un sujet relatif à l'histoire des arts proposé par les examinateurs à partir des questions traitées par le candidat au cours de l'année terminale (6 points). Le programme comporte trois œuvres d'époques, de genres et de styles différents. Il est publié chaque année au BOEN.

Un dossier visé par le professeur responsable de l'option et le chef d'établissement comporte:

— une fiche présentant les questions abordées et la démarche suivie par la classe en terminale dans les deux composantes de l'option. Cette fiche est commune à tous les élèves d'une même option dans l'établissement. Elle décrit les axes du travail pratique et du travail théorique. Elle mentionne les questions abordées en histoire des arts. Elle signale la nature et le contenu des séances de travail, les visites, les rencontres, les interventions, les recherches ;

— un carnet de bord rédigé par le candidat relatant son travail personnel dans le cadre du travail de la classe et à l'extérieur.

Le dossier, rédigé avec soin, comporte un titre et un sommaire. Il ne doit pas présenter un volume excessif (environ 6 pages).

V. Domaine théâtre

COMPÉTENCES EXIGIBLES

Pour la partie « pratiques artistiques » de l'option, le candidat doit avoir acquis les compétences suivantes:

— connaître et maîtriser les principes et les mécanismes du jeu individuel et collectif;

— connaître les notions essentielles de la dramaturgie, tant au plan de l'analyse littéraire du texte que de sa mise en théâtre;

— connaître les éléments constitutifs du spectacle théâtral;

— connaître l'importance, les enjeux, les facteurs de la dimension sociale et économique de la production théâtrale;

— avoir abordé plus particulièrement un domaine de répertoire : un mouvement ou un courant, une époque, un genre, un thème; c'est-à-dire connaître quelques textes importants de ce domaine et le champ culturel qui nourrit ce répertoire.

Pour la partie, « histoire des arts » de l'option, le candidat doit avoir acquis la capacité à élargir sa réflexion à d'autres champs artistiques. Il sait dégager des caractères spécifiques du théâtre par rapport à la spécificité d'autres expressions artistiques à partir d'un courant, d'un auteur, d'une

période, d'un genre ou d'une thématique. Il sait notamment comparer les traitements narratifs et les structures artistiques du théâtre et des autres arts. Il procède selon des approches diversifiées : historique (politique, religieuse, idéologique, économique, sociale), technologique, esthétique.

MODE D'ÉVALUATION

L'évaluation dure trente minutes et implique un temps de préparation équivalent.

L'épreuve est organisée à partir d'un dossier présenté par le candidat et visé par le chef d'établissement et l'enseignant responsable de l'option. Ce dossier a été remis aux examinateurs une semaine avant la date fixée pour l'épreuve.

NATURE DU CONTRÔLE

Il s'agit d'un exposé suivi d'un entretien.

Les examinateurs formulent une ou plusieurs questions précises se rapportant aux axes de travail et de réflexion contenus dans le dossier du candidat.

Le candidat, en fonction des questions qui lui ont été posées, prépare un bref exposé (dix minutes environ). Celui-ci peut ou non faire appel à un exercice de pratique théâtrale individuelle ou collective. L'entretien qui prolonge l'exposé doit permettre à l'examineur de vérifier les acquis du candidat dans les domaines qu'il a abordés.

Le dossier comporte:

1) une fiche présentant les questions abordées et la démarche suivie par la classe en terminale dans les deux composantes de l'option. Cette fiche est commune à tous les élèves d'une même option dans l'établissement. Elle décrit les axes du travail pratique et du travail théorique conduits • pendant l'année terminale. Elle mentionne les questions abordées en histoire des arts. Elle signale la nature et le contenu des séances de travail, les interventions spécifiques, les spectacles vus, les rencontres, les visites, les exposés et les recherches ;

2) un carnet de bord rédigé par le candidat relatant son travail personnel dans le cadre du travail conduit par la classe. Il peut porter sur :

a) une création théâtrale choisie par l'élève et programmée pendant l'année terminale.

Ce travail peut se présenter aussi bien sous la forme d'une étude globale du spectacle choisi, sous ses différents aspects (dramaturgie, mise en scène, travail de l'acteur, scénographie, costumes, maquillages, éclairages, musique, production ...) que sous la forme d'une étude spécifique privilégiant une de ces composantes, sans omettre de relier cette étude aux autres éléments de la représentation ;

b) l'un des points de l'activité commune plus particulièrement pris en charge par le candidat ;

c) ou sur un domaine de prédilection du candidat ayant un rapport d'évidence avec la recherche collective:

— le carnet de bord comprend:

• un titre et un sommaire,

- une note d'intention précisant les choix personnels de l'élève,
- un compte rendu d'activités faisant apparaître les méthodes suivies.

La présentation du dossier doit être claire et soignée. Elle est laissée à l'initiative de l'élève et de ses enseignants (rédactionnel, iconographie, documents de presse, graphisme, maquettes en volume, bande vidéo...). Le dossier résultant d'un choix, ne doit pas présenter un volume excessif (une quinzaine de pages au maximum, iconographie comprise). Pour l'attribution de la note, la composante « pratiques artistiques » est évaluée sur 14 points, la composante « histoire des arts » est évaluée sur 6 points.

VI. Candidats individuels (établissement d'enseignement privé hors contrat d'association - candidats n'ayant pas suivi l'enseignement)

La nature du contrôle est identique à celle définie pour les autres candidats.

Les candidats individuels présentent un dossier constitué des mêmes éléments que celui demandé aux autres candidats.

Toutefois ce dossier ne comporte pas de fiche pédagogique lorsqu'ils n'ont pas suivi l'enseignement de l'option. Il rend compte, dans ce cas, du travail de recherche et de production personnelle du candidat et des activités de pratique exercées sur une année avant la date d'examen.

ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

OPTION

Les instructions suivantes entrent en application à partir de la session 1996 de l'examen.

MODALITÉS

Les élèves scolarisés dans un des établissements organisant l'option d'éducation physique et sportive, peuvent passer l'épreuve relative à cette option s'ils font le choix de celle-ci pour le baccalauréat. Cette épreuve est organisée en cours de formation. L'établissement est centre d'examen.

Les candidats scolarisés dans un établissement qui n'organise pas l'option d'éducation physique et sportive ou les candidats des établissements privés hors contrat d'association qui désirent passer l'épreuve facultative correspondant à cette option, doivent en faire la demande au moment de leur inscription pour l'examen. Dans ce cas, les activités sportives ou d'expression qu'ils choisissent doivent correspondre à celles programmées dans l'un des centres d'examen. La liste de ces centres et les options qu'ils proposent sera disponible au rectorat d'académie.

NATURE DE L'ÉPREUVE

L'épreuve comprend :

— une prestation physique dans deux activités physiques, sportives ou d'expression. Elle est notée sur la maîtrise d'exécution affectée du coefficient de performance correspondant à celui défini dans l'arrêté du 24 mars 1993 fixant l'organisation de l'épreuve d'éducation physique et sportive aux examens du second degré;

— une évaluation des connaissances relatives d'une part à la gestion de la pratique, à la préparation et à l'accompagnement d'une activité physique et sportive ou du groupe d'activités physiques et sportives relevant de son domaine d'actions, d'autre part aux mises en œuvre relatives à cette activité ou à ce groupe d'activités.

L'épreuve est notée sur 20 selon la répartition suivante:

- prestation physique, 12 points;
- connaissances liées à l'action, 8 points.

Seuls sont pris en compte les points obtenus au-dessus de la moyenne au titre du premier groupe d'épreuves de l'examen.

Dans chaque centre d'examen, le jury est composé d'enseignants responsables de l'enseignement de l'option dans les établissements, complété en tant que de besoin par des enseignants désignés par le recteur d'académie.

ATELIER DE PRATIQUE

**Note de service n° 94-209 du 19 juillet 1994
modifiée par la circulaire n° 95-099 du 24 avril 1995
épreuve uniquement organisée aux sessions 1996 et 1997**

Les modalités concernant l'évaluation des compétences acquises par les élèves dans les ateliers de pratique des notes de service n° 92-125 du 30 mars 1992 et n° 93-156 du 12 mars 1993 sont abrogées et remplacées par les dispositions suivantes qui s'appliquent à la session 1995 de l'examen.

Les candidats ne peuvent être évalués au baccalauréat que pour un seul atelier de pratique suivi en classe Terminale. Quel que soit le mode d'évaluation des compétences (cf. infra), ne sont retenus que les points supérieurs à la moyenne de 10 sur 20.

Technologies de l'information et de la communication toutes séries

La validation des compétences des élèves ayant suivi en classe terminale un atelier de pratique de ce domaine repose sur la production d'un dossier individuel qui comprend une fiche qui présente le projet pédagogique, un descriptif et quelques documents significatifs du travail conduit par l'élève, ses résultats constatés par les enseignants (notes obtenues à l'issue d'évaluations ponctuelles, appréciations, etc.).

Sur la base de ce dossier, une commission départementale vérifie les conditions dans lesquelles s'est déroulé le contrôle en cours de formation et arrête la note de l'élève. La note obtenue est prise en compte pour les points au-dessus de la moyenne, au titre du premier groupe d'épreuves de l'examen.

Cette commission présidée par l'Inspecteur d'académie ou son représentant, est composée de trois enseignants ayant la responsabilité de conduire un atelier de pratique des technologies de l'information et de la communication. Cette commission devant assurer une régulation entre les établissements, les professeurs seront choisis en fonction de la complémentarité de leurs compétences dans le champ des technologies de l'information et de la communication.

ENSEIGNEMENT

CRÉATION

DU BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Arrêté du 14 février 1992

(extraits)

(BO n°13 du 26 mars 1992)

Article premier. — Il est créé un baccalauréat technologique Hôtellerie.

Art. 2. — L'accès à la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie, s'effectue à partir d'une classe de Seconde à régime spécifique.

L'accès à la classe de Première de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie, est ouvert aux seuls élèves :

— soit, ayant suivi la classe de Seconde à régime spécifique de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie ;

— soit, étant titulaires d'un diplôme de niveau V et admis à poursuivre les études dans cette section conformément aux dispositions fixées par le ministre de l'Éducation nationale.

L'accès à la classe Terminale de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie, est subordonné à l'accomplissement de la scolarité de Première dans cette même section.

Art. 3. — Un élève ne remplissant pas les conditions mentionnées à l'article 2 ci-dessus pour l'accès à la classe de Première de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie, peut être admis dans celle-ci par le chef d'établissement conformément aux dispositions prévues à l'article 14 du décret n°90-484 du 14 juin 1990 modifié, susvisé, relatif à l'orientation et à l'affectation des élèves.

Art. 4. — L'organisation, les horaires et les programmes des enseignements obligatoires et facultatifs dispensés dans les classes de Seconde, de Première et Terminales de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie, sont fixés conformément aux annexes I et II du présent arrêté.

Les enseignements obligatoires préparant au baccalauréat technologique Hôtellerie comprennent deux langues vivantes dont l'une doit être obligatoirement l'anglais.

Dans les tableaux I et II figurant en annexe I du présent arrêté, la part de l'horaire qui, le cas échéant, fait l'objet d'un enseignement par groupe d'effectif limité, est mentionnée entre parenthèses ; l'utilisation au cours de l'année des contingents annuels correspondants peut être modulée en fonction de la progression pédagogique des élèves.

Art. 5. — La scolarité menant au baccalauréat technologique Hôtellerie, comporte une période de formation en entreprise d'une durée totale de 16 semaines réparties entre la classe de Seconde et la classe de Première.

Chacune de ces deux premières années d'études est organisée de la manière suivante : 28 semaines de formation dans l'établissement scolaire et

8 semaines de formation en entreprise dont au moins 6 semaines consécutives.

Le recteur d'académie peut déroger à titre exceptionnel au calendrier de l'année scolaire fixé au niveau national, pour assurer le déroulement des enseignements des classes de Seconde et de Première conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie.

Les élèves devront obligatoirement bénéficier d'un congé au titre de leurs vacances scolaires d'été, d'une durée minimale de quatre semaines successives.

Les objectifs généraux de la période de formation en entreprise sont définis en annexe II du présent arrêté.

La période de formation en entreprise doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise qui accueille les élèves et le chef de l'établissement scolaire où ces derniers sont scolarisés.

La convention doit notamment:

- 1° Affirmer le statut scolaire des élèves suivant la formation en entreprise.
- 2° Affirmer la responsabilité pédagogique de l'établissement scolaire.
- 3° Indiquer les modalités de couverture en matière d'accidents du travail et de responsabilité civile.
- 4° Préciser les objectifs et les modalités de formation (durée, calendrier, contenus, conditions d'accueil de l'élève dans l'entreprise...).
- 5° Fixer les conditions d'intervention des professeurs.
- 6° Fixer les modalités de la participation des professionnels à la formation des élèves.
- 7° Prévoir les modalités de suivi et de l'évaluation de la formation.

Art. 6. — L'organisation, les horaires et les programmes des enseignements de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie définis conformément au présent arrêté et ses annexes, entrent en application à compter:

- de l'année scolaire 1991-1992, en ce qui concerne la classe de Seconde;
- de l'année scolaire 1992-1993, en ce qui concerne la classe de Première;
- de l'année scolaire 1993-1994, en ce qui concerne la classe Terminale.

A ces dates, les classes de la section conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie se substituent aux classes de la section conduisant au brevet de technicien, spécialité: Hôtellerie.

Les élèves de la classe de Seconde et de la classe de Première de la section de brevet de technicien, spécialité Hôtellerie, autorisés à redoubler lors de la fermeture de ces classes, sont admis respectivement en classe de Seconde et en classe de Première conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie.

Art. 8. — Le présent arrêté, au fur et à mesure de son entrée en vigueur aux dates d'application fixées ci-dessus aux articles 6 et 7, abroge toutes dispositions qui lui sont contraires.

HORAIRES DES ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES

ANNEXE I DE L'ARRÊTÉ DU 14 FÉVRIER 1992

Tableau I

Enseignements	Horaire hebdomadaire		
	Seconde	Première	Terminale
Français(a).....	3 + (1)	3	—
Philosophie.....	—	—	2
Histoire-Géographie.....	3	—	—
Histoire-Géographie touristique.....	—	2	2
Langue Vivante A (b).....	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)
Langue Vivante B (b).....	2 + (1)	2 + (1)	2 + (1)
Mathématiques (a).....	2 + (1)	2	2
Économie et droit.....	2	—	—
Économie générale et touristique - Droit.....	—	2	2
Gestion hôtelière (a).....	—	3 + (1)	3 + (1)
Sciences appliquées.....	2	2	3
Technologie et méthodes culinaires (c).....	0,5 + (3)	0,5 + (3,5)	0,5 + (3,5)
Service et commercialisation (c).....	0,5 + (3)	0,5 + (3,5)	0,5 + (3,5)
Techniques d'accueil, d'hébergement et communication professionnelle (c).....	0 + (3)	1 + (2)	1 + (2)
Éducation physique et sportive.....	2	2	2
Total horaire hebdomadaire	32 h	34 h	34 h

Autres enseignements	Amplitude annuelle		
	Seconde	Première	Terminale
Activités et manifestations professionnelle. (c)	30h	30h	30h
Période de formation en entreprise	8 semaines	8 semaines	

(a) L'horaire entre parenthèses correspond à un enseignement en travaux dirigés.

(b) L'horaire entre parenthèses correspond à un enseignement en travaux pratiques.

(c) L'horaire entre parenthèses correspond à un enseignement sous la forme d'activités technologiques (enseignement par groupe d'atelier).

HORAIRES DES ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS

Tableau II

Enseignements	Horaire hebdomadaire		
	Seconde	Première	Terminale
Langue vivante III (étrangère ou régionale).....	3	3	3
Français.....	—	—	2
Éducation physique et sportive.....	3	3	3
Arts.....	3	3	3
Technologies de l'information et de la communication (atelier de pratique)(*).	—	3	3

(*) L'atelier de pratique dans le domaine des "Technologies de l'information et de la communication" est supprimé en classe de Première au terme de l'année scolaire 1995-1996 et en classe Terminale au terme de l'année scolaire 1996-1997.

HORAIRE DES PREMIÈRES D'ADAPTATION

A l'intention des élèves titulaires du BEP qui rejoignent la voie technologique, sont prévues des structures d'accueil particulières appelées classes de Premières d'adaptation. Dans ces classes les horaires de certaines matières sont renforcés ou bien allégés par rapport à la Première correspondante, en fonction des acquis en BEP.

Cet aménagement est donné à titre indicatif, en tant que norme nationale, dans des tableaux figurant dans la circulaire n° 94-165 du 25 mai 1994 (partie 1.5), BO n° 22 du 2 juin 1994.

Lorsque localement d'autres priorités apparaissent, l'équipe pédagogique, sous la responsabilité du chef d'établissement, peut envisager des organisations horaires différentes à condition que celles-ci respectent l'équilibre indispensable entre formation générale et technologique.

PROPOSITIONS D'AMÉNAGEMENT HORAIRE

Série "Hôtellerie"	Horaires de Première fixés par arrêté du 17 février 1992 (a)	Horaires proposés en Première d'adaptation (b)
Français.....	3	4
Mathématiques.....	2	2 + (1 TD)
Langue Vivante A.....	2 + (1 TP)	2 + (1 TP)
Langue Vivante B.....	2 + (1 TP)	2 + (1 TP)
- pour les élèves titulaires du BEP option "cuisine": Technologie et méthodes culinaires.....	0,5 + (3,5 AT)	0,5 + (3,5 AT) (*)
- pour les élèves titulaires du BEP option "restauration services et commercialisation.....	0,5 + (3,5 AT)	0,5 + (3,5 AT) (*)
- pour les élèves titulaires du BEP option "hébergement" techniques d'accueil.....	1 + (2 AT)	1 + (2 AT) (*)

(*) Les horaires proposés s'appliquent par quinzaine.

Remarques concernant l'ensemble des classes de première d'adaptation.

(a) Cf. arrêté du 15 septembre 1993 relatif à l'organisation et aux horaires des enseignements dans les séries SMS, STI, STL et STT (BOEN n° spécial 4 du 23 septembre 1993).

Pour le baccalauréat technologique hôtellerie, se référer à l'arrêté du 17 février 1992 (BOEN n° 12 du 25 mars 1992) portant création du baccalauréat technologique "hôtellerie"

(b) Pour les autres matières des classes de première d'adaptation, horaires sans changement par rapport à ceux définis dans les arrêtés des classes de Premières précités.

NB:

TD : enseignement sous forme de travaux dirigés.

TP : enseignement sous forme de travaux pratiques.

AT: enseignement sous forme d'activités technologiques (en groupe d'atelier).

ALIR enseignement sous forme d'activités de laboratoire industriel et de recherche.

PARTIE 1

PRÉSENTATION DU BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

L'hôtellerie regroupe, au sens large du terme, l'ensemble des activités qui relèvent de prestations à la clientèle dans le domaine de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement ainsi que toutes celles qui s'y greffent.

Les entreprises du secteur représentent un large éventail qui va de l'hôtel ou du restaurant traditionnel au restaurant de collectivité ou à l'hôtellerie du 3^e âge. L'organisation du travail peut être artisanale ou se rapprocher du type industriel.

Le baccalauréat technologique Hôtellerie vise, dans ce cadre, à la formation de généralistes ayant vocation à poursuivre des études mais aussi dans une moindre part à s'insérer dans le monde professionnel.

Le baccalauréat technologique Hôtellerie s'inscrit dans un déroulement d'études conduisant principalement à des BTS du secteur Hôtellerie - Tourisme. Il peut rendre possible d'autres poursuites d'études supérieures ayant trait à la Gestion ou permettre la préparation d'une licence Hôtellerie - Restauration, d'une maîtrise en Sciences et techniques hôtelières...

Grâce à leur polycompétence dans le domaine professionnel (cuisine, restaurant et hébergement) et à leur formation générale et technologique (notamment dans le domaine de la gestion et de la communication), les titulaires du baccalauréat technologique auront, éventuellement après une première expérience et/ou les apports d'une formation continue, la possibilité de se situer à des postes intermédiaires entre l'encadrement supérieur et le personnel technique d'exécution. Ils se situent dans des postes d'assistance à l'encadrement technique.

Nota: Les élèves doivent être sensibilisés aux problèmes ayant trait à l'hygiène, la sécurité et la prévention des accidents du travail qui font partie intégrante de la formation. Certaines rubriques du programme d'enseignement traitent explicitement de ce sujet. Il n'est pas à exclure la possibilité d'aborder ce type de problèmes à tous les niveaux disciplinaires. En tout état de cause chaque enseignant qui envisage d'évoquer ces problèmes peut se référer à une liste de thèmes relatifs à l'hygiène, la sécurité et la prévention des accidents du travail qui fait l'objet de la quatrième partie de la présente Annexe II.

ORGANISATION DE L'ANNÉE SCOLAIRE ET OBJECTIFS GÉNÉRAUX DE LA FORMATION EN ENTREPRISE ⁽¹⁾

La scolarité hôtelière dans chacune des deux premières années d'études (Seconde, Première), comporte une période de 28 semaines dans l'établissement scolaire et une période de formation en entreprise de 8 semaines dont au moins 6 consécutives. Ces périodes effectuées à plein temps dans des entreprises d'hôtellerie ou de restauration publiques ou privées, sont obligatoires au même titre que les périodes scolaires. Les dates, lieux et modalités de la formation en entreprise seront arrêtées par le chef d'établissement compte tenu des possibilités de l'environnement professionnel.

Les périodes de formation en entreprise font partie intégrante de l'année scolaire et sont placées sous le contrôle pédagogique de l'école. Elles visent à compléter les savoirs et savoir-faire acquis durant la formation en lycée. Elles permettent de découvrir l'entreprise hôtelière et de restauration dans toutes ses composantes et de s'insérer dans une équipe de professionnels et dans le cadre des contraintes réelles du métier (temps, installations...).

Elles doivent se dérouler au moins dans deux services différents (sur les trois possibles cuisine, restaurant et hébergement) et se dérouler au moins une fois dans un établissement ayant un service d'hébergement.

Pour chaque période, l'élève rédigera un rapport de quatre à cinq pages sur son expérience. Il est remis un certificat à l'élève à l'issue de chaque période.

Certificats et rapports seront remis au chef d'établissement.

Le caractère pédagogique et formateur de la période d'application en entreprise ainsi conçue, donnera à la formation hôtelière sa pleine dimension professionnelle et facilitera l'insertion dans le métier.

Les modalités pratiques du déroulement de la formation en entreprise (hébergement éventuel, repas, horaires, congés, indemnités couverture sociale, responsabilité civile, obligation des parties, etc...) feront l'objet d'un contrat engageant le chef d'entreprise et le responsable légal du stagiaire.

Dans l'hypothèse où la durée de la période de formation en entreprise est égale ou supérieure à six semaines pendant la période estivale, les élèves devront obligatoirement bénéficier d'un congé d'une durée minimale de quatre semaines successives au titre de leurs vacances scolaires d'été.

(1) La formation en entreprise peut faire l'objet d'un entretien à l'examen.

PARTIE 2
ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES

FRANÇAIS

Classe de Seconde

Programme de la classe de Seconde de détermination

Arrêté du 14 mars 1986

(BO n° Spécial 1 du 5 février 1987, page 6)

Classe de Première

Arrêté du 25 avril 1988

(BO Supplément au n°22 du 9 juin 1988, page 9)

Circulaire n° 93-220 du 16 juin 1993

(BO n° 22 du 24 juin 1993)

PHILOSOPHIE

Classe Terminale

Programme de la classe Terminale STT

Arrêté du 5 juillet 1983

(BO n° 30 du 1er septembre 1983, page 2567)

Note de service n° 94-164 du 24 mai 1994

(BO n° spécial 6 du 9 juin 1994)

FRANÇAIS

PROGRAMME DE LA CLASSE DE SECONDE DE DÉTERMINATION

Arrêté du 14 mars 1986

I. INSTRUCTIONS

Les objectifs généraux de l'enseignement du français sont, au lycée comme au collège, la pratique raisonnée de la langue, la formation d'une culture, l'acquisition de méthodes de pensée et de travail. Le professeur se fonde sur ce que les élèves ont appris au collège pour les mener plus loin, avec une ambition mesurée et une permanente exigence, pour les entraîner progressivement aux exercices appropriés à leur âge et à leurs besoins, pour leur ouvrir des perspectives culturelles plus larges et les préparer à leur vie d'homme et de citoyen.

La classe de Seconde est la première année du cycle des lycées. Elle représente souvent une rupture avec les classes de collège, dans les niveaux de savoir et de savoir-faire, dans les modes et les rythmes de travail. Une telle rupture, si elle est brutale, peut être dangereuse aussi bien sur le plan pédagogique que sur le plan humain.

Aussi faut-il souligner également que la Seconde, restant indifférenciée, s'inscrit dans la continuité des classes de collège, qui doivent la préparer. Elle offre à tous les élèves, avant les spécialisations, une année pour, mieux déterminer leur orientation future et pour se mettre en mesure de réussir dans la voie qu'ils auront choisie.

De ce double caractère découle sa spécificité: c'est une classe d'approfondissement et d'ouverture qui impose au professeur de français de mieux armer des élèves plus mûrs qu'au collège. Il y parviendra, aussi bien dans le domaine de la langue que dans celui de la culture, en consolidant les acquis antérieurs, en s'efforçant d'étendre et de structurer les connaissances, de fournir les moyens et les instruments les plus efficaces ; en faisant acquérir des méthodes de travail et en rendant plus conscient des finalités, pour que soient perçus l'intérêt et l'utilité des exercices quotidiens ; en aidant chacun à découvrir ses capacités ; en conduisant peu à peu à une autonomie mieux maîtrisée.

Cette tâche est difficile, car il est indispensable, étant donné les différences qui existent, à l'intérieur d'une même classe, entre les élèves, que cette diversité soit prise en compte dans toutes les formes de l'enseignement du français. Mais il est essentiel qu'au moment où il s'agirait d'orienter progressivement vers l'une ou l'autre des séries de Première et de Terminale, le professeur de lettres joue pleinement son rôle, pour que le choix se fasse dans la clarté et donne à chacun ses chances de réussite.

A) PRATIQUE RAISONNÉE DE LA LANGUE - COMMUNICATION ET EXPRESSION

Par la pratique et l'étude de la langue, des différents types de discours qui la vivifient constamment et des règles qu'elle se donne, on apprend à mieux comprendre autrui et à s'exprimer de façon à en être mieux compris.

Cette pratique et cette étude accroissent les capacités individuelles, favorisent les relations sociales et la connaissance du monde. Elles peuvent aussi satisfaire et développer le goût de la parole orale et écrite, et le sens esthétique.

Étant donné l'orientation actuelle des études linguistiques et littéraires d'une part, l'évolution de la société, la spécialisation des tâches et la multiplication des échanges oraux et écrits d'autre part, les questions relatives à la communication et à l'expression prennent aujourd'hui une importance accrue.

On procède au lycée, et particulièrement en classe de Seconde, aux révisions nécessaires, en s'assurant chaque fois de la solidité des acquis. On n'hésite pas à reprendre l'étude de la morphologie, de la syntaxe et de l'orthographe entreprise à l'école et au collège avec les choix, les compléments et les approfondissements opportuns. On continue de porter au vocabulaire, surtout au vocabulaire abstrait, la plus grande attention : accroissement méthodique du nombre de mots connus, recherche du sens des mots dans leurs différents emplois et des mots pertinents selon les situations et les contextes. Les mots nouveaux sont quelquefois nécessaires, mais on s'exerce à éviter l'usage abusif de substantifs techniques ou scientifiques dans des domaines où ils ne conviennent pas. On se rappelle que les mots du langage général (ou « commun »), c'est-à-dire non spécialisé, peuvent se charger, selon le contexte dans lequel ils sont employés, de nuances et d'un pouvoir d'évocation qui leur donnent des résonances variables selon les individus ou les groupes et une portée sociale ; c'est notamment le cas dans les textes littéraires. L'effort d'exactitude pour déterminer le sens d'un mot et ce qu'il peut évoquer (dénotation et connotation) est éminemment formateur et enrichissant ; il faut y entraîner et y associer tous les élèves.

Sans méconnaître la pluralité des points de vue linguistiques et l'intérêt méthodologique de cette pluralité, on s'attache à une convention active et vivante de la langue, à ce que l'on appelle le discours, à la parole et au dialogue. Une telle perspective permet d'unir plus aisément la théorie et la pratique, qu'il s'agisse de manier la langue pour en découvrir les usages, d'analyser ou de produire un texte; elle permet aussi de mieux coordonner les différentes activités de l'enseignement des lettres.

On assure la connaissance des éléments et des structures de la phrase, unité du discours, et on développe progressivement l'étude du texte commencée à l'école et au collège. On appellera texte toute production écrite ou orale qui met la langue en œuvre, c'est-à-dire toute production du discours. Le texte dépasse généralement le cadre de la phrase.

La rhétorique ancienne, qui était celle de l'orateur et de l'écrivain, distinguait, dans l'étude et la production des textes, l'invention — ou recherche des idées —, la disposition — que nous appellerions plutôt

composition et plan — et l'élocution — c'est-à-dire l'expression et le style —. Cette distinction garde son intérêt. La « disposition » est très importante : saisir ou établir dans un texte ce que l'on appelle la suite des idées exige l'attention à tout ce qui le constitue (forme et sens) et cette démarche, qui répond à l'étymologie du mot « texte », a une valeur pédagogique profonde.

La rhétorique moderne renouvelle cette étude. Elle concerne à la fois l'auteur et le lecteur. Elle procède à une analyse plus systématique des moyens par lesquels s'enchaînent les phrases. Surtout elle s'interroge sur les conditions dans lesquelles un texte oral ou écrit est produit et reçu. Elle prend en considération les acteurs et les situations de l'énonciation et elle envisage les différents types de textes, qu'elle permet de mieux distinguer et définir. Elle fournit des appuis à l'étude des textes littéraires.

Les notions théoriques éclairent la pratique ; la maîtrise de la langue exige une réflexion sur la langue et ses emplois, qui contribue à l'enrichissement mutuel de la pensée et de l'expression. On initie les élèves à la production de différents types de textes. On leur apprend les modes de communication et d'expression dont ils auront besoin, oralement ou par écrit, dans leurs études, dans leur profession, dans leur vie personnelle et sociale, selon les situations, les destinataires, la matière et les objectifs. On les prépare aux exercices choisis pour le baccalauréat, mais en insérant ceux-ci dans l'ensemble des exercices et dans une progression régulière: si l'examen est un stimulant précieux, résumer ou commenter un texte, composer sur un sujet donné sont des opérations d'une utilité générale.

La pratique raisonnée de la langue et la production de textes variés sont un objet de l'enseignement du français au même titre que l'étude de la littérature. On distinguera ces deux objets pour donner sa place à chacun d'eux, mais on n'oubliera pas qu'ils sont complémentaires et on les éclairera l'un par l'autre. L'étude de la langue inclut celle de ses emplois littéraires, les textes littéraires offrent une matière remarquablement variée pour des travaux écrits et oraux. Ces deux aspects de l'enseignement du français ont en commun la notion de texte, le souci de l'ordre et de la composition, de l'expression exacte et pertinente, Ils peuvent se conjuguer en ce dernier domaine: la lecture d'un bon texte documentaire invite à la netteté et à la rigueur, les lectures littéraires peuvent préserver d'un emploi sans nuances de la langue et de l'abus des jargons qui sclérosent la pensée et les relations humaines. Dans l'ordre des contenus, les deux activités contribuent à nourrir l'esprit ; cela importe d'autant plus qu'à l'âge où ils entrent en Seconde les élèves, contrairement à une opinion vaine, sont heureux de trouver, pour leurs travaux, et leur réflexion, des matériaux solides dans les documents et les textes qu'ils étudient.

Les objectifs généraux de l'enseignement du français valent pour tous les élèves, et ils ne doivent pas entraîner des pratiques cloisonnées ou exclusives, qui seraient contraires à la nature même de cet enseignement et à l'intérêt de la plupart des élèves. Mais le professeur réserve plus particulièrement une partie de l'horaire, qu'il détermine lui-même selon les besoins de sa classe, aux exercices de communication et d'expression indiqués dans le programme (1). Cette partie de l'horaire ne doit pas être consacrée seule-

(1) Elle pourrait être de l'ordre de deux heures hebdomadaires, étant entendu que l'enseignement du français dans une classe est confié à un seul professeur.

ment aux comptes rendus des devoirs. Elle peut donner lieu à des travaux par effectifs partiels.

B) L'ÉTUDE DES TEXTES

1. Choix des textes

Le professeur de Seconde, soucieux de donner à chacun les moyens de stimuler sa réflexion critique, d'enrichir et d'affiner sa sensibilité, de nourrir son imagination et de développer sa personnalité, donne aux textes littéraires, sans exclure les autres textes, toute la place qui leur est due.

Des textes non littéraires, à condition qu'ils soient substantiels, bien composés et bien rédigés, fournissent aux élèves l'occasion de réfléchir sur le mouvement d'une pensée, sur les arguments et leur enchaînement logique. Les élèves s'initient de cette manière aux techniques, aux règles, à la pratique de la communication et de l'expression et apprennent à aborder les textes en les considérant comme des formes signifiantes.

Le texte littéraire, plus que tout autre, se prête, par le travail d'écriture qu'il implique, à l'observation des pouvoirs du langage et à l'exploration des effets de sens. En s'exerçant à déchiffrer les textes littéraires, les élèves apprennent à mieux lire tous les textes. C'est en classe de Seconde que se joue l'accès décisif à la littérature : le rôle du professeur est, à cet égard, déterminant ; il a la responsabilité de susciter chez tous les élèves le goût pour les textes littéraires et de leur ménager ainsi les meilleures chances d'une curiosité et d'un intérêt durables pour la littérature.

Il est naturel que la littérature française ait une place de choix. Le professeur de Seconde s'attache tout particulièrement à faciliter la rencontre de ses élèves avec les œuvres ou les pages les plus marquantes du XVI^e et du XVII^e siècle. Il leur fait lire également, aux moments qu'il juge opportuns, des œuvres d'autres époques, notamment du X^e siècle: ce dialogue entre le passé et le présent peut nourrir efficacement la sensibilité et la réflexion des adolescents.

Le professeur de Seconde tient compte de la diversité des groupes sociaux français et étrangers vivant en France. Il poursuit l'effort entrepris au collège pour favoriser la rencontre et le dialogue entre des cultures différentes en proposant éventuellement des textes écrits en français par des auteurs étrangers.

Il donne une place aux œuvres étrangères passées ou contemporaines: le détour par d'autres littératures permet de mieux situer notre littérature et offre à chacun la possibilité d'enrichir sa culture.

2. Perspectives de lecture

a) L'éclairage historique

La réflexion critique des élèves ne saurait s'exercer efficacement si l'on ne développe pas simultanément leur conscience historique. Une mise en

perspective historique donne une assise plus ferme à leurs connaissances, une cohérence plus forte à leur culture et leur permet de mieux se situer dans le monde d'aujourd'hui.

En insistant, dans les classes de Seconde, sur les auteurs et les textes des XVI et XVIIe siècles, tout en ne retenant que les œuvres ou les pages les plus significatives et les plus accessibles, l'on redonne aux élèves le sens de la continuité historique, faite de crises, de ruptures, mais aussi de transitions, de constantes. A cet effet, le professeur propose une histoire littéraire chronologiquement organisée, sans simplification abusive des découpages.

Outre les repères historiques précis, il convient d'évoquer l'environnement humain et culturel, voire la vie quotidienne, autant que les circonstances économiques et politiques, sans négliger les codes et les conventions littéraires de l'époque.

L'éclairage historique situe l'œuvre ou le texte, à quelque époque qu'ils appartiennent, dans leur temps et leur espace propres, et fait comprendre dans quelles conditions ils ont été produits et reçus.

C'est surtout dans le tissu du texte que l'on trouve les marques et les signes de l'histoire. En interrogeant la représentation et l'interprétation explicites ou implicites que l'écrivain donne de la réalité historique et sociale, l'on peut mettre en évidence une signification de l'œuvre, dont l'écrivain lui-même pouvait ne pas avoir conscience.

b) La référence aux formes et aux genres littéraires

Il existe de nombreux principes de classification des textes. Mais, dans l'étude des œuvres, la référence aux formes, spécialement aux genres littéraires (roman, théâtre, poésie, etc.), est essentielle. Elle permet aux élèves de réfléchir sur des aspects particuliers de la création littéraire (structures, techniques, langages), de mieux identifier un type d'écriture, d'apprécier les choix que fait un écrivain, en fonction des contraintes qui, à une époque donnée, s'attachent à un genre, pour s'y soumettre ou pour s'en libérer, enfin de percevoir l'évolution d'un genre littéraire, ses moments de gloire, ses constantes, ses modifications de forme et de contenu.

c) Les relations avec les arts plastiques, l'image et la musique

La formation littéraire s'enrichit par une certaine connaissance de l'histoire des arts plastiques et de la musique. L'étude des œuvres artistiques, faite en liaison avec celle des œuvres littéraires, est utile si l'on veut comprendre l'esprit d'une époque (par exemple, la Renaissance) ou définir les critères d'une esthétique (par exemple, le baroque). Au-delà de ces rapprochements, l'observation d'un tableau figuratif ou abstrait contribue à l'éducation du regard et de la sensibilité.

Le professeur de lettres prend en compte, en liaison avec les professeurs de disciplines artistiques, la présence et l'importance des images dans la culture d'aujourd'hui. Il prolonge et approfondit les connaissances acquises au collège dans ce domaine. Les élèves peuvent, par exemple, exercer leur réflexion critique sur le rôle de l'image dans la presse, s'initier

aux formes et aux techniques d'expression dont use le réalisateur de cinéma ou de télévision. A partir de quelques séquences, le professeur familiarise ses élèves avec les éléments qui conditionnent l'expressivité de l'image (cadrage, plans, angles de prises de vues, travelling, éclairage, etc.) ou bien il montre comment l'art du montage crée le rythme d'un film et donne une vision du monde. L'analyse critique de l'adaptation cinématographique ou télévisuelle d'un roman met en évidence la spécificité de chaque langage et rend les élèves plus capables de mesurer les pouvoirs et les effets de ces différents modes d'expression.

d) L'éducation civique

Le professeur ne néglige pas d'utiliser l'étude des textes pour enrichir, approfondir et affermir la réflexion des élèves sur les principes, sur les réalités de la vie sociale, politique et civique et sur leurs représentations. Ces textes sont de nature diverse. Un article de la presse quotidienne, hebdomadaire ou mensuelle, telle page du Journal officiel, un document statistique constituent, autant qu'une œuvre ou une page littéraire, une source de réflexion sur les structures et le fonctionnement de la société.

Une représentation théâtrale, un film, voire un fait divers, suscitent, à l'occasion, un court débat sur les droits et les devoirs du citoyen ou de l'homme en général.

Le professeur rappelle ou précise, quand il le juge utile ou nécessaire, les notions qui permettent de mieux comprendre les institutions politiques et judiciaires, la vie sociale et la vie économique. Les textes littéraires à cet égard fournissent une riche matière, souvent avec un recul historique qui stimule la réflexion.

L'élève de Seconde sera progressivement conduit à mieux cerner les relations complexes entre les concepts de progrès, de liberté et de démocratie.

3. Méthode

a) Œuvres intégrales et groupements de textes

Le professeur choisit, selon les indications du programme, les textes qu'il considère comme le mieux adaptés aux besoins, aux capacités et aux intérêts de ses élèves.

L'activité de lecture ne prend tout son sens que devant des œuvres intégrales: le professeur s'applique à les faire découvrir sous des angles variés et par des travaux divers (lectures suivies, étude méthodique d'un passage, exposés, dossiers individuels ou collectifs, exercices écrits, etc.) de manière à en faire saisir les aspects majeurs, la cohérence et la portée.

Cependant les extraits ont une utilité pédagogique comme incitation à la lecture des œuvres intégrales, comme supports d'analyse d'une question d'ordre littéraire, d'un thème, d'une modalité d'expression, comme jalons d'un aperçu historique. Le professeur s'attache à les rassembler et à les mettre en relation dans des groupements à cohérence thématique ou problé-

matique qui ne sont ni factices ni arbitraires. Il ne propose qu'exceptionnellement un texte à l'état de fragment isolé.

b) Qu'est-ce qu'une lecture méthodique?

C'est une lecture réfléchie qui permet aux élèves d'élucider, de confirmer ou de corriger leurs premières réactions de lecteurs.

Les différents types de textes, littéraires ou non, appellent des méthodes différentes de lecture, qui s'élaborent au cours du travail même. Les exigences d'une lecture méthodique permettent de donner plus de rigueur et plus de force à ce que l'on nomme d'habitude explication.

Ce qu'elle refuse:

1° elle rejette la paraphrase;

2° elle ne mime pas, passivement, le développement linéaire du texte: 3° elle n'attribue pas à l'auteur, a priori, une intention ;

4° elle ne suppose pas que le contenu et la forme puissent être dissociés ;

5° elle ne s'enferme pas dans des préjugés esthétiques. Ce qu'elle tend à mettre en œuvre:

1° l'observation objective, précise, nuancée des formes ou des systèmes de formes (grammaire, morphologie et syntaxe; lexicale, champ lexical, champ sémantique ; énoncé et énonciation ; images, métaphores et métonymies ; modalités d'expression, effets stylistiques ; structures apparentes et structures profondes) ;

2° l'analyse de l'organisation de ces formes et la perception de leur dynamisme au sein du texte (convergences et divergences) ;

3° l'exploration prudente et rigoureuse de ce que ne dit pas, en clair, le texte;

4° la construction progressive d'une signification du texte à partir d'hypothèses de lecture dont la validité est soigneusement vérifiée;

5° la constatation, dans une synthèse, de ce qui fait l'unité complexe et profonde du texte ou de l'œuvre en question. L'on ne saurait récuser les réactions personnelles des élèves au terme d'une lecture, mais on leur apprend à motiver et à nuancer leurs jugements.

L'on veille, à chacune de ces étapes, à tenir le plus grand compte de la situation du texte dans son temps et dans son espace propres.

La lecture méthodique tend à mettre en évidence le travail constant et indissociable de la forme et du sens dans le tissu du texte. Si elle doit éviter les excès du formalisme, elle doit aussi se garder de toute imprécision : le professeur de Seconde veille à faire acquérir progressivement à ses élèves un vocabulaire exact et pertinent, outil nécessaire de l'analyse.

L'exercice ainsi conçu, qui demande du temps et qui suppose un travail de longue haleine, entraîne les élèves à une plus grande autonomie devant un texte. Le professeur peut, à l'occasion, leur demander d'examiner plus librement et plus rapidement un texte court. Il les incite alors à se poser les questions suivantes : « de quoi s'agit-il ? qui voit ? qui parle ? à qui ? où ? quand ? comment ? » Ces questions appellent des réponses précises qui s'appuient sur le texte et qui s'organisent peu à peu en vue d'une lecture cohérente. Cette lecture cohérente, en dépit de ses contraintes (temps

imparti, examen d'un texte court), n'est pas différente par nature de la lecture méthodique précédemment décrite.

Les exigences d'une lecture méthodique ne doivent pas faire oublier que la rencontre avec les textes littéraires a pour fin d'aiguiser le plaisir de la lecture individuelle et de susciter chez l'élève non seulement une réflexion personnelle, mais l'envie même d'écrire.

C) MÉTHODES ET FORMATION GÉNÉRALE

La classe de Seconde impose à chaque élève une part de plus en plus grande d'initiative dans son travail ; un apprentissage systématique des méthodes doit lui permettre d'accéder peu à peu à l'autonomie. Dans cet apprentissage, le professeur de français joue un rôle important.

Comme tous les professeurs, il habitue et, au début, aide l'élève à organiser son emploi du temps personnel, en répartissant de façon équilibrée l'ensemble des travaux à effectuer, sans négliger les moments nécessaires de liberté (loisirs, sports, lecture, etc.).

Plus spécialement et dans son domaine, il l'incite à travailler d'une manière efficace. Il lui apprend à se servir mieux des instruments qui sont à sa disposition (manuels, dictionnaires, grammaires, etc.), à prendre des notes (en classe, à la bibliothèque, au CDI), à constituer des fichiers, à se documenter (où et comment choisir les ouvrages d'information; comment, dans ces ouvrages, repérer ce qui peut être utile). Il l'initie aux différentes manières de travailler (seul ou en groupe, en classe ou à la maison, en une ou plusieurs fois, librement ou en temps limité). Il lui montre comment on prépare, comment on conduit, comment on achève les divers types d'exercices.

Pour soutenir les élèves dans leur effort, il s'applique, durant chaque séance, à les rendre conscients de la démarche qui permet d'aboutir à telle découverte ou à tel résultat : présenter un corrigé achevé peut sans doute être utile, mais il est plus nécessaire encore d'éclairer la manière d'approfondir la lecture d'un texte, la manière de conduire une recherche, d'élaborer une réflexion, d'ordonner et de rédiger une démonstration, et cela en le faisant d'abord avec les élèves.

Même si chaque exercice a sa fin en soi, tous concourent à une formation générale de l'esprit à laquelle le professeur de lettres apporte sa contribution. Il enseigne à distinguer l'essentiel de l'accessoire, à ordonner les connaissances et les idées avec un souci constant de cohérence et de clarté; il éduque le jugement et l'esprit critique. Il montre comment parvenir à l'abstrait sans jamais négliger le concret, qui en est à la fois le principe et le garant; il forme à l'analyse et à la synthèse. Il développe le souci d'exactitude dans la parole et dans l'écriture : le retour constant au texte ou au document qui légitiment l'affirmation, l'attention à la suite des idées, le choix difficile du mot juste exercent à la rigueur et à l'honnêteté intellectuelle.

Cette formation, s'adressant à la fois à l'intelligence, à l'imagination et à la sensibilité, unit précision et finesse ; elle est indispensable pour donner accès à une culture véritable. Celle-ci n'est pas un ornement gratuit: elle dispose à penser et à agir avec une attitude de curiosité et d'accueil.

Fondée sur une connaissance personnelle et exacte des hommes et des sociétés d'autrefois et d'aujourd'hui, elle est la condition nécessaire de la vie et de la liberté de l'esprit.

D) PROGRESSION ET OBJECTIFS

Il convient d'établir une progression adaptée aux élèves tels qu'ils sont. Elle les aide à consolider les savoirs et les savoir-faire antérieurs comme à en acquérir de nouveaux. Si cette progression est soigneusement ménagée, elle évite une rupture brutale dans le passage du collège au lycée et sauvegarde sur les points essentiels la continuité et la cohérence nécessaires. Elle permet de mieux résoudre la contradiction qui existe entre l'hétérogénéité des élèves et l'ambition de les voir atteindre le niveau du baccalauréat.

La progression doit être organisée méthodiquement. On accueille les élèves avec leurs lacunes et leurs acquis, dont on dresse un bilan. On tâche d'évaluer avec précision le niveau de la classe et de chacun de ceux qui la composent. Il est bon au départ de ne pas se hâter, de ne pas étudier dès les premières semaines des questions trop austères, des textes trop difficiles, et de ne pas traiter des sujets empruntés aux Annales du baccalauréat. C'est au fil d'un apprentissage de deux ans que les élèves doivent progresser de façon décisive dans la pratique raisonnée de la langue, la formation d'une culture, l'acquisition des méthodes indispensables notamment pour se préparer à l'épreuve anticipée de français.

Ainsi, en Seconde, à propos de l'étude de la langue et des exercices écrits et oraux, les instructions et le programme indiquent des orientations et fournissent des matériaux en vue d'un enseignement cohérent et substantiel. Le professeur établit la progression qui lui paraît convenable, avec les choix et les priorités qu'exigent les besoins des élèves ; il associe la théorie et la pratique, en allant du simple au complexe ou du complexe au simple, et en procédant par approfondissements successifs. Il s'assure à chaque étape que les acquisitions sont solides. Le programme peut suggérer, mais ne constitue pas une progression ; la présentation de matériaux nombreux y est nécessairement successive, mais plusieurs d'entre eux sont généralement à utiliser ensemble pour un même exercice.

Dans la formation d'une culture, la lecture des œuvres joue un rôle essentiel: pour aborder celles-ci, le professeur de Seconde choisit l'ordre qui permet à ses élèves de tirer de leur rencontre avec le texte le plus de plaisir et de profit. Par exemple, sans méconnaître la nécessité de privilégier le XVI^e et le XVII^e siècle, il peut ne pas commencer par eux et, s'il a le sentiment que cette démarche est mieux adaptée à sa classe, retenir d'abord des textes du XIX^e ou du XX^e siècle, ou des textes moins littéraires, et ne faire appel qu'ensuite aux œuvres moins proches de ses élèves ou plus difficiles d'accès.

Dans la perspective de l'épreuve anticipée, une longue patience est nécessaire pour maîtriser les exercices délicats qu'elle propose et qu'on découvre en Seconde, pour apprendre à faire une lecture méthodique ou une composition française. On part de ce qui est déjà connu et on explicite au fur et à mesure les techniques que l'on utilise. Pour le résumé, par exemple, on s'assure que les élèves savent prendre des notes, construire un paragraphe, souligner par des repères précis les articulations d'un raisonne-

ment. S'agissant du commentaire composé, on s'appuie sur la lecture méthodique du texte (voir B. 3. b) pour dégager et organiser les éléments d'un tel commentaire. Si donc l'allure doit être d'abord modérée, le professeur peut ensuite, quand les progrès et la cohésion de la classe le permettent, aller plus vite. Il faut assurer une progression qui rende plus aisée et plus sûre, le jour venu, l'orientation dans les séries spécialisées de Première. Le professeur, en réalisant son projet pédagogique, tient compte du rythme et des étapes de cette progression pour pouvoir, le cas échéant, accélérer ou ralentir.

Seule peut être efficace en Seconde une pédagogie différenciée qui fonde son action sur le bon usage de la durée. Les élèves menés à un train trop rapide acquerraient des connaissances superficielles et comme plaquées qui, n'étant pas assimilées, ne sauraient nourrir une culture véritable. Le professeur, attentif à tous et à chacun, doit donc imprimer le rythme qui, à un moment donné, convient le mieux à la classe. Celle-ci, devenant peu à peu plus homogène, pourra atteindre plus aisément les objectifs qui lui sont assignés.

On peut se proposer, comme objectifs essentiels à atteindre à la fin de la classe de Seconde, de conduire l'élève à :

1. savoir prendre des notes, les classer, les utiliser;
2. savoir définir une situation de communication, une question à traiter;
3. savoir rendre compte d'une rencontre, d'une visite, d'une expérience;
4. savoir établir ou découvrir la composition d'un message en relation avec une situation donnée et un objectif à atteindre ;
5. savoir comprendre et manier les articulations logiques explicites ou implicites;
6. savoir résumer oralement ou par écrit un débat, un texte que l'on a lu, ou entendu, ou composé soi-même;
7. savoir repérer un type de texte et définir son statut;
8. savoir poser et exploiter concrètement les principales questions qui peuvent guider une lecture méthodique et aider à construire l'essentiel d'un commentaire;
9. savoir utiliser un vocabulaire minimum d'analyse littéraire;
10. savoir situer exactement dans l'histoire les auteurs et les textes abordés pendant l'année.

II. PROGRAMME

A) PRATIQUE RAISONNÉE DE LA LANGUE COMMUNICATION ET EXPRESSION

1. Notions et principes

On se reportera à la partie correspondante des instructions et du programme pour l'enseignement du français dans les classes de collège afin de procéder aux révisions et aux reprises nécessaires. Les notions et les principes n'ont pas pour but la théorie ; ils sont destinés à éclairer la pratique.

Communication et expression

Signes et codes. La communication verbale. Langage et langues. Les fonctions du langage. Le langage et la personne.

Le langage et la société.

Les actes de parole. Langue et discours. Énonciation et énoncé. Le dialogue. L'oral et l'écrit. La phrase et le texte.

Intelligibilité, grammaticalité, acceptabilité. La notion d'usage. La notion de norme.

Maniement et connaissance de la langue

Applications pratiques de données phonétiques ; la prononciation, les liaisons. L'intonation.

Emploi raisonné des principaux systèmes morphologiques.

Emploi raisonné des principales catégories syntaxiques : phrase simple et phrase complexe, fonctions syntaxiques, classes de mots (notamment le nom et le verbe) ; juxtaposition, coordination, subordination.

Étude du vocabulaire (lexicologie). Syntaxe et sémantique. Sens lexical et sens contextuel ; la polysémie ; sens propre et sens figuré, les principales figures ; dénotation et connotation. Synonymie et antonymie. Homonymies et paronymes. Lexique général (ou « commun ») et lexiques spécialisés. Lexique de la vie affective; lexique de la pensée conceptuelle; lexique des activités sociales, économiques, politiques; lexique des sciences, des techniques, des arts; lexique des études littéraires. Champs lexicaux et champs sémantiques. Observation comparée de divers types de dictionnaires ; notions de lexicographie.

Consolidation de la connaissance de l'orthographe lexicale et grammaticale. L'accentuation. La ponctuation ; la ponctuation et l'intonation ; rôle logique et rôle de stylistique de la ponctuation.

Aperçus sur l'histoire de la langue. La vie des mots: étude diachronique des sens et des formes, étymologie, emprunts, néologismes. Les changements dans la syntaxe et les types de phrase. Influence de l'évolution de la société et des savoirs.

Réflexion critique sur la manière dont les faits de langue sont désignés par la terminologie.

De la phrase au texte. L'enchaînement des phrases et la cohérence du texte: mots de liaison, notamment les adverbes et les conjonctions; mots de reprise (pronoms, déterminants, substituts lexicaux) ; emploi des temps du verbe; éléments repris et éléments nouveaux d'une phrase à l'autre: thème et développement (on dit aussi « propos » ou « rhème ») ; relation entre l'ordre des mots et l'enchaînement des phrases.

Rhétorique et stylistique

La rhétorique ancienne et la rhétorique moderne (voir instructions, A).

Situations d'énonciation. Communication orale et communication écrite. L'auteur, le destinataire, la matière, l'objectif du message. Les deux pre-

mières et la troisième personne. L'expression du lieu ; l'expression du temps, notamment par le verbe (discours et récit). Style direct, style indirect, style indirect libre. L'explicite et l'implicite.

Les types de textes : narratif, descriptif, documentaire, didactique, argumentatif, démonstratif, oratoire, polémique, etc. La parole et l'action.

Les sources de l'invention : le savoir et l'expérience, la lecture, la documentation, l'histoire, les exemples, les lieux communs.

La composition, comme moyen de présentation et comme stimulant de la réflexion et de l'invention.

L'expression. La notion de style; le style et la personne; le style et l'époque. Les registres de langue. Le choix des mots, l'ordre des mots ; structure et longueur de la phrase, du paragraphe. Les types et les formes de phrase; emploi de la phrase dite nominale. Les divers tons (laudatif, péjoratif ; comique, ironique, humoristique ; dramatique, pathétique, tragique). Nuances et modalités de la phrase et du texte. Les images, les figures, les sonorités, les rythmes.

Les langues littéraires. Les formes littéraires ; aperçus sur les genres littéraires, leurs caractéristiques et leur évolution (en liaison avec l'étude des textes).

L'usage poétique de la langue

La prose et la poésie. Les langages poétiques. Éléments de métrique française ; le rythme. Les principaux types de vers; les vers libres. Les sonorités : rimes, assonances, allitérations.

Le vers et le poème. Le groupement des vers selon le mètre et selon la rime. La strophe. Les refrains. Les poèmes à forme fixe.

Aperçus sur les genres poétiques: l'épopée; le lyrisme, la chanson; la poésie dramatique, l'opéra.

2. Exercices

Les conditions et les modes de la communication et de l'expression

Reconnaître les éléments constitutifs d'une situation de communication, identifier le locuteur ou l'auteur, le ou les destinataires (présents ou absents), afin de comprendre et d'être compris.

Déterminer, reconnaître ou éventuellement faire connaître les objectifs du message: exprimer des faits, des idées, des sentiments, informer, expliquer, argumenter, démontrer, persuader, inciter à une action, chercher à influencer, réfuter, questionner, etc.

Définir la ou les questions posées ou à poser.

Chercher, inventorier, définir les éléments mis en œuvre ou à mettre en œuvre. Découvrir ou établir le classement, l'organisation des éléments en fonction des questions posées et en vue d'une solution ou d'une conclusion. Sens exact des mots, cohérence du propos. Analyse et synthèse.

Déterminer le registre de langue (familier, courant, soutenu) adopté ou à adopter selon la situation, les destinataires, la matière, l'objectif (choix du vocabulaire et de la syntaxe appropriés). Usage des formules de relation sociale.

La présence éventuelle dans le texte du locuteur ou de l'auteur; l'emploi de la première personne. Objectivité et subjectivité.

Les nuances de l'expression et de la pensée (pour renforcer, insister, atténuer, relativiser; affirmer, mettre en doute ; apprécier, etc.).

Différences et interférences entre l'écrit et l'oral.

A l'oral : respecter les conditions indispensables à toute communication orale (netteté de la voix, du débit, de la construction des phrases et de leur enchaînement; écoute attentive, prise et utilisation de notes ; reprise des idées pour dégager l'essentiel et faire le point ; respect du tour et du temps de parole, de la question à traiter; usage des documents écrits ou audiovisuels; usage du geste).

A l'écrit: nature et qualité de la graphie, de la disposition matérielle; respect de l'orthographe (y compris l'accentuation), de la ponctuation ; saisir ou établir avec rigueur les relations temporelles ou logiques ; citer avec pertinence et exactitude.

Exercices oraux

Exercices d'élocution (lecture expressive, récitation, interprétation théâtrale, etc.), avec l'aide éventuelle du magnétophone.

Restitution d'un message.

Lecture commentée d'un document, d'un texte littéraire, d'une façon suivie ou selon des points de vue méthodiquement définis.

Jeux de rôles (accueil, information, entretien téléphonique, etc.). Exposé, discussion, débat.

Exercices écrits

Rédaction de documents pratiques (lettres, plans, questionnaires, fiches, etc.).

Résumé d'un texte; rapport, note de synthèse pour présenter l'état d'une question, la conclusion d'une recherche, le contenu d'un dossier (dégager l'essentiel et ses articulations, reconnaître le type de texte, les objectifs et les intentions de l'auteur ou des auteurs, pour donner une représentation abrégée sans modifier l'esprit).

Exercices de composition sur des sujets variés, notamment, à partir de textes, sur des thèmes littéraires: recherche de documents et des exemples, des idées; classement et enchaînement des arguments ; construction et rédaction d'un paragraphe, d'une suite de paragraphes, agencement net des parties (en nombre variable) du développement ; introduction, transitions, conclusion ou amorce de conclusion.

Exercices mixtes

Compte rendu d'un débat organisé en classe, d'un exposé, d'une conférence, d'un entretien, etc.
Commentaire d'un document écrit, visuel ou sonore. Revue de presse.
Recherche critique d'une information.
Constitution et présentation d'un dossier.

Remarques

1° L'apprentissage de la communication et de l'expression exige, pour être efficace, bien plus que l'enseignement de simples recettes techniques. On usera avec discernement des exercices qui revêtent un caractère mécanique ou répétitif. Quels que soient les supports auxquels on aura recours (textes, bandes magnétiques, images, diapositives, films, vidéo-cassettes, etc.), on veillera à ce que leur contenu offre de réels motifs d'intérêt pour des jeunes gens qui vont atteindre leur majorité légale ; il en sera de même pour les sujets d'exposé, de discussion, de débat.

2° On distinguera l'apprentissage de la communication et de l'expression et l'étude des textes littéraires, non pour les séparer, mais pour les définir plus nettement par leur relation et pour les coordonner.

3° Parmi les exercices indiqués, plusieurs préparent déjà aux épreuves écrites et orales du baccalauréat.

4° On considérera tous les exercices comme des moyens destinés à développer les savoirs et les savoir-faire des élèves, à former leur esprit et leur personne. On graduera les exercices selon leur degré croissant de complexité et d'abstraction et suivant le progrès des capacités et de l'autonomie des élèves.

B) TEXTES

1. Étude des auteurs français du XVI^e et du XVII^e siècle

Elle s'organisera autour d'œuvres intégrales ou de groupements de textes. On s'attachera principalement aux œuvres et aux auteurs les plus significatifs, en restant toujours à la portée des élèves.

Pour Montaigne et Pascal, on ne retiendra que les pages les plus accessibles ; on pourra compléter leur étude dans une classe ultérieure.

Parmi les œuvres intégrales, on choisira au moins une œuvre dramatique du XVII^e siècle. Par exemple:

Corneille: L'illusion comique, Cinna, Rodogune. Molière : L'École des femmes, Le Tartuffe, Amphitryon. Racine: Britannicus, Bérénice, Bajazet.

2. Étude, d'ensemble d'un roman (ou d'un conte ou d'une nouvelle) du XIX^e siècle, choisi, par exemple, dans la liste suivante:

Balzac: Eugénie Grandet, Ferragus, Une ténébreuse affaire. Chateaubriand : Atala.

Flaubert: Madame Bovary.

Gautier: Contes fantastiques.

Hugo: Le Dernier jour d'un condamné, Notre-Dame de Paris. Maupassant: Une vie, Bel-Ami, Le Horla.

Mérimée: Carmen.

Nerval: Sylvie.

Nodier: Contes.

Stendhal: Le Rouge et le Noir, Chroniques italiennes. Vigny: Stello.

Zola: L'Assommoir, Germinal, Au Bonheur des dames.

3. Poésie: on fera appel non seulement aux poètes du XVI^e siècle, mais aussi à ceux du XIX^e et du XX^e siècle

4. Le XX^e siècle fournira des œuvres, d'un accès parfois plus aisé, qui permettront d'organiser la progression des lectures en fonction des besoins et des intérêts des élèves. On choisira, par exemple, dans la liste suivante:

Anouilh: Le Voyageur sans bagage, Antigone.

Cocteau : La Machine infernale.

Colette : Sida

Duras: Un Barrage contre le Pacifique.

France: Grainquebille, Les Dieux ont soif.

Gide: La Symphonie pastorale.

Giono: Colline, Un de Baumugnes, Regain, Le Chant du monde. Giraudoux: La Guerre de Troie n'aura pas lieu.

Gracq: Un Balcon en forêt.

Ionesco: Rhinocéros.

Malraux: Les Conquérants, La Voie royale.

Martin du Gard: La Consultation (Les Thibault, IV).

Mauriac: Thérèse Desqueyroux.

Montherlant: Les Bestiaires.

Perec: Les Choses.

Robbe-Grillet: Les Gommages.

Romains: Prélude à Verdun (Les Hommes de bonne volonté, XI/). Saint-Exupéry: Terre des Hommes.

Sarraute : Enfance.

Simenon: L'Aîné des Ferchaux.

Supervielle: L'Enfant de la haute mer.

Vercors: Le Silence de la mer.

5. On fera appel aux auteurs étrangers d'expression française, aux auteurs anciens ou étrangers traduits, aux œuvres ou aux textes non spécifiquement littéraires.

Pour toutes ces études, chaque fois que ce sera possible, on mettra en rapport texte et image, texte et musique.

CLASSE DE PREMIÈRE

PRÉAMBULE

Circulaire n° 93-220 du 16 juin 1993

Enseignement obligatoire

Le programme reste défini par arrêté du 25 avril 1988 (supplément au *BO* n° 22 du 9 juin 1988). Il s'applique à la classe de Première, telle qu'elle est définie dans la nouvelle organisation des séries.

A. L'enseignement du français en classe de Première repose sur quelques principes essentiels

1. Même si, par commodité de présentation, le programme distingue l'étude des textes et la pratique raisonnée de la langue, la réflexion didactique impose de ne pas séparer l'une de l'autre. L'étude de la langue se fonde sur l'observation des textes. Inversement, l'observation des faits de langue, notamment par le recours à la grammaire de texte, commande la lecture des textes.

2. Il s'ensuit que le programme d'une année scolaire ne saurait se réduire à une liste de textes étudiés. Il se traduit par une progression combinée de l'étude des textes et de la pratique raisonnée de la langue, les enseignements transférables de celle-ci permettant d'aborder ultérieurement l'étude de textes nouveaux.

3. Il importe de développer la lecture méthodique des textes. Il s'agit, pour le professeur, d'explicitier ses propres procédures d'analyse, d'en faire partager la pratique à ses élèves, d'amener ceux-ci à dépasser le niveau sommaire d'une première lecture ou la facilité d'une écoute passive. Il s'agit, pour le lecteur, tout à la fois d'observer des formes, de les interpréter par la prise en compte des données contextuelles, de confronter, dans un acte réfléchi de réception, les contraintes du texte et du contexte avec les attentes d'un goût personnel.

4. Il importe enfin, sans se limiter aux épreuves de l'examen, d'entraîner les élèves de Première à toutes les formes de production écrite proposées par les instructions.

B. La nouvelle organisation de la classe de Première appelle trois recommandations particulières

1. Dans la série littéraire L, l'existence d'une cinquième heure de cours n'implique pas, pour cette heure, la mise en œuvre d'un programme particulier. L'enseignement du français dans cette série amène à approfondir, par

une large approche méthodologique, historique, culturelle, l'étude des faits, des notions et des textes qui est commune à toutes les séries. C'est en classe Terminale que la série littéraire disposera, pour son horaire réglementaire, d'un programme spécifique de lettres.

2. Dans la même série, l'heure de module sera en priorité consacrée, comme en Seconde, à répondre aux besoins des élèves et améliorer leurs performances, à l'écrit comme à l'oral.

3. L'enseignement du français a pour objectifs d'améliorer la maîtrise de la communication écrite et orale, de favoriser la lecture méthodique des textes, de donner les éléments d'une culture personnelle. Ces trois objectifs sont indissociables. Ils sont communs à toutes les séries. Seuls peuvent en varier, selon les horaires affectés aux séries, les modalités d'approche et le niveau des exigences.

INSTRUCTIONS

Arrêté du 25 avril 1988

(Supplément au BO n°22 du 9 juin 1988)

Les instructions et le programme pour les classes de Première se réfèrent aux objectifs généraux assignés à l'enseignement du français : pratique raisonnée de la langue, formation d'une culture, acquisition de méthodes. Ils se situent dans le prolongement des orientations définies pour la classe de Seconde. Ils prennent en compte la préparation à l'épreuve anticipée de français qui a pour but de vérifier si les objectifs généraux ont été, pour l'essentiel, atteints.

A. Les principes

Les instructions pour la classe de Seconde soulignent d'abord la continuité de l'enseignement du français à travers les classes du collège et du lycée. La classe de Première ne fait pas exception. Ainsi les exercices, notamment ceux de l'épreuve anticipée, s'inscrivent dans une progression ; certains d'entre eux ont été déjà préparés dans les classes antérieures. Ils prennent en Première, étant donné la proximité de l'examen, une valeur plus significative.

Un second principe a été fortement affirmé dans les instructions pour la classe de Seconde : on ne sépare pas l'étude des textes et celle de la langue. L'étude de la langue se fait par la pratique et l'observation de la langue parlée et écrite, c'est-à-dire du discours ; l'étude des divers types de textes se fonde toujours sur un examen attentif et une analyse du langage, qui mènent à l'élaboration d'un sens.

Ces principes commandent tout le travail de la classe de Première.

B. Les méthodes

En ce qui concerne les méthodes, il est nécessaire de se reporter aussi aux instructions pour la classe de Seconde. Elles indiquent la manière dont se fait le choix des textes (œuvres intégrales et groupements de textes), elles rappellent la nécessité d'une mise en situation et d'un éclairage historiques, d'une référence aux formes et aux genres, d'une liaison avec les arts plastiques et la musique. Elles définissent la lecture méthodique qui, refusant un commentaire vague aussi bien qu'un formalisme exclusif, cherche à construire une signification par une analyse de la situation de discours et par une attention constante à la forme.

Quatre points peuvent être encore précisés:

1. Le groupement de textes

L'intérêt des groupements de textes selon une cohérence thématique ou problématique est qu'ils permettent de rassembler et de mettre en relation des textes et d'éviter l'étude de fragments isolés.

Il est raisonnable de grouper, en moyenne, de quatre à six textes pour éviter les risques d'inconsistance ou d'émiettement.

Les groupements de textes offrent, entre autres possibilités, celle de fixer la réflexion par une question d'ordre littéraire, comme une modalité d'écriture (par exemple: le monologue dans la dramaturgie classique, la description dans le roman balzacien, le symbole dans la poésie du XIXe siècle), les lois d'un genre ou d'une forme (par exemple: la fable, le sonnet, la nouvelle, le poème en prose), l'évolution d'un auteur (par exemple: l'itinéraire poétique de Verlaine), les rapports entre la littérature, les arts, la civilisation, pour une époque donnée ou pour un mouvement artistique.

On évite les groupements de textes autour de thèmes ou de problèmes d'une généralité indéfinie. On peut en préciser le libellé en jouant, par exemple, sur l'extension de la notion (« la guerre : héros et anti-héros »), sur la perspective historique (« témoignages sur la guerre de 1914-1918 ») ou littéraire (« la guerre : de l'ironie à l'humour noir »).

Quel que soit le principe de regroupement, ce sont les textes qu'il s'agit d'étudier et de confronter. On ne saurait donc les réduire à la fonction de documents illustrant un exposé théorique ni se borner à une pure et simple juxtaposition. Les textes fournissent l'occasion d'exercer les élèves à une lecture méthodique. Les rapprochements entre les textes font apparaître les ressemblances et les différences, les continuités et les ruptures, tout en préservant la spécificité de chaque texte dans l'histoire des formes et des idées.

Dans l'organisation du travail de l'année, on veille à une répartition équilibrée des groupements de textes et des œuvres intégrales.

2. L'étude d'une œuvre intégrale

L'étude d'une œuvre intégrale, choisie pour sa qualité littéraire, doit en permettre la lecture complète par tous les élèves, sous la direction et le contrôle du professeur. Celui-ci diversifie les approches, soit d'une même œuvre, soit d'une œuvre à l'autre.

L'étude d'une œuvre intégrale prend des formes variées en rapport avec la nature même de l'œuvre et avec le niveau de la classe: elle peut faire

alterner la lecture méthodique de passages limités et l'analyse d'ensembles plus vastes (jusqu'à un acte ou un chapitre) ; elle fait appel à la lecture personnelle des élèves hors de la classe ; elle peut donner lieu à l'élaboration de fiches individuelles ou collectives, susciter des recherches thématiques ou problématiques, fournir le sujet de comptes rendus écrits ou oraux, d'exposés, de débats et de compositions écrites.

Cette étude ne s'attache pas moins aux aspects techniques de la création qu'aux interrogations que pose l'œuvre sur l'homme et la société; elle considère comme essentiels les modalités de l'écriture et le style de l'écrivain. Par exemple, étudiant une œuvre romanesque, on peut s'intéresser notamment à l'organisation temporelle (ordre, durée et rythme de la Narration), à la part et à la place des récits, des descriptions, des monologues et des dialogues, aux techniques du point de vue narratif, au traitement des conventions romanesques, à l'univers imaginaire (lieux, objets, récurrence des motifs, mythes, archétypes), au rôle et à la fonction des personnages, aux choix d'écriture (registres de langue, types de phrases, diversité des tons, etc.). On ne néglige pas pour autant ce qui peut retenir plus immédiatement l'attention des élèves, par exemple la peinture des mœurs et des relations sociales, la représentation de la vie quotidienne, l'analyse des sentiments amoureux, etc., bref, tout ce qui ressortit à la vision de l'auteur, plus ou moins marqué par son milieu et par son époque.

Dans cette étude, le professeur ne perd pas de vue qu'il s'agit de faire comprendre les conditions de production et de réception de l'œuvre, de la faire apprécier dans son temps et pour le nôtre, dans sa spécificité et dans sa relation avec d'autres œuvres (antérieures ou postérieures, françaises ou étrangères). Par là, il vise, pour ses élèves, l'acquisition d'une culture et l'affinement de la réflexion critique.

Il va de soi qu'une signification n'est pas donnée ni à donner d'avance, qu'une interprétation se cherche et se construit dans le contact permanent avec le texte, que les acquis demandent à être récapitulés à différents moments comme à la fin de l'étude, en particulier pour préparer la composition française sur un sujet littéraire et la question d'ensemble pour l'épreuve orale.

Le professeur ne réduit l'étude d'une œuvre intégrale ni à une lecture suivie ni à l'explication de quelques extraits ni à une simple fiche de lecture ni à une série d'exposés.

Cette étude ne saurait excéder une dizaine de séances. Il convient, pour maintenir l'unité de l'œuvre et pour éviter toute lassitude, de concentrer, et non de diluer dans le temps, l'effort de lecture.

L'étude d'une œuvre intégrale est l'occasion de mettre les élèves dans une situation authentique de lecture, en présence d'une œuvre complète et au contact de l'objet-livre. Elle vise à leur donner le goût, les instruments et les compétences d'une pratique autonome de la lecture.

3. La lecture méthodique

La lecture méthodique, dont les principes ont été définis dans les instructions pour la classe de Seconde, est une explication de texte consciente de ses démarches et de ses choix. Sous réserve de respecter le caractère du texte comme tissu, elle peut se présenter sous des modes variés, suivant l'ordre du texte ou selon un ordre plus synthétique. Elle

adapte à chacun des genres de discours ou types de textes ses outils d'analyse. Loin de proposer une grille unique pour le déchiffrement de tous les textes, elle tient soigneusement compte de la spécificité de chacun d'eux.

Dans le cas par exemple d'un texte de théâtre (y compris les didascalies), la lecture méthodique n'oublie pas que le théâtre n'est pas seulement un genre littéraire : il est un art du spectacle et une pratique scénique. Le professeur prend en compte les déterminations, structures et modes de fonctionnement propres au discours théâtral ainsi que les procédés spécifiques du langage dramatique. Il peut notamment étudier l'ordre d'entrée en scène des personnages, les rapports de force, la dynamique du jeu, la répartition des espaces de parole, les diverses situations et formes de dialogues, la distribution et l'enchaînement des répliques, la double (ou multiple) destination de la parole théâtrale, la présence et la fonction des personnages muets, etc.

Dans la lecture méthodique d'un poème, le professeur associe l'analyse précise des procédés de métrique, de versification, de prosodie (et de leurs effets) à celle des thèmes, motifs et images. Il accorde une attention toute particulière au compte des syllabes, aux différents types de vers, à leurs coupes et accents, au jeu des sonorités, au système et au jeu des rimes, au rythme et à l'organisation strophique, au rapport des ensembles métriques et des ensembles syntaxiques. Plus généralement, il conduit les élèves à s'interroger sur les modes d'élaboration d'un langage poétique.

La lecture méthodique d'un texte argumentatif, pour prendre un dernier exemple, met en œuvre les catégories linguistiques (situation de discours, énonciation, thème/propos), rhétoriques, logiques et dialectiques appropriées. Elle ne reproduit pas des énoncés, mais elle analyse l'organisation syntaxique du texte, les modalisations du discours, les moyens rhétoriques d'un art de persuader. Elle n'hésite pas, le cas échéant, à démonter sophismes et paralogismes.

4. La question d'ensemble

La question d'ensemble porte « sur une œuvre entière, une partie d'œuvre ou un groupement de textes que l'examineur choisit dans la liste présentée. Cette question invite le candidat à rendre compte de la lecture qu'il a faite de cet ensemble, en l'envisageant d'un point de vue large (contenu, organisation, personnages, enjeux, idées, structures, relation à l'époque, qualité esthétique, etc.) ».

A l'examen, la question d'ensemble évite de reprendre l'intitulé d'un groupement de textes ou les formulations des travaux effectués sur une œuvre: une perspective plus limitée, un autre libellé favorisent une réponse réfléchie. Parfois, on peut simplement demander au candidat quel texte il préfère dans un groupement ou quelle partie, quel aspect d'une œuvre il apprécie le plus: ce type de question, qu'on ne saurait généraliser, fournit l'occasion d'un choix ou d'un bilan, dûment accompagné des justifications qu'impose l'expression d'une préférence ou d'une appréciation.

En classe, au terme de l'étude d'une œuvre intégrale ou d'un groupement de textes, le professeur fait découvrir par ses élèves ou leur suggère les questions qui pourraient leur être posées, compte tenu des textes étudiés et du libellé du groupement (à cet égard, une élucidation et une justification du libellé sont éclairantes). Le professeur entraîne ses élèves à

préciser les données et les limites des questions posées, à choisir dans leurs connaissances les éléments pertinents et à conduire avec netteté un bref exposé en l'illustrant de références aux textes et aux œuvres étudiés.

Il est souhaitable de simuler une ou deux fois par trimestre les conditions réelles de l'épreuve orale: le professeur pose une question d'ensemble, accorde dix minutes de préparation, puis interroge successivement deux ou trois élèves, ou bien élabore avec l'aide de la classe le plan de la question. En aucun cas il ne dicte une « synthèse » que l'élève se bornerait à réciter le jour de l'examen. La question d'ensemble vise à tester des capacités d'organisation, de jugement et d'expression orale.

C. Les objectifs

Le professeur de Première garde présents à l'esprit les dix objectifs qu'il est considéré comme essentiel d'atteindre à la fin de la Seconde (BO spécial n° 1 du 5 février 1987, p. 11), en tenant compte du rôle à la fois contraignant et stimulant de l'examen proche. Les cinq types d'exercice qui figurent à l'écrit et à l'oral de cet examen (résumé, commentaire composé, composition française ; question d'ensemble, lecture d'un court passage) vérifient l'acquisition de « capacités fondamentales liées à la pratique de la langue française » : savoir « lire, examiner, comprendre, apprécier des textes de types divers » et savoir rendre compte par écrit ou oralement de ces lectures. Le professeur de Première s'attache à développer et à préciser ces savoir-faire, sachant que tout ce qui y contribue constitue une préparation aux épreuves du baccalauréat comme aux exigences de la vie sociale.

PROGRAMME

Arrêté du 29 avril 1988

(Supplément au BO n° 22 du 9 juin 1988)

L'enseignement a la même fin pour tous les élèves, à quelque série qu'ils appartiennent. Les programmes sont communs. Il revient au professeur d'en retenir ce qui lui paraît possible en fonction des horaires et de la classe qu'il a devant lui. Il le fait avec le souci d'apporter à chaque élève ce qu'il juge le plus formateur, compte tenu des besoins, des intérêts et des capacités.

Seule la concertation entre les professeurs de lettres de Seconde et de Première permet d'assurer une organisation cohérente de l'enseignement du français dans un même lycée.

Telles sont les exigences qui doivent guider le professeur dans l'élaboration de son projet pédagogique.

A. Pratique raisonnée de la langue. Communication et expression

On se reporte à la partie correspondante des instructions et du programme de la classe de Seconde, afin de procéder aux reprises et aux approfondissements nécessaires. Ceux-ci peuvent concerner, suivant les besoins constatés:

- la structure de la phrase complexe ;
- l'étude et l'enrichissement du vocabulaire (sens lexical et sens contextuel, polysémie, dénotation et connotation, champ lexical et champ sémantique) ;
- la consolidation de la connaissance de l'orthographe lexicale et grammaticale;
- dans le passage de la phrase au texte, l'enchaînement et la cohérence du discours.

Compte tenu de l'orientation des études de français en classe de Première, on s'attache particulièrement aux notions qui se rapportent à la pratique et à l'étude des textes (1) : situation de discours, types de textes, codes culturels et littéraires, structure et marques de l'énonciation, acte de lecture, pluralité des lectures, conditions de réception des textes, etc.

On exerce les élèves à employer exactement un certain nombre de catégories, concepts et termes efficaces pour l'analyse des textes. Ces nécessaires instruments d'analyse ne sont correctement maîtrisés, c'est-à-dire utilisés avec discernement et de façon éclairante, que s'ils sont proposés progressivement. Beaucoup de ces termes ont été déjà rencontrés dans les classes antérieures.

On peut, par exemple, en fonction des textes étudiés et selon les besoins propres à chaque classe, entraîner les élèves à manier couramment quelques-uns des termes suivants :

- figures de style ou de rhétorique : anaphore, apostrophe, allégorie, antithèse, asyndète, comparaison, ellipse, gradation, litote, métaphore, métonymie, oxymore, prosopopée, symbole...
- catégories linguistiques : énonciation, locuteur, discours/histoire, fonctions du langage, performatifs...
 - catégories prosodiques: accent, intonation, mètre, rythme, tempo...
 - catégories narratologiques : histoire, narration, récit ; temps de l'histoire ; temps du récit ; narrateur; héros ; focalisation ; scène, sommaire, ellipse...
 - catégories dramaturgiques : action, intrigue; acteur, personnage, actant; exposition, nœud, péripétie, dénouement; monologue, stichomythie, quiproquo, aparté ; gestuelle...
 - catégories stylistiques : ton ; parodie, humour, ironie ; enchâssement, circularité; mise en abîme...
 - catégories logiques : analogie, hypothèse, induction/déduction, paradoxe, postulat, syllogisme...
 - catégories esthétiques : baroque, classique ; burlesque, héroï-comique ; grotesque, sublime; élégiaque, épique, lyrique; pathétique, dramatique, tragique...

B. Exercices oraux et écrits

On se reporte à la partie correspondante des instructions et programmes de la classe de Seconde. On pratique particulièrement les exercices retenus pour les épreuves écrites et orales du baccalauréat.

(1) On appellera texte toute production écrite ou orale qui met la langue en œuvre, c'est-à-dire toute production du discours.

Les travaux écrits, dans la forme où ils sont prévus à l'examen, sont donnés au nombre de huit à dix dans l'année, pour chaque élève, suivant les séries et les horaires. On veille à ce que les élèves soient entraînés en classe ou hors de la classe aux trois types de sujets.

Pour assurer aux élèves une meilleure maîtrise technique, le professeur propose également des exercices plus limités dans leur objet et dans leur volume : réflexion sur les termes d'un libellé, exercices d'entraînement à la composition, rédaction d'un paragraphe; recherche et mise en forme d'une argumentation, recherche et exploitation d'exemples ; préparation et présentation d'une lecture méthodique d'un court passage, confrontation d'un texte avec un autre du même groupement, plan d'une question d'ensemble; recherche de vocabulaire et analyse d'une notion mise en jeu dans un texte, étude d'un point de grammaire ou d'histoire littéraire, commentaire d'une illustration ; mise au net d'une fiche, résumé ou conclusion d'un travail fait en classe, compte rendu d'une lecture personnelle.

C. Textes

L'étude des textes s'organise autour d'œuvres intégrales et de groupements de textes.

1. Pour le XVI^e et le XVII^e siècle, les principaux auteurs ont été étudiés en Seconde. On veille à compléter cette étude, en s'attachant aux œuvres qui paraissent plus appropriées à la classe de Première.

2. L'étude des auteurs français du XVIII^e et du XIX^e siècle caractérise particulièrement l'enseignement du français en classe de Première. On recourt aux œuvres et aux auteurs les plus significatifs en restant toujours à la portée des élèves. On choisit, par exemple, dans la liste suivante:

a) Pour le XVIII^e siècle

- Beaumarchais: Le Mariage de Figaro
- Diderot: Jacques le Fataliste, Le Neveu de Rameau, Le Paradoxe sur le comédien
- Marivaux: L'île des esclaves, Le Jeu de l'amour et du hasard, Les Fausses Confidences
- Montesquieu : Lettres persanes
- Prévost: Manon Lescaut
- Rousseau: Les Confessions, Les Rêveries du promeneur solitaire
- Saint-Simon : Mémoires
- Voltaire: Lettres philosophiques, Candide, L'ingénu

b) Pour le XIX^e siècle

- Balzac: La Peau de chagrin, La Duchesse de Langeais, Le Père Goriot
- Barbey d'Aurevilly: Les Diaboliques
- Baudelaire: Les Fleurs du Mal, Petits Poèmes en prose
- Chateaubriand : Mémoires d'outre-tombe
- Flaubert: Salammbô, L'Éducation sentimentale
- Hugo: Ruy Blas, Les Châtiments, Les Contemplations
- Michelet: Le Peuple
- Musset: Fantasio, On ne badine pas avec l'amour, Lorenzaccio
- Stendhal: La Chartreuse de Parme
- Verlaine: Poèmes saturniens, Fêtes galantes, Romances sans paroles
- Zola: Nana, Pot-Bouille

3. Les œuvres et les auteurs français du XXe siècle trouvent leur place dans le projet pédagogique de l'année. On choisit, par exemple, dans la liste suivante:

- Apollinaire: Alcools, Calligrammes
- Aragon: Aurélien, le Roman inachevé
- Bernanos: Nouvelle Histoire de Mouchette
- Beckett: En attendant Godot, Fin de partie
- Butor: La Modification
- Camus: Noces, Caligula, La Peste
- Claudel: Connaissance de l'Est, L'Annonce faite à Marie
- Éluard: Derniers Poèmes d'amour
- Michaux: Ailleurs
- Proust: Du côté de chez Swann
- Sartre: Le Mur, Huis clos
- Tardieu : Théâtre de chambre
- Yourcenar: Le Coup de grâce, Les Mémoires d'Hadrien

4. On peut faire appel aux auteurs étrangers d'expression française, aux auteurs anciens ou étrangers traduits.

5. On recourt, autant qu'il est nécessaire, à des textes dont la visée n'est pas spécifiquement littéraire.

PHILOSOPHIE

CLASSE TERMINALE

Arrêté du 5 juillet 1983

BO n° 30 du 1^{er} septembre 1983

et note de service n° 94-164 du 24 mai 1994

**relative à certains aménagements
de programme à titre transitoire**

(BO sp. n° 6 du 9 juin 1994)

Le programme se compose:

D'une liste de notions suivie d'une question au choix; D'une liste d'auteurs.

Ces deux éléments du programme seront étudiés conjointement.

I. NOTIONS

... Dans la série hôtellerie, en raison de l'horaire restreint de cette série, le programme se compose uniquement de notions non regroupées en thèmes. Mais, ainsi qu'il en est pour le programme des autres séries, le choix et la formulation des problèmes philosophiques qui déterminent l'étude des notions sont laissés à l'initiative des professeurs. L'ordre d'énumération choisi pour les notions du programme n'impose pas d'ordre obligatoire à leur examen.

La question au choix... ne doit pas être considérée comme s'ajoutant aux programmes de notions: elle en constitue d'éventuels approfondissements. Toutefois, il n'est pas exclu que, dans les séries à programme léger, telle hôtellerie, la question choisie puisse être sans rapport direct avec le programme de notions. Le professeur retiendra, parmi les questions au choix, celle qui lui paraîtra associer le mieux la réflexion philosophique et les intérêts de la classe.

... Le temps réservé à l'étude de cette question sera proportionné au nombre d'heures dont dispose l'enseignement philosophique; il ne dépassera pas un cinquième de ce nombre dans l'ensemble de l'année scolaire...

La nature. L'art. La technique. L'histoire. Le droit. La liberté.

La conscience. La raison. La vérité.

Questions au choix

1. Étude analytique et critique d'un certain nombre de concepts et de thèmes métaphysiques (par ex.: l'être et le néant, l'essence et l'existence, l'absolu, Dieu,...).

2. Réflexion critique concernant quelques théories et quelques concepts fondamentaux d'ordre scientifique ou technologique étudiés en eux-mêmes et, le cas échéant, dans leur histoire (par ex.: le nombre, les ensembles, la matière, l'évolution, le comportement, la parenté, modèle, structure, système, régulation, norme,...).

3. Réflexion critique concernant quelques concepts fondamentaux d'ordre esthétique (par ex.: imitation, création,...).

4. Réflexion critique sur les problèmes fondamentaux de l'éducation (par ex.: les « modèles » éducatifs, école et société,...).

5. Études d'œuvres de caractère religieux ou littéraire (par ex.: la Bible, les tragiques grecs,...). ou scientifique (par ex. : textes de Galilée ou de Darwin, de Mauss ou de Lévi-Strauss,...) ou technologique (par ex.: extraits d'articles de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert,...) pouvant intéresser la réflexion philosophique.

6. Étude d'une doctrine, d'un courant ou d'un moment de la pensée ayant joué un rôle majeur dans l'histoire de la culture (par ex. : le stoïcisme, le libéralisme, les lumières...).

7. Étude analytique et critique de notions et de thèmes ne figurant pas au programme, mais en liaison avec ce programme (par ex.: en liaison avec l'espace : le corps; en liaison avec le travail : les loisirs; en liaison avec la société : l'idéologie; en liaison avec la technique : schéma et schème, ...).

8. Étude de questions propres au monde contemporain dans leur rapport avec une problématique philosophique.

II. AUTEURS

Il n'y a pas lieu d'établir une liste des œuvres dont l'analyse peut contribuer à l'étude des notions du programme. Le professeur choisit dans ces œuvres des textes qui répondent aux besoins philosophiques de son enseignement. Mais, dans toutes les classes Terminales, on entreprendra l'étude suivie d'œuvres philosophiques choisies dans une liste limitative.

Cette liste est celle à laquelle se réfèrent les épreuves orales du baccalauréat (1). Parmi les œuvres des auteurs dont le nom figure sur cette liste, le professeur choisit celles dont l'analyse peut être entreprise en même temps que l'étude des thèmes et en relation avec elle.

Telle œuvre sera étudiée dans son ensemble : le professeur délimite alors les passages qui feront expressément l'objet d'une explication de texte. Telle autre sera étudiée dans certaines de ses parties : celles-ci auront une certaine ampleur, formeront un tout et présenteront un caractère de continuité.

Dans toutes les séries, au moins l'une des œuvres choisies sera de l'un des auteurs dont le nom est précédé d'un astérisque.

Dans chaque série, le nombre d'œuvres, proportionné à l'horaire, s'établit comme suit:

(1) Pour les Terminales qui comportent un oral, une note indiquant les œuvres étudiées figurera sur le livret scolaire des candidats ou sera remise à l'examineur par les candidats sans livret.

L'étude des œuvres devra être adaptée à l'horaire de la classe ; elle ne prendra pas nécessairement la forme d'une analyse suivie et systématique.

*Platon, *Aristote, Épicure, *Lucrèce, *Épictète, Marc-Aurèle, saint Augustin, saint Thomas.
Machiavel, Montaigne, Hobbes, *Descartes, Pascal, Spinoza, Malebranche, Leibniz,
Montesquieu, Hume, `Rousseau, *Kant.
*Hegel, *Comte, Cournot, Kierkegaard, Marx, Nietzsche, Freud, *Husserl, *Bergson, Alain,
Bachelard, Merleau-Ponty, Sartre, Heidegger.

CLASSE DE SECONDE

L'enseignement de l'histoire et de la géographie a pour priorité l'apprentissage et la mise en œuvre de savoir-faire. Dans cette optique, les objectifs de référence constituent une aide méthodologique, étant entendu que contenu et méthode sont indissociables.

I) La France, l'Europe et le monde de 1815 jusqu'en 1914

1° Économies, sociétés et nations en Europe:

L'économie : transformations agricoles, progrès technique et révolution industrielle, développement du système bancaire, du commerce et des transports, les cycles économiques, du XIXe siècle;

Les sociétés: la question sociale, syndicalisme et socialisme;

Les changements politiques: l'essor du libéralisme et les progrès vers la démocratie, les mouvements nationaux (les grandes crises des relations internationales de la Sainte-Alliance au système bismarckien) ;

Le mouvement culturel: diffusion de l'instruction, développement des moyens d'information, transformation du cadre de vie et nouvelles formes d'expression artistique, Églises, religions et mentalités.

Les nouvelles pratiques en hôtellerie et tourisme.

2° La France: les progrès de la démocratie:

Bilan de la Révolution et de l'Empire;

Les grands traits de l'évolution politique de 1815 à 1914.

3° L'Europe et le Monde:

L'exploration du monde et les contacts avec les civilisations extra-européennes : on présentera dans ses traits essentiels l'une de ces civilisations (Chine, Inde, Japon, Islam, Afrique noire) ;

Tableau du Monde à la veille de la Première Guerre mondiale.

II) Les activités des hommes et leurs relations avec l'espace géographique

1° Les espaces industrialisés:

Les anciennes localisations, les problèmes de mutation et de reconversion.

Les nouvelles implantations : vers une nouvelle géographie industrielle.

2° Les activités agricoles et les grands espaces de production agricole.

3° Les activités du tourisme: la carte des espaces touristiques et hôteliers dans le monde.

a) Comment se répartissent les principales aires et les grands flux touristiques dans le monde ?

- La carte des aires et des flux; • Le vocabulaire spécifique;
- Les notions de base:
 - aire, flux
 - pôle émetteur, pôle récepteur; — complexe touristique et hôtelier.

b) Comment s'expliquent ces aires et ces flux? • Recherche rapide des principaux facteurs;

- Analyse approfondie de deux de ces facteurs: — tourisme et milieux;
 - tourisme et patrimoine culturel.

On pourra privilégier les objectifs de référence suivants:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Situer et se repérer dans l'espace<ul style="list-style-type: none">— Connaître différents types de carte.— Localiser des grands ensembles géographiques.— Décrire une carte.— Mettre en relation les éléments analysés d'une carte.— Décrire puis caractériser les grands ensembles géographiques.— Mettre en évidence des relations entre les différents ensembles géographiques.• Utiliser les notions et le vocabulaire spécifique.• Se documenter.<ul style="list-style-type: none">— Chercher l'information (dictionnaire, encyclopédie, revues, ouvrages divers...).— Sélectionner l'information (spécialisée dans l'hôtellerie et le tourisme). | <ul style="list-style-type: none">• Exploiter un document<ul style="list-style-type: none">— Identifier sa nature.— Le situer dans l'espace et le temps.— Décrire ce document (texte, photo, œuvre d'art, graphique, croquis, carte, film...).— Expliquer ce document.— Dégager les limites et l'intérêt du document.• Mettre en relation les éléments analysés de différents types de documents.• Rendre compte par oral ou par écrit.<ul style="list-style-type: none">• Dater les données et les faits.<ul style="list-style-type: none">— Situer les faits les uns par rapport aux autres.— Appréhender des durées différentes.• Décrire, caractériser puis expliquer un système et une évolution dans les domaines politique, économique et social. |
|--|---|

HISTOIRE-GÉOGRAPHIE TOURISTIQUE

CLASSE DE PREMIÈRE

I. Le contexte politique, économique et social au XXe siècle

1. Les grands traits de l'évolution politique et économique de 1914 à nos jours.

Il ne s'agit pas de faire une étude exhaustive de l'évolution intérieure de chaque pays, mais d'insister sur:

- les politiques des loisirs,
- les révolutions technologiques, en particulier dans le domaine des communications.

2. Vers une « civilisation des loisirs ».

• L'élévation du niveau de vie, les transformations des modes de vie. • L'évolution des mentalités et des pratiques culturelles.

II. Le système hôtelier et touristique aujourd'hui

1 Introduction

- Des touristes de plus en plus nombreux.
- Des destinations diversifiées : du tourisme de proximité au tourisme lointain.

2. Des espaces touristiques complexes (étudiés à différentes échelles).

3. Des structures touristiques et hôtelières complexes.

On insistera en particulier sur les nouveaux partenaires touristiques: voyagistes, transporteurs, chaînes hôtelières, aménageurs, pouvoirs publics...

CLASSE TERMINALE

Les aires touristiques et hôtelières dans le monde

Introduction : Carte des espaces et des flux touristiques.

1. *Les aires majeures*

1.1. La France (y compris les DOM TOM)

- Les ressources touristiques et hôtelières de la France:
 - les paysages, le patrimoine historique et culturel,

- les équipements, la promotion,
- les actions de protection.
- Analyse des flux.
- Étude d'exemples régionaux:
 - la région où se situe l'établissement,
 - au minimum : une autre région.

1.2. Le bassin touristique des Européens:

Le bassin méditerranéen et l'Europe occidentale.

1.3. Le bassin touristique des Nord Américains :

L'Amérique du Nord et les Caraïbes.

2. Les foyers touristiques de développement récent

Étude d'un exemple:

- Soit en Afrique subsaharienne.
- Soit dans l'aire indo-pacifique.

Tout au long de l'année scolaire, on insistera sur:

- les incidences du tourisme sur les milieux (environnement),
- les rapports entre essor touristique et développement.

LANGUES VIVANTES A ET B ⁽¹⁾

Classe de Seconde

Arrêté du 14 mars 1986

(BO spécial n° 1 du 5 février 1987)

(BO spécial n° 3 du 9 juillet 1987)

Classes de Première et Terminale

Arrêté du 25 avril 1988

(BO supplémentaire n° 22 du 9 juin 1988)

(BO n°20 du 18 mai 1989 - complément pour l'allemand)

Objectifs et contenus

L'importance croissante des langues vivantes dans l'hôtellerie n'est plus à démontrer. L'ouverture de notre pays à une clientèle d'au-delà des frontières, les débouchés de plus en plus nombreux offerts à nos anciens élèves à l'étranger, la nécessité pour eux de lire dans le texte des revues spécialisées ou des ouvrages rédigés en langues étrangères, autant de raisons qui justifient l'horaire important accordé à l'étude des langues vivantes dans l'enseignement hôtelier.

Cette étude, ne peut dans ces conditions, négliger aucun des quatre savoir-faire linguistiques fondamentaux : comprendre, parler, lire, écrire la langue étrangère, tout en prenant en compte les exigences spécifiques des professions de l'hôtellerie.

Le recours aux technologies modernes d'enseignement (en particulier audiovisuelles) est notamment recommandé. Il permet le contact sans médiation avec une langue étrangère authentique et facilite la mise en œuvre ou la simulation de situation que l'élève sera appelé à rencontrer dans sa vie professionnelle.

Il n'est pas sans intérêt de relire les instructions relatives à l'enseignement des langues étrangères dans les lycées techniques, données par la circulaire n° 70-349 du 1er septembre 1970 (BOEN n°34 du 10 septembre 1970).

En ce qui concerne les programmes, instructions et compléments, il convient de se référer, pour la classe de Seconde, à l'arrêté du 14 mars 1986,

(BO spécial n° 1 du 5 février 1987)

Allemand.....	p. 20
Anglais.....	p. 22
Arabe.....	p. 36
Espagnol.....	p. 47
Italien.....	p. 56
Portugais.....	p. 65
Russe.....	p. 72

BO spécial n° 3 du 9 juillet 1987)

allemand.....	p. 19
anglais.....	p. 26
arabe.....	p. 31
espagnol.....	p. 35
italien.....	p. 50
portugais.....	p. 52
russe.....	p. 55

(1) Consulter les brochures CNDP relatives aux langues (Collection horaires programmes instructions).

et pour les classes de première et de terminale à l'arrêté du 25 avril 1988 (BO supplémentaire n°22 du 29 juin 1988, page 21)

allemand.....	p. 21
anglais.....	p. 27
arabe.....	p. 71
espagnol.....	p.76
italien.....	p. 95
portugais.....	p.108
russe.....	p.125

(BO n°20 du 18 mai 1989 - complément pour l'allemand).

Dans les trois classes, l'enseignement de la langue, qui demeure l'objectif essentiel, s'appuie sur des documents de toute nature, aussi représentatifs que possible de la civilisation, de la culture et de la vie quotidienne du pays étranger: textes, films, enregistrements, brochures, cartes, affiches publicitaires, etc.

Comme pour le lexique, les aspects à privilégier sont naturellement ceux qui correspondent aux besoins et aux intérêts particuliers des élèves dans la perspective de leur profession future, notamment:

- la conception des repas à travers les âges et dans les différentes régions du pays dont on étudie la langue, et la composition des menus,
- les différents services de l'hôtel, les relations avec les clients, la correspondance hôtelière... (plus spécialement en terminale).

Il est rappelé que les deux langues étrangères sont placées sur un pied d'égalité, que l'une d'elles est obligatoirement l'anglais et que l'autre est choisie parmi les langues suivantes: allemand, arabe littéral, espagnol, italien, portugais et russe.

- Les établissements s'efforceront de favoriser, avec l'accord des familles, l'organisation de stages à l'étranger.

MATHÉMATIQUES

CLASSES DE SECONDE, PREMIÈRE ET TERMINALE

I. EXPOSÉ DES MOTIFS

1. POURQUOI UN NOUVEAU PROGRAMME

Au moment où, se substituant au brevet de technicien Hôtellerie, le baccalauréat technologique Hôtellerie est créé, il est nécessaire d'infléchir les programmes des classes de Seconde, Première et Terminale correspondantes pour assurer une bonne continuité avec les nouveaux programmes de collège (mis en vigueur en 1989-1990 au niveau de la classe de Troisième), qui font davantage appel à l'activité des élèves et sont plus tournés vers la résolution de problèmes et les applications.

L'enseignement des mathématiques doit fournir les outils nécessaires pour suivre avec profit l'enseignement de la gestion, de l'économie et des sciences physiques et biologiques appliquées aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration.

2. LES INTENTIONS MAJEURES

a) Permettre aux élèves aussi bien la poursuite d'études supérieures dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration que l'entrée dans la vie professionnelle, tout en veillant aux capacités d'adaptation à l'évolution scientifique et technologique; on a voulu réaliser une meilleure continuité avec les objectifs des sections de techniciens supérieurs et des instituts universitaires de technologie.

b) Insister sur l'importance du travail personnel des élèves, tant en classe qu'à la maison, et sur le rôle formateur des activités de résolution de problèmes. Dans cette perspective, chaque chapitre comporte une rubrique de travaux pratiques.

c) Développer les capacités d'organisation et de communication, renforcer les objectifs d'acquisition de méthodes et promouvoir l'unité de la formation des élèves en exploitant les interactions entre les différentes parties du programme et entre les mathématiques et les autres disciplines.

d) S'en tenir à un cadre et un vocabulaire théoriques modestes, mais suffisamment efficaces pour répondre aux besoins mathématiques des autres disciplines.

e) Pour chaque classe, prendre en compte l'exigence de contenus présentant un intérêt pour la formation de tous les élèves. En particulier, dans les classes de Première d'adaptation, il convient de mettre en place des mesures d'aide personnalisées en fonction de l'origine des élèves de façon à consolider et à compléter leurs acquis antérieurs, sans pour autant reprendre une étude systématique du programme des années antérieures.

f) Dégager clairement les objectifs et les contenus du programme en précisant les capacités requises ou non requises des élèves, dans le double

but de mieux éclairer les professeurs et les élèves et de combattre l'inflation. En particulier, on a limité de façon stricte le niveau d'approfondissement à donner aux concepts, ainsi que le degré de technicité exigible des élèves pour certains problèmes.

3. *QUELQUES LIGNES DIRECTRICES POUR LES CONTENUS*

Dans tous les domaines, la résolution de problèmes constitue, comme au collège, l'objectif essentiel.

a) En analyse, le programme porte essentiellement sur l'exploitation du calcul différentiel pour l'étude des fonctions. Les phénomènes exponentiels continus ou discrets, les problèmes numériques et les représentations graphiques, ainsi que l'étude de situations issues des autres disciplines jouent ici un rôle très important.

La formulation mathématique du concept de limite est hors programme; l'unique objectif est d'acquérir une première idée de cette notion et de la faire fonctionner sur quelques exemples simples.

b) En algèbre, l'accent est mis sur la résolution de problèmes menant à des équations et des inéquations, et, notamment, sur les problèmes simples d'optimisation.

c) En statistique, le nouveau programme de collège comportant une étude progressive des séries statistiques à une variable, on aboutit maintenant en Seconde à une vue synthétique de celles-ci, ce qui constitue un élément de formation important pour les élèves. Cette étude figurait antérieurement aux programmes de Première et Terminale Hôtellerie. En outre, le programme de Terminale comporte une étude élémentaire des séries statistiques à deux variables, menée en liaison avec l'enseignement de l'économie.

d) En probabilités, on a voulu prendre en compte l'importance croissante des phénomènes aléatoires dans toutes les sciences et de leur place dans l'enseignement européen. Dans cet esprit, et afin de permettre une maturation convenable des concepts probabilistes, le programme de Première comporte une brève introduction à ces questions, dont l'étude est poursuivie dans la classe de Terminale. Cette introduction s'appuie sur l'étude des séries statistiques à une variable.

II. ORGANISATION DE L'ENSEIGNEMENT ET DU TRAVAIL DES ÉLÈVES

1. *LE CADRE GÉNÉRAL*

L'horaire hebdomadaire pour les classes conduisant au baccalauréat technologique Hôtellerie est de 3 heures (2 + 1) en Seconde, de 2 heures en Première et en Terminale. Il est essentiel d'assurer un bon équilibre entre les différentes parties du programme, en ne perdant pas de vue que l'analyse doit tenir une place importante dans chaque classe. De même, il est important de choisir une progression permettant une maturation des nouveaux concepts. En particulier, il convient d'aborder assez tôt les points essentiels du programme, afin de les faire fonctionner de façon efficace et de les approfondir de façon progressive, et de ne pas bloquer en fin d'année

des sujets nécessitant une démarche spécifique (par exemple, le calcul des probabilités). Le texte du programme définit les objectifs, précise les connaissances et savoir-faire que les élèves doivent acquérir et délimite le champ des problèmes à étudier, mais chaque professeur garde toute liberté pour l'organisation de son enseignement. Toutes les indications mentionnées dans ce texte valent pour l'ensemble des épreuves d'évaluation, y compris celles du baccalauréat ; en cas de doute, l'interprétation minimale doit prévaloir. Les programmes de Terminale, Première et Seconde forment un tout ; dans chaque classe, les activités de résolution d'exercices et de problèmes fourniront un champ de fonctionnement pour les capacités acquises dans les classes antérieures et permettront, en cas de besoin, de consolider ces acquis; on évitera en revanche les révisions systématiques. Pour faciliter cette articulation, pour chaque classe, les différentes rubriques du programme comportent quelques indications sur la continuité des objectifs poursuivis et sur certains points du programme des Collèges.

Les objectifs et les grandes lignes des contenus des programmes de Collège sont définis par l'arrêté du 14 novembre 1985, publié en livre de poche au CNDP ; l'explication de ces objectifs, de ces contenus et des capacités exigibles des élèves a fait l'objet de compléments publiés au Bulletin Officiel dans les suppléments spéciaux du 30 juillet 1987 pour la Sixième et la Cinquième, 30 juin 1988 pour la Quatrième, et 23 mars 1989 pour la Troisième. L'ensemble des textes précédents relatifs aux mathématiques a fait l'objet d'une brochure de synthèse, publiée par le CNDP en 1989 et intitulée « Mathématiques dans les classes de Collège ». L'attention des professeurs de Seconde est attirée sur le fait qu'ils ne peuvent tabler que sur les capacités mentionnées comme exigibles dans les compléments, et non sur l'ensemble des activités proposées par les programmes.

2. OBJECTIFS ET FONCTIONS DES DIFFÉRENTS TYPES D'ACTIVITÉ

a) Organisation du travail de la classe

Deux objectifs essentiels sont à poursuivre :

— Entraîner les élèves à l'activité scientifique et promouvoir l'acquisition de méthodes: la classe de mathématiques est d'abord un lieu de découverte, d'exploitation de situations, de réflexion et de débat sur les démarches suivies et les résultats obtenus, de synthèse dégagant clairement quelques idées et méthodes essentielles et mettant en valeur leur portée.

— Développer les capacités de communication: qualité d'écoute et d'expression orale, de lecture et d'expression écrite (prise de notes, mise au point de la rédaction d'un énoncé ou d'un raisonnement...).

b) Organisation du travail personnel des élèves

La résolution d'exercices et de problèmes doit aussi jouer un rôle central dans les travaux proposés aux élèves. Pour leur choix, il est utile de se poser quelques questions. Font-ils appel aux seules capacités requises des élèves ? Sinon, les élèves disposent-ils des indications utiles pour les résoudre ? Leur contexte mathématique est-il compréhensible par un élève de la classe considérée ? Leur résolution a-t-elle valeur de méthode ?

Les travaux effectués en dehors du temps d'enseignement, à la maison ou au lycée, ont des fonctions diversifiées :

— La résolution d'exercices d'entraînement, combinée avec l'étude du cours, permet aux élèves d'affermir leurs connaissances de base et d'évaluer leur capacité à les mettre en œuvre sur des exemples simples,

— Les travaux individuels de rédaction (solution d'un problème, mise au point d'exercices étudiés en classe), visent essentiellement à développer les capacités de mise au point d'un raisonnement et d'expression écrite; vu l'importance de ces objectifs, ces travaux de rédaction doivent être assez fréquents, mais leur longueur doit rester raisonnable.

— Les devoirs de contrôle, peu nombreux, combinent des exercices d'application directe du cours et des problèmes plus synthétiques, comportant des questions enchaînées de difficulté progressive et permettant aux élèves de vérifier leurs résultats. Les capacités à mettre en œuvre ne doivent en aucun cas dépasser les exigences mentionnées dans le programme.

Ils doivent être suffisamment courts pour permettre à la grande majorité des élèves d'étudier l'ensemble des questions posées et de rédiger posément une solution.

3. ÉVALUATION, ORIENTATION

Dans chaque classe, il convient de développer les capacités de chaque élève et de l'aider à préciser son projet de formation et à le réaliser. Tout au long des trois années, la communication des objectifs à atteindre et la mise en œuvre de formes diversifiées d'évaluation peuvent aider efficacement les élèves à progresser, à se situer et à effectuer un choix d'orientation. D'autre part, il est souhaitable que des mesures d'aide aux élèves puissent être mises en place pour leur permettre de réaliser leur projet d'orientation dans de bonnes conditions.

III. PRÉSENTATION DU TEXTE DES PROGRAMMES

1. Ce texte comporte quatre parties, numérotés IV, V, VI et VII.

— La partie IV définit les objectifs et les capacités valables pour l'ensemble des classes de Seconde, Première et Terminale considérées. Cette partie figure donc au programme de chacune de ces classes, ce qui est rappelé en tête des parties V, VI et VII.

- La partie V fixe le programme de Seconde, la partie VI celui de Première et la partie VII celui de Terminale menant au baccalauréat technologique Hôtellerie.

2. Chaque chapitre des parties V, VI et VII comporte:

— Un bandeau définissant les objectifs essentiels de ce chapitre et délimitant le cadre général d'étude des notions relatives à ce chapitre.

— Un texte en deux colonnes: à gauche, sont fixées les connaissances et savoir-faire de base figurant au programme; à droite, un commentaire précise le sens ou les limites à donner à certaines questions, et repère le cas échéant l'interaction du sujet étudié avec d'autres figurant au programme.

— Une rubrique de travaux pratiques en deux colonnes: à gauche, figure le champ des problèmes et des techniques que les élèves ont à étudier; à droite, un commentaire fournit des repères pour le niveau d'approfondissement de cette étude.

Enfin le programme de Terminale comporte un formulaire officiel, que les élèves apprendront à utiliser pendant l'année et qui est mis à leur disposition pour les épreuves écrites du baccalauréat. Ce formulaire fait l'objet d'une note de service n° 95-032 du 10 février 1995 (BO spécial 4 du 2 mars 1995).

3. En ce qui concerne les connaissances et savoir-faire, on a délimité, d'une part, ceux que les élèves doivent acquérir et, d'autre part, ceux qui relèvent d'activités possibles ou souhaitables. Pour ces dernières, il est souvent précisé que « toutes les indications utiles doivent être fournies aux élèves » ou que « des indications doivent être données sur la méthode à suivre » : ceci est valable pour tous les travaux non encadrés par le professeur, et notamment pour les épreuves d'évaluation.

En particulier les travaux pratiques sont de deux sortes: les uns mettent en œuvre des techniques classiques et bien délimitées, dont la maîtrise est exigible des élèves. Les autres, qui portent la mention « Exemples de » (ce sont les plus nombreux), visent à développer un savoir-faire ou à illustrer une idée: les élèves devront, au terme de l'année, avoir une certaine familiarité avec le type de problème considéré, mais aucune connaissance spécifique ne peut être exigée à leur propos et toutes les indications utiles doivent être fournies aux élèves.

4. En outre, pour éviter toute ambiguïté sur les limites du programme et lutter contre l'inflation, il est indiqué que certains sujets sont « hors programme » (ce qui signifie qu'ils n'ont pas à être abordés au niveau considéré) ou « ne sont pas un objectif du programme » (ce qui signifie qu'ils peuvent être abordés à propos de l'étude d'une situation, mais ne doivent faire l'objet ni d'une étude systématique ni de capacités exigibles des élèves). De même, il est précisé pour certains sujets que « toute virtuosité technique est exclue », ou encore qu'il faut se limiter à des « exemples simples », voire « très simples ».

Pour les démonstrations indiquées comme « non exigibles » le professeur est laissé juge de l'opportunité de les faire, d'en donner une esquisse, ou d'admettre le résultat, tout en maintenant un bon équilibre entre ces différentes possibilités.

La mention « admis » signifie que la démonstration est hors programme.

IV. OBJECTIFS ET CAPACITÉS VALABLES POUR L'ENSEMBLE DES PROGRAMMES

1. REPRÉSENTATIONS GRAPHIQUES

Les représentations graphiques tiennent une place importante : en effet, outre leur intérêt propre, elles permettent de donner un contenu intuitif et concret aux objets mathématiques étudiés dans les différentes parties du programme; leur mise en œuvre développe aussi les qualités de soin et de

précision et met l'accent sur des réalisations combinant une compétence manuelle et une réflexion théorique.

2. PROBLÈMES NUMÉRIQUES

Les problèmes et méthodes numériques sont largement exploités, car ils jouent un rôle essentiel dans la compréhension de nombreuses notions mathématiques et dans les différents secteurs d'intervention des mathématiques ; ils permettent aussi d'entraîner les élèves à combiner l'expérimentation et le raisonnement en mathématiques et concourent au développement des qualités de soin et de rigueur.

3. PROBLÈMES ALGORITHMIQUES

Dans l'ensemble du programme, il convient de mettre en valeur les aspects algorithmiques des problèmes étudiés; mais aucune connaissance spécifique sur ces questions n'est exigible des élèves.

4. EMPLOI DES CALCULATRICES

L'emploi des calculatrices en mathématiques a pour objectif, non seulement d'effectuer des calculs, mais aussi de contrôler des résultats, d'alimenter le travail de recherche et de favoriser une bonne approche de l'informatique.

Les élèves doivent savoir utiliser une calculatrice programmable dans les situations liées au programme de la classe considérée. Cet emploi combine les capacités suivantes, qui constituent un savoir-faire de base et sont seules exigibles:

- savoir effectuer les opérations arithmétiques sur les nombres et savoir comparer des nombres;
- savoir utiliser les touches des fonctions qui figurent au programme de la classe considérée et savoir programmer le calcul des valeurs d'une fonction d'une variable permis par ces touches ;
- savoir programmer une instruction séquentielle ou conditionnelle.

Il est conseillé de disposer d'un modèle dont les caractéristiques répondent aux spécifications et aux objectifs précédents et comportant les fonctions statistiques (à une ou deux variables). En revanche, les écrans graphiques ne sont pas demandés.

5. IMPACT DE L'INFORMATIQUE

La mise en valeur des aspects algorithmiques et l'emploi des calculatrices programmables ont été évoqués ci-dessus ; il convient aussi d'utiliser les matériels informatiques existant dans les établissements.

6. UNITÉ DE LA FORMATION

Il est important que de nombreux travaux fassent intervenir simultanément des parties diverses du programme pour en faire ressortir l'unité (activités géométriques et algébriques relatives aux fonctions, phénomènes exponentiels continus et discrets...). Dans cette perspective, l'enseignement des mathématiques est aussi à relier à celui des autres disciplines sous deux aspects principaux: organisation concertée des activités d'enseignement afin

que, en particulier, l'ordre dans lequel les différentes parties du programme sont abordées tiennent compte, dans la mesure du possible, des besoins des autres enseignements; étude de situations issues de ces disciplines, comprenant une phase de modélisation et une phase d'interprétation des résultats (le programme fournit quelques repères à ce sujet). En ce domaine, toutes les indications nécessaires doivent être données aux élèves et les seules capacités exigibles sont celles qui figurent explicitement au programme de mathématiques.

7. FORMATION SCIENTIFIQUE

Les capacités d'expérimentation et de raisonnement, d'imagination et d'analyse critique, loin d'être incompatibles, doivent être développées de pair. Dans ce contexte, la clarté et la précision des raisonnements, la qualité de l'expression écrite et orale constituent des objectifs importants. Cependant la maîtrise du raisonnement et du langage mathématique doit être placée dans une perspective de progression. On se gardera donc de toute formalisation excessive, aussi bien pour les énoncés que pour les démonstrations. En particulier, le vocabulaire et les notations ne sont pas imposés a priori ; ils s'introduisent en cours d'étude selon un critère d'utilité. Enfin, on aura le souci de se limiter à un vocabulaire modeste et à quelques notations simples, qui sont indiqués dans les différents chapitres.

V. PROGRAMMES

CLASSE DE SECONDE

I. OBJECTIFS ET CAPACITÉS VALABLES POUR L'ENSEMBLE DU PROGRAMME

Ces objectifs et capacités sont définis dans la partie IV (pages 95 à 97).

II PROBLÈMES NUMÉRIQUES ET ALGÈBRIQUES

La résolution de problèmes, issus de l'étude des fonctions, de la gestion de données, des autres disciplines et de la vie courante constitue l'objectif fondamental de cette partie du programme. On dégagera sur les exemples étudiés les différentes phases du traitement d'un problème: mise en équation, résolution, contrôle et exploitation des résultats.

Dans cette perspective, le programme vise à compléter et à mobiliser les capacités acquises au collège; les travaux s'articulent suivant deux axes:

- consolider la pratique conjointe du calcul littéral et du calcul numérique, en relation étroite avec l'étude des fonctions ;
- poursuivre l'étude des équations et inéquations à une inconnue et des systèmes d'équations linéaires.

Dans le cadre de ces travaux, un objectif important est d'amener les élèves à une meilleure maîtrise de l'emploi de variables, à travers l'étude d'exemples où elles expriment des quantités dont la signification est clairement perçue; les travaux se développeront dans les directions suivantes:

substitution de nombres à des variables (utilisation d'expressions littérales pour des calculs numériques, tableaux de valeurs de fonctions, ...), mise en équation de problèmes et description de phénomènes continus à l'aide de fonctions.

Le traitement des problèmes combine les calculs de valeurs exactes et de valeurs approchées: il fait appel aux différentes formes de calcul: mental, à la main et à la machine. Les interprétations graphiques, l'usage des calculatrices jouent un rôle capital, à la fois comme outils et comme sources de problèmes.

1. CALCUL LITTÉRAL ET CALCUL NUMÉRIQUE

— Dans ce domaine, c'est la maîtrise des mécanismes élémentaires indiqués par le programme qui est importante; toute virtuosité technique est exclue, notamment en ce qui concerne les factorisations et les calculs portant sur des fractions ou des radicaux. On tiendra compte du fait que, sur ces différents points, les exigences à l'issue de la classe de Troisième sont modestes. Il convient en outre de ne pas multiplier gratuitement les exercices de pur calcul littéral.

— La résolution de problèmes menant à des équations à une inconnue constitue un objectif important. Toute étude introduisant a priori des paramètres est exclue. La technique de résolution de l'équation du second degré est hors programme.

— De nombreuses situations conduisent à des inégalités ou des inéquations. On se limitera à des exemples très simples et on s'appuiera sur des interprétations graphiques et sur la variation des fonctions, afin d'éviter un formalisme purement algébrique.

— Les résultats d'un calcul numérique peuvent s'exprimer sous différentes formes (valeur exacte, encadrements, approximations, décimales, ...). On mettra en évidence, sur les exemples étudiés, que le choix d'une telle forme est fonction du problème posé.

a) Calcul sur les puissances.

Formules $(ab)^m = a^m b^m$, $a^{m+n} = a^m a^n$ et $(a^m)^n = a^{mn}$, où m et n sont des entiers relatifs.

b) Opérations sur les inégalités.

- Signe de $ax + b$. Signe d'un produit, d'un quotient. – Passage au carré, à l'inverse, à la racine carrée dans une inégalité entre deux nombres positifs.
- Position relative de a et a^2 selon que $a \geq 1$ ou $0 \leq a \leq 1$.

c) Valeur absolue, intervalles, approximations.

- Valeur absolue, distance.
- Inégalité triangulaire: $|a+b| \leq |a| + |b|$.
- Valeur absolue d'un produit, d'un quotient.
- Intervalles; notations des divers types d'intervalles.

Il s'agit ici de compléter les acquis du collège; on s'assurera que les élèves maîtrisent bien les puissances de 10 et savent les employer pour lire ou écrire un nombre en notation scientifique, et pour évaluer des ordres de grandeur.

Le programme se limite à l'étude d'expressions à coefficients numériques. Ces questions sont à relier à l'étude des fonctions et à leur représentation graphique; on pourra ainsi interpréter le signe de $ax + b$, la comparaison de a et de a^2 , pour $a \geq 0$, ou encore les opérations simples sur les inégalités; par exemple, le fait que, si $0 < a \leq b$, alors $0 < 1/b \leq 1/a$, est à rapprocher de la décroissance de la fonction $x \mapsto 1/x$ sur $]0, +\infty[$ et de l'allure de sa représentation graphique.

La valeur absolue ne figure pas au programme de Troisième.

En Seconde, l'essentiel est de savoir interpréter $|b - a|$ comme étant la distance des points a et b , et, dans cette perspective, des relations telles que $|x - 2| \leq 1$ ou $|x - 2| \leq 1/100$ à l'aide des intervalles de centre 2.

– Pratique, sur des exemples numériques, du vocabulaire concernant les approximations d'un nombre a:
 Lorsque $b \leq a \leq c$, on dit que b et c encadrent a.
 Lorsque $|a' - a| \leq k 10^{-p}$, où $1 \leq k < 10$, on dit que a' est une approximation (ou valeur approchée) de a à la précision $k10^{-p}$. Approximation décimale de a par défaut, par excès, à 10^{-p} près.
 (ces nombres sont de la forme $m 10^{-p}$, où m est entier).

Ces notions ne sont pas des objets d'étude en soi: elles interviennent dans les problèmes d'approximation. On pourra évaluer, sur quelques exemples numériques, la précision obtenue pour une somme ou un produit; mais toute étude générale du calcul des approximations est exclue et aucun énoncé de résultats à ce propos n'est exigible des élèves. La pratique de troncatures et d'arrondis, déjà engagée au collège, sera poursuivie, sans formalisation de ces notions.

Travaux pratiques

Exemples d'étude de situation conduisant à une équation ou inéquation à une inconnue à coefficients numériques.

Exemples simples d'emploi de factorisations pour leur résolution.

La résolution d'équations telles que $(x - 1)^2 = 2$, $(2x+1)^2=(x-2)^2$, $x(x-2)=4-x^2$ est un objectif raisonnable. Si, lors de l'étude d'une situation, on rencontre une équation telle que $x^2 + x - 6 = 0$ ou $x + \frac{1}{x} = 3$, des indications doivent être données sur la méthode à suivre; mais il n'y a pas lieu de multiplier ce type d'exemples ni, a fortiori, d'en systématiser l'étude. De même, pour les inéquations, l'étude d'exemples tels que: $x^2 \leq 2x$, $2 \leq x^2 \leq 4$ constitue un objectif raisonnable.

L'étude des équations ou inéquations comportant des radicaux est en dehors des objectifs du programme; il en est de même pour celles qui comportent des valeurs absolues, mis à part les exemples numériques du type $|x - a| = b$ ou $|x - a| \leq b$. Pour les factorisations, on se limitera au cas de produits de deux ou trois facteurs du premier degré, et toutes les indications utiles doivent être fournies.

Pratique des opérations portant sur des nombres (puissances, fractions, radicaux, ...).

L'étude d'exemples tels que $\frac{\sqrt{3}-1}{\sqrt{3}+1}$ ou $\frac{\sqrt{2}+1}{\sqrt{2}+2}$ est envisageable, à condition que l'on ait précisé la formule réduite visée.

En revanche, la réduction d'expressions telles que $\sqrt{3 + 2\sqrt{2}}$, ou a fortiori $\frac{\sqrt{3}+\sqrt{2}}{\sqrt{3}-\sqrt{2}-1}$ n'est pas un objectif du programme.

Encadrement de l'opposé d'un nombre, de la somme de deux nombres, du produit de deux nombres positifs.
 Exemples d'approximation d'un nombre au moyen d'encadrements.

Les activités peuvent amener à encadrer une différence, un inverse, une racine carrée; les élèves n'ont pas à mémoriser les règles correspondantes.

2. SYSTÈMES D'ÉQUATIONS LINÉAIRES

Il s'agit de systèmes d'équations linéaires à coefficients numériques. L'objectif est non seulement de mettre en œuvre une technique de résolution, mais aussi d'étudier des problèmes issus d'autres disciplines et de la vie économique et sociale, en mettant en valeur les phases de mise en équation, de traitement mathématique, de contrôle et d'interprétation des résultats. On évitera les exemples trop techniques, coupés de tout contexte. L'étude d'exemples comportant des paramètres est exclue.

Résolution numérique et étude graphique de systèmes de deux équations linéaires à deux inconnues à coefficients numériques. Critère d'existence et d'unicité de la solution.

L'objectif est d'organiser et de conjuguer l'étude numérique et l'étude graphique, et non d'apprendre des formules de résolution; en particulier, la notion de déterminant et les formules de Cramer ne sont pas au programme.

Sur des exemples numériques, les élèves doivent savoir reconnaître et traiter les différents cas qui peuvent se présenter.

Travaux pratiques

Exemples d'étude par interprétation graphique de systèmes d'équations et d'inéquations linéaires à deux inconnues.

Exemples de mise en oeuvre de méthodes pour résoudre des systèmes d'équations linéaires à coefficients numériques (substitution, combinaisons linéaires).

La description générale de ces méthodes est hors programme.

On se limitera à des situations ne comportant pas plus de quatre inconnues. L'étude d'exemples où il n'y a pas existence et unicité de la solution est en dehors des objectifs du programme.

III. FONCTIONS

Le programme est organisé autour de deux objectifs principaux:

— Familiariser les élèves avec la description de phénomènes continus à l'aide de fonctions.

— Acquérir une bonne maîtrise des fonctions usuelles indiquées dans le programme et un certain savoir-faire, toutes les indications utiles étant fournies, pour l'étude de fonctions qui s'en déduisent simplement.

On exploitera largement des situations issues de l'algèbre, de la géométrie, des sciences et techniques et de la vie économique et sociale, en marquant les différentes phases: mise en équation, traitement mathématique, contrôle et exploitation des résultats.

Le programme combine les études qualitatives (croissance, allure des représentations graphiques, ...) avec les études quantitatives (majorations, recherche de maximums, ...).

Il ne porte que sur l'étude d'exemples et se place dans le cadre des fonctions définies sur un intervalle; on évitera tout exposé général sur les fonctions (statut mathématique du concept de fonction, notion d'ensemble de définition, opérations algébriques, composition, relation d'ordre, restriction, ...). L'intervalle de définition sera indiqué. Toute recherche d'ensembles de définition est exclue. Dans certains exemples, l'ensemble de définition est une réunion d'intervalles: on se ramène alors à une étude portant sur chacun de ces intervalles; on ne multipliera pas de tels exemples.

1. GÉNÉRATION ET DESCRIPTION DES FONCTIONS

On exploitera des situations variées: tracés graphiques, touches de la calculatrice, algorithmes de calcul, relations de dépendance issues de l'économie et la gestion, des sciences physiques et biologiques, de la vie économique et sociale.

Exemples de modes de génération de fonctions.
Exemples de description d'une situation à l'aide d'une fonction. Représentation graphique d'une fonction dans un repère (orthonormal ou orthogonal).

Parité, périodicité. Maximum, minimum d'une fonction.
Fonctions croissantes, fonctions décroissantes.

Dans la plupart des situations étudiées en Seconde, les fonctions sont définies par des formules algébriques simples. Pour que les élèves se forment une idée assez large de la notion de fonction, on donnera quelques exemples de situations menant à des fonctions définies différemment.

Ces notions sont mises en place uniquement sur des exemples; on mettra en valeur leur signification graphique. Les notions de taux de variation, de maximum local et de minimum local ne sont pas au programme.

2. FONCTIONS USUELLES

— A travers l'étude des fonctions figurant au programme et de situations menant à des fonctions qui s'en déduisent de façon simple, on mettra en valeur la diversité du comportement des fonctions. Dans ce cadre, il est important que les élèves soient entraînés à mieux maîtriser les situations de proportionnalité, dont l'étude a été abordée au collège, en relation avec l'étude des fonctions linéaires et des fonctions affines.

— L'étude générale des fonctions polynômes de degré deux et des fonctions homographiques est hors programme.

— Le choix de situations issues de la vie économique et sociale ou des sciences physiques contribue à éclairer la signification des changements d'origine ou d'échelles. Tout exposé général sur ces points est exclu ; on se limitera à quelques exemples simples et toutes les indications utiles seront fournies aux élèves.

Variation et représentation graphique des fonctions
 $x \mapsto ax + b$, $x \mapsto |x|$, $x \mapsto x^2$, $x \mapsto x^3$, $x \mapsto \sqrt{x}$,
 $x \mapsto \frac{1}{x}$

On sera amené à effectuer une exploration numérique du comportement de ces fonctions pour les grandes valeurs de x et, dans le cas de $x \mapsto \frac{1}{x}$, pour les petites valeurs de x ; mais toute mise en forme de la notion de limite est hors programme.

Travaux pratiques

Exemples simples d'étude de comportements de fonctions tels que: signe, variations, recherche de maximums et de minimums, représentations graphiques dans un repère (orthonormal ou orthogonal).

Exemples simples de programmation de valeurs d'une fonction.

Exemples de lecture de propriétés de fonctions à partir de leur représentation graphique.

Exemples simples d'étude graphique d'équations de la forme $f(x) = \lambda$, où λ a une valeur numérique donnée.

Exemples d'étude de situations décrites au moyen de fonctions (issues de la gestion, des sciences physiques et biologiques, de la vie économique et sociale, ...).

On entraînera les élèves à mettre en œuvre les méthodes employées pour les fonctions usuelles pour l'étude de comportements de fonctions telles que

$$x \mapsto 2x^2 + 1, x \mapsto (x - 1)^2, x \mapsto \frac{2}{x+1}, x \mapsto \frac{1}{x^2+1}$$

$x - x(1 - X)$, $x \mapsto \sin 2x$, toutes les indications utiles étant fournies. En revanche, l'étude de fonctions faisant intervenir des parties entières ou des valeurs absolues est hors programme, à part le cas des fonctions $x \mapsto |x - a|$

On s'attachera à mettre en évidence, à travers les exemples étudiés, la signification des propriétés des fonctions concernées (croissance, maximums et minimums, parité, ...). On pourra exploiter quelques exemples simples de problèmes d'optimisation, mais l'étude systématique de tels problèmes n'est pas un objectif du programme.

IV. STATISTIQUE

Le chapitre complète les acquis du collège. Il présente un triple intérêt. D'abord la lecture pertinente de tableaux statistiques est nécessaire à la compréhension des phénomènes économiques et sociaux. Ensuite, c'est un excellent terrain pour des activités interdisciplinaires où les élèves peuvent faire preuve d'initiative et développer leurs méthodes de travail. En outre, savoir organiser, représenter et traiter des données fournies à l'état brut, savoir apprécier l'intérêt et les limites d'un processus de mathématisation d'une situation est un élément majeur de toute formation scientifique.

On entraînera les élèves à la pratique de la démarche propre à la statistique:

— Lecture de données recueillies sur les individus d'une population;

— Choix des résumés (regroupements en classes, indicateurs...) à mettre en œuvre pour décrire cette population ;

— Exécution des calculs à la machine (calculatrice, ordinateur) ; — Présentation des résultats (histogrammes, graphiques, ...) ; — Contrôle et analyse critique de ces résultats.

Les documents nécessaires seront proposés en liaison avec les enseignements de sciences biologiques, économiques et humaines ou empruntés à l'environnement de l'élève. Il est souhaitable que ces documents soient authentiques et motivants.

Organisation et exploitation de données statistiques

Séries statistiques à une variable:

— Répartition d'une population en classes.

— Effectifs, fréquences.

Séries statistiques à une variable quantitative:

— Effectifs cumulés, fréquences cumulées.

— Caractéristiques de position et de dispersion moyenne, écart-type.

Il s'agit ici de s'assurer que les notions déjà étudiées au collège sont acquises.

Ces notions ne doivent pas faire l'objet d'un exposé général: leur mise en place s'effectue à travers l'étude, en travaux pratiques, de quelques situations propices à leur approche. En particulier, les élèves doivent apprendre à calculer une moyenne et un écart-type; ces notions étant acquises, ils pourront utiliser les fonctions statistiques de leur calculatrice.

L'écriture de formules employant la notation \sum n'est pas un objectif du programme.

Travaux pratiques

— Exemples d'organisation de données statistiques (calcul d'effectifs, de fréquences, élaboration de tableaux, de diagrammes, regroupement en classes, ...).

— Lecture et exploitation de données statistiques mises sous forme de tableaux ou de diagrammes d'effectifs ou de fréquences (calcul et interprétation d'une moyenne, d'un écart-type, emploi de tels indicateurs pour comparer des séries statistiques, ...).

Les activités mettront en évidence à partir d'un tableau de fréquences cumulées l'intérêt de notions telles que médiane et quartiles, mais aucune connaissance sur ces notions n'est exigible des élèves.

Grâce à l'étude d'exemples bien choisis, on montrera l'intérêt d'un regroupement en classes pour le calcul de moyennes et d'écart-types et on mettra en valeur la signification de la moyenne \bar{x} et de l'écart-type σ . On observera par exemple que, pour de nombreux phénomènes, le pourcentage d'éléments n'appartenant pas à l'intervalle $[\bar{x} - 2\sigma, \bar{x} + 2\sigma]$, ou $[\bar{x} - 3\sigma, \bar{x} + 3\sigma]$ est voisin de 5 %, ou de 1 %.

CLASSE DE PREMIÈRE

I. OBJECTIFS ET CAPACITÉS VALABLES POUR L'ENSEMBLE DU PROGRAMME

Ces objectifs et capacités sont définis dans la partie IV (pages 95 à 97).

II. ALGÈBRE, PROBABILITÉS

1. ALGÈBRE

Les élèves doivent savoir reconnaître et traiter, en présence de données graphiques ou numériques, une situation de proportionnalité et en particulier de pourcentages. Ils doivent être familiarisés avec la description de situations discrètes simples conduisant à des suites arithmétiques ou géométriques.

Pour les équations et inéquations numériques il convient non seulement de connaître des techniques de résolution, mais aussi d'apprendre à mettre en équation des problèmes issus de situations variées et à interpréter les résultats obtenus au regard des problèmes posés.

Les activités doivent combiner les expérimentations graphiques et numériques avec les justifications adéquates. Pour toutes ces questions, l'emploi des calculatrices est un outil efficace.

Suites arithmétiques et géométriques définies respectivement par $u_{n+1} = u_n + a$ et $u_{n+1} = bu_n$, et une valeur initiale u_0 .

Expression du terme de rang p .

Calcul de $1 + 2 + \dots + n$ et de $1 + b + b^2 + \dots + b^n$.

L'étude générale des suites et la notion de convergence sont en dehors du programme.

Travaux pratiques

Exemples d'étude de situations de proportionnalité, de calculs de pourcentages et de taux.

Exemples simples de situations conduisant à des suites arithmétiques ou géométriques.

Exploration des fonctions exponentielles: l'étude des suites géométriques, de phénomènes économiques ou démographiques, l'étude expérimentale de la touche x^y d'une calculatrice, permettent d'introduire les fonctions

exponentielles pour des bases simples: 2, 10, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{10}$

et de mettre en évidence leurs propriétés fondamentales.

Exemples de résolution et interprétation graphique de systèmes d'équations linéaires à deux inconnues à coefficients numériques.

Résolution algébrique d'une équation du second degré

Pour l'ensemble des travaux pratiques, on insistera sur la phase de mise en équation, on évitera de multiplier les exemples posés a priori et on se gardera de tout excès de technicité. On choisira autant que possible des situations issues de l'économie (intérêts simples, intérêts composés, évolution et actualisation d'un capital, amortissement d'un emprunt par annuités constantes...) ou de la démographie. Dans ce contexte on mettra, s'il y a lieu, en évidence la fonction linéaire associée ou les coefficients multiplicateurs; on pourra aussi être amené à comparer numériquement la rapidité de croissance de deux suites géométriques de raisons supérieures à 1.

On pourra choisir des situations simples de programmation linéaire.

La forme canonique du trinôme est à relier à l'étude de la fonction associée et à la symétrie de la parabole associée. Toute étude introduisant des paramètres est exclue.

2. PROBABILITÉS

Au collège et en Seconde, les élèves ont étudié la description de séries statistiques à une variable. Le programme de Première comporte un premier contact avec les probabilités. L'objectif est d'entraîner les élèves à décrire quelques expériences aléatoires simples, et à calculer des probabilités. On évitera tout développement théorique. Pour introduire la notion de probabilités, on s'appuiera sur l'étude de séries statistiques obtenues par répétition d'une expérience aléatoire, en soulignant les propriétés des fréquences et la relative stabilité de la fréquence d'un événement donné lorsque cette expérience est répétée un grand nombre de fois.

La description d'expériences aléatoires amène aussi à organiser des données: on se limitera à quelques exemples permettant de mettre en valeur les idées, mais ne comportant pas de difficultés combinatoires.

Il est important que les élèves puissent se familiariser avec les probabilités pendant une durée suffisante; l'étude de ce chapitre ne doit pas être bloquée en fin d'année.

Événements, événements élémentaires; la probabilité d'un événement est définie par addition de probabilités d'événements élémentaires. Événements disjoints (ou incompatibles), événement contraire.
Cas où les événements élémentaires sont équiprobables.

Seul est au programme le cas où l'ensemble des événements élémentaires est fini.
Les élèves doivent savoir calculer la probabilité de la réunion d'événements disjoints, d'un événement contraire \bar{A} .

Travaux pratiques

Exemples d'étude de séries statistiques à une variable.
Exemples simples d'emplois de partitions et de représentations (arbres, tableaux, ...) pour organiser et dénombrer des données relatives à la description d'une expérience aléatoire.
Exemples simples d'étude de situations de probabilités issues d'expériences aléatoires (modèles d'urnes, jeux, questionnaires, ...).

Les indicateurs de position et de dispersion permettent de comparer deux populations ou deux caractères d'une même population.
L'étude du dénombrement des permutations, arrangements et combinaisons est hors programme.
On s'attachera à étudier des situations permettant de bien saisir la démarche du calcul des probabilités, et non des exemples comportant des difficultés techniques de dénombrement.
Dans certaines situations, par exemple l'étude de caractères d'une population, les événements élémentaires ne sont pas donnés a priori; on les construit en effectuant une partition de la population.

III. FONCTIONS NUMÉRIQUES

- En ce qui concerne les fonctions, le programme est organisé autour de deux objectifs principaux:
- Exploiter la dérivation pour l'étude locale et globale des fonctions.
 - Acquérir une maîtrise des fonctions usuelles indiquées dans le programme.

Comme en Seconde, on mettra en valeur l'utilité du concept de fonction pour l'étude des phénomènes continus; on exploitera largement des situations issues de l'algèbre, de la géométrie, des sciences et techniques et de la vie économique et sociale, en marquant les différentes phases: modélisation, traitement mathématique, contrôle et exploitation des résultats.

Le programme se place dans le cadre des fonctions définies sur un intervalle. L'intervalle de définition sera indiqué.

Toute recherche d'ensembles de définition est exclue.

a) *Courbe représentative et comportement global d'une fonction.*

Les premiers éléments de l'étude d'une fonction et de sa courbe représentative ont été mis en place en Seconde. Les activités sur les courbes représentatives conduisent à préciser pour les fonctions le sens des notations suivantes: $f = g$, λf , $f + g$, $f \geq 0$, $f \geq g$.

b) *Approche graphique du nombre dérivé.*

Tangente en un point à une courbe d'équation $y = f(x)$.

Nombre dérivé d'une fonction en un point a.

c) *Dérivation sur un intervalle. Fonction dérivée.*

Dérivée d'une somme, d'un produit par une constante, d'un produit, d'un inverse, d'un quotient.

Dérivée de $x \mapsto x^n$ (n entier relatif) et de $x \mapsto \sqrt{x}$.

d) *Application à l'étude du comportement global des fonctions (résultats admis).*

— Si f est dérivable sur I et admet un maximum local (ou un minimum local en un point a distinct des extrémités de I, alors $f'(a) = 0$.

— Si f est dérivable sur I et si la dérivée f' est nulle sur I, alors f est constante sur I

— Si f est dérivable sur I et si f' est positive sur I, alors f est croissante sur I.

— Si f est dérivable sur $[a, b]$, où $a < b$, et si f' est à valeurs strictement positives sur $]a, b[$, alors f est strictement croissante sur $[a, b]$ et, pour tout élément λ de $]f(a), f(b)[$, l'équation $f(x) = \lambda$ admet une solution et une seule dans $[a, b]$

Énoncés analogues pour les fonctions décroissantes.

Il n'y a pas lieu d'effectuer un exposé théorique au sujet du statut de la notion de fonction, des opérations algébriques et de la relation d'ordre sur les fonctions.

Il faut s'assurer que les élèves connaissent les propriétés et la représentation graphique des fonctions usuelles telles que celles qui à x font correspondre:

$ax + b$, x^2 , x , I , V , x

Cette notion est obtenue graphiquement; elle n'a pas à être définie. On peut alors approcher localement un arc de courbe par un segment de tangente et apprécier la qualité de cette approximation au moyen de mesures graphiques (éventuellement après agrandissement).

On définit le nombre dérivé de f en a comme le coefficient directeur de la tangente à la courbe représentative de f au point d'abscisse a; on le note $f'(a)$. Aucune notion sur les limites n'est au programme.

Les élèves doivent connaître ces règles et savoir les appliquer à des exemples ne présentant aucune complication technique, tels que $x^3 - 3x$ ou $x + \frac{1}{x}$

Les démonstrations de ces règles ne sont pas au programme.

On mettra en valeur les interprétations graphiques des énoncés de ce paragraphe.

On observera d'abord que, si f est croissante sur I alors f' est positive sur I.

Travaux pratiques

- Exemples d'étude du sens de variation d'une fonction et de tracé de sa courbe représentative.
- Exemples de recherche d'extrémums.

Exemples de lecture de propriétés d'une fonction à partir de sa représentation graphique.

Exemples d'étude d'équations $f(x) = \lambda$.

Exemples d'étude de situations décrites au moyen de fonctions (issues de la gestion, de la vie économique et sociale, ...).

Dans l'ensemble des travaux pratiques, on combinera les différents outils du programme (dérivation, emploi des calculatrices et des représentations graphiques). On pourra choisir des situations dans les problèmes issus d'autres disciplines; on évitera de multiplier les exemples donnés a priori et on se gardera de toute technicité gratuite. Les fonctions étudiées sont toutes à coefficients numériques.

Aucune connaissance sur les limites infinies, les limites à l'infini et les branches infinies n'est exigible des élèves. L'exploitation d'une donnée graphique a un double intérêt: contrôler des résultats; suggérer des propriétés, que l'on peut éventuellement justifier si l'on dispose d'une étude de la fonction. On s'attachera à interpréter les résultats (variations, signe, extrémums, ...). On pourra exploiter quelques problèmes d'optimisation.

CLASSE TERMINALE

I. OBJECTIFS ET CAPACITÉS VALABLES POUR L'ENSEMBLE DU PROGRAMME

Ces objectifs et capacités sont définis dans la partie IV (pages 95 à 97).

II. ALGÈBRE, PROBABILITÉS, STATISTIQUE

En algèbre le programme ne comporte que des travaux pratiques; on s'appuiera sur les connaissances acquises en Seconde et en Première pour étudier des situations simples relevant de la programmation linéaire, issues des sciences économiques et sociales. Quelques notions de calcul des probabilités ont été introduites en Première; en Terminale, on poursuit l'étude de phénomènes aléatoires. Comme en Première, on s'attachera à étudier des situations permettant de bien saisir la démarche du calcul des probabilités et non des exemples comportant des difficultés techniques de dénombrement. Le programme se limite à des ensembles finis; toute théorie formalisée est exclue et les notions de probabilité conditionnelle, d'indépendance, de probabilité produit et de variable aléatoire ne sont pas au programme.

Le programme de statistique, bien adapté aux objectifs de cette section, fournit un terrain pour des activités interdisciplinaires et pour la consolidation des techniques élémentaires de calcul: *pourcentages, proportionnalité usage de fractions, ...*

1. PROBABILITÉS

Événements disjoints (ou incompatibles), événement contraire, réunion et intersection de deux événements

Les élèves doivent savoir calculer la probabilité de la réunion d'événements disjoints, d'un événement contraire \bar{A} , et savoir utiliser la formule reliant les probabilités de $A \cup B$ et de $A \cap B$.

2. STATISTIQUE

Séries statistiques à deux variables quantitatives: tableaux d'effectifs, nuage de points associés, point moyen.

L'ajustement affine par moindres carrés et la corrélation linéaire ne sont pas au programme.

Travaux pratiques

Exemples d'étude numérique et graphique de problèmes de programmation linéaire à deux variables, d'origine économique et sociale.

On se bornera à des situations menant à l'optimisation d'une fonction linéaire $(x, y) \mapsto ax + by$ lorsque les contraintes se traduisent par des équations et des inéquations du premier degré. On insistera sur les phases de mise en équation et d'interprétation des résultats.

Exemples d'emploi de partitions et de représentations (arbres, tableaux, ...) pour organiser et dénombrer des données relatives à la description d'une expérience aléatoire.

L'étude du dénombrement des permutations, arrangements et combinaisons est hors programme.

Exemples d'étude de situations de probabilités issues d'expériences aléatoires (modèles d'unies, jeux, ...).

On s'attachera à étudier des situations permettant de bien saisir la démarche du calcul des probabilités, et non des exemples comportant des difficultés techniques de dénombrement.

Exemples simples d'étude de séries statistiques à deux variables (croisement de deux caractères d'une population; ajustement affine par des méthodes graphiques).

Les élèves doivent savoir représenter graphiquement un nuage de points et son point moyen.

Pour un ajustement affine par des méthodes graphiques, toutes les indications utiles seront fournies.

III. ANALYSE

Le programme d'analyse porte essentiellement sur les fonctions, ce qui permet d'étudier des situations *continues*.

L'objectif principal est d'exploiter la pratique de la dérivation pour l'étude globale et locale des fonctions usuelles et des fonctions qui s'en déduisent de manière simple. *Quelques problèmes majeurs* fournissent un terrain pour cette étude: variations, recherche d'extrémums, équations et inéquations.

Les activités sur les fonctions ne sauraient se borner à des exercices portant sur des exemples donnés a priori ; il convient aussi d'étudier des situations issues de la vie économique et sociale.

De même, on exploitera systématiquement les interprétations graphiques des notions et des résultats étudiés et les *problèmes numériques* qui sont liés à cette étude.

1. FONCTIONS NUMÉRIQUES: ÉTUDE LOCALE ET GLOBALE

Pour l'étude des fonctions, on s'appuiera conjointement sur les interprétations graphiques $y = f(x)$ et économiques (évolution de coûts, de bénéfices, ...).

Le programme se place dans le cadre des *fonctions définies sur un intervalle*. L'intervalle de définition sera indiqué. *Toute recherche d'ensembles de définition est exclue*.

Le programme comporte aussi une approche de la notion de limite à l'infini d'une fonction : il s'agit de permettre aux élèves d'acquérir une première idée de cette notion et de fournir un langage commode pour l'étude du comportement asymptotique. Il n'y a pas lieu de s'attarder sur la notion de limite ; les définitions par (s, A) , ... et la notion de continuité sont hors programme.

a) *Comportement à l'infini.*

Limite en $+\infty$ des fonctions $x \mapsto x$, $x \mapsto x^2$, $x \mapsto x^3$,
 $x \mapsto \sqrt{x}$, limite en $+\infty$ des fonctions $x \mapsto \frac{1}{x}$, $x \mapsto \frac{1}{x^2}$

Introduction des notations $\lim_{x \rightarrow +\infty} f(x)$ et $\lim_{x \rightarrow -\infty} f(x)$

Notion d'asymptote horizontale.

b) *Calcul différentiel.*

Dérivation d'une fonction composée.

Application à la dérivation de fonctions de la forme u^n ,

$n \in \mathbb{Z}$, $\exp u$ et $\ln u$, ou de la forme $t \mapsto f(at + b)$.

Primitives d'une fonction.

Primitives d'une fonction dérivable sur un intervalle:

Définition. Deux primitives d'une même fonction diffèrent d'une constante. Primitives des fonctions usuelles par lecture inverse du tableau des dérivées.

c) *Fonctions usuelles.*

- Fonction logarithme népérien et fonction exponentielle; notation \ln et \exp . Relation fonctionnelle, dérivation, comportement asymptotique, Nombre e , notation e^x . Définition de a^b (a strictement positif, b réel).

Croissance comparée des fonctions de référence

$x \mapsto \exp x$, $x \mapsto x^n$, $x \mapsto \ln x$ au voisinage de $+\infty$:

$$\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{\exp x}{x^n} = +\infty, \quad \lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{\ln x}{x^n} = 0$$

(n entier naturel non nul).

Comparaison de suites (a^n) et (n^p) , a strictement supérieur à 1, p entier naturel.

Pour cette introduction, on s'appuiera sur des expérimentations numériques et graphiques portant notamment sur les fonctions de référence ci-contre. Pour donner une idée du cas général, on peut dire, par exemple, que $f(x)$ est supérieur à 10 , 10^2 , ... 10^9 , ..., 10^p , ..., dès que x est assez grand.

La démonstration de cette règle n'est pas au programme. En dehors des cas ci-contre, les fonctions que l'on compose doivent être mentionnées explicitement. Pour les primitives on se limite au cas des fonctions dérivables.

L'existence des primitives est admise.

L'ordre d'introduction et le mode d'exposition de ces fonctions ne sont pas imposés; les démonstrations d'existence et de dérivation ne sont pas au programme. Selon les besoins des autres disciplines, on pourra mentionner la fonction logarithme décimal $x - \log x$, mais aucune connaissance sur ce point n'est exigible des élèves en mathématiques.

Ces énoncés seront admis après une approche numérique à l'aide d'une calculatrice.

Travaux pratiques

Programmation des valeurs d'une fonction d'une variable.

Étude du sens de variation d'une fonction, recherche de son signe, recherche des extrémums.

Recherche de la limite d'une fonction polynôme ou rationnelle en $+\infty$ ou $-\infty$.

Tracé de la courbe représentative d'une fonction.

Lecture de propriétés d'une fonction à partir de sa représentation graphique.

Dans l'ensemble des travaux pratiques, on exploitera largement des situations issues des sciences économiques, physiques ou biologiques. L'étude du signe de la dérivée ne doit présenter aucune difficulté.

Pour l'étude des branches infinies, et notamment pour la mise en évidence d'asymptotes, on se limitera à des exemples très simples; on montrera tout le parti qu'on peut tirer graphiquement de formes telles que

$$x \mapsto a + g(x) \text{ ou } x \mapsto ax + b + g(x) \text{ avec } \lim_{x \rightarrow +\infty} g(x) = 0;$$

Exemples d'étude graphique d'équations $f(x) = \lambda$ ou d'inéquations $f(x) \leq \lambda$.

Exemples d'étude de phénomènes exponentiels discrets (suites géométriques) ou continus (fonctions exponentielles) issus de situations économiques ou sociales.

Exemples de recherche de solutions approchées d'une équation numérique.

ces deux formes doivent être fournies aux élèves et, en dehors des asymptotes horizontales, aucune connaissance n'est exigible des élèves. De même, en dehors du cas des fonctions $x \mapsto \frac{k}{x}$, aucune connaissance n'est exigible concernant l'étude d'une fonction rationnelle en un pôle.

On pourra, sur des exemples, explorer quelques méthodes élémentaires mais aucune connaissance sur ces méthodes n'est exigible des élèves.

ÉCONOMIE ET DROIT

CLASSE DE SECONDE

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>1. L'entreprise hôtelière dans sa branche</p> <p>1.1. L'entreprise hôtelière est une organisation : — humaine, — structurée, — finalisée.</p> <p>1.2. L'entreprise hôtelière, ouverte sur l'environnement, appartient aux différentes classifications économiques et juridiques d'entreprises.</p>	<p>A partir de documents professionnels et/ou d'actualité: — identifier les caractéristiques de l'entreprise; — reconnaître les structures mises en œuvre; — désigner les stratégies poursuivies et apprécier les finalités; — reconnaître les critères de classification des entreprises.</p>
<p>2. L'entreprise hôtelière et son environnement juridique</p> <p>2.1. Les fonctions du droit et les divisions du droit.</p> <p>2.2. L'organisation constitutionnelle de la France. Les institutions européennes. L'organisation judiciaire de la France.</p> <p>2.3. Les sources du droit et la documentation juridique de base.</p> <p>2.4. Les sujets de droit.</p> <ul style="list-style-type: none">• Les caractéristiques de la personnalité juridique.• Personnes physiques et personnes morales.• Les commerçants: définition; les actes de commerce ; droits et obligations spécifiques ; commerçant et artisan.• Les sociétés commerciales : définition; classifications; caractéristiques principales.	<p>A partir d'exemples: — distinguer le droit des autres règles sociales; — reconnaître les branches de droit concernées; — différencier les organes de décision des organes consultatifs; identifier leurs principales attributions.</p> <p>A partir de cas concrets: — analyser les décisions des tribunaux et identifier leur nature; — résoudre des cas juridiques simples; — choisir le tribunal compétent et en expliquer le choix.</p> <p>A partir de textes et/ou de cas concrets: identifier leur champ d'application respectif.</p> <p>A partir de cas concrets: préciser les éléments de la personnalité juridique qui peuvent être mis en œuvre.</p> <p>A partir d'un document: identifier le sujet de droit concerné et énoncer ses principales caractéristiques juridiques.</p> <p>A partir d'éléments concrets: identifier s'il s'agit d'un commerçant ou non et justifier la réponse.</p>

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

2.5. Les droits et les biens.

- Définitions.
- Critères de classifications.
- Droit de propriété et ses attributs.
- Particularités de la propriété intellectuelle (artistique, industrielle, commerciale).
- Particularités attachées au fonds de commerce.

3. L'entreprise hôtelière et son environnement économique

3.1. Les secteurs institutionnels de la comptabilité nationale.

- Définitions.
- Principales caractéristiques économiques.
- Rôle(s) dans l'activité touristique.

3.2. Les fonctions économiques de base.

- Distinction des flux réels et des flux monétaires: difficultés et relativité de mesure des grandeurs économiques.
- La production : les flux liés à la production ; les facteurs de production et leurs combinaisons.
- La répartition : les flux de revenus (primaires et de transfert) et leur évolution.
- La dépense: les flux de dépenses (consommation et formation brute de capital fixe) et leur évolution.
- La production et la dépense dans le domaine du tourisme.

3.3. Le circuit économique global.

- Construction progressive du circuit économique global.
- Présentation des tableaux de la comptabilité nationale et des agrégats nationaux.

A partir de documents concrets (dossier CFE par ex.) : justifier les formalités à accomplir à l'ouverture d'un commerce ou d'une entreprise.
A partir des statuts d'une société (ou d'extraits): reconnaître sa forme juridique; en déduire les droits et obligations des associés.

A partir de cas concrets:

- identifier les biens juridiques et leurs caractéristiques ;
- distinguer la nature du droit attaché à un bien juridique et décrire ses caractéristiques;
- vérifier la présence des éléments indispensables à l'existence d'un fonds de commerce.

A partir d'exercices ou de documents concrets:

- classer les différents agents économiques;
- reconnaître leurs caractéristiques;
- situer leur(s) rôle(s) dans l'activité touristique.

A partir d'exemples simples:

- apprécier les insuffisances de la mesure monétaire (francs courants; francs constants; phénomènes d'économie souterraine; déséconomies externes...);
- calculer les flux de production ;
- identifier les catégories de revenus et leurs titulaires;
- différencier consommation et investissement.

A partir d'exemples simplifiés:

- comprendre les relations entre les secteurs institutionnels et leurs fonctions ;
- formaliser ces relations et (éventuellement) les mettre en œuvre dans un tableau d'entrées-sorties simplifié.

ÉCONOMIE GÉNÉRALE ET TOURISTIQUE - DROIT

ÉCONOMIE GÉNÉRALE ET TOURISTIQUE

CLASSE DE PREMIÈRE

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

1. Le rôle économique des administrations

- 1.1. Les fonctions de l'État et leur évolution.
- 1.2. Le budget de l'État; le budget social de la nation.
- 1.3. L'action des institutions du tourisme.

A partir de documents:
— comprendre la modification du rôle de l'État dans le temps et dans l'espace;
— apprécier les principales recettes et leurs origines ;
— comprendre les orientations de la politique économique à travers l'analyse des dépenses (budget de l'État ; budget des collectivités territoriales, des organismes sociaux ...) ;
— comprendre les enjeux des choix budgétaires d'une collectivité territoriale.

2. La monnaie

- 2.1. Définition de la monnaie.
- 2.2. Les formes et les fonctions de la monnaie.
- 2.3. Les institutions financières et les opérations de crédit.

A partir de documents: déduire les formes et les fonctions de la monnaie.
A partir d'exercices simples: comprendre la création monétaire et en déduire les contreparties de la monnaie.
A partir de documents: connaître le **CEPME** et les autres organismes de crédit, leurs ressources et leur rôle financier dans l'hôtellerie et le tourisme.

3. Les marchés et les prix

- 3.1. Les différents marchés (biens et services ; capitaux ; travail) et leur organisation (concurrence ; ...).
- 3.2. Les mécanismes spontanés de formation des prix sur les seuls marchés des biens et services.
- 3.3. Les mécanismes de formation des prix en hôtellerie-restauration et tourisme.

A partir de l'exposé d'une situation concrète:
— reconnaître l'organisation d'un marché;
— caractériser les marchés des activités du tourisme, de l'hôtellerie (hébergement et restauration).
A partir d'une situation de marché:
— déterminer le prix d'équilibre;
— appliquer les modèles à la formation des prix dans la branche étudiée;
— comparer avec les techniques étudiées en gestion.

DROIT
CLASSE DE PREMIÈRE

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

1. Les obligations

1.1. Définition.

1.2. Sources des obligations.

A partir de documents :

- identifier les sources des obligations;
- différencier les obligations de moyen des obligations de résultat (cas concrets);
- identifier les obligations légales des citoyens.

2. Les contrats

2.1. Définition.

2.2. Les conditions de validité. 2.3. Les classifications.

2.4. Étude de quelques contrats (achat - vente ; location ; crédit-bail ; franchise; mandat; dépôt).

2.5. Le contrat de travail et ses particularités.

2.6. Le contrat de stage.

Dans une situation donnée:

- identifier les parties, leurs droits et leurs obligations ;
- identifier le type de contrat, vérifier l'existence des conditions de validité (applications à l'hôtellerie).

A partir d'exercices simples:

- identifier le type de contrat de travail;
- énoncer les droits et les obligations des parties ;
- distinguer le contrat de travail des contrats voisins (cas concrets) ;
- évaluer les conséquences de la requalification d'un contrat en contrat de travail;
- énoncer les durées de travail et analyser la réglementation du travail.

3. Les obligations fiscales

3.1. Les classifications simples (impôts directs, indirects ; les impôts d'État, locaux).

3.2. La NA: définition: champ d'application; mécanisme simple.

3.3. La taxe professionnelle; la taxe d'apprentissage.

A partir de documents:

- identifier les divers impôts;
- déterminer la valeur des assiettes taxables ;
- établir une déclaration de NA;
- contrôler une déclaration établie.

4. Les responsabilités

4.1. Définitions.

4.2. Les domaines de la responsabilité (responsabilité contractuelle, civile, pénale).

A partir de l'exposé d'une situation concrète:

- souligner l'attitude à adopter face à l'inexécution partielle (ou totale) d'un contrat (applications à l'hôtellerie et au tourisme) ;
- identifier le domaine d'application de la responsabilité ;

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

- caractériser les éléments constitutifs de la responsabilité mise en jeu (applications à l'hôtellerie-restauration) ;
- énoncer les particularités de la responsabilité de l'hôtelier (dépôt nécessaire des effets personnels du client) ;
- appliquer les règles juridiques appropriées (cas simples).

ÉCONOMIE GÉNÉRALE ET TOURISTIQUE

CLASSE TERMINALE

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

1. Les échanges internationaux et le tourisme

1.1. Les flux réels des échanges et leur mesure; le rôle des firmes multinationales.

1.2. Le système de change en vigueur:

- au niveau mondial ;
- au niveau européen.

1.3. Les effets des variations des taux de change sur les flux touristiques (en France et dans le monde).

A partir de documents:

- apprécier l'importance des échanges de biens et services, leurs évolutions, leur importance dans les économies nationales ;
- situer, dans le cadre général, les flux touristiques et les entreprises de la branche.

A partir d'exemples: comprendre les mécanismes de fixation d'un taux de change dans les différentes situations.

A partir de documents d'actualité: comprendre des situations concrètes et en déduire les conséquences pour la branche.

2. Le développement et le tourisme

2.1. La notion de développement et la modification des structures.

2.2. Les apports du tourisme au développement.

2.3. Les inégalités du développement, notamment en rapport avec les flux touristiques (pays d'arrivée, pays de départ).

2.4. Les irrégularités du développement: fluctuations et cycles économiques.

A partir de documents (textes, statistiques) : analyser les étapes du développement.

A partir d'exemples variés et concrets:

- identifier les conditions nécessaires au développement;
- identifier les caractéristiques du sous-développement ;
- identifier les phases d'un cycle économique;
- distinguer les différents cycles économiques.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

3. Les politiques économiques

3.1. Les objectifs d'une politique économique: croissance ; équilibre extérieur; emploi ; prix ; autres objectifs.

3.2. Les politiques de l'emploi et les structures d'intervention.

3.3. Les politiques de prix et les structures d'intervention.

3.4. Les politiques de commerce extérieur et les structures internationales.

Pour chacune des politiques économiques, à partir de documents d'actualité :

— repérer les instruments mis en œuvre, en particulier dans le domaine du tourisme, de l'aménagement du tourisme;

— estimer leur importance et leur efficacité ;

— connaître, plus particulièrement, les structures de promotion touristique à l'étranger.

DROIT

CLASSE TERMINALE

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

1. L'extinction des obligations et les garanties des créanciers

1.1. Les différents modes d'extinction des obligations.

1.2. Les diverses garanties des créanciers : caractéristiques propres ; classifications.

1.3. L'entreprise en difficulté:

— définition ;

— procédure à suivre par l'entreprise et les personnes impliquées.

A partir de documents et/ou de textes :

— identifier les modes d'extinction des obligations ;

— identifier la nature des garanties demandées et/ou offertes et expliquer l'intérêt de chacune de ces garanties.

A partir de textes officiels et/ou de cas concrets:

— identifier les éléments de la politique de prévention des entreprises en difficulté ;

— apprécier les mesures de prévention prévues par les textes; envisager les conséquences sur le plan social;

— analyser des situations concrètes (applications à l'hôtellerie-restauration).

2. Le droit du travail (suite)

2.1. Rappel de la réglementation du travail (durées ; salaires ; repos...).

2.2. Les congés payés.

2.3. La protection sociale:

— les modes de financement des organismes sociaux;

— les différentes prestations sociales.

A partir de situations concrètes :

— calculer un droit aux congés payés;

— calculer un droit au repos compensateur.

A partir de documents (textes, statistiques) : distinguer les types de cotisations et de prestations sociales, en fonction des risques couverts et des objectifs de protection sociale.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>2.4. La rupture du contrat de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> — les procédures à respecter dans la législation en vigueur; — documents à remettre. <p>2.5. Les litiges individuels; le Conseil des Prud'hommes.</p> <p>2.6. Le chômage:</p> <ul style="list-style-type: none"> — définitions; — politique de l'emploi et de la formation: les incitations à l'embauche; droits en matière de formation ; garantie de ressources. <p>2.7. Les relations collectives du travail:</p> <ul style="list-style-type: none"> — les syndicats: définition ; rôles ; — les conventions collectives : définition; champs d'application; — les représentants du personnel (au comité d'entreprise ; délégués du personnel ; délégués syndicaux) : modes d'élection; rôles. 	<p>A partir de situations réelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> — identifier le respect, ou le non-respect, des procédures suivies par l'employeur et le salarié; — établir le certificat de travail ; le reçu pour solde de tout compte ; — identifier les parties, l'objet du litige individuel et la procédure suivie. <p>A partir de textes ou de documents:</p> <ul style="list-style-type: none"> — identifier les droits et les obligations concernant les parties dans les conventions collectives en vigueur dans l'industrie hôtelière; — identifier les rôles des organes de représentation du personnel. <p>A partir de textes, documents et situations réelles:</p> <ul style="list-style-type: none"> — distinguer un conflit collectif du travail d'un ensemble de conflits individuels; — identifier les causes d'un conflit collectif; — identifier les éléments mettant fin aux conflits collectifs.

GESTION HÔTELIÈRE

CLASSE DE PREMIÈRE

SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
1. Le système d'information: ses composantes	
1.1. Importance et étendue du système d'information de l'entreprise hôtelière.	Identifier les objets, les outils de la gestion hôtelière.
1.2. Les composantes du système d'information et particulièrement les aspects suivants :	Citer les sources d'information externes et internes à l'entreprise hôtelière.
1.2.1. Informations qualitatives.	Localiser les points de saisie de ces informations dans l'entreprise.
1.2.2. Statistiques.	Décrire les séries statistiques (commerciales, ...) utiles à la gestion de l'entreprise. Citer des règles fondamentales de la comptabilité (cf. introduction du Plan Comptable).
1.2.3. Comptabilité (y compris technique comptable de base).	Définir les formes d'organisation comptable selon l'activité spécifique et la taille de l'entreprise.
	A partir d'exemples simples, construire un bilan et distinguer Actifs ou Emplois de Passif ou Ressources.
	Utiliser les documents normalisés. Déterminer dans un bilan la situation nette. Utiliser un compte pour enregistrer les variations de postes du bilan.
	Utiliser un compte pour enregistrer les variations de situation nette.
	A partir de cas simples, construire un bilan d'ouverture, un compte de résultat, un bilan de clôture.
	Choisir pour une entreprise hôtelière un plan comptable.
1.3. Apport de l'outil informatique.	Décrire un système informatique dans ses aspects matériels et ses applications dans les domaines de la gestion.
	A partir des applications des travaux dirigés : — utiliser le micro-ordinateur dans les travaux de gestion.
2. La gestion des ventes	
2.1. La commercialisation du produit.	A partir d'exemples concrets, décrire les différents produits hôteliers.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
2.1.1. L'évaluation du marché.	A partir de documents, sélectionner les informations nécessaires à la connaissance de l'offre sur les marchés du tourisme et de l'hôtellerie-restauration.
2.1.2. L'action sur le marché.	<p>A partir de documents ; apprécier la diversité des clientèles de l'hôtellerie-restauration.</p> <p>A partir de documents, estimer la force d'une concurrence.</p> <p>A partir de textes ou documents:</p> <ul style="list-style-type: none"> — analyser des exemples professionnels d'adaptation, de création, de disparition de produits; — sélectionner les critères conduisant à la formation d'un prix de vente ; — analyser les différentes techniques de communication utilisées par les entreprises d'hôtellerie-restauration ; — décrire les différentes politiques de prix pratiquées dans le secteur; — définir et illustrer les notions de publicité et de promotion et en mesurer les coûts.
2.2. La facturation et l'encaissement.	A partir d'exemples concrets, trier sur une facture les informations obligatoires.
2.2.1. Les caractéristiques légales de la facture.	Choisir les taux de TVA appropriés.
2.2.2. Analyse des ventes.	A partir d'exemples concrets et en utilisant le matériel de saisie adapté (caisse, micro-ordinateur) analyser les ventes par produits, par clientèles...
2.2.3. Les différents modes de règlement.	A partir d'exemples concrets, analyser les ventes par modes de règlement. Mettre en évidence les gratuités.
2.3. L'analyse comptable des ventes et de leur règlement (plan comptable professionnel).	Décrire sommairement leur incidence sur la politique commerciale, sur la trésorerie.
3. La gestion des approvisionnements	A partir de cas concrets, et en utilisant des matériels de saisie adaptés, enregistrer des ventes en utilisant un plan de comptes détaillé. Montrer le rôle de collecteur de taxe que joue l'entreprise.
3.1. Organisation et procédures :	Définir et utiliser des documents tels que bons de commande, bons de livraison, factures.
— les procédures de contrôle des approvisionnements et des consommations ;	Utiliser ces documents pour décrire les contrôles à effectuer.

SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
-------------------------	---

— la décision d'achat.

3.2. Les modes de paiement

3.2.1. Les différents modes de paiement et leurs conséquences sur la trésorerie.

3.3. Analyse comptable (plan comptable professionnel).

4. La gestion des ressources humaines

4.1. Les différentes formes de rémunération du personnel salarié.

4.2. Évaluation des coûts.

4.2.1. Les coûts salariaux.

4.2.2. Le coût du personnel externe (personnel intérimaire).

4.3. Aspects comptables (plan comptable professionnel).

Tenir des fiches de stocks.

Citer et utiliser les différentes techniques de valorisation des sorties et des stocks. Noter leurs conséquences sur le bilan et le résultat.

A partir d'exemples concrets, déterminer les quantités et les dates d'approvisionnements divers.

Définir les critères de choix d'un fournisseur.

Descrrire les modes de paiement usuels. Créer et utiliser un effet de commerce.

Enregistrer, à partir d'exemples concrets et en utilisant le matériel adapté (ordinateur), des factures d'approvisionnement.

Citer les différents taux de NA.

A partir d'exemples:

— compléter un bulletin de paie dans quelques cas simples, en hôtellerie-restauration (document normalisé) ;

— identifier les coûts salariaux sur un journal de paie;

— comparer les coûts du personnel interne et externe ;

— enregistrer à partir d'un journal de paie les charges du personnel.

CLASSE TERMINALE

SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
-------------------------	---

1. Gestion de l'outil de production

1.1. Les moyens de production:

1.1.1. De la branche HCA.

1.1.2. De l'entreprise:

— importance,

— nature,

— durée de vie.

— Être capable d'identifier la variété et les caractéristiques des investissements de la branche à partir d'études de textes et de situations d'entreprises.

SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>1.2. Les différents modes d'obtention :</p> <p>1.2.1. Acquisition en pleine propriété, sur fonds propres ou par emprunt.</p> <p>1.2.2. Le crédit-bail ou location-vente.</p> <p>1.2.3. La location pure.</p> <p>1.2.4. Aspects comptables (plan comptable professionnel).</p> <p>1.3. Le coût d'utilisation:</p> <p>1.3.1. L'entretien et la maintenance (charges, provisions pour charges, charges à répartir).</p> <p>1.3.2. La dépréciation (amortissements économiques et fiscaux, linéaires et dégressifs).</p> <p>1.3.3. Analyse comptable de la cession d'immobilisation.</p>	<p>— comprendre les aspects financiers liés aux différents modes d'obtention (les calculs financiers de l'amortissement des emprunts ne sont pas utiles) ;</p> <p>— utiliser la classification du plan comptable professionnel.</p> <p>— comprendre les mécanismes comptables et les enjeux financiers liés à l'utilisation de l'outil de production ;</p> <p>— comprendre les mécanismes comptables et les enjeux financiers liés à l'utilisation de l'outil de production ;</p> <p>— faire la synthèse entre modes d'obtention et coûts d'utilisation, et comprendre les enjeux financiers des choix des entreprises de la branche et leurs comportements (y compris initiation aux montages juridiques les plus usuels; filiales, sociétés civiles immobilières..., en liaison avec le cours de droit).</p>
<p>2. Les documents de synthèse du plan comptable</p>	
<p>2.1. Les valeurs après inventaire: amortissements, provisions, stocks.</p>	<p>A partir de situations pratiques:</p> <p>— comprendre les mécanismes comptables de l'inventaire.</p>
<p>2.2. Le bilan et le compte de résultat annuel.</p>	<p>A partir d'un extrait de grand livre et/ou d'une balance:</p> <p>— connaître et présenter les modèles de base du plan comptable;</p> <p>— comprendre les effets des opérations d'inventaire sur le bilan et/ou le compte de résultat, ainsi que les aspects fiscaux (en liaison avec le cours de droit).</p>
<p>2.3. L'annexe aux comptes annuels.</p>	<p>A partir d'exemples concrets:</p> <p>— évaluer les pratiques des entreprises pour l'annexe et leurs intérêts.</p>
<p>3. Analyse du résultat</p>	
<p>3.1. Les soldes intermédiaires de gestion. 3.2. La répartition de la valeur ajoutée.</p>	<p>A partir d'un compte de résultat ou d'une balance:</p> <p>— connaître et interpréter les différents soldes;</p> <p>— savoir discerner la spécificité d'une situation;</p> <p>— comprendre la répartition de la valeur ajoutée entre les différents acteurs (en relation avec le cours d'économie) ;</p>

SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
-------------------------	---

3.3. Les autres tableaux de gestion.

— comprendre les pratiques et les indicateurs simples utilisés par les entreprises de la branche.

3.4. Les charges directes, les marges correspondantes, l'analyse des écarts sur coût matières.

— comprendre l'importance de ces charges et leur contrôle.

4. La gestion prévisionnelle

4.1. Le compte de résultat prévisionnel

A partir d'exemples pratiques:

— réaliser des prévisions simples (en utilisant le coefficient de variation saisonnière, taux de croissance...). Déterminer les charges correspondantes (fixes et variables) ;

4.2. Le seuil de rentabilité.

— utiliser le seuil de rentabilité à des fins de prévisions et comprendre les difficultés pratiques de mise en œuvre;

4.3. Le budget de trésorerie.

A partir des prévisions mensuelles de charges et de produits, comprendre l'effet du crédit-clients et fournisseurs sur la trésorerie. Comprendre la neutralité des charges et des produits calculés sur la trésorerie.

4.4. La prévision dans le cadre de la création de l'entreprise.

A partir d'un ou plusieurs cas de création:

— faire la synthèse des différentes prévisions d'investissements, de financement, d'exploitation dans le cadre de la création d'entreprise ;

— en liaison avec le cours de droit, comprendre les enjeux des choix lors de la création et apprécier l'aide du CFE (centre de formalités des entreprises) ou autres organismes similaires.

5. Informatique de gestion

A partir des applications des travaux dirigés :

— utiliser le micro-ordinateur comme outil pédagogique pendant toutes les séances de travaux dirigés (pour les problèmes quantitatifs).

SCIENCES APPLIQUÉES

Objectifs de l'enseignement

Cet enseignement a pour objectif, au cours des trois années de formation :

— de faire acquérir les connaissances scientifiques fondamentales et appliquées pour:

- analyser les situations professionnelles correspondant aux trois secteurs d'activités,
- suivre l'évolution des produits, des techniques, des matériels et des équipements,
- comprendre les principes réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité ;

— de mettre en relation les connaissances scientifiques et technologiques pour:

- proposer des solutions argumentées en réponse à un problème professionnel,
- permettre la mise en œuvre rationnelle des produits, des matériels, des équipements,
- justifier un comportement raisonné en matière d'hygiène et de sécurité.

CLASSE DE SECONDE

(Sciences biologiques générales et appliquées)

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

1. Organisation de la matière vivante

1.1. Organes et appareils (appareil digestif, appareil musculo-squelettique...).

— indiquer la disposition topographique des principaux appareils;

— indiquer la fonction des principaux appareils;

— indiquer les principaux organes constitutifs de ces appareils et leur contribution à la fonction ;

— repérer les différentes parties de l'appareil digestif.

1.2. Organisation tissulaire et cellulaire.

— tissus animaux : musculaire, nerveux, épithélial, conjonctif;

— tissus végétaux;

- cellules:

- méthodes d'études,

— définir un tissu

— donner une classification des tissus en précisant les caractéristiques et le rôle de chaque type ;

— identifier les organites essentiels d'une cellule eucaryote;

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<ul style="list-style-type: none"> • structures et ultrastructures : <ul style="list-style-type: none"> ▪ cellules eucaryotes, ▪ cellules procaryotes, ▪ cellules végétales. 	<ul style="list-style-type: none"> — comparer les structures et les ultrastructures des cellules eucaryotes et des cellules procaryotes; — caractériser une cellule végétale;
<p>1.3. Organisation virale</p>	<ul style="list-style-type: none"> — indiquer les caractéristiques de structure des virus: ARN ou ADN, capsid, enveloppe.
<p>1.4. Organisation moléculaire de la matière vivante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • éléments de chimie générale et organique; • eau, éléments minéraux, • glucides, • lipides, • protides, • acides nucléiques, • vitamines. 	<ul style="list-style-type: none"> — donner une classification des biomolécules en fonction : <ul style="list-style-type: none"> • de la nature du monomère constitutif, • de la nature de la liaison entre monomères constitutifs, • de la taille des biomolécules; — donner des exemples de localisation des biomolécules dans la matière vivante; — présenter de manière simplifiée les molécules d'ADN et d'ARN; — indiquer le rôle des différentes biomolécules dans les organismes vivants; — donner les deux catégories de vitamines et indiquer des exemples.
<p>2. Biologie cellulaire</p>	
<p>2.1. Notion de métabolisme cellulaire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — indiquer les différents moyens de production et d'utilisation de l'énergie de la matière vivante ; — énoncer les besoins de matière.
<p>2.2. Rôles des organites cellulaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — indiquer le rôle des divers organites dans la vie et la multiplication cellulaire.
<p>2.3. Échanges cellulaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — énoncé du principe physique de l'osmose; — énoncer les principes de la diffusion, de la diffusion facilitée, du transport actif, de l'endocytose, de l'exocytose.
<p>2.4. Division cellulaire: mitose.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — définir la mitose et indiquer ses objectifs ; — décrire ses phases essentielles et donner leurs caractéristiques.
<p>3. Microbiologie générale et appliquée</p>	
<p>3.1. Diversité du monde microbien.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — classer algues, protozoaires, champignons microscopiques et bactéries en protistes supérieurs et protistes inférieurs ; — classer les différents types de bactéries selon divers critères: morphologie, types respiratoires, sporulation ; — dégager les éléments permanents de l'ultrastructure d'une cellule bactérienne.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>3.2. Physiologie bactérienne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrition, facteurs de croissance, types respiratoires. Applications. • Croissance bactérienne: reproduction, courbes de croissance, facteurs physico-chimiques. Applications. • Sporulation. 	<ul style="list-style-type: none"> — énoncer les conditions de vie et de multiplication des bactéries; — définir les facteurs de croissance; — définir les types respiratoires ; — définir les fermentations et les situer dans les types respiratoires ; — préciser les facteurs physico-chimiques qui conditionnent la croissance bactérienne ; — définir la sporulation et indiquer ses conditions; — mettre en relation les connaissances de la physiologie bactérienne et les mesures de prévention et d'hygiène.
<p>3.3. Microorganismes et milieu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — définir la symbiose, le parasitisme, le saprophytisme ; — citer des exemples de flores saprophytes, de flores pathogènes ; — dégager la notion de porteur sain; — définir le pouvoir pathogène et ses modalités : virulence, toxinogénèse ; — définir les deux types de toxines; — énoncer les toxines importantes en pathologie et en microbiologie alimentaire; — indiquer les particularités de l'infection virale: parasitisme intracellulaire, intégration au patrimoine génétique, effet lytique ou virus dormant.
<p>3.4. Lutte antimicrobienne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • prophylaxie au niveau des réservoirs d'agents pathogènes ; • prophylaxie au niveau des modes de contamination ; • prophylaxie au niveau de l'hôte réceptif; • agents antimicrobiens: • agents physiques, • agents chimiques, • agents chimiothérapeutiques. 	<ul style="list-style-type: none"> — décrire les voies de pénétration des microorganismes; — expliquer le mécanisme de l'infection; — préciser les défenses mises en œuvre par l'organisme pour lutter contre les microorganismes pathogènes ou opportunistes ; — indiquer les mesures de prophylaxie antimicrobienne mises en œuvre dans les secteurs de la restauration et de l'hébergement ; — expliquer le mode d'action des agents antimicrobiens.

CLASSE DE PREMIÈRE
Sciences appliquées aux secteurs de la production culinaire,
du service alimentaire et de l'hébergement

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

1. Nutrition

1.1. Digestion, absorption, utilisation métabolique.

— expliquer le mécanisme de la simplification moléculaire des aliments au cours de la digestion ;
 — indiquer les voies de l'absorption et leur mécanisme simplifié.

1.2. Besoins nutritionnels et apports recommandés de l'adulte de référence:

- aspects quantitatifs;
- aspects qualitatifs.

— expliquer à partir d'exemples, la notion de besoin nutritionnel physiologique et celle d'apport recommandé;
 — indiquer pour l'adulte de référence les apports recommandés.

2. Alimentation

2.1. Groupes d'aliments:

- valeurs nutritionnelles;
- équivalences;
- place dans l'alimentation rationnelle.

— indiquer pour chaque groupe les caractéristiques nutritionnelles ;
 — calculer pour une portion donnée d'aliments sa valeur nutritionnelle en utilisant une table de composition;
 — proposer et justifier les équivalences alimentaires.

2.2. Intoxications alimentaires d'origine microbienne:

- agents responsables;
- aliments vecteurs;
- mécanismes des intoxications;
- mesures réglementaires: • critères microbiologiques; — mesures préventives: • hygiène du personnel, • hygiène des manipulations.

— expliquer les mécanismes des intoxications alimentaires;
 — mettre en relation les microorganismes impliqués dans les intoxications, leurs conditions de développement, leurs origines, les aliments vecteurs et les manifestations des intoxications ;
 — situer des résultats d'analyses microbiologiques d'aliments par rapport aux critères microbiologiques et aux seuils d'acceptabilité ;
 — analyser les risques microbiologiques d'une situation professionnelle et proposer des solutions adaptées et réalistes.

2.3. Parasitologie alimentaire:

- principaux parasites alimentaires;
- aliments-vecteurs ;
- mesures préventives:
- aspects réglementaires, • aspects techniques.

— indiquer, pour un parasite les stades du cycle parasitaire et du cycle de développement;
 — mettre en relation les parasites, les aliments vecteurs et les mesures préventives.

2.4. Incidences des diverses technologies sur la qualité alimentaire:

- technologies de transformations industrielles,

— expliquer les modifications physico-chimiques subies par les aliments lors de ces technologies;

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<ul style="list-style-type: none"> • technologies de transformations culinaires, • technologies de conservation, • technologies de conditionnement. <p>3. Réglementations relatives au transport, au stockage, à la mise en œuvre, à la conservation, à la distribution</p> <ul style="list-style-type: none"> • des denrées animales ou d'origine animale • des plats cuisinés à l'avance (plats cuisinés sous vide compris) ; • des produits de 4^e gamme. <p>4. Les appareils et les équipements des secteurs de production et de distribution alimentaire (préparation, cuisson, conservation, conditionnement, distribution)</p> <p>4.1. Énergies:</p> <ul style="list-style-type: none"> • différentes formes; • transformation et conservation de l'énergie; • unités; • puissance; rendement. <p>4.2. Énergie thermique:</p> <ul style="list-style-type: none"> — effets sur la matière: • variation de température; <ul style="list-style-type: none"> • changements d'état. 	<ul style="list-style-type: none"> — comparer la valeur nutritionnelle des aliments traditionnels à celle des nouveaux produits résultants des technologies industrielles; — analyser l'incidence d'un procédé de conservation et/ou de conditionnement sur la qualité nutritive, microbiologique, organoleptique et marchande du produit. <ul style="list-style-type: none"> — analyser et justifier les mesures réglementaires relatives au traitement des denrées et des préparations culinaires sur la base des connaissances de microbiologie. <ul style="list-style-type: none"> — définir et comparer les différentes formes d'énergie ; — exprimer les grandeurs qui caractérisent l'énergie en unités légales; — définir et calculer la puissance d'un appareil en fonction de l'énergie et du temps; — différencier énergie utile et énergie absorbée ; — définir et calculer le rendement d'un appareil. — exprimer les grandeurs qui caractérisent l'énergie thermique en unités légales; — donner les échelles de température; — indiquer le principe de fonctionnement des appareils destinés à repérer les températures ; — définir la capacité thermique massique; — calculer la quantité d'énergie à fournir à une masse de matière pour une variation de température donnée ; — définir les divers changements d'états; — expliquer l'évolution de la température lors d'un changement d'état; — calculer l'énergie nécessaire à un changement d'état pour une masse donnée de matière; — identifier dans le domaine professionnel des exemples d'utilisation de l'énergie thermique.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

4.3. Production d'énergie thermique:

— énergie électrique ;

— expliquer l'effet Joule;
— définir les grandeurs qui caractérisent l'énergie électrique et les exprimer en unités légales ;
— calculer l'énergie thermique produite en fonction des caractéristiques du courant et du conducteur.

— combustion ;

— définir un combustible;
— écrire l'équation de combustion d'un hydrocarbure et mettre en évidence les conditions nécessaires pour que la production thermique soit optimale ;
— définir les caractéristiques d'un combustible (pouvoir calorifique supérieur et inférieur, pouvoir comburivore) et les exprimer en unités légales ;
— comparer les caractéristiques des combustibles utilisés en milieu professionnel.

4.4. Propagation de l'énergie thermique:

— différents modes de propagation;

— isolation thermique.

— définir et expliquer chaque mode de propagation thermique ;

4.5. Production de froid :

— différents systèmes de production.

— définir la conductivité thermique d'un matériau;

— définir un isolant thermique.

— donner le principe de la production de froid mécanique et de froid cryogénique ;

— comparer les différents principes ;

— expliquer la fonction des divers organes d'un appareillage producteur de froid.

4.6. Pressions.

— définir la pression en un point d'un fluide;

— définir la pression atmosphérique;

— mettre en relation la pression, la température, le volume d'un gaz;

— définir les notions d'atmosphère « contrôlée », « modifiée », et de « sous-vide » ;

— justifier l'influence de la pression sur la température de changement d'état d'un corps pur.

4.7. Étude des principaux équipements et appareils:

— principes;

— fonctions ;

— normalisation;

— régulation;

— sécurité;

— expliquer le principe de fonctionnement de chaque type d'appareils;

— mettre en relation les fonctions et les performances des appareils;

— indiquer le principe de fonctionnement des dispositifs de régulation et des dispositifs de sécurité;

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

— maintenance;
— nettoyage.

— indiquer et justifier les règles d'hygiène et de nettoyage;
— comparer les caractéristiques et les performances des différents types d'appareils (éventuellement pour une utilisation donnée) et portant notamment sur:

- la consommation électrique ;
- les performances atteintes (durée, températures, inertie...) ;
- les quantités d'aliments traitées;
- la qualité nutritionnelle, organoleptique, sanitaire ;
- la sécurité;
- la maintenance et le nettoyage.

CLASSE TERMINALE
**(Sciences appliquées aux secteurs de la production culinaire,
du service alimentaire et de l'hébergement)**

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

1. Alimentation rationnelle

1.1. Apports recommandés pour différentes catégories d'individus (enfants, adolescents, personnes âgées, adultes en fonction de l'activité, de l'état physiologique).

1.2. Rations alimentaires adaptées aux différentes catégories d'individus.

1.3. Organisation de l'alimentation pour une période déterminée: plans alimentaires, menus. Adaptation aux différentes formes de restauration.

1.4. Conséquences sur la santé des déséquilibres nutritionnels.

1.5. Approche psychologique et sociologique des modes de restauration.

— calculer, pour un apport énergétique recommandé donné, les quantités de protides, lipides, glucides;
— indiquer les apports recommandés en calcium pour une catégorie d'individus donnée.
— indiquer pour l'adulte de référence les quantités moyennes d'aliments qui constituent une ration alimentaire ;
— adapter la ration de l'adulte de référence pour une catégorie donnée d'individus et la justifier.
— préciser l'importance relative des repas dans une journée alimentaire ;
— évaluer, pour un plat donné, sa valeur nutritionnelle en utilisant une table de composition ;
— analyser des menus et proposer si nécessaire des modifications.
— indiquer l'incidence sur la santé d'une conduite alimentaire donnée.
— analyser une enquête effectuée auprès des consommateurs pour proposer des solutions adaptées à leurs attentes.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

2. Réglementations relatives aux locaux de production culinaire, de service alimentaire et d'hébergement

Dispositif réglementaire relatif à la sécurité et à l'hygiène des locaux:

- règlement sanitaire départemental;
- textes réglementaires relatifs à l'hygiène applicables aux secteurs de la restauration et de l'hôtellerie;
- textes réglementaires relatifs à la sécurité des locaux recevant du public dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie et en particulier concernant la sécurité incendie.

- analyser et justifier les mesures réglementaires relatives à l'hygiène des locaux sur la base des connaissances de microbiologie;
- analyser et justifier les mesures réglementaires relatives à la sécurité des personnes dans les locaux recevant du public ;
- indiquer les moyens matériels à mettre en place pour assurer la sécurité et l'information des personnes.

3. Hygiène professionnelle

3.1. Gestes et postures:

- appareil locomoteur;
- fatigue musculaire;
- déformations du squelette.

- donner l'origine physiologique de la fatigue musculaire;
- analyser et justifier les gestes et les postures en vue d'une prévention des risques et d'un plus grand confort;
- analyser les risques liés à une activité professionnelle donnée et proposer des solutions adaptées;
- indiquer les moyens matériels à mettre en place pour prévenir les accidents.

3.2. Prévention des accidents:

- risques existants au sol;
- risques de chute avec dénivellation;
- manutentions de charges;
- manipulations avec outils.

4. Locaux professionnels de production, de restauration, d'hébergement

4.1. Conception et organisation des locaux:

- agencement des locaux professionnels et de leurs annexes;
- circulations des personnes, des produits, des matériels.

- énoncer les principes généraux relatifs à la conception et à l'organisation des locaux professionnels et de leurs annexes;
- identifier sur un plan donné, les différents circuits ;
- relever les anomalies et les risques de dysfonctionnement des circuits.

4.2. Équipements et installations.

— Alimentation en énergie:

- modes d'alimentation en énergie;
- tarifications et coûts ;
- dispositifs de sécurité des installations:
 - électriques;
 - à fluides.

- décrire, pour un type d'énergie, le mode d'alimentation des locaux;
- analyser une facture de consommation d'énergie ;
- analyser les diverses tarifications;
- indiquer le principe de fonctionnement des dispositifs de sécurité des installations alimentant les locaux en électricité et en fluides.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>— alimentation en eau froide</p> <ul style="list-style-type: none"> • caractéristiques de l'eau et critères de potabilité; • distribution de l'eau collective; • traitement d'une eau dure en milieu professionnel ; • consommation en eau. 	<p>— énoncer les critères de potabilité d'une eau ;</p> <p>— définir le titre hydrotimétrique d'une eau;</p> <p>— indiquer les inconvénients de la dureté de l'eau dans son utilisation professionnelle ;</p> <p>— expliquer le principe des adoucisseurs d'eau;</p> <p>— calculer une consommation d'eau et son coût des activités données.</p>
<p>— Production et distribution d'eau chaude</p> <ul style="list-style-type: none"> • besoins en eau chaude; • appareils de production; • dispositifs de régulation; • dispositif de sécurité ; • maintenance des installations. 	<p>— expliquer le principe de fonctionnement d'un appareil de chauffage de l'eau;</p> <p>— calculer le coût d'une consommation énergétique de chauffage de l'eau ;</p> <p>— indiquer les vérifications à effectuer pour assurer la maintenance de premier et deuxième niveau des installations.</p>
<p>— Chauffage des locaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> • générateurs d'énergie thermique; • modes de distribution; • dispositifs de régulation; • dispositifs de sécurité ; • maintenance des installations. 	<p>— expliquer le principe des différents générateurs de chaleur;</p> <p>— indiquer les différents modes de distribution de l'énergie thermique;</p> <p>— expliquer le principe de la régulation;</p> <p>— indiquer les dispositifs de sécurité en relation avec la réglementation ;</p> <p>— indiquer les vérifications à effectuer pour assurer la maintenance de premier et deuxième niveau des installations;</p>
<p>— Ventilation - climatisation.</p>	<p>— comparer les caractéristiques de l'atmosphère d'un local professionnel en fonctionnement à celles de l'air extérieur;</p> <p>— expliquer le principe de la ventilation et de la climatisation;</p> <p>— donner les caractéristiques de la ventilation obligatoire des cuisines professionnelles et les justifier.</p>
<p>— Eaux usées et déchets solides:</p> <ul style="list-style-type: none"> • collecte ; • évacuation. 	<p>— classer et caractériser les déchets produits dans les secteurs professionnels ;</p> <p>— présenter le principe de collecte et d'évacuation des différents types de déchets ;</p> <p>— décrire les dispositifs matériels obligatoires sur le site professionnel ;</p> <p>— justifier la nécessité des mesures à prendre pour éviter une contamination par les déchets.</p>
<p>4.3. Facteurs d'ambiance et de confort.</p> <p>— éclairage:</p> <ul style="list-style-type: none"> • éléments de photométrie; • perception de la lumière et des couleurs par l'œil ; 	<p>— définir les grandeurs qui caractérisent un éclairage et les exprimer en unités légales;</p> <p>— définir un bon éclairage ;</p> <p>— décrire les sources lumineuses;</p>

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<ul style="list-style-type: none"> • conditions d'un bon éclairage ; • sources lumineuses ; • modes d'éclairage utilisés en milieu professionnel ; • maintenance des installations. 	<p>— comparer les caractéristiques des sources et indiquer leurs utilisations; — définir les différents modes d'éclairage et indiquer leurs utilisations ;</p> <p>— indiquer les vérifications à effectuer pour assurer la maintenance de premier et deuxième niveau des installations ;</p>
<p>— isolation phonique:</p> <ul style="list-style-type: none"> • éléments d'acoustique; • transmission d'un son. 	<p>— définir les grandeurs qui caractérisent un son et les exprimer en unités légales ; — indiquer les principes des procédés utilisés pour l'isolation phonique des locaux; — mettre en relation la nature des matériaux et la qualité acoustique du local.</p>
<p>4.4. Matériaux de revêtement, de surface, de protection, de décoration.</p> <ul style="list-style-type: none"> • nature ; • propriétés; • critères de choix et utilisations; • aspects réglementaires ; • entretien : produits, techniques. 	<p>— indiquer l'action de la chaleur sur les matériaux et les conséquences ;</p> <p>— caractériser la résistance des matériaux au choc thermique, au choc mécanique, à l'abrasion, à l'action des produits chimiques ;</p> <p>— justifier le choix des matériaux pour une utilisation donnée.</p> <p>— expliquer le mode d'action des abrasifs, des solvants, des détergents, des décapants, des désinfectants ;</p> <p>— mettre en relation les propriétés des matériaux et le mode d'action des produits ;</p> <p>— justifier les mesures réglementant l'usage ou l'interdiction de certains matériaux.</p>
<p>4.5. Matériels d'entretien.</p> <p>— matériel de lavage de la vaisselle,</p> <p>— matériel d'entretien des matériaux.</p>	<p>— expliquer le principe de fonctionnement des matériels d'entretien ;</p> <p>— indiquer les vérifications à effectuer pour assurer la maintenance de premier et deuxième niveau des installations.</p>

TECHNOLOGIE ET MÉTHODES CULINAIRES

CLASSE DE SECONDE

Technologie

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<ul style="list-style-type: none"> — <i>Mets et plats</i> • le produit restaurant : classique, collectifs... — <i>La recette de cuisine</i> — <i>Les locaux et annexes</i> — <i>Le personnel de cuisine classique</i> — <i>La fiche technique</i> — <i>La filière ovo-produits</i> — <i>La filière produits de la mer - rivières – lacs</i> — <i>Filière des produits laitiers</i> 	<ul style="list-style-type: none"> — Repérer les mets et plats spécifiques qui caractérisent un type de restauration. — Reconnaître et identifier les types de restauration. — Se rendre compte de la complexité d'une recette à travers les produits, les techniques, les matériels mis en œuvre. — Reconnaître les lieux spécifiques des différents traitements des aliments. — Connaître les fonctions propres à chaque poste de travail. — Lire, interpréter une fiche technique pour l'utiliser. — Reconnaître les produits. — Expliciter les mentions portées sur une étiquette (législation spécifique). — Évaluer l'incidence technique et pécuniaire de leur utilisation. — Reconnaître les produits, leurs différentes formes de présentation et de commercialisation. — Connaître les produits. — Interpréter les étiquettes. — Énoncer les principales utilisations en cuisine et pâtisserie.

Technologie appliquée - Travaux pratiques

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>Préparations préliminaires</p> <ul style="list-style-type: none"> — Les légumes. <p><i>Préparations de base</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Les légumes. — Les fruits. — Les poissons. — Les crustacés. 	<ul style="list-style-type: none"> — Peler à vif. — Lever les segments. — Historier. — Tailler (émincer, mirepoix, jardinière...). — Canneler. — Concasser, hacher, ciseler. — Préparer des coquillages.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<ul style="list-style-type: none"> — Les volailles. — Les coquillages. <p><i>Les cuissons</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Les œufs. — Les légumes verts. — Les légumes secs. — Les pâtes et riz. — Les poissons. — Les viandes: <ul style="list-style-type: none"> • blanches, • rouges. — Les volailles. 	<ul style="list-style-type: none"> — Habiller et brider les volailles. — Habiller et détailler les poissons. — Blanchir. — Cuire dans un liquide: <ul style="list-style-type: none"> • œufs, • légumes verts, surgelés, • légumes secs, • pâtes et riz, • poissons • viandes. — Cuire à la vapeur: <ul style="list-style-type: none"> • poissons, • légumes. — Griller: <ul style="list-style-type: none"> • viande blanche, • viande rouge, • poisson, • volaille, • légume. — Rôtir: <ul style="list-style-type: none"> • viande blanche, • viande rouge, • volaille. — Rissoler. — Sauter: <ul style="list-style-type: none"> • légumes, • œufs, • éléments panés, • poissons. — Faire un beurre composé. — Lier une base liquide avec: <ul style="list-style-type: none"> • un roux, • un beurre manié, • une matière grasse, • des jaunes, • de la purée de légumes. — Élaborer les grands fonds de sauce et les grandes sauces de base: sauce tomate, fond de veau lié, velouté de poissons, etc. — Monter une sauce émulsionnée à froid.
<p><i>Appareils et fonds de sauce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Les beures composés. — Les liaisons. — Les fonds blancs. — Les fonds bruns. - Les grandes sauces de base. — Les sauces émulsionnées froides. 	
<p><i>Pâtisserie Pratiques de base</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Outil. — Matériel. — Technique. — Les pâtes de base. nouilles. — Les crèmes. 	<ul style="list-style-type: none"> — Peser. — Fleurer, cirer, tamiser, abaisser, glacer. — Pâtes à frire, foncer, choux, génoise, — Crème : pâtissière, anglaise, fouettée. — Sauce chocolat.

CLASSE DE PREMIÈRE

Technologie

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p><i>Menus et cartes</i></p> <p>— <i>Conception des cuisines</i></p> <p>— <i>Les énergies</i></p> <p>— <i>Les matériels de cuisson</i></p> <p>— <i>La filière viande de boucherie</i></p> <p>— <i>La filière volailles</i></p> <p>— <i>La filière légumes/fruits</i></p> <p>— <i>Les produits traditionnels en pâtisserie</i></p>	<p>— Reconnaître les différentes manières de libeller menus et cartes en fonction d'un type de restaurant.</p> <p>— Agencer les zones spécifiques d'une cuisine afin de respecter le principe de la « marche en avant ».</p> <p>— Identifier les différentes énergies.</p> <p>— Apprécier leurs différents coûts.</p> <p>— Énoncer les types de matériels actuels.</p> <p>— Comparer leurs performances.</p> <p>— Connaître les circuits de distribution des viandes.</p> <p>— Connaître les estampilles.</p> <p>— Préconiser l'utilisation des morceaux en fonction des modes de cuisson.</p> <p>— Connaître les circuits de distribution, les étiquetages (labels, AOC).</p> <p>— Opérer un choix judicieux des produits en fonction des modes de cuisson.</p> <p>— Connaître les légumes et fruits indigènes et exotiques courants.</p> <p>— Gérer les approvisionnements en fonction des saisons.</p> <p>— Connaître les produits de base.</p> <p>— Énoncer leurs utilisations dans des préparations classiques.</p>

Technologie appliquée - Travaux pratiques

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>Préparations de base</p> <p>— Les aspics.</p> <p>— Les légumes tournés.</p> <p>— Les poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> • désarêtage, • filetage. <p>— Les viandes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • parage, • désossage, • habillage. 	<p>— Façonner à la cuillère, lever à la cuillère à racine.</p> <p>— Chemiser un moule.</p> <p>— Mouler des aspics.</p> <p>— Tourner des légumes et des fonds d'artichauts.</p> <p>— Désarêter et fileter des poissons plats et ronds.</p> <p>— Parer, ficeler et habiller des viandes de boucherie.</p>

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

- Les volailles:
- habillage,
- bridage,
- découpage à cru.

Les cuissons

- Les poissons.
- Les viandes.
- Les volailles.
- Les légumes.

Appareils fonds de sauce

- Les liaisons.
- Les farces.
- Les marinades.
- Les sauces émulsionnées chaudes.
- Les dérivés des grandes sauces de base.

Pâtisserie

- Les entremets:
- base riz,
- crème anglaise.
- Les fruits.
- Les pâtes:
- feuilletée,
- levée,
- poussée.
- Les glaces.
- Les sorbets.
- Le travail du sucre.
- Les sauces.
- Les meringues, les mousses.
- La crème au beurre.

- Brider une volaille.
- Découper une volaille à cru.

Glacer à brun et à blanc.

- Griller: poisson, viande (grosses pièces).
- Poêler: viande et volaille.
- Braiser à blanc et à brun.
- Cuire en ragoût à brun et à blanc.
- Gratiner et glacer à la salamandre.
- Cuire des œufs brouillés.

- Lier une base liquide avec:

- la farine torréfiée,
- le sang, le corail.
- Élaborer les marinades spécifiques aux matières premières (poissons, viandes...).
- Élaborer différentes farces, selon les prestations mises en œuvre (farce simple, à gratin, duxelles).
- Élaborer à partir des grandes sauces de base des sauces dérivées.
- A partir des différents fonds clairs, élaborer des glaces.

- Fourrer, masquer et décorer un biscuit.
- Glacer au fondant et au sucre cuit.
- Confectionner sirops et sorbets.
- Pocher des fruits.
- Élaborer une prestation à partir:
- d'une pâte feuilletée (1 méthode),
- d'une pâte levée,
- d'une pâte poussée.
- Élaborer un entremets à partir d'une mousse.

CLASSE TERMINALE

Technologie

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
— <i>Le plan alimentaire (aspect organisationnel)</i>	— Le plan alimentaire (aspect organisationnel) — Petite histoire de la cuisine — Ingénierie — Les produits de l'agro-alimentaire — Gérer l'organisation des hommes et des outils découlant de l'application d'un plan alimentaire (NPO: l'aspect nutritionnel et rationnel est traité dans le programme de sciences appliquées).
— <i>Petite histoire de la cuisine</i>	— Restituer les grands temps forts de la gastronomie. — Situer quelques grands personnages de la cuisine française.
— <i>Ingénierie</i>	— Connaître les différents systèmes possibles de production. — Faire l'inventaire des contraintes lors d'une conception ou d'une restructuration d'une cuisine. — Proposer un schéma général d'organisation. — Implanter des matériels.
— <i>Les produits de l'agro-alimentaire</i>	— Appréhender ce que propose l'industrie aux professionnels de la restauration.
— <i>La filière gibiers</i>	— Connaître les différentes sources d'approvisionnements, la législation particulière. — Utiliser judicieusement la matière première.
— <i>Organisation et contrôle de la production</i>	— Organiser son temps. — Gérer les espaces en cuisine. — Interpréter les écarts dus à la conservation, cuisson, conditionnement, remise en température.
— <i>Administration de la production</i>	— Connaître tous les documents « administratifs » nécessaires pour permettre un suivi de la qualité et des coûts.
— <i>Les PAI en pâtisserie</i>	— Connaître les produits, leurs caractéristiques organoleptiques. — Évaluer l'incidence de leur utilisation du point de vue technique et pécuniaire.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

Les mêmes thèmes qui sont abordés en classes de seconde et première

- Approfondir les techniques de base.
- Transférer ces techniques autres produits (PAI), à l'évolution des outils de travail et des méthodes.
- Élaborer des tests comparatifs de rendement.
- Organiser et animer une petite production.

SERVICE ET COMMERCIALISATION

CLASSE DE SECONDE

Technologie

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p><i>Les différentes formules de restauration</i></p> <ul style="list-style-type: none">— A vocation sociale.— A vocation commerciale.— Le marché de la restauration et son évolution. <p>Implantation d'une formule de restauration traditionnelle et collective</p> <ul style="list-style-type: none">— Les différents locaux destinés à la clientèle et au service.— Implantation des surfaces.— Les relations avec les services.	<ul style="list-style-type: none">— Définir les différentes formules et leur profil type.— Traduire leur évolution à travers des exemples.
<p><i>L'équipement du restaurant et la maintenance</i></p> <ul style="list-style-type: none">— Le mobilier.— Le matériel.— Le linge.	<ul style="list-style-type: none">— Énoncer les principes d'organisation.— Préciser les fonctionnements internes.— Proposer un schéma d'organisation fonctionnel. <ul style="list-style-type: none">— Choisir les équipements selon les formules de restauration.— Gérer et organiser les stocks pour les différents équipements.— Adapter des méthodes pour leur entretien.— Différencier les équipements selon leur coût et usage.
<p><i>Le personnel du restaurant</i></p> <ul style="list-style-type: none">— Les fonctions spécifiques.— Les structures de l'organisation.— Les organigrammes.— Les emplois en restauration.	<ul style="list-style-type: none">— Définir les fonctions.— Définir les postes d'une brigade selon les différentes formules de restauration et leur capacité ; établir les organigrammes classique, libre-service public ou collectivité correspondants.
<p><i>L'accueil au restaurant</i></p> <ul style="list-style-type: none">— Relation avec la clientèle.— Règles de savoir-vivre.— La préséance et l'ordre de service.	<ul style="list-style-type: none">— Accueillir et renseigner le client dans différentes situations.— Écouter, questionner et reformuler pour communiquer activement.— S'exprimer avec courtoisie et adapter son comportement aux circonstances.— Définir et appliquer les règles de préséance.
<p><i>La restauration à l'étage</i></p> <ul style="list-style-type: none">— Les différentes prestations.— L'organisation du service.	<ul style="list-style-type: none">— Définir les prestations adaptées selon les situations.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

— Les moyens et matériels spécifiques.

- Différencier les systèmes de petits-déjeuners.
- Énoncer les principes d'organisation des différents systèmes.
- Apprécier les différentes formes de distribution des boissons aux étages.

Travaux pratiques

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

- Attitudes professionnelles.
- Tenue professionnelle.
- Comportement

- Évoluer dans une tenue professionnelle conforme aux exigences de l'entreprise.
- Entretien et respecter la tenue professionnelle.
- Respecter les règles d'hygiène personnelle.
- Établir des relations positives au sein de l'entreprise.
- Appliquer les principes de savoir-vivre, de politesse avec l'équipe de travail, avec la clientèle.
- Se conformer aux exigences du métier d'hôtelier.
- Identifier les produits d'entretien.
- Effectuer un choix pour une utilisation rationnelle des produits.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Respecter le tableau des entretiens cycliques.
- Assurer le suivi des postes de travail au restaurant, et des services annexes.
- Entretien des locaux, le matériel, le mobilier.
- Procéder à un inventaire journalier afin de définir les besoins.
- Approvisionner et réajuster à l'aide de l'outil informatique, les denrées, boissons, les produits d'entretien.
- Prévoir et ranger les matériels nécessaires à une opération de restauration.
- Transporter et manipuler les matériels avec efficacité.
- Réaliser les différentes mises en place en fonction de la demande ponctuelle, en restauration rapide, classique, collective.

— Entretien des locaux

- Approvisionnement des services annexes
- Le service de restauration.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<ul style="list-style-type: none"> — Mise en œuvre du service — Le service des boissons froides. — Le service des boissons chaudes. — La commande des clients. — La réalisation de la commande « suite ». 	<ul style="list-style-type: none"> — Réaliser les différents nappages et le pliage des serviettes. — Assurer les contrôles et vérifications préalables au service. — Effectuer des décorations florales simples. — Assurer le débarrassage, les échanges de couverts, et le service de table simple. — Appliquer les règles de l'hygiène en restauration. — Procéder au débouchage et au service des vins blancs, rouges, rosés, effervescents. — Procéder au service: <ul style="list-style-type: none"> • du thé, • du café, • du chocolat, • des infusions. — Rédiger, ou saisir un bon de commande de mets, boissons. — Ventiler les bons dans les services distributeurs et de facturation, vérifier l'édition automatique des bons. — Annoncer et réclamer les commandes. — Transporter la suite de façon rationnelle, service. — Assurer, ou participer au service.

Technologie appliquée

THÈMES	INDICATEURS DE DÉROULEMENT
<p><i>Les mobiliers.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Normalisation des matériels. — Espaces clientèle et service. — Aménagements d'espaces à partir de situations, simples (répartition). — Tables, voitures, consoles, dessertes, guéridons. — Montage et dispositions. — Spécificité des matériels. — Identification, et utilisation, entretien, manipulation, inventaire: <ul style="list-style-type: none"> • vaisselle, • verrerie, • couverts, • etc. — Le linge (comptage, échange, inventaire).
<p><i>Les équipements, les matériels de base.</i></p>	

THÈMES	INDICATEURS DE DÉROULEMENT
<i>Les mises en place.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Nappage. — Mises en place: <ul style="list-style-type: none"> • à la carte, • menu fixé et table d'hôte, • banquet, • buffet, • petits-déjeuners, • restauration à l'étage.
<i>Les produits d'entretien.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Identification et choix approprié. — Utilisation rationnelle et dosage. — Précautions d'emploi dosage et stockage. — Sensibilisation à la notion de coûts.
<i>Les matériels d'entretien. Les autres appareillages.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Aspirateurs, nettoyeurs à moquette, brunisseuses, machines à laver. — Utilisation rationnelle, respect des modes d'emploi et des normes de sécurité. — Les réfrigérateurs, machines à glaçons, toasters, machines à café, moulins, batteurs, etc.
<i>Documents, approvisionnement, vente.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Identification, présentation, utilisation (prise de commande, saisie des données).
<i>Les vins et les autres boissons.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Inventaire de la cave du jour, rangement, entretien de la verrerie et du petit matériel. — Mise en place de la cave du jour. — Mise en température des boissons. — Débouchage et service des vins y compris les effervescents. — Service des principales boissons chaudes. — Sensibilisation aux saveurs de base, salé, sucré, amer, astringent. — Découverte des échelles de température. — Service d'une boisson chaude ou froide. — Questions et réponses simples concernant les vins à table.
<i>Le bar.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Nettoyage du bar. — Choix, entretien et rangement de la verrerie. — Service des apéritifs simples en respect du dosage et des particularités de service. — Dressage et transport d'un plateau limonadier et délivrance de la commande au client.
<i>Les fromages et les fruits.</i>	<ul style="list-style-type: none"> — Identification, présentation, service des principaux fromages français. — Présentation d'une corbeille de fruits de saison.

THÈMES	INDICATEURS DE DÉROULEMENT
--------	----------------------------

Comportement professionnel.
Attitudes.

— Adaptation de son comportement à diverses situations en présence de la clientèle (arrivée, séjour, départ).

CLASSE DE PREMIÈRE

Technologie

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	--

La France viti-vinicole.

- Historique du vignoble français.
- Facteurs économiques (France, CEE, monde).
- Production des différents types de vins.
- L'encépagement.

Étude du raisin.

- Cycle végétatif de la vigne.
- Détermination de la date des vendanges.
- La composition du raisin mûr.

Les différentes vinifications.

- Principe de la fermentation alcoolique.
- Vinification en rouge, rosé, blanc.
- (Les vinifications particulières seront étudiées avec les régions où elles sont pratiquées).

La législation et le vin.

- Classification des vins français.
- Le conditionnement et la présentation.

Les grands vignobles français.

- Étude de la typicité des vins blancs, rouges, rosés du vignoble français.

Étude des vins.

- Les vins rosés.
- Les vins blancs liquoreux.
- Les vins blancs secs.
- Les vins mousseux.

— Situer le vin dans la production nationale et mondiale.

— Préciser la production des vins: couleurs, types et importance.

— Citer les principaux cépages.

— Préciser les conditions favorables à la culture de la vigne et à la qualité future des vins.

— Souligner les facteurs influant sur le caractère des vins.

— Différencier les parties de la grappe et du grain de raisin, indiquer leur composition, expliquer leur rôle.

— Indiquer les phénomènes de la fermentation alcoolique et malolactique.

— Définir les différentes opérations propres à chaque type de vinification.

— Lire une étiquette de vin afin de positionner le produit qualitativement et économiquement sur le marché.

— Situer les principaux vignobles français.

— Définir les caractéristiques organoleptiques des principaux types de vins.

— Donner des exemples d'appellations pour chaque type de vin et les situer géographiquement.

— Définir les caractéristiques des types de vins.

— Associer les mets et les types de vins.

— Évaluer le niveau de prix des vins étudiés.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

- Les vins rouges jeunes.
- Les vins rouges de garde.

- Situer géographiquement les productions principales.
- Citer les appellations représentatives de chaque type de vins.

L'étude d'un type de vin doit être précédée systématiquement d'une présentation et d'une dégustation d'échantillon de produit. La dégustation peut se dérouler pendant le cours ou bien avoir été effectuée pendant une séance de travaux pratiques.

Les débits de boissons.

- Les différentes formes d'exploitations.
- Réglementation de la vente des boissons.
- Aménagement et matériel spécifique.
- Organisation du service.
- Contrôle des ventes.

- Citer les formes d'exploitation des débits de boissons.
- Définir les critères d'implantation d'un bar et son aménagement selon sa vocation commerciale.
- Réaliser le contrôle des recettes et des stocks au bar.

Étude des produits de bar.

- Connaissance des principaux produits vendus au bar: apéritifs, eaux de vie, liqueurs, cocktails, sodas, bières, café.

- Sélectionner une gamme de produits selon le type d'établissement.
- Renseigner la clientèle sur la nature et l'élaboration des produits couramment utilisés au bar.

Travaux pratiques

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

Définition d'une formule de restauration.

- a) Menu fixe.
- b) Carte.
- c) Banquet.
- d) Buffet.
- e) Cocktail.

- Mettre en œuvre les différentes possibilités de mise en place pour chaque formule, ou type de restauration.

— Maîtriser correctement les mises en place sur table ainsi que les mises en place de consoles.

— Assurer le service de plusieurs tables à menu « prix fixe » et selon un temps imparti.

— Napper, dresser, décorer, organiser, un buffet en vue de service.

— Assurer le service d'un buffet, le suivi, les contrôles, les rangements de fin d'opération.

— Prévoir et mettre en place toutes les denrées, les matériels et les éléments spécifiques nécessaires au service (banquets, buffets, etc.).

— Proposer des préparations au verre à mélange, au shaker, assurer le service des apéritifs simples.

— Assurer la mise en œuvre d'un minimum de 3 cocktails dans chacune des familles.

Préparation des buffets.

Mise en place des services annexes.

Organisation du bar.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

Accueil des clients.

— Accueillir les clients dans le respect des règles de la profession avec attention et disponibilité

Relation avec les clients.

— Répartir et équilibrer de façon cohérente la clientèle dans une salle de restaurant et répondre efficacement à ses demandes.

Techniques de service table.

Établir une relation commerciale efficace avec ses clients, argumenter et susciter les ventes.

— Réaliser toutes les formes de service de table, avec précision, rapidité, élégance.

— Mémoriser les ordres de service, la préséance, les demandes spécifiques.

— Assurer devant les clients les découpages, flambages, finitions valorisant le produit et le service.

— Réaliser les différentes préparations et assaisonnements incombant au service restaurant.

— Conseiller et servir les boissons en harmonie avec les mets et les situations.

— Expliciter la carte ou le menu en termes commerciaux.

— Anticiper les besoins des clients, en maîtrisant l'ensemble des tables dont il a la charge.

— Exécuter toutes les tâches d'assistance et de liaison avec les services.

— Mettre en œuvre la commande et en assurer le suivi.

L'enregistrement et la facturation des ventes.

— Enregistrer les ventes, établir la facture à l'aide de l'outil informatique.

— S'assurer de la cohérence d'une note.

— Présenter et encaisser les notes en utilisant les différents moyens de règlements.

— Effectuer les opérations de clôture et de contrôle des encaissements.

Les rôles au restaurant.

Assurer les fonctions de commis, de chef de rang, de sommelier, de caissier.

Technologie appliquée

THÈMES	INDICATEURS DE DÉROULEMENT
--------	----------------------------

Restauration à l'étage et service.

Dressage des plateaux correspondant aux diverses commandes de clients adaptées aux supports de vente.

THÈMES	INDICATEURS DE DÉROULEMENT
	<ul style="list-style-type: none"> — Mise en place de tables de service correspondant à des commandes plus élaborées (petits-déjeuners, déjeuners, etc.). — Contrôle de la conformité de la commande, et de la qualité des produits (température, quantité, horaire).
<p><i>Les produits.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hors-d'œuvre, coquillages, crustacés, charcuterie, fromages, fruits. 	<ul style="list-style-type: none"> — Étude des différentes familles de produits. — Initiation à l'analyse sensorielle des mets. — Identification des produits. — Les critères de sélection. Origine, saison, qualité, prix. — Présentation et dressage. — Les préparations spécifiques. — Les différentes techniques de distributions.
<p><i>Animation commerciale.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Flambages, découpages. — Décoration. — Mise en valeur des thèmes. — Mise en valeur des produits tels que mets, boissons, produits locaux, etc.
<p><i>Le vin.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Choix d'un modèle de carte des vins. — Élaboration d'une carte des vins simples à partir de documents mis à disposition. — Méthodologie de la prise de commande. — Les manipulations afférentes au service des vins (décantation, etc.). — Approche d'une dégustation avec mise en évidence des caractères marquants. — Utilisation du vocabulaire adapté à la commercialisation. Utilisation d'une fiche de dégustation.
<p><i>Le bar américain.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> — Mise en place du bar américain. — La prise de commande, termes et expressions commerciales traduisant la connaissance des recettes et des produits. — Élaboration de quelques mélanges classiques. — Service du champagne, des alcools, et des liqueurs. — Le service des cigares, cigarettes.

CLASSE TERMINALE

Technologie

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p><i>Implantation d'une formule de restauration en libre-service.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Évolution des besoins des consommateurs.– Différents systèmes de distribution en libre-service.– Implantation de la salle à manger.– Organisation des services.	<ul style="list-style-type: none">– Utiliser les paramètres spécifiques aux différents systèmes de distribution en libre-service.– Comparer l'organisation de ce type de distribution avec celle qui existe en restauration classique.
<p><i>L'enregistrement et la facturation des ventes.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Mise en place de la saisie des informations.– Différents matériels de facturation.– Les modes de règlements.	<ul style="list-style-type: none">– Discerner les types de matériels de facturation à utiliser en fonction de l'exploitation et des informations souhaitées.– Expliquer les systèmes de prise de commande et de facturation (manuels, informatiques).
<p><i>L'organisation du travail.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Structure des entreprises.– Détermination des besoins en personnel de service.– La répartition du travail.– Les documents de planification du travail.– La législation du travail en restauration.	<ul style="list-style-type: none">– Regrouper les tâches au sein de fonctions homogènes selon les critères de service et la capacité d'un établissement.– Réaliser des plannings horaires de travail en respectant la législation.
<p><i>Élaboration des supports de ventes.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Élaboration de la carte des mets et de la carte des boissons.– Les différents types de menus.– Présentation matérielle de la carte.– Évaluation commerciale de la carte.	<ul style="list-style-type: none">– Différencier les supports de vente.– Définir les principes d'élaboration d'une carte des mets et d'une carte des boissons. – Choisir un support adapté à chaque formule de restauration.– Calculer l'indice réponse consommateur à une carte donnée.
<p><i>Les prix de vente en restauration.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Les contraintes commerciales et économiques.– Les marges modulées.– Les principes d'Omnès.– Préparation des tarifs.	<ul style="list-style-type: none">– Citer les facteurs commerciaux et économiques qui régissent l'élaboration des prix de vente.– Expliquer les tarifs différenciés dans une exploitation.
<p><i>La vente en restauration.</i></p> <ul style="list-style-type: none">– Analyse de la clientèle.– Techniques de vente au restaurant.– Promotion des ventes au niveau local.– Promotion des ventes au sein de l'établissement.– La motivation du personnel.	<ul style="list-style-type: none">– Citer les principaux segments de clientèle en restauration.– Répertorier les outils promotionnels en restauration.– Utiliser les techniques facilitant la relation commerciale avec les clients.– Énumérer et expliquer les besoins psychologiques des employés et des clients.

SAVOIRS	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
---------	---

Contrôle des marchandises en restauration.

- Les achats.
- Le stockage.
- La distribution interne.
- Le contrôle des marchandises consommées.

La restauration en banquets et les réunions.

- Définition du produit.
- Structure et organisation du département.
- La prospection de la clientèle.
- L'organisation préliminaire.
- Le déroulement de la manifestation.
- La facturation et le contrôle des ventes.

- Utiliser et décrire le circuit des documents d'approvisionnement, de distribution et de contrôle.
- Déterminer les besoins et déclencher une procédure d'achats.
- Contrôler les flux de marchandises au sein de l'entreprise.
- Évaluer et comparer les coûts réels et potentiels des marchandises.
- Relater la spécificité du département banquets.
- Comprendre et utiliser les documents relatifs à l'organisation des banquets.
- Définir l'organisation d'une manifestation.
- Réaliser la séquence documentaire propre au service des banquets.

Technologie appliquée et travaux pratiques **Projets professionnels**

Le projet professionnel est une étude complète qui comprend:

- la conception et mise en forme de l'idée,
- la mise en place de l'organisation,
- la réalisation du travail,
- l'analyse et l'évaluation du projet.

Les techniques mises en œuvre couvrent les champs d'activité suivants: - l'analyse des besoins de la clientèle,

- l'élaboration du produit,
- l'élaboration des prix,
- la commercialisation,
- l'animation.

Ces activités de projets favoriseront l'interdisciplinarité.

Les thèmes abordés dans le cadre de ces activités peuvent être les suivants.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

Service des petits déjeuners.

Restauration à l'étage.

- Réaliser différentes formules de petits-déjeuners à l'étage et au restaurant.
- Assurer différentes prestations de restauration à l'étage: repas, service des boissons et autres prestations spécifiques.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<i>Restauration à thème.</i>	— Réaliser un repas à thème faisant appel aux cuisines régionales, nationales et internationales.
<i>Restauration en banquets.</i>	— Réaliser des opérations réunissant un nombre important de convives.
<i>Manifestations spéciales.</i>	— Réaliser des opérations à caractère spécial : <ul style="list-style-type: none"> • conférence, • séminaire, • service traiteur.
<i>Différentes formules de distribution en restauration.</i>	— Mettre en place différents types de distribution : <ul style="list-style-type: none"> • restaurant avec buffet, • restauration rapide (fast-food), • restauration en libre-service.
<i>Restauration gastronomique.</i>	— Réaliser une prestation de haute qualité mettant en œuvre des techniques de préparations et de finition devant les clients.
<i>Bar et autres débits de boissons.</i>	— Réaliser différentes formules de distribution de boissons et prestations complémentaires (pâtisseries, glaces). Exemples: Bar Américain, Bar à Vin, Bar Glacier.
<i>Informatisation de l'enregistrement et du contrôle des ventes.</i>	— Mettre en place un système de facturation. — Utiliser un système pour gérer les achats, les stocks, les standards en restauration.

TECHNIQUES D'ACCUEIL, D'HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

ACCUEIL - HÉBERGEMENT CLASSE DE SECONDE

Technologie appliquée - Travaux pratiques

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

1. L'hôtellerie

- A) La diversité des entreprises.
— critères de classification ;
— conséquences de l'appartenance à une catégorie.
- B) L'hôtel et son organisation.
— les différentes activités de l'hôtel;
— la conduite de ces différentes activités;
— les grands services:
- réception,
 - conciergerie,
 - étages.
- C) Le cadre de l'accueil.

1. L'hôtel

- Pour une entreprise donnée, connue directement ou par une documentation, par une visite, par brochures et dépliants ou par montage audiovisuel, la classer dans les diverses typologies et normes existantes, tirer les conséquences de ces classements sur les caractéristiques et la conduite de l'hôtel.
- Situer un hôtel donné dans son environnement et les diverses contraintes.
- Recenser et classer les concurrents de l'hôtel.
- A partir d'une documentation ou de revues professionnelles, caractériser la santé du secteur hôtelier.
- Lire l'organigramme d'un hôtel, identifier les différentes activités de l'entreprise, mettre en évidence les interrelations entre les services.
- A partir de documents internes ou revues professionnelles etc. identifier et caractériser en matière de conduite, les choix effectués, les moyens mis en œuvre, les résultats obtenus (choix du produit etc.).
- A partir de documents hôteliers (plans ou films ou diapos), identifier le cadre de l'accueil que représentent le hall d'accueil et les autres locaux.

2. Connaissance de l'hébergement et des services s'y rattachant

- L'étude de l'hébergement et ses services a pour objectif de dégager une connaissance des produits qui mettent particulièrement en évidence les critères suivants :
- A) La place du produit logement dans l'hôtel par rapport aux autres secteurs d'activités.

2. Le produit chamberé

- A partir de chambres d'application, de chambres visitées, de visites de salon ou films etc. :
- situer le produit logement et ses services ;
- identifier les caractéristiques techniques de la chambre et des services;

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>Les éléments constituant la chambre : caractéristique technique ; équipements; fonctionnalité et décoration:</p> <ul style="list-style-type: none"> — revêtements muraux et sol; — la literie — le linge; — les équipements sanitaires; — le mini-bar; — les produits d'accueil; — les autres équipements; — les équipements médiatiques, de télécommunication. <p>B) L'image du produit et l'image de marque de l'hôtel.</p> <p>C) Le prix et la correspondance qualité/ prix.</p> <p>D) Les services se rattachant au produit chambre.</p> <p>3. La connaissance du client</p> <p>a) Le client de l'hôtel :</p> <ul style="list-style-type: none"> — sources d'information (fichiers clients, statistiques internes, questionnaires qualité, enquêtes de satisfaction etc.) ; — besoins du client ; — accueil et dimensions de l'accueil; — fidélisation du client. <p>b) Le client potentiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> — les partenaires de l'hôtelier (agences de voyages, sociétés, compagnies aériennes, autocaristes, voyagistes, centrales de réservation, clubs etc.), — les différentes formes de tourisme et catégories de clients (INSEE, statistiques internes, revues professionnelles, enquêtes, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> — dégager les caractéristiques commerciales de la chambre et ses services; — choisir le ou les arguments de vente appropriés (caractéristiques, avantages, preuves). <p>3. Le client</p> <p>A partir:</p> <ul style="list-style-type: none"> — de situations commerciales réelles, de montage vidéo, d'extraits de films, ou d'interventions de professionnels ; — de sources d'information : compte rendus d'enquêtes ou d'études ou de documents statistiques concernant les clients actuels ou potentiels : <ul style="list-style-type: none"> • identifier et caractériser les différentes catégories de clients ; • repérer et identifier les attentes, besoins, motivations et freins ; • énumérer les éléments définissant le concept d'accueil ; • repérer les signes de satisfaction; • dégager les éléments qui contribuent à la fidélisation ; • identifier les partenaires de l'hôtelier et leurs modes de relations commerciales; • repérer les sources de clients potentiels.

COMMUNICATION PROFESSIONNELLE
CLASSE DE SECONDE

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>A) Identification de la configuration informatique : structure du micro-ordinateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> — architecture (sans entrer dans les détails) ; — environnement : supports de stockage, système d'exploitation, grandes familles de logiciels. <p>B) Apprentissage des claviers:</p> <p>1. Le poste de travail ergonomique</p> <ul style="list-style-type: none"> — position ; — organisation. <p>2. Étude rationnelle des claviers:</p> <ul style="list-style-type: none"> — alphabétique; — numérique; — touches de commande. <p>C. Les logiciels de bureau:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Traitement de texte: <p>— Gestionnaire de fichiers:</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Utiliser la terminologie appropriée. — Distinguer les éléments du matériel informatique. — Mettre en œuvre le micro-ordinateur. — Charger le système d'exploitation. — Connaître et utiliser les principales commandes d'un système d'exploitation (en fonction du matériel) : formater, rechercher le catalogue d'une disquette, copier un fichier, une disquette. — Connecter les périphériques: imprimante, éventuellement souris. <ul style="list-style-type: none"> — Repérer les éventuels défauts ergonomiques. — Organiser le poste de travail. — Localiser les types de clavier. — Reconnaître la signification des symboles gravés sur les touches. — Pratiquer un doigté rationnel et précis en utilisant un logiciel d'apprentissage à la frappe ou tout autre moyen d'apprentissage. — Déceler les erreurs et les corriger. — Utiliser un logiciel de traitement de texte. — Saisir un texte en respectant les règles d'écriture et de disposition. — Traiter un texte: <ul style="list-style-type: none"> • déplacement rapide du curseur; • mise en page (marges, tabulations, interlignes, alinéas) ; — Modes de correction. — Mise en évidence de titres et sous-titres. - Fonction recherche/remplace, notions de blocs: déplacement, copie, suppression. — Contrôler. — Sauvegarder. — Imprimer. — Recontrôler. — Renommer un fichier. — Utiliser un gestionnaire de fichiers (dans ses fonctions de base) en faisant appel aux acquis précédents.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

— Tableur/grapheur :

— Utiliser un tableur/grapheur dans leurs fonctions de base en faisant appel aux acquis précédents.

ACCUEIL - HÉBERGEMENT

CLASSE DE PREMIÈRE

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

1. L'équipe chargée de l'accueil

- a) Les différents emplois à l'hôtel.
- b) Profil du personnel chargé de l'accueil.
- c) Tenue, attitudes et comportements.

1. L'équipe

- A partir de situations commerciales réelles, ou soit d'un montage vidéo, ou extraits de films ou soit par interventions de professionnels ou à partir de documents (revues professionnelles, enquêtes, profils de poste, organigrammes, petites annonces, etc.).
- Identifier les qualités professionnelles, morales, intellectuelles, physiques, etc. du personnel de l'hôtel.
- Repérer les qualifications.
- Observer le comportement du personnel (réceptionniste, concierge, gouvernante, femme de chambre etc.).
- Adapter son comportement, sa tenue, son langage à la situation.
- Communiquer dans une relation d'accueil.

2. Organisation de l'activité hôtelière

- a) Optimisation et planification:
 - les différents types d'organisation,
 - les critères de choix.
- b) Accueil et installation du client:
 - les différents types d'organisation.
- c) Accueil et suivi du séjour:
 - la fourniture du service.
- d) Suivi des ventes:
 - surveillance et suivi de la facturation et des comptes clients.

2. Organisation de l'activité

- A partir de cas précis:
 - Caractériser le mode d'organisation de la fonction « planification-réservation », situer cette fonction dans l'activité de l'hôtel.
 - Utiliser un logiciel hôtelier dans sa partie « réservation ».
- A partir de données réelles ou fictives ou à partir de situations :
 - Identifier les sources de réservations.
 - Remplir ou saisir une fiche de réservation, d'annulation, de modification.
 - Tenir, mettre à jour, contrôler et exploiter les tableaux de réservation ;
 - classer et mettre à jour les réservations et les fichiers.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

A partir de situations précises :

- Caractériser le mode d'organisation de la fonction « accueil ».
- Utiliser un logiciel hôtelier dans sa partie « traitement des informations relatives au séjour du client ».

A partir de données réelles ou fictives ou de situations :

- Mettre en œuvre l'arrivée du client.
- Enregistrer l'arrivée du client et les autres mouvements.
- Lire et traiter les supports d'information:
 - fichiers clients ;
 - tableaux ou plans d'occupation, état des mouvements.
- Renseigner et informer le client pendant son séjour (service du hall ou conciergerie).
- Matérialiser les informations et en assurer le suivi (trace écrite).

A partir de situations réelles ou simulées:

- Utiliser un logiciel hôtelier dans sa partie facturation/caisse » ;
- Sélectionner, collecter, saisir les prestations fournies par les différents services et traiter les informations.
- Identifier les comptes clients, arrhes et débiteurs.
- Établir des notes d'hôtel.
- Maîtriser les techniques d'encaissement et de tenue d'une caisse d'hôtel.
- Effectuer les opérations de change et de dépôt (coffres...).
- Clôturer la journée.
- Récapituler et présenter la situation de l'activité journalière (chiffres d'affaires, statistiques, ratios ou indices, demandes, etc.).

COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

CLASSE DE PREMIÈRE

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

1. La production des documents

Utiliser un logiciel de traitement de texte ou tableur :

- mettre en page des textes, des documents longs, des documents hôteliers (menus, tarifs) ;

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>2. La bureautique communicante</p> <p>2.1. Environnement téléphonique :</p> <p>— le téléphone et la péritéléphonie;</p> <p>— le télex, la télécopie.</p> <p>2.2. Environnement télématique.</p> <p>— le matériel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le minitel, • le micro en émulation. <p>— les services:</p> <p>a) de France-Télécom :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les annuaires, • les applications Télétel dans le domaine de l'hôtellerie; <p>b) la messagerie électronique.</p>	<p>— concevoir et présenter des tableaux de type hôtelier.</p> <p>Utiliser des outils téléphoniques et télématiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> — prendre un message téléphonique; — préparer un message à enregistrer sur un répondeur; — rédiger un message télex; — décrire la procédure de transmission: d'un message télex, d'un document par télécopie. <p>— utiliser rationnellement un minitel, un ordinateur en émulation ;</p> <p>— utiliser divers annuaires électroniques;</p> <p>— consulter des serveurs professionnels ;</p> <p>— décrire la procédure d'accès à la messagerie électronique ;</p> <ul style="list-style-type: none"> — rédiger un message; — utiliser les fonctions d'une boîte aux lettres électronique ; — utiliser les fonctions d'un logiciel de messagerie.

ACCUEIL-HÉBERGEMENT

CLASSE TERMINALE

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
<p>1. La qualité à l'hôtel</p> <p>a) Définition et objectifs de la qualité</p> <p>b) Champs d'activité de la qualité.</p> <p>c) Mise en œuvre et contrôle.</p>	<p>1. La qualité</p> <p>A partir de situations réelles ou simulées, d'enquêtes de qualité ou de satisfaction, ou de dossiers de presse:</p> <ul style="list-style-type: none"> — énumérer les principes généraux définissant le concept de qualité ; — identifier les normes officielles et commerciales, — repérer ou identifier les domaines où s'exercent les actions de qualité ; — identifier les moyens de contrôle.

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

2. Le service des étages

- a) Organisation, tâches et activités du service des étages.
- b) Connaissance du linge et de son entretien.

2. Le service des étages

- A partir de situations réelles ou fictives:
- énumérer les activités du service ;
 - organiser et aménager rationnellement le poste de travail de la femme de chambre;
 - effectuer les tâches de remise en état d'une chambre ou d'appartement (faire un lit, nettoyage de la chambre et de la salle de bain) ;
 - observer et respecter les règles d'hygiène et de sécurité;
 - identifier et utiliser les matériels et produits d'entretien ;
 - contrôler la chambre et les sanitaires;
 - identifier le linge, les produits d'accueil et suivre leurs mouvements;
 - déterminer les besoins en linge en fonction d'un type d'hôtel ;
 - adapter son comportement à des situations de service clientèle.

3. Accueil du client (aspect dynamique)

- a) Organisation de l'accueil.
- b) Pratique et conduite de l'accueil.

3. L'accueil du client

A partir de situations réelles ou fictives se rapprochant le plus possible de la réalité et dans un contexte dynamique et pour tous les types de clients :

- maîtriser le processus de tâches à accomplir, de la réservation au départ des clients (organisation du travail) ;
 - réserver, enregistrer l'arrivée du client, facturer et suivre l'activité de l'hôtel à l'aide d'un logiciel spécifique à l'hôtellerie.
- En association avec les travaux à caractère pratique :
- adapter son comportement et sa présentation ;
 - observer et pratiquer envers le client une écoute active ;
 - adapter sa technique de communication à la situation (besoins ou attentes du client, information, sondage, questionnement, reformulation, offre etc.) ;
 - démontrer, argumenter et répondre aux objections, etc. ;
 - aider à la décision ou à la solution;
 - prendre congé du client.
 - Maîtriser les autres formes d'accueil (téléphone, etc.).

SAVOIR - FAIRE	COMPÉTENCES ATTENDUES (être capable de...)
----------------	---

1. Le document hôtelier

- 1.1. La lettre.
- 1.2. La note de service.
- 1.3. Le courrier étranger.

Analyser la situation de communication proposée et maîtriser l'outil de traitement de courrier:

- disposer une lettre normalisée;
- recenser les éléments variables de la lettre ;
- saisir la lettre;
- saisir une bibliothèque de paragraphes et adapter la rédaction à la situation de communication ;
- insérer les variables au clavier;
- contrôler, éditer;
- savoir présenter et rédiger une note de service ;
- savoir disposer une lettre dans une langue étrangère.

2. Travaux de synthèse: exécution d'un travail administratif

Analyser la situation de communication et utiliser les outils adaptés à la situation : mettre en forme un document administratif (rapport d'activités) en y intégrant un autre fichier (graphique, tableau, adresses).

ACTIVITÉS ET MANIFESTATIONS PROFESSIONNELLES

La diversité des tâches professionnelles qui attendent les élèves dès leur sortie de l'école dépasse de très loin les activités de « cuisine » « restaurant », « réception-hébergement », telles qu'elles leur sont présentées dans le cadre scolaire.

Pour ne citer qu'un exemple, celui de la restauration, ces tâches incluent couramment l'organisation des cocktails, de buffets, de banquets, de services d'étage, de services traiteur, sans parler des différents types de production et de distribution de nourriture liés à l'évolution des transports et de la société : restauration aérienne, ferroviaire, maritime, restauration d'entreprise, de collectivité, hospitalière...

L'horaire hebdomadaire des « activités et manifestations professionnelles » qui peut être globalisé sur une période de temps, permet d'élargir le champ de connaissance et d'expérience des élèves dans plusieurs de ces directions.

Ces « activités et manifestations professionnelles » s'exercent en complément de l'horaire correspondant aux activités technologiques, soit dans le cadre de l'école (restaurant, hôtel d'application), soit à l'extérieur, sous contrôle de l'établissement.

ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE ⁽¹⁾

Classes de Seconde, Première et Terminale

Arrêté du 14 mars 1986
(BO n° 15 du 17 avril 1986 p. 1343)

<p style="text-align: center;">PARTIE 3 ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS ⁽²⁾</p>
--

LANGUE VIVANTE III

Classe de Seconde

Arrêté du 14 mars 1986
(BO spécial n° 1 du 5 février 1987)
(BO spécial n° 3 du 9 juillet 1987)

Classes de Première et Terminale

Arrêté du 25 avril 1988
(BO supplémentaire n° 22 du 9 juin 1988)
(BO n°20 du 18 mai 1989 - complément pour l'allemand)

FRANÇAIS

Classe de Terminale

Arrêté du 25 avril 1988
(BO Supplémentaire n°22 du 9 juin 1988, page 16)
Brochure CNDP n° 75500960

ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Classes de Seconde, Première et Terminale

Programme devant paraître prochainement

(1) Consulter la brochure CNDP « Épreuves d'éducation physique et sportive ».

(2) Consulter les brochures CNDP relatives à ces matières.

ARTS

Classe de Seconde

Domaine: arts plastiques (*)

Arrêté du 7 juillet 1994
(BO spécial n° 11 du 1^e septembre 1994)

Domaine: cinéma-audiovisuel (*)

Arrêté du 10 juillet 1992
(BO hors série du 24 septembre 1992 - tome I)

Domaine: musique

Programme devant paraître prochainement

Domaine: théâtre - expression dramatique (*)

Arrêté du 10 juillet 1992
(BO hors série du 24 septembre 1992 - tome I)

Domaine : histoire des arts (*)

Arrêté du 9 novembre 1993
(BO n° 41 du 2 décembre 1993)
Note de service n° 93-364 du 19 novembre 1993
(BO n°41 du 2 décembre 1993)

(*) Pour ces quatre domaines, les programmes fixés par les arrêtés référencés ci-dessus restent en vigueur, ils feront l'objet seulement d'un aménagement qui sera défini prochainement par un arrêté modificatif.

PRATIQUES ARTISTIQUES ET HISTOIRE DES ARTS

Classes de Première et Terminale

Note de service n° 93-271 du 30 août 1993
(BO n°30 du 16 septembre 1993)

Arrêté du 7 juillet 1994
(BO spécial n° 11 du 1^{er} septembre 1994)

TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION

(Atelier de pratique)
Note de service n°93-156 du 12 mars 1993
(BO n° 11 du 18 mars 1993)

PARTIE 4

HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL

Liste de thèmes et de notions

Le présent chapitre ne constitue pas un programme d'enseignement mais une liste incitative de thèmes et de notions destinés à sensibiliser les élèves sur les problèmes ayant trait à l'hygiène, la sécurité et la prévention des accidents du travail dans le cadre des enseignements qu'ils reçoivent.

Cette liste a une portée générale. Elle couvre par son contenu tous les champs professionnels et technologiques et s'applique à tous les secteurs d'activités. Elle constitue un guide pour les enseignants afin de leur permettre de s'y référer et de choisir les thèmes ou les éléments qui ont un intérêt au niveau de leurs différents cours, soit dans le cas où l'hygiène, la sécurité et la prévention des accidents du travail sont explicitement prévues dans un chapitre de programme d'enseignement de la section (dans le cas présent, la section de baccalauréat technologique Hôtellerie), soit dans le cadre d'autres enseignements de cette section, où il s'avère utile d'évoquer ce type de problèmes.

En effet, si ces problèmes sont étroitement liés à l'environnement technologique et professionnel, il peut apparaître opportun de les aborder également au niveau des enseignements généraux.

A. PROBLÈMES GÉNÉRAUX

1. Importance du problème des accidents du travail Bilan humain.

Bilan économique:

Coût pour la nation : direct, indirect.

2. Aspects juridiques

Selon le Code du travail.

Selon le Code de la sécurité sociale.

3. Phénomène accident

L'étude du phénomène accident est nécessaire pour démystifier la notion de fatalité qui lui est le plus souvent liée.

Sur quelques exemples concrets, il s'agira de montrer que:

3.1. L'accident n'est pas, en général, la conséquence d'une cause unique mais l'aboutissement d'un enchaînement de causes de natures diverses: techniques, structurelles, psychologiques, physiologiques, économiques, sociologiques, etc.

3.2. Cet enchaînement peut être analysé, en utilisant notamment la démarche logique et chronologique dite de « l'arbre des causes », ce qui

peut d'ailleurs être considéré comme une bonne introduction à l'étude des phénomènes complexes et pas seulement des accidents.

3.3. En conséquence, la lutte contre les accidents, comme la lutte contre les maladies, doit s'appuyer sur des bases scientifiques.

4. Organisation et prévention

4.1. Historique

La prévention est le résultat d'une évolution.

Les grandes étapes:

1840 Rapport Villermé.

1841 Loi du 22 mars (interdiction d'emploi des enfants de moins de 8 ans).

1892 Création de l'inspection du travail.

1893 Loi du 12 juin : premier texte de prévention à l'origine du Code du travail.

1898 Loi du 9 avril sur la réparation des accidents du travail qui sortent du droit commun pour devenir risques professionnels.

1906 Création du ministère du Travail.

1913 Décret du 10 juillet: base du code du travail actuel.

1941 Loi du 30 octobre (création de l'inspection médicale du travail). 1945 Ordonnances du 4 octobre:

Création :

De la Sécurité sociale;

Des comités d'entreprises;

Des délégués du personnel;

De la médecine du travail.

1946 Loi du 30 octobre (création et organisation des services des CRAM).

1947 Décret du 1^{er} août (création des comités d'hygiène et de sécurité, CHS).

1976 Loi du 6 décembre sur le développement de la prévention des accidents du travail.

1982 Loi Auroux.

4.2. Généralités sur la situation actuelle

Les actions de prévention se développent selon trois voies principales:

La réglementation ;

La formation et l'information

La technique.

4.3. Réglementation et prévention

Principaux textes en matière de prévention:

Code du travail;

Code de la Sécurité sociale.

Principes directeurs de la législation sur la prévention :

Soustraire du danger les travailleurs particulièrement vulnérables et notamment les femmes et les enfants.

Protéger contre les machines ou parties dangereuses.

Interdire l'emploi de produits toxiques.

Améliorer les conditions générales d'hygiène et de sécurité du travail. Mesures collectives d'abord, individuelles ensuite.

Modifier, si nécessaire, les techniques de fabrication, la conception ou le montage des machines ou parties de machines.

Vérifier régulièrement les appareils présentant une utilisation dangereuse (presses, ascenseurs, etc.).

Informez le personnel des dangers qui peuvent subsister et des moyens d'y remédier.

Former le personnel en matière de sécurité.

Fournir aux travailleurs exposés les appareils, vêtements ou équipements appropriés pour se protéger.

4.4. Instances réglementaires extérieures à l'entreprise

Inspection du travail.

Services de prévention de la Sécurité sociale - INRS - OPPBTP.

Comités techniques.

Organismes agréés (APAV...).

4.5. Organisation de la sécurité dans l'entreprise

Instances réglementaires :

CHSCI ou délégués du personnel;

Médecin du travail.

Organisation propre à l'entreprise:

Rôle de la hiérarchie;

Rôle de l'ingénieur et de l'agent de sécurité; Service de sécurité.

B. RISQUES ET PROBLÈMES COMMUNS

1. Généralités - Emplacements de travail et surfaces de circulation

1.1. Les risques d'accidents existants au niveau du sol.

1.2. Les risques de chute avec dénivellation.

1.3. Véhicules et transport du personnel.

1.4. Objets ou particules en mouvement accidentel.

1.5. Appareils de levage.

1.6. Les outils à main.

2. Gestes et postures dans le travail

2.1. Notions de physiologie.

2.2. Analyse des principaux éléments à considérer dans le problème des gestes et postures de travail:

La colonne vertébrale.

L'activité musculaire.

2.3. Risques liés aux gestes et postures de travail:

La fatigue.

Les lésions et accidents.

2.4. Prévention des risques liés aux gestes et postures de travail :

La bonne utilisation du corps humain - Le rôle de l'éducation physique et sportive.

L'aménagement des postes et des locaux de travail.

La diminution du travail musculaire - La mécanisation des manutentions. La protection individuelle.

2.5. La réglementation concernant la limitation des charges portées par un travailleur.

3. Machines et mécanismes dangereux

3.1. Les principaux textes réglementaires.

3.2. La prévention technique: Machines motrices.

Autres machines:

Volants ;

Bielles et manivelles;

Commandes;

Organes de transmission;

Parties mobiles non travaillantes; Parties mobiles travaillantes.

3.3. L'homologation des machines dangereuses.

3.4. L'entretien, élément important de la prévention des risques mécaniques.

4. L'incendie et sa prévention

4.1. La prévention:

Causes d'incendie (les aérosols...) ;

Causes d'extension d'un foyer d'incendie;

Matériaux de construction ;

Disposition des bâtiments et aménagements intérieurs.

4.2. La lutte contre le feu:

Détection et alerte ;

Accès et évacuation du personnel; Classes de feux;

Agents extincteurs;

Matériels employés;

Consignes.

5. Les risques liés à l'utilisation du courant électrique

5.1. Rappel des notions de base.

5.2. Étude des risques :

Effets du passage du courant électrique dans l'organisme humain:

Choc électrique;

Brûlures ;

Tétanisation des muscles, fibrillation cardiaque, électrocution.

Autres risques :

Incendie et explosion; Arc électrique.

5.3. Les classes de tension

5.4. La prévention technique des accidents d'origine électrique:

Contacts directs.

Contacts indirects.

Combinaison des contacts directs et indirects.

Analyse sommaire du décret du 14 novembre 1962 relatif à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques.

6. Les risques liés à l'emploi des substances chimiques

6.1. Les principales réactions chimiques dangereuses:

Risques: explosion - incendie.

Prévention.

6.2. Les principales substances chimiques dangereuses (voir aussi maladies professionnelles) :

Toxiques;

Nocives;

Corrosives;

Irritantes.

Initiation à la toxicologie.

Notion de valeur limite de concentration.

Prévention.

7. Les risques liés au gaz

7.1. Risques de proximité: conduits, sorties...

7.2. Différents matériels conçus pour des travaux de:

Soudure;

etc.

7.2.1. Branchements sur installation fixe, mobile.

7.2.2. Protections au moment de l'utilisation.

7.2.3. Stockage des bouteilles à gaz (précautions...).

7.2.4. Reconnaissance des éléments défectueux.

8. Les ambiances industrielles

8.1. Les installations sanitaires dans l'entreprise.

8.2. L'air respiré par les travailleurs:

Rappel des notions physiologiques.

Différents polluants - modes d'actions.

Principaux types de mesures techniques destinées à lutter contre la pollution des atmosphères de travail.

8.3. Température et degré hygrométrique des atmosphères de travail:

Notions de physiologie.

Échanges thermiques.

Possibilités d'équilibre thermique de l'organisme.

Degré hygrométrique.

Ambiance neutre.

8.4. Le bruit :

Généralités - éléments d'acoustique - unités de mesure.

Évaluation des risques - limites acceptables des niveaux sonores.

Protection collective.

Protection individuelle.

8.5. L'éclairage:

Risques liés aux mauvaises conditions d'éclairage.

Unités de mesure.

Qualités d'un bon éclairage.

8.6. Les rayonnements ionisants:

Dangers.

Moyens de protection.

9. Les accidents de trajet

Rappels.

10. Les conditions physiques des travailleurs

Hygiène corporelle.

Hygiène alimentaire.

Alcoolisme.

Toxicomanie.

11. Le sauvetage-secourisme du travail

Protéger - alerter - secourir.

Plan logique et chronologique d'intervention.

Les gestes qui sauvent.

C. MALADIES À CARACTÈRE PROFESSIONNEL

1. La notion de « maladie à caractère professionnel

2. Importance du problème

3. La prévention

Les grands principes - législation.

Rôle et moyens d'actions du médecin du travail. Rôle du CHSCT.

4. Étude d'une maladie professionnelle

(exemple: le benzolisme)

Caractéristiques de la maladie. Organisation de la prévention.

5. Les tableaux des maladies professionnelles Problème de leur extension.

D. DÉCHETS INDUSTRIELS ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Précautions

Conséquences

Assainissement

E. RISQUES PARTICULIERS À LA SPÉCIALITÉ

DIRECTION DE LA DOCUMENTATION

Correspondants de la publication

Yves PASCO

Chef du service des publications administratives

Christine NOTTRELET

Responsable des brochures administratives

et des rapports de jurys de concours

et son équipe

Jeannine DEVERGILLE - Maryse LAIGNEL - Bernadette COVET

Couverture

Marcel BOSCH

SERPAD

37, rue Jacob - 75006 PARIS

Tél. 40.15.06.11 postes 18, 20, 21, 15

Imprimerie Bialec S.A., 54000 Nancy

D.L. 42476 - Juillet 1995