

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA
RESTAURATION
(STHR)

ÉPREUVE PRATIQUE DE SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES
(STC)

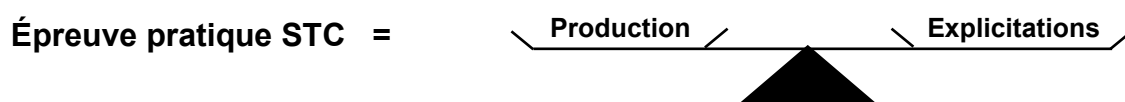
Consignes à destination de la commission d'interrogation

Sujet n°1 – 22/03/2023 – MATIN

ÉPREUVE DE STC – PARTIE PRATIQUE – DURÉE : 2 HEURES.

Les consignes suivantes doivent permettre d'harmoniser l'évaluation. Elles doivent être rappelées en début d'épreuve. L'objectif de l'épreuve pratique de Sciences et Technologies Culinaires vise à évaluer le candidat de manière équilibrée en phase de production et en phase d'entretien.

Il est rappelé que la diffusion et l'utilisation en classe des sujets ne sont pas autorisées. Le chef du centre doit s'assurer de la non-diffusion et de la destruction des sujets dans leur intégralité après les épreuves.



I – Attendus au niveau de la production réalisée

Le jury se doit d'être bienveillant, et évitera de questionner le candidat pendant la production. Le temps imparti doit être impérativement de 1 h 50, dressage compris. En cas de retard, le jury interrompt le candidat et l'invite à passer à la phase d'entretien. Les critères techniques seront évalués dans une approche globale. L'évaluation des capacités techniques se fera en production et/ou durant l'entretien : se référer à la grille d'évaluation en page 2.

II – Attendus lors de l'entretien avec le jury

Le candidat devra aborder oralement différents aspects, peu importe l'ordre choisi :

- L'analyse visuelle et gustative de sa production ;
- Les différents aspects scientifiques ;
- Les réponses aux questions posées dans le sujet.

Le candidat dispose de 10 min pour présenter sa production et répondre aux différentes questions du sujet. Il mènera librement son entretien. On veillera à ne pas l'interrompre durant sa présentation et à ne pas poser de nouvelles questions. Toutefois, en cas de difficultés, le jury veillera à le guider sur des pistes de réflexion.

SESSION 2023	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	2 heures
	Consignes pour la partie pratique de STC	Coefficient	7
23-HRSTCME1	Sujet national n°1 à utiliser le 22/03/2023	Matin	1 sur 3

Éléments de correction spécifiques au sujet :
La gastronomie anglaise s'invite au collège Jean Jaurès

Le jury veillera à valoriser les réponses justifiées des candidats et non une liste de propositions

a. Présenter les règles à respecter lors de la production des Préparations Culinaires Élaborées à l'Avance (PCEA) en liaison froide positive

- Respect de la procédure de refroidissement rapide (crèmeux caramel) : +63°C à +10°C en moins de 2h.
- Traçabilité du refroidissement.
- Stockage à +3°C et identification du produit.
- Conservation maxi. J+3 sauf agrément sanitaire.
- Réalisation d'un plat témoin (conservation 5J).

b. Citer les avantages et inconvénients de chacun des supports de dressage utilisés, dans le respect des principes du développement durable

	Avantages	Inconvénients
Dressage verre	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Durabilité ✓ Contenant transparent (visuel attractif) ✓ Polyvalence d'utilisation ✓ Amortissement à plus ou moins long terme. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Coût d'investissement de départ ✓ Coût d'entretien (lavage, manutention, personnel) ✓ Risque de casse ✓ Stockage adapté
Dressage contenant jetable	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gain de temps (pas de lavage, de manutention) ✓ Economie d'énergies (eau, produits de lavage, électricité) ✓ Sécurité sanitaire (usage unique) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Source importante de déchets ✓ Coût d'achat élevé ✓ Peu écologique

SESSION 2023	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	2 heures
	Consignes pour la partie pratique de STC	Coefficient	7
23-HRSTCME1	Sujet national n°1 à utiliser le 22/03/2023	Matin	2 sur 3

III – Préconisation d'évaluation du sujet et spécificités

Tableau récapitulatif des capacités testées dans le sujet			
Capacités		Production	Entretien
<p>① <u>Capacité à organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité</u></p> <p><i>On veillera à évaluer le respect de la marche en avant, la maîtrise des points critiques favorisant le développement microbien, la sécurité au travail des biens et des personnes.</i></p>		X	
<p>② <u>Capacité à ordonnancer un processus de production culinaire sous contrainte de temps et d'espace</u></p> <p><i>On veillera à évaluer la pertinence des choix organisationnels (gestion pertinente des cuissons dans le temps, par exemple) menant à un produit fini de qualité dans les temps impartis, en respectant l'horaire d'envoi.</i></p>		X	X
<p>③ <u>Capacité à répondre au sujet et aux problématiques scientifiques et culinaires proposées</u></p> <p><i>On veillera à évaluer la capacité du candidat à répondre au sujet, en mettant en œuvre les consignes de la fiche technique et en relevant les différents aspects scientifiques inhérents au sujet.</i></p>		X	X
<p>④ <u>Capacité à mettre en œuvre des techniques culinaires et à en expliciter les aspects scientifiques</u></p> <p><i>On veillera à évaluer les critères techniques dans une APPROCHE GLOBALE, durant la partie pratique.</i> <i>Pendant l'entretien, les aspects scientifiques relatifs aux techniques traitées seront librement choisis et explicités par le candidat.</i></p>		X	X
<p>⑤ <u>Capacité à présenter une production culinaire conforme aux attentes des clients (présentation, créativité, dressage, grammage, qualité organoleptique)</u></p> <p><i>On veillera à évaluer la qualité de son dressage et de sa présentation orale.</i> <i>Le candidat devra analyser et justifier sa production et son dressage en fonction du thème du sujet.</i></p>		X	X
<p>⑥ <u>Capacité à justifier sa démarche et à expliciter son analyse de la situation proposée par le sujet</u></p> <p><i>On veillera à évaluer, les capacités du candidat à répondre aux questions et à en expliciter sa démarche, durant l'entretien.</i></p>			X

SESSION 2023	EXAMEN : Baccalauréat technologique STHR	Durée	2 heures
	Consignes pour la partie pratique de STC	Coefficient	7
23-HRSTCME1	Sujet national n°1 à utiliser le 22/03/2023	Matin	3 sur 3