



B.O.

Bulletin officiel n° 14 du 2 avril 2015

Sommaire

Enseignements primaire et secondaire

Baccalauréat technologique

Série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
décret n° 2015-270 du 11-3-2015 - J.O. du 13-3-2015 (NOR : MENE1503698D)

Baccalauréat technologique, série STHR

Programme des enseignements de la classe de seconde
arrêté du 11-3-2015 - J.O. du 13-3-2015 (NOR : MENE1503256A)

Baccalauréat technologique, série STHR

Organisation et horaires des enseignements des classes de seconde, de première et terminale
arrêté du 11-3-2015 - J.O. du 13-3-2015 (NOR : MENE1503699A)

Baccalauréat technologique

Épreuves du baccalauréat technologique à compter de la session de 1995 : modifications
arrêté du 11-3-2015 - J.O. du 13-3-2015 (NOR : MENE1503700A)

Enseignements en lycée

Voies d'orientation : modification
arrêté du 11-3-2015 - J.O. du 13-3-2015 (NOR : MENE1503701A)

Baccalauréat professionnel

Pilote de ligne de production, création et modalités de délivrance : modification
arrêté du 7-1-2015 - J.O. du 11-3-2015 (NOR : MENE1500433A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'Association des collectifs enfants parents professionnels
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500176A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'Association nationale des membres de l'Ordre national du mérite
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500177A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Enquête
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500178A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à la Fédération artisans du monde
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500179A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Groupe français d'éducation nouvelle
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500180A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Ritimo
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500181A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Avenir santé France
arrêté du 18-03-2015 (NOR : MENE1500183A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'Association de parents d'enfants accidentés par strangulation
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500184A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'Association Zellidja
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500185A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Familles rurales fédération nationale
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500186A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association L'Arbre des connaissances - association pour la promotion des sciences et de la recherche
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500187A)

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Réseau des sites majeurs de Vauban
arrêté du 18-3-2015 (NOR : MENE1500188A)

Examens et concours

Utilisation des calculatrices électroniques à compter de la session 2018
note de service n° 2015-056 du 17-3-2015 (NOR : MENE1506921N)

Sections internationales espagnoles

Programme limitatif de l'enseignement de langue et littérature espagnoles - sessions 2016 et 2017
note de service n° 2015-052 du 18-3-2015 (NOR : MENE1506361N)

Sections internationales polonaises

Programme limitatif de l'enseignement de langue et littérature polonaises - session 2015
note de service n° 2015-053 du 18-3-2015 (NOR : MENE1506356N)

Sections internationales britanniques

Programme limitatif de l'enseignement de langue et littérature britanniques - sessions 2016 et 2017
note de service n° 2015-051 du 24-3-2015 (NOR : MENE1506365N)

Actions éducatives

Campagne Pas d'éducation, pas d'avenir ! 2015
note de service n° 2015-059 du 27-3-2015 (NOR : MENE1507422N)

Personnels

Mouvement

Dépôt et instruction des candidatures à un poste dans les écoles européennes - rentrée scolaire 2015-2016
note de service n° 2015-050 du 18-3-2015 (NOR : MENH1503709N)

Mouvement du personnel

Conseils, comités, commissions

Nomination aux commissions chargées d'examiner les candidatures aux emplois d'inspecteur général de 2e classe à pourvoir : modification
arrêté du 16-2-2015 - J.O. du 12-3-2015 (NOR : MENI1504398A)

Enseignements primaire et secondaire

Baccalauréat technologique

Série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

NOR : MENE1503698D

décret n° 2015-270 du 11-3-2015 - J.O. du 13-3-2015

MENESR - DGESCO A2-1

Vu code de l'éducation, notamment articles L. 336-1, D. 336-1 à D. 336-22-1 ; avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » du 9-12-2014 ; avis du CSE du 15-1-2015

Publics concernés : élèves scolarisés en classes de seconde, de première et en classes terminales dans la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR).

Objet : réglementation relative au baccalauréat technologique série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration.

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur à compter de la session 2018 du baccalauréat dont les épreuves anticipées seront subies en juin 2017.

Notice : le présent décret supprime les dispositions du code de l'éducation propres au baccalauréat technologique de la série hôtellerie qui est désormais régi par les dispositions générales relatives au baccalauréat technologique. À cet effet, il abroge la section II du chapitre VI du titre III du livre III du code de l'éducation (partie réglementaire) intitulée « Dispositions particulières au baccalauréat technologique série « hôtellerie » ». En outre, il remplace la dénomination de la série et du baccalauréat « hôtellerie » par la dénomination « sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration ».

Références : le code de l'éducation, dans sa rédaction issue du présent décret, peut être consulté sur le site Légifrance (<http://legifrance.gouv.fr/>).

Article 1 - La section II du chapitre VI du titre III du livre III du code l'éducation (partie réglementaire) est abrogée.

Article 2 - L'article D. 336-3 du même code est modifié comme suit :

- 1° Au septième alinéa, le mot : « hôtellerie » est remplacé par les mots : « STHR : sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration » ;
- 2° Au dixième alinéa, le mot : « hôtellerie » est supprimé ;
- 3° Le onzième alinéa est supprimé.

Article 3 - À l'article D. 336-13 du même code, après les mots : « demandeurs d'emploi » sont insérés les mots : « , les candidats de la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration ».

Article 4 - Les dispositions du présent décret sont applicables sur l'ensemble du territoire de la République.

Article 5 - Les dispositions du présent décret entrent en vigueur à compter de la session 2018 du baccalauréat dont les épreuves anticipées seront subies en juin 2017.

Article 6 - La ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche est chargée de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 11 mars 2015

Manuel Valls

Par le Premier ministre :

La ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

Najat Vallaud-Belkacem

Enseignements primaire et secondaire

Baccalauréat technologique, série STHR

Programme des enseignements de la classe de seconde

NOR : MENE1503256A

arrêté du 11-3-2015 - J.O. du 13-3-2015

MENESR - DGESCO MAF1

Vu code de l'éducation, notamment article D. 336-3 ; décret n° 2015-270 du 11-3-2015 ; avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » du 9-12-2014 ; avis du CSE du 15 janvier 2015

Article 1 - Le programme des enseignements de la classe de seconde à régime spécifique conduisant au baccalauréat technologique série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) est fixé conformément à l'annexe du présent arrêté.

Article 2 - I. - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2015.
II. - À l'entrée en vigueur du présent arrêté dans les conditions prévues au I, les dispositions relatives à la classe de seconde à régime spécifique de l'arrêté du 14 février 1992 portant création du baccalauréat technologique hôtellerie issu de la transformation du brevet de technicien hôtellerie, mentions cuisine, restaurant, hébergement, ainsi que portant sur l'organisation, les horaires et les programmes des enseignements dispensés dans les classes de seconde, de première et terminales conduisant à ce baccalauréat technologique sont abrogées.

Article 3 - Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 11 mars 2015

La ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
Najat Vallaud-Belkacem

Annexes

☞ Programme d'économie et gestion hôtelière de la classe de seconde - série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

☞ Programme de mathématiques de la classe de seconde - série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

☞ Programme de sciences de la classe de seconde - série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

☞ Programme de sciences et technologies culinaires de la classe de seconde - série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

☞ Programme de sciences et technologies des services de la classe de seconde - série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Programme de français de la classe de seconde - série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Le programme de français est le programme fixé par l'arrêté du 21 juillet 2010 fixant le programme de l'enseignement commun de français en classe de seconde générale et technologique et en classe de première des séries générales et le programme de l'enseignement de littérature en classe de première littéraire.

Programme d'histoire-géographie de la classe de seconde - série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Le programme d'histoire-géographie est le programme fixé par l'[arrêté du 8 avril 2010](#) fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie en classe de seconde générale et technologique.

Programme de langues vivantes de la classe de seconde - série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Les programmes de langues vivantes et langues vivantes III sont les programmes fixés par l'[arrêté du 8 avril 2010](#) fixant le programme d'enseignement des langues vivantes en classe de seconde générale et technologique.

Programme d'éducation physique et sportive de la classe de seconde - série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Le programme d'éducation physique et sportive est le programme fixé par l'[arrêté du 8 avril 2010](#) fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive pour les lycées d'enseignement général et technologique.

Programme d'arts de la classe de seconde - série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

Le programme d'arts est le programme fixé par l'[arrêté du 8 avril 2010](#) fixant le programme de l'enseignement facultatif d'arts en classe de seconde générale et technologique.

Annexe**Programme d'économie et gestion hôtelière de la classe de seconde – série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration**

La série technologique hôtellerie-restauration présente des particularités liées aux secteurs d'activités dont elle dépend. À ce titre, elle se compose d'enseignements généraux visant à assurer à tous les élèves une culture générale en phase avec les objectifs du lycée et d'un enseignement technologique polyvalent qui la distingue de la voie professionnelle.

La série technologique hôtellerie-restauration déploie sa spécificité progressivement au cours des trois années de formation. En classe de seconde, les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité. Ils en appréhendent les problématiques à partir d'outils de repérage de l'environnement des organisations hôtelières, sans pour autant compromettre la réversibilité éventuelle de leur parcours. C'est en classe de première puis terminale que les enseignements spécifiques sont approfondis et qu'ils apportent toute la dimension scientifique nécessaire à la formation des élèves et à leur poursuite d'études, notamment au sein des BTS du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Un enseignement intégré

L'enseignement d'économie et gestion hôtelière propose une vision intégrée des différents champs disciplinaires que sont l'économie, le droit et les sciences de gestion. Ce choix traduit la volonté de mettre l'accent sur la compréhension de ce qu'est une entreprise du secteur de l'hôtellerie-restauration dans toutes ses dimensions et de donner ainsi du sens aux apprentissages.

L'enseignement est conçu pour permettre à l'élève de se construire progressivement une représentation de la réalité des entreprises d'hôtellerie-restauration, de la découverte de leur diversité à l'étude des outils de pilotage et d'optimisation de leur activité.

Décrit sous forme de thèmes, de questions, de capacités, de notions et illustré par des précisions concernant sa mise en œuvre, ce programme est conçu pour faciliter l'expression de liens explicites entre les différents enseignements. Il doit permettre de traiter certains thèmes en interdisciplinarité et, par là-même, contribuer à une meilleure compréhension par les élèves des objets d'étude, en favorisant des approches variées et complémentaires.

En prise directe avec les réalités du secteur hôtelier, les questions servent de points d'appui à la mise en œuvre de l'enseignement et doivent aussi permettre d'évaluer les acquis des élèves.

Le programme d'économie et gestion hôtelière est organisé autour de trois thèmes :

- thème 1 : L'entreprise hôtelière et ses partenaires (environ 40 % du temps) ;
- thème 2 : L'entreprise hôtelière et son environnement commercial (environ 40 % du temps) ;
- thème 3 : L'entreprise hôtelière et ses ressources humaines (environ 20 % du temps).

Cette architecture est l'expression de la prise en compte des enjeux que recouvrent les activités d'hôtellerie et de tourisme pour l'économie française. Ces derniers commandent que l'on s'attache à appréhender la diversité des entreprises du secteur, à en repérer les principales dimensions, notamment commerciales et humaines, et à comprendre comment les entreprises s'insèrent dans un réseau de partenaires en tant qu'acteurs de l'économie.

L'entreprise hôtelière au centre de la découverte en seconde

Le programme de la classe de seconde est centré sur la découverte de l'entreprise hôtelière⁽¹⁾. La très grande diversité des entreprises du secteur constitue un fait objectif que les élèves doivent appréhender. Le programme conduit également l'élève à comprendre que l'entreprise hôtelière se trouve au centre d'un réseau constitué de nombreux partenaires distincts, avec lesquels elle entretient des relations régulières, et dont certains sont parties prenantes de son fonctionnement quotidien. L'approche par les parties prenantes, intégrant les préoccupations d'ordre économique, financier, social, environnemental et éthique des organisations, inscrit l'entreprise hôtelière au cœur de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

L'enseignement d'économie et gestion hôtelière est concret, il prend appui sur l'exploitation pédagogique d'observations en entreprise, de supports variés, de jeux sérieux et d'outils numériques. Il s'appuie également sur le fonctionnement de l'hôtel et/ou du restaurant d'application de l'établissement scolaire.

Un enseignement support des deux autres domaines technologiques

L'enseignement d'économie et gestion hôtelière, éclairant le fonctionnement global d'une entreprise hôtelière, constitue le pivot des deux autres enseignements technologiques que sont les sciences et technologies du service et les sciences et technologies culinaires. Il permet à l'élève de comprendre que les processus métiers que sont le

service et la cuisine dans les entreprises hôtelières trouvent leur périmètre d'action dans un cadre plus large, défini par l'économie et la gestion. À ce titre, cet enseignement joue un rôle central et fédérateur des deux autres domaines technologiques.

Un enseignement progressif qui prépare la poursuite d'études supérieures

À l'issue de la classe de seconde, l'élève est en capacité :

- de repérer la diversité des entreprises hôtelières ;
- de les qualifier ;
- d'identifier leur environnement ;
- de reconnaître leurs principaux partenaires et les liens qui les unissent.

La classe de seconde est la première étape d'un parcours de trois années dont la polyvalence, à laquelle contribue l'enseignement d'économie et gestion hôtelière, doit offrir l'opportunité à l'élève de réaliser un choix éclairé de poursuite d'études. Cette finalité du parcours technologique le distingue de la voie professionnelle et permet à l'élève d'envisager une poursuite d'études au sein des BTS du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Elle doit aussi préparer les élèves à des poursuites d'études universitaires de niveaux supérieurs (management, gestion hôtelière et touristique).

(1) L'expression « entreprise hôtelière » désigne ici toutes les entreprises ayant des activités d'hôtellerie et de restauration.

Thème 1: L'entreprise hôtelière et ses partenaires (environ 40 % du temps)			
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Quelles sont les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ?	<p>Identifier un ou plusieurs critères de classification</p> <p>Repérer les caractéristiques des entreprises du secteur hôtellerie - restauration</p> <p>Distinguer personne physique et personne morale</p>	<p>Très petites entreprises (TPE), petites et moyennes entreprises (PME), grandes entreprises (GE)</p> <p>Entreprise privée/publique</p> <p>Entreprise indépendante/chaîne</p> <p>Entreprise nationale/internationale</p> <p>Entreprise industrielle/commerciale</p> <p>Personnalité juridique</p> <p>Entreprise individuelle/société</p>	<p>Le secteur de l'hôtellerie-restauration, sous son apparente homogénéité, recouvre des acteurs variés aux caractéristiques multiples.</p> <p>À partir d'observations, de situations réelles d'entreprises, de statistiques, de jeux sérieux..., il s'agira d'appréhender la diversité des entreprises du secteur et leurs points communs.</p> <p>⇒ Cette question sera traitée en complémentarité avec le programme de STS.</p>
Quelles sont les différentes parties prenantes de l'entreprise hôtelière ?	<p>Identifier et classer les partenaires de l'entreprise</p>	<p>Parties prenantes</p> <p>Parties prenantes internes/externes</p>	<p>L'entreprise est envisagée comme une entité qui noue des liens avec les parties prenantes. Ainsi, les préoccupations financières sont essentielles. L'entreprise s'inscrit aussi dans une dimension sociétale.</p>

	Décrire les relations des parties prenantes avec l'entreprise		<p>À partir d'observations, de situations réelles d'entreprises du secteur hôtellerie restauration, de jeux sérieux..., il s'agira :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de montrer la diversité des relations entre l'entreprise et les parties prenantes (clients, salariés, fournisseurs, associés, dirigeants, concurrents, État, banques, associations, syndicats...); - d'identifier les intérêts de l'entreprise et ceux des parties prenantes ; - de proposer une classification simple des parties prenantes.
Comment l'entreprise se procure-t-elle ses ressources financières ?	Identifier les principaux modes de financement de l'entreprise	<p>Ressources internes / externes</p> <p>Emprunt bancaire</p> <p>Apports en capital</p> <p>Intérêts, dividendes</p>	<p>Une entreprise ne peut exister que si elle dispose de ressources financières adaptées à son activité. Ces moyens doivent être financés par les apporteurs de capitaux (associés/actionnaires) et les prêteurs.</p> <p>À partir, par exemple, de rencontres avec des créateurs d'entreprises, des banquiers..., il s'agira d'identifier les partenaires financiers auprès desquels l'entreprise hôtelière peut financer son activité, sa création et sa croissance.</p> <p>⇒ Cette question sera traitée en complémentarité avec le programme de mathématiques.</p>
Comment l'entreprise hôtelière crée-t-elle de la valeur ?	<p>Identifier les facteurs de production de l'entreprise hôtelière</p> <p>Expliquer la création de valeur ajoutée</p> <p>Repérer la contribution de chacune des parties prenantes à la création de valeur</p>	<p>Facteurs de production</p> <p>Coûts</p> <p>Chiffre d'affaires</p> <p>Valeur ajoutée</p> <p>Responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE)</p>	<p>L'entreprise mobilise des facteurs (ressources) et les combine pour assurer une production, permettant en retour une rémunération pour chacun d'entre eux.</p> <p>À partir d'exemples concrets, de documents vidéo, d'interventions diverses..., il s'agira d'appréhender le rôle économique de l'entreprise et sa responsabilité sociale et environnementale.</p> <p>Il s'agira également d'étudier comment chacune des parties prenantes contribue à la création de valeur de l'entreprise hôtelière.</p> <p>⇒ Cette question sera traitée en complémentarité avec le programme de sciences.</p>

Thème 2 : L'entreprise hôtelière et son environnement commercial (environ 40 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Quels sont les marchés sur lesquels intervient l'entreprise hôtelière ?</p>	<p>Repérer les marchés de l'entreprise hôtelière</p> <p>Décrire le fonctionnement d'un marché</p> <p>Expliquer le caractère concurrentiel des marchés de l'hôtellerie restauration</p>	<p>Marché</p> <p>Marchés amont (les fournisseurs) et aval (les clients)</p> <p>Offre, demande, prix</p> <p>Structure de marché : concurrence, monopole, oligopole</p>	<p>Le marché est la confrontation d'une offre et d'une demande qui détermine un prix ; c'est aussi un volume d'affaires.</p> <p>À partir de schémas simples, d'exemples concrets de marchés amont et aval, il s'agira de cerner la notion de marché d'un point de vue économique et de caractériser sa structure.</p> <p>⇔ Cette question sera traitée en complémentarité avec le programme de mathématiques.</p>
<p>Comment l'entreprise hôtelière s'approvisionne-t-elle ?</p>	<p>Repérer la nature des achats d'une entreprise hôtelière</p> <p>Distinguer les critères de choix des fournisseurs</p> <p>Repérer les documents en usage dans la relation fournisseur</p>	<p>Marchandises, matières premières, autres approvisionnements</p> <p>Prix d'achat, coût d'achat</p> <p>Image</p> <p>Délais</p> <p>Qualité</p> <p>Documents commerciaux</p> <p>TVA</p>	<p>Les approvisionnements contribuent directement à la performance de l'entreprise, particulièrement en hôtellerie-restauration, secteur dans lequel ils constituent un coût important.</p> <p>À partir d'observations, de contextes variés et réels, par exemple de l'économat de l'établissement, il s'agira de prendre en compte la diversité des achats et l'importance du choix du fournisseur.</p> <p>À partir de documents réels, notamment sur supports numériques, il s'agira de montrer que les relations avec les fournisseurs nécessitent l'usage de documents commerciaux souvent dématérialisés.</p> <p>⇔ Cette question sera traitée en complémentarité avec les programmes de mathématiques, de STS et de STC.</p>
<p>À quelle demande l'entreprise hôtelière répond-elle ?</p>	<p>Identifier les besoins du consommateur</p> <p>Distinguer les différents types de consommateurs</p> <p>Quantifier l'activité d'une entreprise hôtelière</p> <p>Repérer les évolutions de la</p>	<p>Besoin, motivations, freins</p> <p>Comportement</p> <p>Client, usager, convive</p> <p>Indicateurs commerciaux : chiffre d'affaires, prix moyen, taux d'occupation, taux de fréquentation</p> <p>Système d'Information</p> <p>mercatique</p>	<p>La connaissance du comportement du consommateur est essentielle à la pérennité de l'entreprise.</p> <p>À partir de l'observation de situations réelles d'entreprises hôtelières, de situations concrètes de consommation et/ou d'achat, d'exemples concrets (vidéo, films..), de rencontres avec des professionnels, de documentation spécialisée, il s'agira de repérer la diversité et la relativité des besoins, d'utiliser des indicateurs commerciaux simples et de percevoir la nécessité d'une veille permanente de</p>

	demande dans le secteur		l'évolution des comportements de consommation. <i>⇔ Cette question sera traitée en complémentarité avec les programmes de STS et de mathématiques.</i>
Comment repérer les concurrents d'une entreprise hôtelière ?	<p>Décrire une offre commerciale en hôtellerie-restauration</p> <p>Identifier les concurrents sur une zone délimitée</p> <p>Comparer des offres commerciales concurrentes</p>	<p>Offre commerciale : produit, prix, services associés</p> <p>Zone de chalandise</p> <p>Concurrence directe / concurrence indirecte</p>	<p>La plupart des marchés de la restauration et de l'hôtellerie sont des marchés hyperconcurrentiels.</p> <p>À partir de l'observation d'une zone géographique particulière, il s'agira, en prenant appui sur une offre commerciale, d'apprécier l'existence d'une concurrence et de la qualifier.</p> <p><i>⇔ Cette question sera traitée en complémentarité avec les programmes de mathématiques et de STS.</i></p>
Quels sont les liens entre l'entreprise hôtelière et les acteurs du tourisme ?	<p>Définir un produit touristique</p> <p>Illustrer l'intégration d'une prestation hôtelière dans un produit touristique</p> <p>Identifier les acteurs institutionnels locaux du tourisme et leur rôle</p>	<p>Produit touristique</p> <p>Touriste et tourisme</p> <p>Acteurs institutionnels locaux du tourisme</p>	<p>L'industrie touristique et l'industrie hôtelière sont étroitement imbriquées dans de nombreux marchés.</p> <p>À partir de l'observation d'une zone touristique définie, en prenant appui, par exemple, sur des statistiques ou des interventions d'acteurs du tourisme, il s'agira d'apprécier la complémentarité du tourisme et de l'hôtellerie.</p>

Thème 3 : L'entreprise hôtelière et ses ressources humaines (environ 20 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Quelle place pour l'individu dans l'entreprise hôtelière ?</p>	<p>Identifier les principales caractéristiques de l'emploi en hôtellerie-restauration</p> <p>Décrire l'importance du facteur humain dans l'entreprise hôtelière</p>	<p>Travail en équipe Relations hiérarchiques Spécialisation / polyvalence Saisonnalité Mobilité</p> <p>Compétence Recrutement Rémunération</p>	<p>Le facteur humain, coût principal en hôtellerie-restauration et source de compétitivité pour l'entreprise, occupe une place centrale dans l'entreprise hôtelière.</p> <p>À partir de statistiques issues de la profession, d'observations réelles, d'interviews..., il s'agit de montrer comment l'individu, par son activité de travail, dans des conditions singulières d'exercice, produit de la valeur et constitue ainsi une ressource pour l'organisation, qu'il faut rétribuer.</p> <p>⇔ Cette question sera traitée en complémentarité avec les programmes de STS et STC.</p>
<p>Quel cadre juridique pour la relation salariale ?</p>	<p>Caractériser le contrat de travail</p> <p>Identifier les principaux droits et obligations du salarié et de l'employeur et repérer leur origine</p> <p>Distinguer différents contrats de travail</p>	<p>Contrat de travail Éléments constitutifs du contrat de travail</p> <p>Droits et obligations du salarié et de l'employeur</p> <p>Principales sources du droit du travail</p> <p>Types de contrats de travail en vigueur dans le secteur</p>	<p>La relation salariale se concrétise par la conclusion d'un contrat, source de droits et d'obligations pour les parties.</p> <p>À partir, par exemple, de contrats de travail collectés dans les entreprises du secteur et/ou d'une documentation juridique, il s'agira de montrer l'existence d'un cadre juridique de la relation salariale, l'importance des sources conventionnelles (conventions et accords collectifs, contrats de travail) et les principaux types de contrat de travail (CDI, CDD, contrat saisonnier, contrat d'extra).</p>

Annexe**Programme de mathématiques de la classe de seconde – série sciences et technologies de l’hôtellerie et de la restauration**

L’objectif de l’enseignement des mathématiques dans la série sciences et technologies de l’hôtellerie restauration (STHR) est double.

Il s’agit d’une part de former les élèves à la démarche scientifique sous toutes ses formes pour les rendre capables de :

- modéliser et s’engager dans une activité de recherche ;
- conduire un raisonnement, une démonstration ;
- pratiquer une activité expérimentale ou algorithmique ;
- faire une analyse critique d’un résultat, d’une démarche ;
- pratiquer une lecture active de l’information (critique, traitement), en privilégiant les changements de registre (graphique, numérique, algébrique, géométrique) ;
- utiliser les outils numériques (ordinateur ou calculatrice) adaptés à la résolution d’un problème ;
- communiquer à l’écrit et à l’oral.

D’autre part, il s’agit de rendre les élèves capables de mobiliser des notions mathématiques en lien avec le contexte technologique de la série.

Classe de seconde**Introduction**

Bien que spécifique, la seconde de la série STHR doit permettre aux élèves de construire les compétences communes à celles bâties en classe de seconde générale et technologique. Le programme de mathématiques y a pour fonction :

- de conforter l’acquisition par chaque élève de la culture mathématique nécessaire à la vie en société et à la compréhension du monde ;
- d’assurer et de consolider les bases de mathématiques nécessaires aux poursuites d’études au lycée ;
- d’aider l’élève à construire son parcours de formation.

Pour chaque partie du programme, **les capacités attendues sont clairement identifiées** et l’accent est mis systématiquement sur les types de problèmes que les élèves doivent savoir résoudre. L’acquisition de techniques est indispensable, mais doit être au service de la pratique du raisonnement qui est la base de l’activité mathématique. Il faut, en effet, que chaque élève, quels que soient ses projets, puisse faire l’expérience personnelle de l’efficacité des concepts mathématiques et de la simplification que permet la maîtrise de l’abstraction.

Dans la mesure du possible, les problèmes posés s’inspirent de situations liées à la vie courante ou à d’autres disciplines. Des situations relevant du secteur de l’hôtellerie restauration seront nécessairement mobilisées. Les questions doivent pouvoir s’exprimer de façon simple et concise et laisser dans leur résolution une place à l’autonomie et à l’initiative des élèves. Au niveau de la classe de seconde, les solutions attendues sont aussi en général simples et courtes.

Raisonnement et langage mathématiques

Le développement de l’argumentation et l’**entraînement à la logique** font partie intégrante des exigences des classes de lycée. À l’issue de la seconde, l’élève devra avoir acquis une expérience lui permettant de commencer à distinguer les principes de la logique mathématique de ceux de la logique du langage courant comme, par exemple, la différence entre implication mathématique et causalité. Les concepts et méthodes relevant de la logique mathématique **ne doivent pas faire l’objet de cours spécifiques** mais doivent prendre naturellement leur place dans tous les chapitres du programme. De même, le vocabulaire et les notations mathématiques ne doivent pas être fixés d’emblée ni faire l’objet de séquences spécifiques mais doivent être introduits au cours du traitement d’une question en fonction de leur utilité. Comme les éléments de logique mathématique, les notations et le vocabulaire mathématiques sont à considérer comme des conquêtes de l’enseignement et non comme des points de départ. Pour autant, ils font pleinement partie du programme : les objectifs figurent, avec ceux de la logique, à la fin du programme. L’utilisation d’exemples issus du champ technologique ou du vécu des élèves doit être privilégiée pour introduire et illustrer ces différents concepts.

Utilisation d’outils logiciels

L’utilisation d’outils de visualisation et de représentation, de logiciels (calculatrice ou ordinateur), de calcul (numérique ou formel), de simulation, de programmation, développe la possibilité d’expérimenter, ouvre largement la dialectique entre l’observation et la démonstration et change profondément la nature de l’enseignement.

L’utilisation régulière de ces outils peut intervenir en particulier selon trois modalités :

- par le professeur, en classe, avec un dispositif de visualisation collective adapté ;

- par les élèves, lors de la mise en œuvre de la démarche d'investigation en classe ou lors d'évaluations ;
- dans le cadre du travail personnel des élèves hors du temps de classe (par exemple au CDI ou à un autre point d'accès au réseau local).

Diversité de l'activité de l'élève

Les activités mathématiques proposées sont diverses :

- chercher, expérimenter – en particulier à l'aide d'outils logiciels ;
- appliquer des techniques et mettre en œuvre des algorithmes ;
- raisonner, démontrer, trouver des résultats partiels et les mettre en perspective ;
- expliquer oralement une démarche, communiquer un résultat par oral ou par écrit.

Elles permettent aux élèves de prendre conscience de la richesse et de la variété de la démarche mathématique et de la situer au sein de l'activité scientifique et technologique. Elles participent ainsi à la construction et à la réussite de leur parcours.

Il importe donc que cette diversité se retrouve dans les travaux proposés à la classe. Parmi ceux-ci, les travaux écrits faits hors du temps scolaire permettent, à travers l'autonomie laissée à chacun, le développement des qualités de prise d'initiative ou de communication. Ils doivent être conçus de façon à prendre en compte la diversité, l'hétérogénéité des aptitudes et **les contraintes particulières des élèves**.

Le calcul est un outil essentiel pour la pratique des mathématiques dans la résolution de problèmes. Il est important en classe de seconde de poursuivre l'entraînement des élèves dans ce domaine par la pratique régulière du calcul mental, du calcul numérique et du calcul littéral. L'utilisation d'outils logiciels de calcul – sur calculatrice ou sur ordinateur contribue à cet entraînement. Les exercices de technique pure doivent rester peu nombreux.

Organisation du programme

Le programme est divisé en trois thèmes :

- Fonctions ;
- Géométrie ;
- Statistiques et probabilités

Les capacités attendues dans le domaine de l'algorithmique d'une part et du raisonnement d'autre part, sont transversales et doivent être développées à l'intérieur de chacune des trois parties.

Des activités de type algorithmique possibles sont signalées dans les différentes parties du programme et précédées du symbole \diamond .

Dans chaque thème, des exemples de supports interdisciplinaires sont repérés par le symbole \bowtie dans la colonne « mise en œuvre ». Des liens peuvent notamment être faits avec les Sciences [SC], l'Économie et la gestion hôtelière [EGH], les Sciences et technologies du service [STS] et les Sciences et technologies culinaires [STC].

Le programme n'est pas un plan de cours et ne contient pas de préconisations pédagogiques. Il fixe les objectifs à atteindre en termes de capacités et pour cela **indique les types de problèmes que les élèves doivent savoir résoudre en fin de seconde**. Chaque enseignant veillera à organiser son enseignement avec le souci de favoriser la progressivité et l'interaction entre les différentes notions.

Évaluation des élèves

Les élèves sont évalués en fonction des capacités attendues et selon des modes variés : travaux écrits, rédaction de travaux de recherche, comptes rendus de travaux pratiques, exposé oral d'une solution, etc. L'évaluation doit permettre de repérer les acquis des élèves en lien avec les objectifs de formation définis par ce programme : chercher, modéliser, représenter, calculer, raisonner, communiquer.

1. Thème 1 : Fonctions

Dans ce thème, la résolution de problèmes nourrit les activités, tant dans le domaine numérique que dans le domaine littéral.

Elle prend appui sur des situations liées aux sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, à la géométrie plane ou dans l'espace, à l'actualité, etc.

Elle vise aussi à progresser dans la maîtrise du calcul algébrique et dans la distinction d'un nombre et de ses valeurs approchées. Les exercices de technique pure doivent rester peu nombreux.

La notion de fonction, abordée au collège, est approfondie. On s'attachera notamment à faire comprendre aux élèves que des graphiques peuvent suffire pour répondre de façon satisfaisante à un problème concret ou pour émettre des conjectures. Dans des cas simples, certaines validations ou démonstrations pourront être menées avec les élèves.

On mettra en lien, dans les situations problèmes abordées, la modélisation et les fonctions dans leurs différents aspects (numérique, algébrique, graphique), en mettant à la disposition des élèves des logiciels (tableur, traceur de courbes, de géométrie dynamique, de calcul numérique, de calcul formel, etc.) qui doivent être utilement exploités.

Notions	Capacités	Mise en œuvre
<p>Fonctions Image, antécédent, courbe représentative.</p>	<p>Traduire le lien entre deux quantités par une formule. Pour une fonction définie par une courbe, un tableau de données ou une formule :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifier la variable et, éventuellement, l'ensemble de définition ; - déterminer l'image d'un nombre ; - rechercher des antécédents d'un nombre. 	<p>Les fonctions abordées sont généralement des fonctions numériques d'une variable réelle, pour lesquelles l'ensemble de définition est donné. Les activités de calcul nécessitent une certaine maîtrise technique et doivent être l'occasion de raisonner. Les élèves apprennent à développer des stratégies s'appuyant sur l'observation de courbes, l'anticipation et l'intelligence du calcul. Le cas échéant, cela s'accompagne d'une mobilisation éclairée et pertinente des logiciels de calcul formel.</p>
<p>Étude qualitative de fonctions Fonction croissante, fonction décroissante ; maximum, minimum d'une fonction sur un intervalle.</p>	<p>Décrire, avec un vocabulaire adapté ou un tableau de variations, le comportement d'une fonction définie par une courbe.</p> <p>Dessiner une représentation graphique compatible avec un tableau de variations.</p> <p>Lorsque le sens de variation est donné, par une phrase ou un tableau de variations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - comparer les images de deux nombres d'un intervalle ; - déterminer tous les nombres dont l'image est supérieure (ou inférieure) à une image donnée. 	<p>Les élèves doivent distinguer les courbes pour lesquelles l'information sur les variations est exhaustive, de celles obtenues sur un écran graphique.</p> <p>Les définitions formelles d'une fonction croissante, d'une fonction décroissante, seront progressivement dégagées, en s'appuyant fortement sur une approche graphique de la notion.</p> <p>⇒ [EGH] - courbe d'offre et de demande, - documents commerciaux (TVA, ...)</p> <p>⇒ [SC] - sources d'énergie exploitées par l'homme, - transformation de l'eau pour la rendre potable.</p> <p>◇ Même si les logiciels traceurs de courbes permettent d'obtenir rapidement la représentation graphique d'une fonction définie par une formule algébrique, il est intéressant, notamment pour les fonctions définies par morceaux, de faire écrire aux élèves un algorithme de tracé de courbe ou de calcul d'image.</p>
<p>Expressions algébriques Transformations d'expressions algébriques en vue d'une résolution de problème.</p>	<p>Associer à un problème une expression algébrique. Identifier la forme la plus adéquate (développée, factorisée) d'une expression en vue de la résolution du problème donné. Développer, factoriser des expressions polynomiales simples ; transformer des expressions rationnelles simples.</p>	<p>Les activités de calcul nécessitent une certaine maîtrise technique et peuvent être l'occasion de raisonner. Les élèves apprennent à développer des stratégies s'appuyant sur l'observation de courbes, l'anticipation et l'intelligence du calcul. Le cas échéant, cela s'accompagne d'une mobilisation éclairée et pertinente des logiciels de calcul formel. On évitera tout excès de technicité.</p>

<p>Équations Résolution graphique et algébrique d'équations.</p>	<p>Mettre un problème en équation. Résoudre une équation se ramenant au premier degré. ◇ Encadrer une racine d'une équation grâce à un algorithme de dichotomie.</p>	<p>Pour un même problème, combiner résolution graphique et contrôle algébrique. Utiliser, en particulier, les représentations graphiques données sur écran par une calculatrice, un logiciel.</p>
<p>Fonctions de référence Fonctions linéaires et fonctions affines. Variations de la fonction carré, de la fonction inverse.</p>	<p>Donner le sens de variation d'une fonction affine. Donner le tableau de signes de $ax + b$ pour des valeurs numériques données de a et b. Connaître les variations des fonctions carré et inverse. Représenter graphiquement les fonctions carré et inverse.</p>	<p>On fait le lien entre le signe de $ax + b$, le sens de variation de la fonction et sa courbe représentative. Des situations relevant des contextes de l'économie et de la gestion hôtelière seront nécessairement mobilisés ⇔ [EGH] - courbes de prix, - chiffre d'affaires, - intérêt, dividende... Exemples de non-linéarité. En particulier, faire remarquer que les fonctions carré et inverse ne sont pas linéaires.</p>
<p>Études de fonctions Fonctions polynômes de degré 2. Fonctions homographiques.</p>	<p>Connaître les variations des fonctions polynômes de degré 2 (monotonie, extremum) et la propriété de symétrie de leurs courbes. Exploiter une représentation graphique pour étudier une situation, avec l'utilisation d'un tableur et d'un grapheur.</p>	<p>Les résultats concernant les variations des fonctions polynômes de degré 2 (monotonie, extremum) et la propriété de symétrie de leurs courbes sont donnés en classe et connus des élèves, mais seront totalement admis. Savoir mettre sous forme canonique un polynôme de degré 2 n'est pas attendu du programme. ⇔ [EGH] Courbes de coût : recherche d'un minimum. Hormis le cas de la fonction inverse, la connaissance générale des variations d'une fonction homographique et sa mise sous forme réduite ne sont pas des attendus du programme. ⇔ [EGH, STC] Calculs de coût unitaire.</p>
<p>Inéquations Résolution graphique et algébrique d'inéquations.</p>	<p>Modéliser un problème par une inéquation. Résoudre graphiquement des inéquations de la forme : $f(x) < k$; $f(x) < g(x)$. Résoudre une inéquation à partir de l'étude du signe d'une expression produit ou quotient de facteurs du premier degré. Résoudre algébriquement les inéquations nécessaires à la résolution d'un problème.</p>	<p>Pour un même problème, il s'agit de : - combiner les apports de l'utilisation d'un graphique et d'une résolution algébrique, - mettre en relief les limites de l'information donnée par une représentation graphique. Les fonctions utilisables sont les fonctions polynômes de degré 2 ou homographiques. On évitera tout excès de technicité. La résolution de problèmes pourra s'accompagner d'une mobilisation éclairée et pertinente des logiciels de calcul formel.</p>

2. Thème 2 : Géométrie

Les objectifs de cette partie sont de :

- développer la vision dans l'espace ;
- mettre en place les bases de la géométrie analytique ;
- continuer à mobiliser les configurations du plan et de l'espace étudiées au collège en vue de problèmes de modélisation et d'optimisation dans le cadre des fonctions.

Dans le cadre de la résolution de problèmes, l'utilisation d'un logiciel de géométrie dynamique constitue un outil privilégié pour ce thème. Il donne aux élèves une plus grande autonomie et encourage leur prise d'initiative.

Notions	Capacités	Mise en œuvre
<p>Repérage dans le plan Abscisse et ordonnée d'un point dans le plan rapporté à un repère orthogonal.</p> <p>Milieu d'un segment.</p>	<p>Repérer un point donné du plan, placer un point connaissant ses coordonnées.</p> <p>Calculer les coordonnées du milieu d'un segment.</p>	<p>Un repère orthogonal du plan est défini par un triplet (O, I, J) de points formant un triangle rectangle en O.</p> <p>Le calcul de distance n'est pas un attendu. On pourra cependant l'introduire dans des situations problèmes simples utilisant les théorèmes de géométrie vus au collège.</p>
<p>Configurations du plan et de l'espace Triangles, quadrilatères, cercles.</p> <p>Les solides usuels étudiés au collège : parallélépipède rectangle, pyramides, cône et cylindre de révolution, sphère.</p>	<p>Utiliser les propriétés des triangles, des quadrilatères, des cercles. Utiliser les propriétés des symétries axiale ou centrale. Mobiliser les théorèmes de géométrie plane.</p> <p>Manipuler, construire, représenter en perspective parallèle (dite aussi cavalière) des solides.</p>	<p>Ces situations géométriques ne sont pas l'objet d'une étude isolée, mais offrent un contexte propice à l'étude de fonctions ou d'activités telles que celles décrites ci-dessous. Les activités des élèves prennent appui sur les propriétés étudiées au collège. C'est l'occasion d'effectuer des calculs de longueur, d'aire et de volumes.</p> <p>C'est aussi l'occasion de visualiser des sections planes de solides usuels, dans des situations empruntées au domaine de l'hôtellerie et de la restauration.</p> <p>⇔ [EGH] Étude de zone de chalandise ⇔ [STC, STS] - contraintes spatiales en cuisine et en salle - dressage en cuisine et en salle - découpe de portions (tartes, fromages)</p>

<p>Droites Droite comme courbe représentative d'une fonction affine.</p>	<p>Tracer une droite dans le plan repéré. Interpréter graphiquement le coefficient directeur d'une droite.</p>	
<p>Équations de droites.</p>	<p>Caractériser analytiquement une droite.</p>	<p>On démontre que toute droite a une équation soit de la forme $y = mx + p$, soit de la forme $x = c$.</p>
<p>Droites parallèles, sécantes</p>	<p>Établir que trois points sont alignés, non alignés.</p>	
	<p>Déterminer les coordonnées du point d'intersection de deux droites sécantes.</p>	<p>C'est l'occasion de résoudre des systèmes d'équations linéaires et de reconnaître que deux droites sont parallèles ou sécantes.</p>

3. Thème 3 : Statistiques et probabilités

Pour des questions de présentation du programme, les cadres relatifs à l'enseignement des statistiques et des probabilités sont présentés séparément à la suite l'un de l'autre. Pour autant, ces enseignements sont en relation étroite l'un avec l'autre et doivent faire l'objet d'allers et retours.

Objectifs visés par l'enseignement des statistiques et probabilités à l'occasion de résolutions de problèmes :

- **dans le cadre de l'analyse de données**, rendre les élèves capables :
 - de déterminer et interpréter des résumés d'une série statistique ;
 - de réaliser la comparaison de deux séries statistiques à l'aide d'indicateurs de position et de dispersion, ou de la courbe des fréquences cumulées ;
- **dans le cadre de l'échantillonnage** :
 - faire réfléchir les élèves à la conception et la mise en œuvre d'une simulation ;
 - sensibiliser les élèves à la fluctuation d'échantillonnage, aux notions d'intervalle de fluctuation et d'intervalle de confiance et à l'utilisation qui peut en être faite.

Notions	Capacités	Mise en œuvre
<p>Statistique descriptive, analyse de données Caractéristiques de position et de dispersion - médiane, quartiles ; - moyenne.</p>	<p>Utiliser un logiciel (par exemple, un tableur) ou une calculatrice pour étudier une série statistique. Passer des effectifs aux fréquences, calculer les caractéristiques d'une série définie par effectifs ou fréquences. Calculer des effectifs cumulés, des fréquences cumulées. Représenter une série statistique graphiquement (nuage de points, histogramme, courbe des fréquences cumulées).</p>	<p>L'objectif est de faire réfléchir les élèves sur des données réelles, riches et variées (issues, par exemple, d'un fichier mis à disposition par l'Insee), synthétiser l'information et proposer des représentations pertinentes.</p> <p>⇔ [EGH] - catégorisation des entreprises - comportement du consommateur - flux touristiques - ressources humaines (saisonnalité, mobilité, marché de l'emploi, ...)</p>
<p>Échantillonnage Notion d'échantillon. Intervalle de fluctuation d'une fréquence au seuil de 95 %*. Notion de simulation.</p>	<p>Savoir que l'intervalle centré $\left[p - \frac{1}{\sqrt{n}} ; p + \frac{1}{\sqrt{n}} \right]$ est un intervalle de fluctuation au seuil de 95% utilisable pour des échantillons de taille $n \geq 25$ et des proportions p du caractère comprises entre 0,2 et 0,8.</p> <p>Concevoir, mettre en œuvre et exploiter des simulations de</p>	<p>Un échantillon de taille n est constitué des résultats de n répétitions indépendantes de la même expérience. À l'occasion de la mise en place d'une simulation, on peut : - utiliser les fonctions logiques d'un tableur ou d'une calculatrice, - mettre en place des instructions conditionnelles dans un algorithme. L'objectif est d'amener les élèves à</p>

	<p>situations concrètes à l'aide du tableur ou d'une calculatrice.</p> <p>Exploiter et faire une analyse critique d'un résultat d'échantillonnage.</p>	<p>un questionnement lors des activités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'estimation d'une proportion inconnue à partir d'un échantillon ; - la prise de décision à partir d'un échantillon.
<p>*Un intervalle de fluctuation au seuil de 95 %, relatif aux échantillons de taille n, est un intervalle où se situe la fréquence observée dans un échantillon de taille n, avec une probabilité supérieure ou égale à 0,95. Un tel intervalle peut être obtenu, de façon approchée, par simulation.</p> <p>Dans la pratique pour des échantillons de taille $n \geq 25$ et des proportions p du caractère comprises entre 0,2 et 0,8, on utilise en classe de seconde l'intervalle centré $\left[p - \frac{1}{\sqrt{n}} ; p + \frac{1}{\sqrt{n}} \right]$. Lorsque n est suffisamment grand, la fréquence appartient à cet intervalle avec une probabilité supérieure ou égale à 0,95. Le professeur peut faire percevoir expérimentalement la validité de cette propriété mais elle n'est pas exigible.</p>		

- **dans le cadre des probabilités**, rendre les élèves capables :
 - d'étudier et modéliser des expériences relevant de l'équiprobabilité (par exemple, lancers de pièces ou de dés, tirage de cartes) ;
 - de proposer un modèle probabiliste à partir de l'observation de fréquences dans des situations simples ;
 - d'interpréter des événements de manière ensembliste ;
 - de mener à bien des calculs de probabilité.

Les situations étudiées concernent des expériences à une ou plusieurs épreuve(s).

◇ La répétition d'expériences aléatoires peut donner lieu à l'écriture d'algorithmes (marches aléatoires).

Notions	Capacités	Mise en œuvre
<p>Probabilité sur un ensemble fini Probabilité d'un événement.</p> <p>Réunion et intersection de deux événements, formule : $p(A \cup B) + p(A \cap B) = p(A) + p(B)$.</p>	<p>Déterminer la probabilité d'événements dans des situations d'équiprobabilité. Utiliser des modèles définis à partir de fréquences observées.</p> <p>Connaître et exploiter cette formule.</p>	<p>La probabilité d'un événement est définie comme la somme des probabilités des événements élémentaires qui le constituent.</p> <p>Pour les calculs de probabilités, on utilise des arbres, des diagrammes ou des tableaux.</p>

Algorithmique (objectifs pour le lycée)

La démarche algorithmique est une composante essentielle de l'activité mathématique. Au collège, les élèves ont rencontré des algorithmes (algorithmes opératoires, algorithme des différences, algorithme d'Euclide, algorithmes de construction en géométrie). Ce qui est proposé dans le programme est une formalisation en langage naturel propre à donner lieu à traduction sur une calculatrice ou à l'aide d'un logiciel. Il s'agit de familiariser les élèves avec les grands principes d'organisation d'un algorithme : gestion des entrées-sorties, affectation d'une valeur et mise en forme d'un calcul.

Dans le cadre de cette activité algorithmique, les élèves sont entraînés :

- à décrire certains algorithmes en langage naturel ou dans un langage symbolique ;
- à en réaliser quelques-uns à l'aide d'un tableur ou d'un petit programme réalisé sur une calculatrice ou avec un logiciel adapté ;
- à interpréter des algorithmes plus complexes.

Aucun langage, aucun logiciel n'est imposé.

L'algorithmique a une place naturelle dans tous les champs des mathématiques et les problèmes posés doivent être en relation avec les autres parties du programme (fonctions, géométrie, statistiques et probabilité, logique) mais aussi avec les autres disciplines ou la vie courante.

À l'occasion de l'écriture d'algorithmes et de petits programmes, il convient de donner aux élèves de bonnes habitudes de rigueur et de les entraîner aux pratiques systématiques de vérification et de contrôle.

Instructions élémentaires (affectation, calcul, entrée, sortie).

Les élèves, dans le cadre d'une résolution de problèmes, doivent être capables :

- d'écrire une formule permettant un calcul ;
- d'écrire un programme calculant et donnant la valeur d'une fonction ;

ainsi que les instructions d'entrées et sorties nécessaires au traitement.

Boucle et itérateur, instruction conditionnelle

Les élèves, dans le cadre d'une résolution de problèmes, doivent être capables :

- de programmer un calcul itératif, le nombre d'itérations étant donné ;
- de programmer une instruction conditionnelle, un calcul itératif, avec une fin de boucle conditionnelle.

Notations et raisonnement mathématiques (objectifs pour le lycée)

Cette rubrique, consacrée à l'apprentissage des notations mathématiques et à la logique, ne doit pas faire l'objet de séances de cours spécifiques mais doit être répartie sur toute l'année scolaire.

Notations mathématiques

Les élèves doivent connaître les notions d'élément d'un ensemble, de sous-ensemble, d'appartenance et d'inclusion, de réunion, d'intersection et de complémentaire et savoir utiliser les symboles de base correspondant : \in , \subset , \cup , \cap ainsi que la notation des ensembles de nombres et des intervalles.

Pour le complémentaire d'un ensemble A , on utilise la notation des probabilités \bar{A} .

Pour ce qui concerne le raisonnement logique, les élèves sont entraînés, sur des exemples :

- à utiliser correctement les connecteurs logiques « et », « ou » et à distinguer leur sens des sens courants de « et », « ou » dans le langage usuel ;
- à utiliser à bon escient les quantificateurs universel, existentiel (les symboles \forall , \exists ne sont pas exigibles) et à repérer les quantifications implicites dans certaines propositions et, particulièrement, dans les propositions conditionnelles ;
- à distinguer, dans le cas d'une proposition conditionnelle, la proposition directe, sa réciproque, sa contraposée et sa négation ;
- à utiliser à bon escient les expressions « condition nécessaire », « condition suffisante » ;
- à formuler la négation d'une proposition ;
- à utiliser un contre-exemple pour infirmer une proposition universelle ;
- à reconnaître et à utiliser des types de raisonnement spécifiques : raisonnement par disjonction des cas, recours à la contraposée, raisonnement par l'absurde.

Annexe

Programme de sciences de la classe de seconde – série sciences et technologies de l’hôtellerie et de la restauration

Bien que spécifique, la classe de seconde de la série sciences et technologies de l’hôtellerie-restauration (STHR) doit permettre aux élèves de construire les compétences communes à celles bâties en seconde générale et technologique. À ce titre, l’enseignement de sciences vise trois objectifs essentiels :

- permettre à l’élève de se construire une culture scientifique nécessaire à la compréhension du monde et à la vie en société ;
- former à la démarche scientifique sous toutes ses formes ;
- rendre l’élève capable de mobiliser des notions scientifiques en lien avec le contexte technologique de la série.

Faire acquérir une culture scientifique

L’enseignement de sciences est d’abord conçu pour faire acquérir aux élèves une culture scientifique. Il leur permet de mobiliser des connaissances nécessaires à la compréhension des questions et problématiques scientifiques telles qu’il peut les rencontrer quotidiennement. Il doit aussi lui permettre d’appréhender des enjeux des sciences en lien avec des questions du secteur de l’hôtellerie-restauration et des préoccupations citoyennes, comme le développement durable et la santé, en portant un regard critique, afin d’agir en acteur responsable. À partir d’observations, de visites de terrain lorsque cela est possible et d’exploitation de supports numériques, cet enseignement a aussi pour objectifs de stimuler la curiosité de l’élève et de susciter l’envie d’approfondir ces questions.

Décliné sous forme de thèmes, de questions, de capacités, de notions et illustré par des préconisations concernant sa mise en œuvre, ce programme est conçu pour faciliter l’expression de liens explicites entre les différents enseignements. Il doit permettre de traiter certains thèmes en interdisciplinarité et par là-même contribuer à une meilleure compréhension par les élèves des objets d’étude, en favorisant des approches variées et complémentaires.

Les trois thèmes du programme s’inscrivent ainsi dans le contexte technologique de la série hôtellerie-restauration tout en permettant à l’élève d’aborder des enjeux scientifiques plus larges. Ils s’appuient sur l’idée que l’Homme vit en interaction constante avec son environnement. Plus précisément, le programme doit permettre à l’élève de comprendre les relations entre l’Homme et son environnement : les ressources qu’il y puise, les modifications qu’il y crée, consécutives à ses prélèvements ou à ses activités. Il lui permet de saisir le fonctionnement de l’organisme et ses échanges avec l’environnement. Enfin, le programme permet d’appréhender la complexité des relations entre les questions économiques, socioculturelles et environnementales d’un point de vue scientifique, éthique et citoyen.

- Thème 1 : Les ressources disponibles pour l’Homme dans son environnement (environ 40 % du temps).
- Thème 2 : L’Homme, un système ouvert adapté à son environnement (environ 40 % du temps).
- Thème 3 : Les impacts des activités humaines sur l’environnement (environ 20 % du temps).

Contribuer à la construction de capacités

En privilégiant la construction de capacités et des notions nécessaires à leur acquisition, le programme de sciences forme l’élève à la démarche scientifique et le rend capable de mettre en œuvre un raisonnement. Chaque thème vise à développer l’esprit d’analyse, l’acquisition de références méthodologiques et de savoir-faire pour privilégier le développement de la réflexion logique et accéder aux notions scientifiques.

Chaque questionnement permet à l’élève d’identifier un problème, de formuler des hypothèses pertinentes, de les confronter à des observations en exerçant son esprit critique. Il permet de rechercher, d’extraire et d’organiser l’information utile pour raisonner, argumenter, démontrer et travailler en équipe. L’élève est ainsi confronté à des données scientifiques ou des faits d’actualité qui suscitent son questionnement et lui permettent de construire des éléments de réponse.

Thème 1 : Les ressources disponibles pour l’homme dans son environnement (environ 40 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d’enseignement	Mise en œuvre
En quoi les végétaux sont-ils une ressource majeure de	<i>Les ressources animales et végétales sont complémentaires pour l’alimentation humaine.</i>		
	Identifier les caractéristiques des végétaux	Paroi et fibres ; organes de réserves ; photosynthèse	À partir d’observations, de visites de terrain ... on établira des liens avec l’alimentation de

<p>l'alimentation ?</p>	<p>Repérer la diversité de forme des végétaux</p> <p>Relier des organes végétaux avec un aliment</p> <p>Montrer l'intérêt du choix des plantes cultivées en matière nutritionnelle</p> <p>Montrer le caractère épuisable de ces ressources</p>	<p>Organes consommables des plantes</p> <p>Qualité nutritionnelle des glucides végétaux</p> <p>Qualité nutritionnelle des protéines végétales</p> <p>Caractéristiques nutritionnelles des lipides végétaux Les vitamines d'origine végétale</p>	<p>l'Homme. On dégagera l'importance qualitative et quantitative de la part des végétaux dans l'alimentation globale.</p> <p>⇒ <i>On fera le lien avec les sciences et technologies culinaires.</i></p>
<p>Quelles sont les spécificités des produits alimentaires d'origine animale ?</p>	<p>Distinguer la cellule animale de la cellule végétale</p> <p>Repérer la diversité des animaux consommables</p> <p>Montrer le caractère épuisable de ces ressources</p>	<p>Qualité nutritionnelle des protéines animales</p> <p>Caractéristiques nutritionnelles des lipides animaux, différenciation avec les lipides végétaux</p> <p>Les vitamines d'origine animale</p> <p>Chaîne alimentaire</p>	<p>À partir d'enquêtes, de témoignages, on mettra en évidence l'approche socio-culturelle des habitudes alimentaires.</p> <p>Etant donné le caractère omnivore de l'Homme, à travers un exemple, on montrera la nécessité pour l'Homme d'avoir une alimentation équilibrée.</p> <p>⇒ <i>On fera le lien avec les sciences et technologies culinaires.</i></p>
<p><i>Les micro-organismes sont utiles en alimentation mais leur présence dans l'environnement de travail peut être dangereuse pour l'Homme.</i></p>			
<p>En quoi les micro-organismes constituent-ils des outils pour l'alimentation humaine ?</p>	<p>Repérer la diversité des formes de vie microscopiques</p> <p>Différencier eucaryote et procaryote</p> <p>Identifier les caractères de développement et de multiplication des micro-organismes</p> <p>Montrer l'intérêt de l'utilisation de micro-organismes en alimentation</p>	<p>Principaux caractères morphologiques : forme et taille</p> <p>Noyau vrai</p> <p>Conditions de développement et de multiplication</p> <p>Relation hôte – bactérie : habitat et hygiène</p> <p>Fermentations alimentaires</p> <p>Bactéries pathogènes</p>	<p>A partir d'observations, on illustrera la diversité des formes de vie microscopiques.</p> <p>On montrera comment le potentiel de développement des micro-organismes permet des fermentations variées.</p> <p>On présentera un exemple de procédé faisant intervenir une fermentation alimentaire (lactique par exemple).</p> <p>On montrera <i>en lien avec la STC</i> que la conservation des aliments vise à éliminer les micro-organismes ou à contrôler</p>

	Montrer le danger que représentent certains micro-organismes		leur développement. ⇒ <i>On fera le lien entre danger, risque et bonnes pratiques en cuisine et service.</i>
<p>L'énergie disponible dans l'environnement est-elle directement utilisable ?</p>	<i>Les sources d'énergie exploitées par l'Homme sont multiples mais nécessitent une transformation.</i>		
	<p>Distinguer les sources d'énergie accessibles dans l'environnement de celles distribuées à l'homme</p> <p>Classer les énergies selon leur caractère renouvelable ou non</p> <p>Montrer le caractère épuisable de ces ressources</p> <p>Repérer les étapes de transformation de l'énergie depuis sa source jusqu'à son utilisation</p>	<p>Sources d'énergie exploitable</p> <p>Formes d'énergie produite et utilisable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • combustible • électricité 	<p>On se limitera à illustrer le fait que les deux formes d'énergie utilisables proviennent de sources variées (hydraulique, géothermie, éolien, solaire, nucléaire, fossile, biomasse ...).</p> <p>On illustrera cette diversité par des exemples, des ressources documentaires, des visites de terrain, des interventions de professionnels ...</p> <p>⇒ <i>On fera un lien avec des équipements utiles en sciences et technologies des services et en sciences et technologies culinaires.</i></p>
<p>Pourquoi doit-on rendre potable l'eau disponible sur terre ?</p>	<i>La transformation de l'eau brute en eau potable permet d'adapter sa composition à la consommation humaine.</i>		
	<p>Montrer l'importance du rôle nutritionnel de l'eau</p> <p>Identifier les principaux critères de potabilité d'une eau</p> <p>Repérer les étapes de la potabilisation</p> <p>Identifier les différents états de l'eau au travers de son cycle</p>	<p>Place et rôles de l'eau dans l'organisme humain</p> <p>Eau brute, eau potable Critères de potabilité</p> <p>Caractère épuisable de l'eau</p> <p>Cycle de l'eau</p>	<p>On montrera les conséquences physiologiques d'une déshydratation.</p> <p>À partir de résultats d'analyse, on montrera la nécessité des traitements de l'eau en vue de sa potabilité.</p> <p>À partir de visites, on illustrera un procédé de potabilisation. On se limitera à illustrer chaque critère de potabilité par un exemple.</p> <p>⇒ <i>On fera un lien avec les boissons et les préparations culinaires en sciences et technologies culinaires et sciences et technologies des services.</i></p>

Thème 2 : L'homme, un système ouvert adapté à son environnement (environ 40 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Comment l'organisme humain maintient-il un équilibre dynamique dans un environnement changeant ?</p>	<p><i>Pour vivre, l'homme échange avec son environnement, c'est un système ouvert. L'organisme maintient son équilibre par un fonctionnement intégré et régulé d'appareils et d'organes.</i></p>		
	Montrer la nécessité de satisfaire les besoins primaires	Besoins primaires	<p>On pourra utiliser toutes les ressources numériques (vidéos, capteurs, jeux sérieux, ...) pertinentes.</p> <p>À l'aide d'un schéma systémique, on montrera les liens entre les différents appareils et le milieu extérieur.</p> <p>À travers un exemple lié à la nutrition, on illustrera la notion d'homéostasie.</p> <p>Par l'étude d'un exemple (activité sportive,...), on montrera les interactions coordonnées entre appareils.</p>
	Repérer et localiser les principaux appareils ou systèmes	<p>Système ouvert</p> <p>Milieu intérieur</p> <p>Appareils et organes</p> <p>Systèmes régulés et homéostasie</p>	
	Présenter la fonction associée à chaque appareil	Fonctionnement intégré	
	Montrer que les échanges avec l'extérieur modifient des paramètres du milieu intérieur		
Montrer la nécessité d'un système régulé pour maintenir l'homéostasie			
<p>Quelles sont les grandes fonctions qui permettent de satisfaire les besoins nutritifs de la cellule ?</p>	<p><i>L'homme consomme des aliments qui seront digérés puis transportés jusqu'aux cellules. L'homme respire pour satisfaire les besoins en dioxygène des cellules. Les échanges membranaires permettent aux nutriments et au dioxygène d'entrer dans la cellule. Les cellules, unités fonctionnelles du vivant, utilisent dioxygène et nutriments pour leur métabolisme.</i></p>		
	<p>Identifier les besoins nutritionnels d'une cellule</p> <p>Relier l'aliment au nutriment</p> <p>Montrer comment les nutriments parviennent jusqu'à la cellule</p> <p>Faire le lien entre structure et fonction de la membrane plasmique</p>	<p>Absorption</p> <p>Nutriments</p> <p>Échanges gazeux</p> <p>Transport sanguin</p> <p>Échanges cellulaires</p> <p>Barrière sélective</p>	<p>On montrera comment les fonctions de respiration, circulation, digestion permettent la nutrition de la cellule.</p> <p>À partir d'un exemple, on mettra en évidence l'adaptation de l'activité cellulaire à une situation physiologique.</p>
	<p>Comment la cellule produit-elle</p>	<p><i>La cellule utilise les nutriments et l'oxygène pour produire l'énergie dont elle a besoin. Le métabolisme cellulaire fonctionne grâce aux enzymes.</i></p>	

<p>l'énergie nécessaire à son fonctionnement ?</p>	<p>Schématiser le devenir du glucose dans la cellule jusqu' au CO₂ et à la production d'énergie sous forme d'ATP</p> <p>Montrer la nécessité des enzymes pour le fonctionnement des cellules</p> <p>Distinguer le potentiel énergétique de deux nutriments par la quantité d'ATP produite</p>	<p>Mitochondrie</p> <p>Respiration aérobie et production d'ATP</p> <p>Enzyme : biocatalyseur spécifique ; substrat-produit</p>	<p>À l'aide d'un schéma, on montrera les étapes simplifiées de la transformation du glucose en CO₂ et de la production d'ATP, en condition d'aérobiose.</p> <p>Le rôle des enzymes sera illustré sur quelques exemples de réaction enzymatique.</p>
<p>Quelle molécule détermine l'équipement protéique d'une cellule ?</p>	<p>Relier ADN, ARN et protéines</p> <p>Montrer qu'une mutation de l'ADN peut entraîner la production d'une protéine non fonctionnelle</p> <p>Faire le lien entre manipulation génétique et production d'OGM</p>	<p>Chromosome, réplication, ADN et hérédité Code génétique, codons et acides aminés</p> <p>Mutation</p> <p>Modifications génétiques</p>	<p><i>L'ADN est une molécule informative qui détermine l'équipement en protéines de la cellule. Les protéines assurent des fonctions spécifiques dans la cellule. Une modification de la molécule d'ADN peut entraîner la perte d'une fonction cellulaire.</i></p> <p>A l'aide de supports visuels (caryotypes..), on observera les chromosomes.</p> <p>On se limitera à une présentation simplifiée de l'ADN, de la transcription et de la traduction.</p> <p>On présentera le code génétique pour prédire la structure primaire d'une protéine à partir de l'ADN.</p> <p>On étudiera l'impact d'une mutation par l'étude d'une maladie héréditaire.</p> <p>↔ <i>On illustrera l'existence d'aliments « OGM » en lien avec les sciences et technologies culinaires.</i></p>

Thème 3 : Les impacts des activités humaines sur l'environnement (environ 20 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Quels sont les impacts des activités humaines sur l'environnement ?	<i>Les activités humaines produisent des déchets et modifient l'environnement de l'Homme, ce qui peut conduire à une pollution.</i>		
	<p>Situer la place et les activités de l'Homme dans l'écosystème</p> <p>Distinguer une modification de l'écosystème d'une pollution</p> <p>Caractériser la diversité des polluants, leurs origines et leurs effets</p>	<p>Ecosystème, biotope</p> <p>Déchets produits par l'activité humaine, biodégradabilité</p> <p>Polluants et impacts éco-toxicologiques</p>	<p>A partir d'exemples, on montrera comment l'Homme interagit dans un environnement et le modifie.</p> <p>On pourra travailler les ressources émanant d'organisations ou d'associations (ADEME, agenda 21, ...) pour étudier les effets de quelques polluants.</p>
Quels sont les moyens mis en place par l'Homme pour préserver l'environnement ?	<i>L'homme tente de limiter l'impact de ses activités sur l'environnement par des mesures collectives et des mesures individuelles. Ces mesures de prévention sont mises en œuvre aussi bien dans la sphère privée qu'en milieu professionnel.</i>		
	<p>Montrer que la modification des pratiques individuelles et collectives en matière de préservation des ressources et de gestion des déchets évite la dégradation de l'environnement</p> <p>Montrer que les normes contribuent à répondre aux objectifs de préservation de l'environnement et de maintien de la santé humaine</p> <p>Identifier les gestes éco-citoyens dans le milieu professionnel</p>	<p>Evolution des pratiques individuelles et collectives : gestes éco-citoyens ; enjeux du développement durable</p> <p>Objets des normes : dans l'industrie, l'agriculture, les services</p> <p>Contrôles et certification</p> <p>Bonnes pratiques professionnelles en hôtellerie-restauration liées à la protection de l'environnement</p>	<p>On illustrera par des exemples d'effets de la limitation de consommation des ressources, de la gestion des déchets, de celle des eaux usées.</p> <p>On limitera l'étude des normes à quelques exemples.</p> <p>On illustrera les bonnes pratiques en matière d'économie des ressources et de gestion des déchets (jeux sérieux, documentations institutionnelles).</p> <p>⇒ <i>On fera un lien avec les sciences et technologies des services et les sciences et technologies culinaires.</i></p>

Annexe**Programme de sciences et technologies culinaires de la classe de seconde – série sciences et technologies de l’hôtellerie et de la restauration**

La série technologique hôtellerie-restauration présente des particularités liées aux secteurs d’activités dont elle dépend. À ce titre, elle se compose d’enseignements généraux visant à assurer à tous les élèves une culture générale en phase avec les objectifs du lycée et d’un enseignement technologique polyvalent qui la distinguent de la voie professionnelle.

La série technologique hôtellerie-restauration déploie sa spécificité progressivement au cours des trois années de formation. En classe de seconde, les élèves découvrent le secteur de l’hôtellerie et de la restauration dans sa diversité. Ils en appréhendent les problématiques à partir d’outils de repérage de l’environnement des organisations hôtelières, sans pour autant compromettre la réversibilité éventuelle de leur parcours. C’est en classe de première puis terminale que les enseignements spécifiques sont approfondis et qu’ils apportent toute la dimension scientifique nécessaire à la formation des élèves et à leur poursuite d’études, notamment au sein des BTS du secteur de l’hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Un enseignement en interaction avec les autres champs disciplinaires

Cuisiner, c’est créer les conditions de la production, la réaliser puis l’analyser et l’évaluer. Dans ce cadre, l’enseignement des sciences et technologies culinaires vise l’acquisition par l’élève des connaissances fondamentales en matière de production culinaire. Il entend permettre à l’élève d’appréhender la dimension culturelle forte de cette discipline d’action qui mobilise un ensemble de champs disciplinaires.

Pour y parvenir, l’enseignement de sciences et technologies culinaires s’appuie sur :

- une approche historique de la transmission du processus culinaire ;
- les sciences pour expliquer les techniques ;
- la gestion pour organiser et rationaliser l’action collective ;
- des techniques artistiques pour valoriser la production ;
- les sciences et technologies des services pour répondre aux attentes du client.

Décrit sous forme de thèmes, de questions, de capacités, de notions, et illustré par des précisions concernant sa mise en œuvre, ce programme est conçu pour faciliter l’expression de liens explicites entre les différents enseignements. Il doit permettre de traiter certains thèmes en interdisciplinarité et, par là-même, contribuer à une meilleure compréhension par les élèves des objets d’étude, en favorisant des approches variées et complémentaires.

En prise directe avec les réalités du secteur hôtelier, les questions servent de points d’appui à la mise en œuvre de l’enseignement et doivent aussi permettre d’évaluer les acquis des élèves.

Le programme de sciences et technologies culinaires est organisé autour de trois thèmes :

- thème 1 : Des contextes culinaires adaptés aux attentes des clients (environ 15 % du temps) ;
- thème 2 : Des acteurs dans des contextes de production culinaire (environ 30 % du temps) ;
- thème 3 : Des processus culinaires créateurs de valeur (environ 55 % du temps).

Cette architecture traduit la prise en compte des évolutions qui affectent les modes de consommation et la variation de l’offre de production, en tant qu’elles concernent la prise en compte des attentes du client, la diversité des processus culinaires et la valorisation des produits.

Un enseignement inscrit dans la démarche technologique

L’enseignement technologique se caractérise par des méthodes pédagogiques actives appliquées à des objets d’étude concrets qui placent l’élève au cœur de la construction de ses apprentissages. Pour y parvenir, l’enseignement de sciences et technologies culinaires prend appui sur des situations réelles, observées, vécues ou simulées. Il mobilise des outils et des ressources d’environnements technologiques adaptés (cuisine d’initiation ou d’application) dont le numérique, afin de permettre la conceptualisation.

Un enseignement progressif qui prépare à la poursuite d’études supérieures

À l’issue de la classe de seconde, l’élève aura découvert la diversité :

- des contextes culinaires ;
- des acteurs de la production culinaire ;
- des produits et des processus culinaires créateurs de valeur.

La classe de seconde est la première étape d’un parcours de trois années dont la polyvalence, à laquelle contribue l’enseignement de sciences et technologies culinaires, doit offrir l’opportunité à l’élève de réaliser un choix éclairé de poursuite d’études. Cette finalité du parcours technologique le distingue de la voie professionnelle et permet à l’élève d’envisager une poursuite d’études au sein des BTS du secteur de l’hôtellerie, de la restauration et du

tourisme. Ce parcours doit aussi préparer les élèves à des poursuites d'études universitaires de niveaux supérieurs (management, gestion hôtelière et touristique).

Thème 1 : Des contextes culinaires adaptés aux attentes des clients (environ 15 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
La cuisine, un modèle unique ?	<p>Situer la cuisine dans un contexte historique</p> <p>Situer la cuisine dans un environnement géographique et culturel</p>	<p>Les moments essentiels de l'évolution du contexte culinaire</p> <p>Les cuisines régionales La cuisine gastronomique Les cuisines du monde</p>	<p>On repérera les axes principaux de l'évolution de la pratique culinaire au cours des deux derniers siècles, sans faire un exposé exhaustif de l'histoire de la cuisine.</p> <p>La cuisine s'inscrit dans un contexte géographique et culturel. La diversité des cuisines est une réalité. On présentera quelques marqueurs de cette diversité culinaire : par exemple la cuisine asiatique, la cuisine bourguignonne... On observera le repas gastronomique des Français comme un marqueur social.</p> <p>On évitera une liste exhaustive des différentes cuisines.</p>
Quelle offre de production dans un cadre de restauration?	<p>Montrer l'évolution des attentes des clientèles et l'adaptation des modèles de restauration</p> <p>Identifier la diversité des contextes culinaires répondant aux modèles de restauration</p>	<p>Les attentes des clients</p> <p>Les fonctions repas</p>	<p>On mettra en évidence les évolutions dans le temps des modes de consommation et la variation de l'offre de production en fonction de l'activité économique, du pouvoir d'achat, des tendances passées et actuelles.</p> <p>⇒ <i>On fera le lien avec l'enseignement de sciences et technologies des services.</i></p> <p>On appréhendera la distinction entre les différents modes de consommation, de la consommation par nécessité à la consommation festive (durée, qualité, prix).</p> <p>On mettra en évidence les évolutions de la consommation de restaurant en lien avec les évolutions des modes de vie (repas pris à l'extérieur, à emporter...).</p>

Thème 2 : Des acteurs dans des contextes de production culinaire (environ 30 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Quelles sont les caractéristiques des contextes de production culinaire ?</p>	<p>Repérer les espaces de l'environnement culinaire</p> <p>Identifier les règles spécifiques au secteur d'activité</p> <p>Repérer les interactions entre la cuisine et le service</p>	<p>Les locaux</p> <p>Les équipements</p> <p>La tenue</p> <p>Le poste de travail</p> <p>La sécurité</p> <p>Les règles d'hygiène</p> <p>La marche en avant</p> <p>La communication avec la salle</p>	<p>Le lycée pourra servir de support à la découverte de l'environnement culinaire classique. Il s'agira pour l'élève de s'approprier l'environnement de travail et d'en comprendre le fonctionnement. On montrera également comment le développement durable est pris en compte dans les contextes de production.</p> <p>On cherchera à analyser les règles imposées par la réglementation, par l'établissement scolaire, par l'entreprise, par l'administration en termes d'hygiène et sécurité pour les personnels et les clients.</p> <p>On évitera le recours aux listes exhaustives (matériels...).</p> <p>À partir de diverses observations (vidéos, etc.) ou de l'usage d'outils numériques, on mettra en évidence la nécessité de l'interaction entre la cuisine et la salle pour assurer une prestation de qualité, de la conception à la réalisation.</p> <p>↔ <i>On fera le lien avec l'enseignement de sciences et technologies des services.</i></p>
<p>La cuisine aujourd'hui, quels acteurs pour quelles activités ?</p>	<p>Repérer la diversité de la fonction de cuisinier</p> <p>Identifier les spécificités des postes de production et les relier aux modèles de restauration</p> <p>Montrer l'évolution des conditions d'exercice de la fonction de cuisinier</p>	<p>Le personnel</p> <p>L'organisation hiérarchique</p> <p>Les tâches</p>	<p>On montrera qu'il existe une grande diversité des postes de production. La fonction de cuisinier est déclinée en de nombreux métiers pour répondre à cette diversité.</p> <p>On observera que les différentes tâches sont réparties au sein d'une équipe. À travers quelques exemples, on montrera l'incidence de cette répartition sur l'organisation de la production culinaire.</p> <p>À partir de l'observation d'exemples historiques de la brigade classique et celle d'équipes de production récentes, on mettra en évidence les évolutions de l'espace cuisine (produits, matériels, organisation humaine,...).</p>

Thème 3 : Des processus culinaires créateurs de valeur (environ 55 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Quels produits pour quels processus culinaires?</p>	<p>Classer les produits selon leur nature</p> <p>Identifier les produits adaptés aux processus culinaires</p> <p>Identifier les circuits d'approvisionnement</p> <p>Analyser une fiche technique de production</p> <p>Montrer le lien entre une fiche technique et le coût matière</p>	<p>Les gammes et les degrés d'élaboration des produits</p> <p>Les signes de la qualité et de l'origine</p> <p>La conservation des produits</p> <p>L'achat</p> <p>Les circuits d'approvisionnement</p> <p>La fiche technique</p> <p>Le coût matière</p>	<p>On mettra en valeur la variété des produits utilisés en distinguant les denrées périssables et non périssables, les différentes gammes de produits végétaux, et les différents degrés d'élaboration des denrées d'origine animale.</p> <p>Les produits seront présentés et analysés dans un contexte culinaire choisi par l'enseignant. On mettra en évidence la qualité intrinsèque des produits en fonction de leur origine.</p> <p>Dans ce contexte, on choisira les procédures de conservation et stockage d'usages adaptés à ces produits.</p> <p>⇒ On fera le lien avec l'enseignement des sciences et on montrera comment le développement durable est pris en compte dans le processus culinaire.</p> <p>À partir de l'observation de sites d'approvisionnement (visites, vidéos...), de témoignages, on montrera la diversité des circuits d'approvisionnement.</p> <p>L'usage des fiches techniques devra se faire à travers l'utilisation de logiciels adaptés et permettre des simulations simples.</p> <p>On s'appuiera sur le coût matière en se limitant aux grammages, mercuriale et coût unitaire pour faire le lien avec le prix de vente.</p>
<p>Quelles étapes pour quels processus culinaires ?</p>	<p>Repérer et identifier les étapes principales des processus culinaires</p> <p>Repérer et comparer les processus de transformation et de cuisson</p>	<p>Les concepts de production</p> <p>La préparation des produits</p> <p>Les cuissons sautées grillées, pochées, suées, étuvées</p>	<p>Les contextes de mise en œuvre des techniques culinaires sont multiples et pourront être illustrés par des observations diverses : vidéos, témoignages, ateliers...</p> <p>En classe de seconde, on privilégiera trois concepts culinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité ; - la cuisine d'assemblage ; - la cuisine 45 (produits finis et prêts à

		<p>La présentation : dressage et esthétique</p>	<p>emploi, main d'œuvre réduite). On mettra en évidence les incidences du processus culinaire sur le choix des matériels utilisés, sur les espaces de travail investis et sur le coût matière. On observera, de façon non exhaustive, la variabilité et l'adaptabilité des processus culinaires aux différents contextes de production.</p> <p>Le croquis, la photo, la vidéo et/ou les outils numériques, au même titre que la réalisation, pourront être utilisés pour découvrir les techniques de présentation et de dressage simples.</p> <p>À partir de situations variées, on montrera les évolutions techniques et technologiques des matériels.</p>
<p>Quels sont les critères de réussite d'un acte culinaire ?</p>	<p>Identifier les principaux phénomènes physico-chimiques générés par l'acte culinaire</p>	<p>Transformations : lipides, protéines, glucides, eau</p> <p>Incidence de la température</p> <p>L'émulsion et le foisonnement</p>	<p>La mise en œuvre implique une stratégie adaptée au niveau de classe en évitant la logique stricte de reproduction de techniques.</p> <p>Dans le cadre des processus observés, on découvrira les phénomènes physico-chimiques. Cette découverte pourra être mise en évidence au cours d'expérimentations, d'observations, de démonstrations... Les objets d'étude seront simples pour éviter l'exhaustivité et la complexité scientifique.</p> <p>↔ <i>On fera le lien avec l'enseignement des sciences.</i></p>

	<p>Mettre en évidence les qualités techniques d'un acte culinaire</p>		<p>À travers les composants alimentaires (l'eau, les glucides, les protéines, les lipides) et en identifiant des phénomènes scientifiques, l'idée principale est de découvrir des applications culinaires simples et de repérer leurs qualités techniques, visuelles, gustatives et esthétiques. La démarche utilisée pourra être réversible.</p> <p>On se limitera à la découverte de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'incidence de la température sur l'eau ; - l'incidence de la température sur les protéines ; - l'incidence de la température sur les glucides ; - l'incidence de la température sur les lipides ; - le principe de l'émulsion dans le cas de fabrications simples ; - le foisonnement par l'action mécanique (incorporation d'air).
	<p>Mettre en évidence les qualités organoleptiques d'un produit</p>	<p>Les sens et la rétro-olfaction</p> <p>Les descripteurs</p>	<p>À partir des contextes mobilisés, on mènera une analyse objective des productions culinaires. Pour justifier l'intérêt du test organoleptique, on utilisera une grille d'analyse normée comprenant des invariants (descripteurs AFNOR).</p> <p>↳ On fera le lien avec l'enseignement de sciences et technologies des services.</p>

Annexe**Programme de sciences et technologies des services de la classe de seconde – série sciences et technologies de l’hôtellerie et de la restauration**

La série technologique hôtellerie-restauration présente des particularités liées aux secteurs d’activités dont elle dépend. À ce titre, elle se compose d’enseignements généraux visant à assurer à tous les élèves une culture générale en phase avec les objectifs du lycée et d’un enseignement technologique polyvalent qui la distinguent de la voie professionnelle.

La série technologique hôtellerie-restauration déploie sa spécificité progressivement au cours des trois années de formation. En classe de seconde, les élèves découvrent le secteur de l’hôtellerie et de la restauration dans sa diversité. Ils en appréhendent les problématiques à partir d’outils de repérage de l’environnement des organisations hôtelières, sans pour autant compromettre la réversibilité éventuelle de leur parcours. C’est en classe de première puis terminale que les enseignements spécifiques sont approfondis et qu’ils apportent toute la dimension scientifique nécessaire à la formation des élèves et à leur poursuite d’études, notamment au sein des BTS du secteur de l’hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Un enseignement des services intégré et en interaction avec les autres champs disciplinaires

L’enseignement de sciences et technologies des services (STS) permet à l’élève d’identifier les principales composantes du système de production de services (servuction) d’un établissement dans le secteur de l’hôtellerie-restauration. Il repose sur une approche intégrée des enseignements de service en restauration et en hébergement. Ce choix traduit la volonté de donner du sens aux apprentissages des élèves en soulignant, par-delà des spécificités de chacun des deux domaines, l’existence d’objets d’études et d’objectifs communs, en particulier : répondre aux attentes des clients, disposer d’un personnel compétent et créer de la valeur.

Décrit sous forme de thèmes, de questions, de capacités, de notions, et illustré par des précisions concernant sa mise en œuvre, ce programme est conçu pour faciliter l’expression de liens explicites entre les différents enseignements. Il doit permettre de traiter certains thèmes en interdisciplinarité et, par là-même, contribuer à une meilleure compréhension par les élèves des objets d’étude, en favorisant des approches variées et complémentaires. L’économie et la gestion hôtelière, les sciences, les sciences et technologies culinaires viennent ainsi clairement en appui des enseignements des sciences et technologies des services.

En prise directe avec les réalités du secteur hôtelier, les questions servent de points d’appui à la mise en œuvre de l’enseignement et doivent aussi permettre d’évaluer les acquis des élèves.

Le programme de sciences et technologies des services est organisé autour de trois thèmes :

- thème 1 - Des contextes de services adaptés aux attentes des clients (environ 30 % du temps) ;
- thème 2 - Des acteurs dans des contextes de production de services (environ 20 % du temps) ;
- thème 3 - Des produits et des services créateurs de valeur (environ 50 % du temps)

Cette architecture traduit la prise en compte des enjeux que recouvrent les activités touristiques et d’accueil pour l’économie française, en tant qu’elles concernent les attentes du client, la qualité du service et la valorisation des produits.

Un enseignement ancré dans la démarche technologique

L’enseignement technologique se caractérise par des méthodes pédagogiques actives, appliquées à des objets d’étude concrets, qui placent l’élève au cœur de la construction de ses apprentissages. Pour y parvenir, l’enseignement de sciences et technologies des services prend appui sur des situations réelles, observées, vécues ou simulées (jeux de rôles). Il mobilise des outils et ressources d’environnements technologiques adaptés – restaurant, hôtel pédagogiques (d’initiation ou d’application) – dont le numérique, afin de permettre la conceptualisation.

Un enseignement progressif qui prépare à la poursuite d’études supérieures

À l’issue de la classe de seconde, l’élève aura découvert la diversité :

- des organisations du secteur ;
- des acteurs de la production de service ;
- des produits et des services créateurs de valeur.

La classe de seconde est la première étape d’un parcours de trois années dont la polyvalence, à laquelle contribue l’enseignement de sciences et technologies des services, doit offrir l’opportunité à l’élève de réaliser un choix éclairé de poursuite d’études. Cette finalité du parcours technologique le distingue de la voie professionnelle et permet à l’élève d’envisager une poursuite d’études au sein des BTS du secteur de l’hôtellerie, de la restauration et

du tourisme. Ce parcours doit aussi préparer les élèves à des poursuites d'études universitaires de niveaux supérieurs (management, gestion hôtelière et touristique).

Thème 1 - Des contextes de services adaptés aux attentes des clients (environ 30 % du temps)			
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
L'offre de services : un modèle unique ?	<p>Identifier la diversité des établissements de services en hôtellerie - restauration</p> <p>Repérer les principales formes de restauration et d'hébergement</p>	<p>Les lieux de restauration Les lieux d'hébergement touristiques et non touristiques Les structures para-hôtelières</p> <p>La restauration traditionnelle, collective, rapide, à thème, innovante</p> <p>L'hébergement traditionnel, de chaîne, hébergement de plein air, para-hôtelier</p>	<p>À l'aide de situations observées ou vécues, il s'agira de faire découvrir la diversité de l'offre de services à travers ses lieux de restauration et d'hébergement (hôtels ou structures para-hôtelières) adaptés aux différents types de clients.</p> <p>Il s'agit ici de proposer aux élèves une première approche des formes de restauration et d'hébergement.</p> <p>⇒ <i>Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de l'économie et gestion hôtelière.</i></p>
Quels services pour quels établissements ?	<p>Comparer les services offerts par les établissements de l'hôtellerie - restauration</p> <p>Montrer en quoi ils répondent aux besoins des clients</p> <p>Repérer l'intérêt des principales classifications en usage dans le secteur de l'hôtellerie-restauration</p>	<p>Les différents services offerts à la clientèle en restauration et en hébergement</p> <p>Les normes officielles de classification tourisme</p> <p>Les autres classifications</p>	<p>À l'aide de situations observées et/ou vécues, on montrera que l'offre de services s'adapte aux besoins des clients et que les formes de service diffèrent en fonction du type d'établissement.</p> <p>On veillera à mettre systématiquement en lien le type d'établissement, sa cible et son concept de restauration.</p> <p>Il s'agit ici de présenter l'existence des principales normes officielles de classification.</p> <p>L'étude des classifications comme références permettant de classer l'offre de services sera abordée notamment à partir de visites d'établissements à proximité du lycée, de l'agglomération, du département, ou par l'observation de guides commerciaux, de sites Internet ou d'autres types de documentation.</p>
Le parcours client, quels enjeux ?	<p>Identifier les attentes de services exprimées ou non par le client</p>	<p>La diversité des attentes du client au restaurant et à l'hôtel en fonction : - des circonstances de la consommation de services ;</p>	<p>À partir de situations concrètes, par exemple vécues au restaurant pédagogique (initiation et/ou application) ou à l'hôtel d'application, il s'agira de rendre l'élève capable d'identifier les attentes de la clientèle</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - des contraintes de temps, de budget ; - du cadre recherché ; - de l'expérience de consommation recherchée . 	<p>en matière :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'accueil ; - de restauration ; - d'hébergement ; - d'autres prestations de services en hôtellerie-restauration.
	<p>Identifier les enjeux de la relation client en face à face et à distance</p>	<p>L'interaction avec le client, en face à face et à distance</p> <p>Les obligations légales liées à l'accueil du client</p>	<p>À partir de la consultation de sites internet, d'enquêtes clientèle, d'observations de vidéos ou d'établissements <i>in situ</i>, on montrera les enjeux, pour un établissement, d'une bonne relation client.</p> <p>À l'aide d'outils numériques utilisés en hôtellerie-restauration (sites d'établissements, sites de réservation en ligne, sites comparatifs), on étudiera les facteurs de réussite d'un accueil à distance.</p> <p>À partir de mises en situation, de jeux de rôles, de ressources multimédia, etc., on montrera que l'accueil est un moment clef dans la réussite de la relation client.</p>

Thème 2 – Des acteurs dans des contextes de production de services (environ 20 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Quels sont les métiers de service en hôtellerie - restauration ?	<p>Identifier les métiers des activités de services</p> <p>Repérer l'évolution des métiers de service</p>	Les différents acteurs de la production de services : rôles, attributions et fonctions	<p>À partir de l'observation de diverses organisations (traditionnelles et non traditionnelles) du secteur de l'hôtellerie-restauration, on montrera la diversité des métiers, les liens qui les unissent et leur positionnement dans le processus de servuction.</p> <p>On s'attachera à montrer le caractère évolutif des métiers de services en hôtellerie-restauration (gestionnaire de revenus et de rendement, manager de communauté, etc.).</p>
La relation de service, facteur clef du succès de l'établissement d'hôtellerie - restauration ?	Identifier les spécificités liées à la relation de service	La relation de service et ses exigences : tenue adaptée, disponibilité, ponctualité, esprit d'équipe, posture	À partir de situations professionnelles observées, simulées et/ou vécues, on mettra en évidence que la relation de service participe au succès de l'établissement d'hôtellerie-restauration tant en salle qu'au niveau de l'hébergement.

Thème 3 – Des produits et des services créateurs de valeur (environ 50 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment le support physique contribue-t-il à la création de valeur ?	Identifier les principales caractéristiques des supports physiques d'un établissement	<p>Le support physique : aménagement des espaces, décoration, mobilier, matériel, linge</p> <p>Le « produit chambre » : caractéristiques techniques, critères de conformité</p>	<p>À partir de l'observation d'établissements hôteliers ou de restauration (visites d'établissements, documents commerciaux, sites internet, etc.), on montrera que le support physique est créateur de valeur s'il est adapté aux attentes du client et s'il répond au concept de l'établissement. Le mobilier et le matériel seront notamment observés selon les contextes en mettant en évidence les évolutions techniques et technologiques.</p> <p>À partir de l'observation d'établissements hôteliers (visites d'établissements, documents commerciaux, sites internet, etc.), on définira les caractéristiques du « produit chambre » et les critères de</p>

	<p>Identifier les conditions d'hygiène et d'entretien inhérentes aux établissements de l'hôtellerie-restauration</p>	<p>L'entretien des locaux et du matériel en restaurant et en hébergement</p>	<p>conformité aux normes.</p> <p>À partir de l'observation d'établissements de restauration (visites d'établissements, documentations, etc.), de mises en situation réelles ou simulées, il s'agira de sensibiliser à l'importance de l'entretien des locaux et du matériel dans le circuit de la création de valeur, sans objectif de maîtrise technique.</p> <p>↔ <i>On fera ici le lien avec l'enseignement de sciences.</i></p>
<p>Comment le service peut-il contribuer à créer de la valeur ?</p>	<p>Identifier les principales caractéristiques d'un service créateur de valeur</p> <p>La valorisation du service en salle : pourquoi, comment ?</p> <p>La valorisation du service en hébergement : pourquoi, comment ?</p>	<p>Le service en hôtellerie-restauration</p> <p>Les principaux services des mets</p> <p>Les principaux services des boissons</p> <p>Le service en réception</p>	<p>À partir de séances vidéo, d'observation et de mises en situation réelles ou simulées au restaurant pédagogique (initiation ou application) et à l'hôtel d'application, on découvrira les différentes formes de services créatrices de valeur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le service des mets : services classiques (en se limitant au service à l'assiette, au plat sur table et à l'anglaise) et services novateurs ; - le service des boissons froides et chaudes (en se limitant à une boisson froide, un cocktail de jus de fruits, un vin au verre et une boisson chaude) ; - le service en hébergement (en se limitant à la réservation et à l'arrivée du client) selon les concepts (banque de réception, outils numériques nomades ou fixes, bornes automatisées <i>in situ</i>...). <p>↔ <i>On fera ici le lien avec l'enseignement de sciences et de STC.</i></p>
<p>Comment les produits peuvent-ils être mis au service de la création de valeur ?</p>	<p>Identifier les produits destinés à être servis</p> <p>Analyser les éléments de valorisation des produits destinés à être servis</p>	<p>L'origine géographique La saisonnalité Les différents labels et appellations</p> <p>Qualités organoleptiques (initiation)</p> <p>Coût du produit</p>	<p>A partir de visites chez les producteurs, de ressources multimédia, des produits disponibles dans les établissements, on s'attachera à faire découvrir les produits servis en hôtellerie et restauration.</p> <p>A partir d'analyses sensorielles, on montrera comment on peut mettre en valeur les produits auprès du client.</p> <p>On se limitera à faire découvrir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un fromage par famille ; - deux vins ; - deux apéritifs ; - deux boissons sans alcool ;

			<ul style="list-style-type: none">- deux produits servis au petit déjeuner ;- deux fruits ;- deux spécialités pouvant servir de produits d'accueil ; <p>Ces produits seront, dans la mesure du possible, des produits régionaux qui ont vocation à être servis au restaurant d'application.</p>
--	--	--	---

Enseignements primaire et secondaire

Baccalauréat technologique, série STHR

Organisation et horaires des enseignements des classes de seconde, de première et terminale

NOR : MENE1503699A

arrêté du 11-3-2015 - J.O. du 13-3-2015

MENESR - DGESCO A2-1

Vu code de l'éducation ; décret n° 2013-914 du 11-10-2013 ; arrêtés du 17-1-1992 modifiés ; avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » du 9-12-2014 ; avis du CSE du 15-1-2015

Article 1 - L'accès à la classe de première de la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) est ouvert :

- aux élèves ayant suivi la classe de seconde à régime spécifique conduisant au baccalauréat technologique de cette série ;
- aux élèves ayant suivi une classe de seconde générale et technologique ; cet accès n'est pas subordonné à la condition d'avoir suivi un enseignement d'exploration particulier en classe de seconde.

L'accès à la série STHR est aussi ouvert aux élèves parvenus au terme d'une classe de seconde ou de première professionnelle et aux titulaires d'un brevet d'études professionnelles ou d'un certificat d'aptitude professionnelle, dans les conditions fixées à l'article D. 333-18 du code de l'éducation. La période d'adaptation prévue à ce dernier article peut prendre la forme d'un stage dont le contenu, la durée et les modalités sont fixés par le ou les chefs d'établissement concernés en fonction de la nature et de la spécialité du diplôme acquis et du diplôme préparé par l'élève.

Article 2 - Les enseignements de la série STHR dans les classes de seconde, de première et terminale comprennent, pour tous les élèves :

- des enseignements obligatoires, généraux et technologiques ;
- un accompagnement personnalisé ;
- des enseignements facultatifs.

Les horaires des enseignements suivis par un élève scolarisé en série STHR sont fixés en annexe du présent arrêté. Parmi les deux langues vivantes obligatoires dispensées dans la série STHR, l'une est obligatoirement l'anglais.

Article 3 - L'accompagnement personnalisé s'adresse à tous les élèves selon leurs besoins.

Il comprend des actions coordonnées de soutien, d'approfondissement, d'aide méthodologique et d'aide à l'orientation, pour favoriser la maîtrise progressive par l'élève de son parcours de formation et d'orientation. Il prend notamment la forme de travaux interdisciplinaires. En classe terminale, l'accompagnement personnalisé prend appui prioritairement sur les enseignements spécifiques à la série.

L'horaire de l'accompagnement personnalisé est de soixante-douze heures annuelles par élève, soit en moyenne deux heures hebdomadaires.

L'accompagnement personnalisé est placé sous la responsabilité des professeurs, en particulier du professeur principal.

Conformément aux dispositions de l'article R. 421-41-3 du code de l'éducation, les modalités d'organisation de l'accompagnement personnalisé font l'objet de propositions du conseil pédagogique soumises à l'approbation du conseil d'administration par le chef d'établissement.

Article 4 - Un dispositif de tutorat est proposé à tous les élèves. Il consiste à les conseiller et à les guider dans leur parcours de formation et d'orientation.

Article 5 - L'horaire de l'enseignement technologique en langue vivante est de trente-six heures annuelles, soit en moyenne une heure hebdomadaire.

Article 6 - L'horaire de l'enseignement moral et civique (EMC) est de 18 heures annuelles soit en moyenne 30 minutes hebdomadaires. Cet enseignement est dispensé en groupes à effectif réduit.

Article 7 - Une enveloppe horaire est laissée à la disposition des établissements pour assurer des enseignements en groupes à effectif réduit. Son volume est arrêté par les recteurs d'académie, en divisant le nombre d'élèves prévus au sein de l'établissement à la rentrée scolaire dans les classes de seconde, de première et terminales de la série STHR par 29 et en le multipliant par 15 puis en arrondissant le résultat ainsi obtenu à l'entier supérieur. Cette enveloppe peut être abondée en fonction des spécificités pédagogiques de chaque établissement. Son utilisation fait l'objet d'une consultation du conseil pédagogique. Le projet de répartition des heures prévues pour la constitution des groupes à effectif réduit tient compte des normes de sécurité et des activités impliquant l'utilisation de salles spécialement équipées et comportant un nombre limité de places.

Article 8 - Les enseignements facultatifs sont choisis par les élèves parmi ceux mentionnés en annexe du présent arrêté qui sont offerts par l'établissement dans lequel ils sont scolarisés. Dans le cas où ces enseignements ne peuvent être dispensés dans ce dernier, un élève peut suivre une partie des enseignements facultatifs dans un autre établissement que celui dans lequel il est inscrit, lorsqu'une convention existe à cet effet entre les deux établissements.

Article 9 - Les élèves volontaires peuvent bénéficier de stages de remise à niveau pour éviter un redoublement ou réussir un changement d'orientation.

Article 10 - La scolarité préparant au baccalauréat technologique de la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration comporte des stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel organisés en classe de seconde et de première conformément à l'annexe du présent arrêté.

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 de la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration.

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

Les stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel font l'objet d'une convention entre le chef de l'entreprise qui accueille les élèves et le chef de l'établissement scolaire dans lequel 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 d'évaluation de la formation.

Article 11 - I. - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2015 pour la classe de seconde, à compter de la rentrée scolaire 2016 pour la classe de première et à compter de la rentrée scolaire 2017 pour les classes terminales.

II. - Les dispositions du présent arrêté remplacent celles de l'arrêté du 14 février 1992 portant création du baccalauréat technologique hôtellerie issu de la transformation du brevet de technicien hôtellerie, mentions cuisine, restaurant, hébergement, ainsi que portant sur l'organisation, les horaires et les programmes des enseignements dispensés dans les classes de seconde, de première et terminales conduisant à ce baccalauréat technologique à compter de la rentrée scolaire 2015 pour la classe de seconde, à compter de la rentrée scolaire 2016 pour la classe de première et à compter de la rentrée scolaire 2017 pour les classes terminales.

L'arrêté du 14 février 1992 portant création du baccalauréat technologique hôtellerie issu de la transformation du brevet de technicien hôtellerie, mentions cuisine, restaurant, hébergement, ainsi que portant sur l'organisation, les

horaires et les programmes des enseignements dispensés dans les classes de seconde, de première et terminales conduisant à ce baccalauréat technologique est abrogé à compter de la rentrée scolaire 2017.

Article 12 - Le présent arrêté, sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 11 mars 2015

La ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
Najat Vallaud-Belkacem

Annexe

Tableau I - Horaires des enseignements obligatoires

Enseignements	Horaires Hebdomadaires		
	Seconde	Première	Terminale
Mathématiques	3	3	3
Français	4	3	
Histoire-géographie	3	2	2
Philosophie			2
LV1 + LV2 (a)	5	4	4
Éducation physique et sportive (b)	2	2	2
Sciences	3		
Enseignement moral et civique (c)	0 h 30	0 h 30	0 h 30
Économie et gestion hôtelière	2	5	5
Projet en STHR (sciences et technologies culinaires ou sciences et technologies des services)			1
ETLV (d)		1	1
Sciences et technologies des services	4	4	4
Sciences et technologies culinaires	4	4	4
Enseignement scientifique alimentation - environnement		3	3
Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel	4 semaines	4 semaines	
Accompagnement personnalisé	2	2	2
Heures de vie de classe	Amplitude annuelle		
	Seconde	Première	Terminale
	10 h	10 h	10 h

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

(b) Les élèves ont la possibilité de suivre un enseignement de complément de quatre heures en classe de 1re et terminale. Dans ce cas, le cumul avec l'enseignement facultatif d'EPS n'est pas autorisé. Par ailleurs, ces élèves ne peuvent choisir qu'un seul enseignement facultatif.

(c) Enseignement dispensé en groupe à effectif réduit

(d) Enseignement dispensé en langue vivante pris en charge conjointement par un enseignant intervenant en sciences et technologies des services et un enseignant de langue vivante.

Tableau II - Horaires des enseignements facultatifs

Deux enseignements au plus parmi les suivants :				
	Horaires Hebdomadaires			
	Seconde	Première	Terminale	
Langue vivante III (étrangère ou régionale)	3	3	3	
Éducation physique et sportive	3	3	3	
Arts : arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou histoire des arts ou musique ou théâtre ou danse	3	3	3	
Atelier artistique	Amplitude annuelle			
	Seconde	Première	Terminale	
	72 h	72 h	72 h	

Enseignements primaire et secondaire

Baccalauréat technologique

Épreuves du baccalauréat technologique à compter de la session de 1995 : modifications

NOR : MENE1503700A

arrêté du 11-3-2015 - J.O. du 13-3-2015

MENESR - DGESCO A2-1

Vu code de l'éducation ; arrêté du 17-1-1992 modifié ; arrêté du 15-9-1993 modifié ; arrêté du 11-3-2015 ; avis de la commission professionnelle consultative « tourisme, hôtellerie, restauration » du 9-12-2014 ; avis du CSE du 15-1-2015

Article 1 - L'article 1er de l'arrêté du 15 septembre 1993 susvisé est modifié comme suit :

1° L'intitulé « série sciences et technologies de la gestion (STG) » figurant avant celui de série « sciences et technologies du management et de la gestion (STMG) » est supprimé.

2° Après le tableau relatif aux épreuves du baccalauréat technologique de la série sciences et technologies du management et de la gestion (STMG) sont insérés l'intitulé et le tableau suivant :

Série « sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)

Désignation	Coefficient	Nature de l'épreuve	Durée
Épreuves anticipées			
1. Français	2	écrite	4 heures
2. Français	2	orale	20 minutes
Épreuves terminales			
3. Éducation physique et sportive	2	CCF (1)	
4. Histoire-géographie	2	écrite	2h30
5. Langue vivante 1	3	écrite et orale (2)	2 heures (partie écrite)
6. Langue vivante 2	2	écrite et orale (2)	2 heures (partie écrite)
7. Mathématiques	3	écrite	2 heures
8. Philosophie	2	écrite	4 heures
9. Économie et gestion hôtelière	7	écrite	4 heures
10. Projet en STHR	2	orale (3)	
11. Enseignement technologique en langue vivante	Intégrée à l'épreuve de langue - expression orale	orale (4)	
12. Sciences et technologies des services (STS)	7 ou 7+2 (5)	écrite et pratique	3 heures
13. Sciences et technologies culinaires (STC)	7 ou 7+2 (5)	écrite et pratique	3 heures
- EPS de complément (6)	2	CCF (1)	

- (1) Contrôle en cours de formation (cf. arrêté du 21 décembre 2011 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive des baccalauréats général et technologique).
- (2) La partie orale de l'épreuve est évaluée en cours d'année.
- (3) Évaluation en cours d'année.
- (4) Évaluation en cours d'année sur l'enseignement de STS.
- (5) Lorsque le candidat a choisi de faire porter le projet sur les STS ou STC.
- (6) Uniquement pour les élèves ayant suivi l'enseignement d'EPS de complément.

»

3° Dans chaque tableau, les mots : « Contrôle en cours de formation (cf. arrêté du 9 avril 2002 relatif aux épreuves d'éducation physique et sportive des baccalauréats général et technologique) » sont remplacés par les mots : « Contrôle en cours de formation (cf. arrêté du 21 décembre 2011 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive des baccalauréats général et technologique) ».

Article 2 - L'article 2 du même arrêté est ainsi modifié :

1° Au premier alinéa, les mots : « et STMG » sont remplacés par les mots : « , STMG et STHR » ;

2° Après le quatrième alinéa, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« - LV3 (série STHR uniquement) » ;

3° Au dernier alinéa, les mots : « énumérées aux alinéas précédents » sont remplacés par les mots : « énumérées dans le présent article ».

Article 3 - Après le premier alinéa de l'article 2-2 du même arrêté, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« Pour la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR), l'une des deux langues vivantes doit être obligatoirement l'anglais. »

Article 4 - L'article 6 du même arrêté est abrogé.

Article 5 - L'article 7-1 du même arrêté est modifié comme suit :

1° Au deuxième alinéa, les mots : « série STG » sont remplacés par les mots : « série STMG » ;

2° Après le deuxième alinéa, il est inséré un alinéa ainsi rédigé : « Dans la série STHR, les parties pratiques des épreuves sciences et technologies des services et sciences et technologies culinaires ne font pas l'objet d'une épreuve de contrôle dans le cadre du second groupe d'épreuves. »

Article 6 - Le 2° de l'article 1er, ainsi que les articles 2, 3 et le 2° de l'article 5 entrent en vigueur à compter de la session 2018 du baccalauréat de la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration.

L'arrêté du 10 septembre 1990 portant règlement d'examen des baccalauréats technologiques est abrogé à compter de la session 2018.

Article 7 - Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 11 mars 2015

La ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
Najat Vallaud-Belkacem

Enseignements primaire et secondaire

Enseignements en lycée

Voies d'orientation : modification

NOR : MENE1503701A

arrêté du 11-3-2015 - J.O. du 13-3-2015

MENESR - DGESCO A2-1

Vu code de l'éducation, notamment articles D. 333-1 à D 333-3 ; arrêté du 17-1-1992 modifié ; avis du CSE du 15-1-2015

Article 1 - Au sixième alinéa de l'article 1er de l'arrêté du 17 janvier 1992 susvisé, sont ajoutés les mots : « , sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) ».

Article 2 - Le présent arrêté entre en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2015.

Article 3 - Le présent arrêté, sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 11 mars 2015

La ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
Najat Vallaud-Belkacem

Enseignements primaire et secondaire

Baccalauréat professionnel

Pilote de ligne de production, création et modalités de délivrance : modification

NOR : MENE1500433A

arrêté du 7-1-2015 - J.O. du 11-3-2015

MENESR - DGESCO A2-3

Vu code de l'éducation, notamment articles D. 337-51 à D. 337-94-1 ; arrêté du 10-2-2009 ; arrêté du 30-3-2012 ; arrêté du 13-4-2012

Article 1 - Le paragraphe « Unité 12 (épreuve E1 - sous-épreuve E 12) sciences physiques et chimiques » de l'annexe II-a de l'[arrêté du 30 mars 2012](#) susvisé, est remplacé par le paragraphe suivant :

« Unité 12 (épreuve E1 - sous-épreuve E 12) sciences physiques et chimiques

L'unité est définie au regard des capacités et compétences mentionnées dans l'[arrêté du 10 février 2009](#) fixant les programmes d'enseignement de mathématiques et de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

La spécialité pilote de ligne de production du baccalauréat professionnel est rattachée au groupement 5, comprenant les modules spécifiques T 6, T 7 et CME 7, défini en annexe de l'[arrêté du 13 avril 2012](#) relatif aux modules spécifiques du programme d'enseignement de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel. »

Article 2 - Le présent arrêté entre en vigueur à compter de la session d'examen 2015.

Article 3 - La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 7 janvier 2015

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,
La directrice générale de l'enseignement scolaire,
Florence Robine

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'Association des collectifs enfants parents professionnels

NOR : MENE1500176A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'Association des collectifs enfants parents professionnels qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'Association nationale des membres de l'Ordre national du mérite

NOR : MENE1500177A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'Association nationale des membres de l'Ordre national du mérite qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Enquête

NOR : MENE1500178A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'association Enquête qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à la Fédération artisans du monde

NOR : MENE1500179A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, la Fédération artisans du monde qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans. L'agrément est étendu à ses associations membres.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Groupe français d'éducation nouvelle

NOR : MENE1500180A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'association Groupe français d'éducation nouvelle qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Ritimo

NOR : MENE1500181A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'association Ritimo qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Avenir santé France

NOR : MENE1500183A

arrêté du 18-03-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'association Avenir santé France qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans. L'agrément est étendu à ses structures régionales.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'Association de parents d'enfants accidentés par strangulation

NOR : MENE1500184A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'Association de parents d'enfants accidentés par strangulation qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'Association Zellidja

NOR : MENE1500185A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'Association Zellidja qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Familles rurales fédération nationale

NOR : MENE1500186A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'association Familles rurales fédération nationale qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans. L'agrément est étendu à ses fédérations départementales et régionales.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association L'Arbre des connaissances - association pour la promotion des sciences et de la recherche

NOR : MENE1500187A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'association L'Arbre des connaissances - association pour la promotion des sciences et de la recherche qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans.

Enseignements primaire et secondaire

Partenariat

Agrément national au titre des associations éducatives complémentaires de l'enseignement public à l'association Réseau des sites majeurs de Vauban

NOR : MENE1500188A

arrêté du 18-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en date du 18 mars 2015, l'association Réseau des sites majeurs de Vauban qui apporte son concours à l'enseignement public, est agréée pour une durée de cinq ans.

Enseignements primaire et secondaire

Examens et concours

Utilisation des calculatrices électroniques à compter de la session 2018

NOR : MENE1506921N

note de service n° 2015-056 du 17-3-2015

MENESR - DGESCO MPE

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; à la vice-rectrice de Mayotte ; au vice-recteur de la Polynésie française ; au vice-recteur de Nouvelle-Calédonie ; au directeur du service interacadémique des examens et concours d'Île-de-France ; aux inspectrices et inspecteurs d'académie-inspectrices et inspecteurs pédagogiques régionaux ; aux chefs d'établissement

Pour les examens et concours de l'enseignement scolaire, la présente note de service annule et remplace les dispositions énoncées par la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999 relative à l'utilisation des calculatrices électroniques à compter de la session 2000. Elle est applicable à compter du 1er janvier 2018.

I - Les épreuves concernées

L'usage de la calculatrice est interdit aux épreuves des examens et concours de l'enseignement scolaire dans les disciplines suivantes :

- arts appliqués ;
- arts plastiques ;
- cinéma - audiovisuel ;
- danse ;
- français ;
- histoire des arts ;
- histoire-géographie ;
- langues et cultures de l'antiquité (latin et grec ancien) ;
- langues vivantes ;
- littérature ;
- musique ;
- philosophie ;
- théâtre.

Dans les autres disciplines, l'usage de la calculatrice est autorisé si le sujet de l'épreuve le prévoit expressément. La page de garde des sujets, pour les disciplines non mentionnées ci-dessus, doit impérativement indiquer si l'usage de la calculatrice est autorisé ou interdit.

II - Le matériel autorisé

Est considéré comme « calculatrice » tout dispositif électronique autonome, dépourvu de toute fonction de communication par voie hertzienne, ayant pour fonction essentielle d'effectuer des calculs mathématiques ou financiers, de réaliser des représentations graphiques, des études statistiques ou tous traitements de données mathématiques par le biais de tableaux ou diagrammes.

Les matériels autorisés sont les suivants :

- les calculatrices non programmables sans mémoire alphanumérique ;
 - les calculatrices avec mémoire alphanumérique et/ou avec écran graphique qui disposent d'une fonctionnalité « mode examen » répondant aux spécificités suivantes :
- la neutralisation temporaire de l'accès à la mémoire de la calculatrice ou l'effacement définitif de cette mémoire ;

- le blocage de toute transmission de données, que ce soit par wifi, Bluetooth ou par tout autre dispositif de communication à distance ;
- la présence d'un signal lumineux clignotant sur la tranche haute de la calculatrice, attestant du passage au « mode examen » ;
- la non réversibilité du « mode examen » durant toute la durée de l'épreuve. La sortie du « mode examen » nécessite une connexion physique, par câble, avec un ordinateur ou une calculatrice (1).

III - Le déroulement des épreuves

Le « mode examen » ne doit être activé par le candidat, pour toute la durée de l'épreuve, que sur instruction du surveillant de salle lorsque le sujet de l'épreuve autorise l'usage de la calculatrice.

Le candidat n'utilise qu'une seule machine sur la table. Toutefois, si celle-ci vient à connaître une défaillance, il peut la remplacer par une autre.

Afin de prévenir les risques de fraude, sont interdits les échanges de machines entre les candidats, la consultation des notices fournies par les constructeurs ainsi que les échanges d'informations par l'intermédiaire des fonctions de transmission des calculatrices. L'utilisation d'une calculatrice non conforme aux caractéristiques techniques mentionnées au point II de la présente note donne lieu à la mise en oeuvre d'une procédure disciplinaire.

Est interdite l'utilisation de tout module ou extension enfichable ainsi que de tout câble, quelles qu'en soient la longueur et la connectique.

Les chefs de centres d'examen veilleront à ce que les candidats soient convenablement informés des consignes relatives à l'utilisation des calculatrices, qui doivent être strictement respectées.

Les recteurs d'académie et les vice-recteurs veilleront à ce que tous les personnels appelés à participer aux tâches de surveillance des épreuves soient informés de ces dispositions.

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,

La directrice générale de l'enseignement scolaire,
Florence Robine

(1) Les spécifications techniques sont disponibles auprès de la mission du pilotage des examens de la direction générale de l'enseignement scolaire du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche.

Enseignements primaire et secondaire

Sections internationales espagnoles

Programme limitatif de l'enseignement de langue et littérature espagnoles - sessions 2016 et 2017

NOR : MENE1506361N

note de service n° 2015-052 du 18-3-2015

MENESR - DGESCO MAF1

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; au directeur du service interacadémique des examens et concours d'Île-de-France ; aux inspectrices et inspecteurs d'académie-inspectrices et inspecteurs pédagogiques régionaux ; aux chefs d'établissement ; aux professeurs de langue et littérature espagnoles des sections internationales espagnoles

Références : note de service n° 2015-012 du 21-01-2015 (B.O. n° 5 du 29 janvier 2015)

Pour les sessions 2016 et 2017, la liste des œuvres obligatoires définies par le programme limitatif pour les épreuves spécifiques de langue et littérature espagnoles du baccalauréat, option internationale, dans les sections espagnoles est la suivante :

1. El teatro del siglo XX :

Las bicicletas son para el verano, de Fernando Fernán Gómez.

2. La novela hispanoamericana :

La ciudad y los perros, de Mario Vargas Llosa.

3. La lírica :

selección de 20 poemas de la poesía española e hispanoamericana del siglo XX de los siguientes autores : Blas de Otero, Gil de Biedma, Ángel González, Pablo Neruda.

4. La prosa no narrativa del siglo XX :

selección de cinco artículos periodísticos.

5. La novela española desde la segunda mitad del siglo XX :

- *El camino*, M. Delibes ;

- *Soldados de Salamina*, J. Cercas.

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,

La directrice générale de l'enseignement scolaire,
Florence Robine

Enseignements primaire et secondaire

Sections internationales polonaises

Programme limitatif de l'enseignement de langue et littérature polonaises - session 2015

NOR : MENE1506356N

note de service n° 2015-053 du 18-3-2015

MENESR - DGESCO MAF1

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; au directeur du service interacadémique des examens et concours d'Île-de-France ; aux inspectrices et inspecteurs d'academie-inspectrices et inspecteurs pédagogiques régionaux ; aux chefs d'établissement ; aux professeurs de langue et littérature polonaises des sections internationales polonaises

Références : note de service n° 2011-105 du 12-7-2011 (B.O.E.N. n° 32 du 8 septembre 2011).

Pour la session 2015, la liste des œuvres obligatoires définies par le programme limitatif pour les épreuves spécifiques de langue et littérature polonaises du baccalauréat, option internationale, dans les sections polonaises est la suivante :

- *Prendre le Bon Dieu de vitesse*, de Hanna Krall ;
- *Rue Polanki et autres nouvelles* (une nouvelle au choix), de Pawell Huelle ;
- *Le Fichier*, de Tadeusz Różewicz.

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,

La directrice générale de l'enseignement scolaire,
Florence Robine

Enseignements primaire et secondaire

Sections internationales britanniques

Programme limitatif de l'enseignement de langue et littérature britanniques - sessions 2016 et 2017

NOR : MENE1506365N

note de service n° 2015-051 du 24-3-2015

MENESR - DGESCO MAF1

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; au directeur du service interacadémique des examens et concours d'Île-de-France ; aux inspectrices et inspecteurs d'académie-inspectrices et inspecteurs pédagogiques régionaux ; aux chefs d'établissement ; aux professeurs de langue et littérature britanniques des sections internationales britanniques

Pour l'épreuve écrite à la session 2016, le programme limitatif se compose d'une œuvre obligatoire pour chaque genre (théâtre, roman, poésie) parmi les trois œuvres proposées :

- **Drama** : Aphra Behn, *The Rover*, G.B. Shaw, *Saint Joan* ; Harold Pinter, *The Homecoming* ;
- **Prose fiction** : George Eliot, *Adam Bede* ; Pat Barker, *Regeneration* ; W.G. Sebald, *Austerlitz* ;
- **Poetry** : Alexander Pope, *The Rape of the Lock* ; W. H. Auden, *Selected Poems* ; John Donne, *Selected Poems*.

Pour la session 2016 de l'épreuve orale, le programme limitatif se compose :

- d'une pièce de théâtre de Shakespeare obligatoire parmi les trois œuvres au choix :

- *Midsummer Night's Dream*, New Cambridge edition ;
- *Measure for Measure*, New Cambridge edition ;
- *King Lear*, New Cambridge edition ;

- de l'étude d'un mouvement ou d'un thème littéraire au choix parmi les deux proposés «*Writers and writing of the Romantic Age*» et «*Postcolonial writing*». Chaque mouvement ou thème littéraire est illustré par six poèmes obligatoires ainsi que par d'autres œuvres dont deux textes obligatoires.

1. Writers and writing of the Romantic Age

a) Poems : 'The Old Familiar Faces' (Lamb) ; 'Upon Westminster Bridge' (Wordsworth) ; 'Kubla Khan' (Coleridge) ; 'Ozymandias' (Shelley) ; 'High Waving Heather' (Brontë) ; 'Prometheus' (Byron).

b) Main texts :

- William Blake, *Songs of Innocence and Experience* (1794) ;
- Wordsworth and Coleridge, *Selected Poems* (1796 et seq.) ;
- Dorothy Wordsworth, *Grasmere Journal* (1897) ;
- Mary Shelley, *Frankenstein* (1818 or 1823 ed.) ;
- John Keats, *Selected Poems* (Everyman's Poetry 1996) ;
- Emily Brontë, *Wuthering Heights* (1847).

2. Postcolonial Writing

a) Poems : 'A Far Cry from Africa' (Derek Walcott) ; 'A Different History' (Sujata Bhatt) ; 'Things Fall Apart' (Jackie Kay) ; 'The Immigrants' (Margaret Atwood) ; 'Checking Out Me History' (John Agard) ; 'Colonial Girls School' (Olive Senior).

b) Main texts :

- Joseph Conrad, *Heart of Darkness* (1902) ;
- E.M. Forster, *A Passage to India* (1924) ;
- Brian Friel, *Translations* (1980) ;
- Michael Ondaatje, *The English Patient* (1992) ;
- Arundhati Roy, *The God of Small Things* (1997) ;
- Lloyd Jones, *Mr Pip* (2007).

Pour la session 2017 de l'épreuve écrite, le programme limitatif se compose d'une œuvre obligatoire pour chaque genre (théâtre, roman, poésie) parmi les trois œuvres proposées :

- **Drama** : Aphra Behn, *The Rover*; G.B. Shaw, *Saint Joan*; Samuel Beckett, *Waiting for Godot* ;
- **Prose fiction** : Thomas Hardy, *Far From the Madding Crowd* ; Alice Munro, *Lying Under the Apple Tree* ; W.G. Sebald, *Austerlitz* ;
- **Poetry** : Christina Rossetti, *Selected Poems* ; Jo Shapcott, *Of Mutability* ; John Donne, *Selected Poems*.

Pour la session 2017 de l'épreuve orale, le programme limitatif se compose :

- d'une pièce de théâtre de Shakespeare obligatoire parmi les trois œuvres au choix :

- *Midsummer Night's Dream*, New Cambridge edition ;
- *Richard III*, New Cambridge edition ;
- *Troilus and Cressida*, New Cambridge edition ;

- de l'étude d'un mouvement ou d'un thème littéraire au choix parmi les deux proposés « *Writers and writing of the Romantic Age* » et « *Postcolonial writing* ». Chaque mouvement ou thème littéraire est illustré par six poèmes obligatoires ainsi que par d'autres œuvres dont deux textes obligatoires.

1. Writers and writing of the Romantic Age

a) Poems : 'The Old Familiar Faces' (Lamb) ; 'Upon Westminster Bridge' (Wordsworth) ; 'Kubla Khan' (Coleridge) ; 'Ozymandias' (Shelley) ; 'High Waving Heather' (Brontë) ; 'Prometheus' (Byron).

b) Main texts :

- William Blake, *Songs of Innocence and Experience* (1794) ;
- Wordsworth and Coleridge, *Selected Poems* (1796 et seq.) ;
- Dorothy Wordsworth, *Grasmere Journal* (1897) ;
- Mary Shelley, *Frankenstein* (1818 or 1823 ed.) ;
- John Keats, *Selected Poems* (Everyman's Poetry 1996) ;
- Emily Brontë, *Wuthering Heights* (1847).

2. Postcolonial Writing

a) Poems : 'A Far Cry from Africa' (Derek Walcott) ; 'A Different History' (Sujata Bhatt) ; 'Things Fall Apart' (Jackie Kay) ; 'The Immigrants' (Margaret Atwood) ; 'Checking Out Me History' (John Agard) ; 'Colonial Girls School' (Olive Senior).

b) Main texts :

- Joseph Conrad, *Heart of Darkness* (1902) ;
- E.M. Forster, *A Passage to India* (1924) ;
- Brian Friel, *Translations* (1980) ;
- Michael Ondaatje, *The English Patient* (1992) ;
- Arundhati Roy, *The God of Small Things* (1997) ;
- Lloyd Jones, *Mr Pip* (2007).

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,

La directrice générale de l'enseignement scolaire,
Florence Robine

Enseignements primaire et secondaire

Actions éducatives

Campagne Pas d'éducation, pas d'avenir ! 2015

NOR : MENE1507422N

note de service n° 2015-059 du 27-3-2015

MENESR - DGESCO B3-4

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; aux vice-rectrices et vice-recteurs ; aux inspectrices et inspecteurs d'académie-directrices et directeurs académiques des services de l'éducation nationale

La campagne Pas d'éducation, pas d'avenir ! (intitulée « Quinzaine de l'école publique » jusqu'en 2010), est organisée depuis 1946 par la Ligue de l'enseignement avec le soutien du ministère chargé de l'éducation nationale. Elle se déroulera cette année du lundi 11 mai au dimanche 24 mai 2015, avec une collecte autorisée sur la voie publique le dimanche 17 mai 2015.

Cette campagne permet de financer des projets en faveur de la défense et de la promotion du droit à l'éducation pour tous à travers le monde, avec une priorité pour les pays francophones. L'association Solidarité laïque est partenaire de cette opération, également soutenue par Milan Presse, comme chaque année depuis 2002. Les élèves et les enseignants pourront, s'ils le souhaitent, s'associer à la campagne et participer à la collecte organisée dans les départements par les fédérations départementales de la Ligue de l'enseignement ou par les associations membres de Solidarité laïque.

La campagne est l'occasion pour les élèves de prendre conscience des inégalités d'accès à l'éducation dans le monde et de s'associer à une action de solidarité. De l'école au lycée, les professeurs pourront utiliser les outils pédagogiques développés par la Ligue de l'enseignement qui sont consultables sur son site Internet <http://www.pasdeducationpasdavenir.org/> ou sur le site de Solidarité laïque <http://www.solidarite-laique.org/>.

Les informations relatives à la campagne Pas d'éducation, pas d'avenir ! sont disponibles sur Éduscol à l'adresse : <http://www.eduscol.education.fr/pas-d-education-pas-d-avenir>.

Afin de permettre une large participation de la communauté éducative, je vous remercie de bien vouloir relayer cette information dans votre académie. Vous pourrez également contribuer à faire parvenir le matériel de la campagne aux écoles et aux établissements scolaires, en relation avec les fédérations départementales de la Ligue de l'enseignement.

La note de service n° 2014-028 du 5 mars 2014 est abrogée.

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,

La directrice générale de l'enseignement scolaire,
Florence Robine

Personnels

Mouvement

Dépôt et instruction des candidatures à un poste dans les écoles européennes - rentrée scolaire 2015-2016

NOR : MENH1503709N

note de service n° 2015-050 du 18-3-2015

MENESR - DGRH B2-4

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; aux vice-rectrices et vice-recteurs ; aux inspectrices et inspecteurs d'académie-directrices et directeurs académiques des services de l'éducation nationale

La présente note a pour objet de rappeler les conditions dans lesquelles doivent être déposées et instruites les candidatures à un poste dans les écoles européennes pour la rentrée scolaire 2015-2016.

I - Dispositions générales

I - 1 Spécificités des écoles européennes

Les écoles européennes sont implantées dans les pays suivants : Belgique (Bruxelles I, II, III, IV, Mol, l'école est située à 90 km au nord-est de Bruxelles et à 45 km d'Anvers) ; Allemagne (Karlsruhe, Munich, Francfort) ; Luxembourg (Luxembourg I et II) ; Italie (Varèse) ; Espagne (Alicante) ; Pays-Bas (Bergen, l'école est située à 45 km au nord d'Amsterdam et à 15 km d'Alkmaar) et Grande-Bretagne (Culham, uniquement le 2nd degré).

Les écoles européennes, qui scolarisent les élèves de la maternelle à la terminale, rassemblent, pour chacune d'entre elles, entre 600 et 3 500 élèves de différentes nationalités amenés à choisir une deuxième langue parmi les trois langues véhiculaires (allemand, anglais, français). Les enseignants francophones sont donc appelés à prendre en charge un enseignement du français langue 2, 3 ou 4 (outre celui de la langue maternelle). Cette spécificité rend indispensable une solide formation en français langue étrangère.

Le système des écoles européennes mêle des cultures professionnelles très différentes et se distingue par un système éducatif spécifique, tant du point de vue administratif que pédagogique ; en particulier, les parents sont très présents dans les écoles européennes, où ils assument pleinement leur rôle de co-éducateur.

L'ouverture d'esprit, la capacité à communiquer, la souplesse et la tolérance sont indispensables. **De grandes facultés d'adaptation sont nécessaires.** Une volonté et une capacité à travailler en équipe sont également indispensables : il s'agit de travailler, non seulement dans une section francophone (avec des enseignants français, belges et luxembourgeois) mais aussi d'entretenir des liens étroits avec les enseignants d'autres langues européennes et d'autres cultures en matière d'éducation. La présence dans l'établissement est requise du lundi au vendredi (tâches d'enseignement, de surveillance et réunions de coordination et d'harmonisation, suivi des élèves, élaboration des sujets d'examens internes et propositions des sujets du baccalauréat).

La consultation du site Internet des écoles européennes <http://www.eursec.eu> est vivement recommandée afin de mieux mesurer les spécificités et les exigences de cet enseignement, et de prendre connaissance, notamment, des programmes sensiblement différents de ceux en vigueur en France.

I - 2 Personnels concernés

Ces dispositions s'appliquent aux seuls candidats fonctionnaires titulaires du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche au moment du dépôt du dossier (agrégés, certifiés, professeurs d'EPS, CPE, instituteurs et professeurs des écoles) et qui se trouvent dans l'une des situations administratives suivantes : en activité, en congé parental, en disponibilité, en position de détachement en France ou à l'étranger. Conformément à l'article 29 du statut des personnels des écoles européennes, les enseignants ayant déjà exercé en qualité de fonctionnaire détaché dans une école européenne ne peuvent faire acte de candidature.

Le statut des personnels en fonction dans les écoles européennes précise que dans le cas où l'affectation antérieure de l'agent est située **en dehors du territoire européen des États membres, le lieu d'origine, lors de son entrée en fonction, est fixé à la capitale du pays dont il est ressortissant.**

C'est ainsi que les enseignants affectés dans les départements d'outre-mer (Dom) dont la candidature est retenue ne pourront pas prétendre à la prise en charge des frais de changement de résidence (Dom/Paris). L'appréciation de la prise en charge des frais Paris/école européenne s'effectuera en application de l'article 59 du statut du personnel détaché auprès des écoles européennes.

I - 3 Séjour

La durée de séjour dans les écoles européennes est de neuf ans. La période probatoire s'étend sur deux années, suivie d'une deuxième période d'une durée de trois ans, renouvelable une fois pour quatre ans.

Pour leur prise en charge administrative et financière durant leur séjour dans une école européenne, les personnels du second degré sont affectés dans l'académie de Strasbourg, ceux du premier degré sont placés auprès de l'inspecteur d'académie-directeur académique des services de l'éducation nationale de la Moselle pour leur gestion financière, la gestion individuelle et collective relevant de leur département d'origine. La part salariale complémentaire versée par les écoles européennes fait l'objet d'une réglementation interne qui précise les grilles et échelons. Les candidats sont invités à en prendre connaissance avant de déposer leur dossier.

Le renouvellement du contrat pour 3 ans à l'issue des deux premières années et pour 4 ans à l'issue de la 5e année n'est pas un droit acquis, mais reste subordonné à l'avis des corps d'inspection ainsi qu'à celui du directeur de l'école. Conformément à l'article 4 du statut du personnel des écoles européennes, les mutations internes peuvent être accordées au terme de la 5e année.

I - 4 Examen des candidatures

Une lettre de motivation ainsi qu'un curriculum vitæ détaillé sur papier libre doivent être joints au dossier. La qualité et la précision des renseignements portés dans le dossier contribuent à une meilleure appréciation de la candidature. Il convient tout particulièrement de mentionner les capacités linguistiques, conformément au cadre commun européen de référence.

Les candidats sont nommés sur proposition des inspecteurs en charge des écoles européennes, après avis du groupe de travail ministériel.

Seuls les candidats retenus sont informés individuellement de la suite réservée à leur demande.

I - 5 Entretiens

Pour certains postes, les candidats pourront être convoqués à des entretiens qui auront lieu à Paris courant mai 2015.

II - Postes susceptibles d'être vacants

Les vœux des candidats qui ne correspondent pas rigoureusement à la description des postes (corps, grade, discipline, fonctions, etc.) ne seront pas pris en compte.

Les mutations internes étant prioritaires, la localisation des postes susceptibles d'être vacants ne peut être précisée.

Les candidats peuvent formuler jusqu'à 13 vœux. Cependant ils ne doivent pas mentionner les écoles dans lesquelles ils n'ont aucune intention de se rendre.

II - 1 Enseignement pré-élémentaire et élémentaire

Dans le premier degré, les disciplines sont enseignées en référence aux programmes européens avec leurs particularismes : notamment la religion et la morale laïque.

Des heures européennes (heures d'enseignement rassemblant des élèves de langues différentes) doivent également être assurées. Les enseignants français ne sont pas autorisés à enseigner la religion conformément au principe de laïcité.

Des compétences en français langue étrangère sont requises. Il s'agit de connaissances théoriques, sanctionnées par l'obtention d'un diplôme, mais aussi de la mise en œuvre avérée de ces connaissances par une pratique (par exemple prise en charge d'enfants primo arrivants dans une classe d'initiation).

Une bonne connaissance de l'anglais et/ou de l'allemand ainsi que de la langue du pays d'accueil est indispensable. Une bonne maîtrise de l'outil informatique est préconisée.

▪ 3 instituteurs ou professeurs des écoles justifiant de compétences en matière d'enseignement du français langue étrangère pourront être recrutés.

II - 2 Enseignement secondaire

Les professeurs sont appelés à enseigner de la 1re à la 7e classe (soit de la 6e à la Terminale) et à s'impliquer, en outre, dans divers aspects de la vie de l'école. L'activité de l'enseignant ne se limite en aucun cas aux strictes

périodes d'enseignement qui sont de 45 minutes chacune.

L'attention des candidats est appelée sur le fait que ces postes nécessitent une expérience et des qualifications attestées, en particulier une formation en français langue étrangère pour les enseignants de lettres et d'histoire-géographie.

Dans certains cas, une formation universitaire en philosophie (pour les candidats "lettres") pourra être intéressante et ouvrir exceptionnellement sur une petite partie d'enseignement en philosophie.

Une connaissance actualisée de l'anglais et/ou de l'allemand est indispensable dans l'environnement quotidien de l'exercice de la fonction.

Des compétences larges en TUIC peuvent être exigées.

▪ **12 enseignants du second degré pourront être recrutés :**

- **4 professeurs agrégés ou certifiés de lettres modernes ;**

Les professeurs de lettres sont amenés à enseigner à des élèves en français langue maternelle, langue II, III ou IV. Cette importance de l'enseignement en langue II, III ou IV suppose une solide formation en français langue étrangère (FLE) et une réelle expérience.

- **4 professeurs agrégés ou certifiés de mathématiques ;**

- **1 professeur agrégé ou certifié de sciences de la vie et de la Terre ;**

- **2 professeurs agrégés ou certifiés d'histoire et géographie ;**

- **1 conseiller principal d'éducation.**

III - Instructions relatives au dépôt du dossier

Le dossier, constitué d'un formulaire à compléter, doit être accompagné des pièces justificatives énumérées en page 4 de ce formulaire. Il est :

- téléchargeable sur Internet : <http://www.education.gouv.fr> à la rubrique « Concours, emplois et carrières ».

Le supérieur hiérarchique portera un avis sur la candidature de l'intéressé, son appréciation sur la manière de servir de ce dernier, sa capacité d'adaptation, son sens des relations humaines, son implication dans la vie de l'établissement.

Les personnels en disponibilité ou en congé parental transmettront leur dossier par l'intermédiaire des services académiques (2nd degré) ou départementaux (1er degré) dont ils dépendaient lors de leur dernière affectation.

Le dossier **complet**, rempli et signé, devra être transmis :

▪ **Pour le premier degré en deux exemplaires :**

- l'un adressé au ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, bureau des personnels enseignants du premier degré (DGRH B2-1), 72 rue Regnault, 75243 Paris cedex 13.

- l'autre adressé à Monsieur Pierre Hess, inspecteur de l'éducation nationale chargé de mission pour les écoles européennes, Rectorat de l'académie de Grenoble, Secrétariat des corps d'inspection, 7 place Bir Hakeim, CS 81065, 38021 Grenoble cedex 1.

▪ **Pour le second degré en deux exemplaires :**

- l'un adressé au ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, bureau des personnels enseignants du second degré hors académie (DGRH B2-4), 72 rue Regnault, 75243 Paris cedex 13.

- l'autre adressé à Monsieur Dominique Willé, inspecteur d'académie-inspecteur pédagogique régional chargé de mission pour les écoles européennes, rectorat de l'académie de Strasbourg, 6 rue de la Toussaint, 67975 Strasbourg Cedex 9.

Le recteur ou le directeur académique des services de l'éducation nationale transmettra les dossiers au fur et à mesure de leur présentation. Tout retard de transmission risque en effet de nuire aux candidats.

La date limite d'envoi aux bureaux DGRH B2-1 et DGRH B2-4, ainsi qu'aux inspecteurs en charge des écoles européennes est fixée au **24 avril 2015**.

Le respect de ces instructions conditionne le bon déroulement de la prochaine campagne de recrutement des personnels dans les écoles européennes.

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,
La directrice générale des ressources humaines,
Catherine Gaudy

Mouvement du personnel

Conseils, comités, commissions

Nomination aux commissions chargées d'examiner les candidatures aux emplois d'inspecteur général de 2e classe à pourvoir : modification

NOR : MENI1504398A

arrêté du 16-2-2015 - J.O. du 12-3-2015

MENESR - IGAENR

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche en date du 16 février 2015 :

Sont modifiées ainsi qu'il suit les dispositions de l'[arrêté du 11 décembre 2012](#) portant nomination aux commissions chargées d'examiner les candidatures aux emplois d'inspecteur général de 2e classe à pourvoir, en ce qui concerne les directeurs d'administration centrale, membres de la commission chargée d'apprécier le niveau et la nature des responsabilités exercées par les fonctionnaires visés à l'avant-dernier alinéa de l'article 6 du [décret n° 99-878 du 13 octobre 1999](#) modifié relatif au statut du corps de l'inspection générale de l'administration de l'éducation nationale et de la recherche, candidats à un emploi d'inspecteur général de seconde classe :

- Florence Robine, directrice générale de l'enseignement scolaire au ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, ou son représentant, en remplacement de Jean-Paul Delahaye.

(Le reste sans changement)

Sont modifiées ainsi qu'il suit les dispositions du même arrêté en ce qui concerne les directeurs d'administration centrale, membres de la commission chargée d'examiner les candidatures aux emplois d'inspecteur général de 2e classe à pourvoir en application du deuxième alinéa de l'article 7 du décret n° 99-878 du 13 octobre 1999 précité :

- Florence Robine, directrice générale de l'enseignement scolaire au ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, en remplacement de Jean-Paul Delahaye ;

- Simone Bonnafous, directrice générale de l'enseignement supérieur et de l'insertion professionnelle, en remplacement de Catherine Moreau.

(Le reste sans changement)