



éduscol

Série STHR - Classe de seconde Sciences et technologies culinaires

Sciences et technologies culinaires : les intentions du programme

1. Quels choix ont guidé l'écriture du nouveau programme de Sciences et Technologies Culinaires ?

L'objectif de la classe de seconde est d'étudier l'entreprise hôtelière et son environnement. Dans ce cadre, le programme de Sciences et technologies culinaires participe à la compréhension du fonctionnement de l'entreprise et à l'appréhension d'un objectif majeur : la création de la valeur.

Cet enseignement est conçu pour permettre à l'élève de se construire progressivement une représentation de la réalité dans le domaine des Sciences et technologies culinaires et d'acquérir les capacités et notions inhérentes à la production culinaire. Il permet également d'appréhender la dimension culturelle forte de cette discipline d'action qui mobilise un ensemble de champs disciplinaires.

A titre d'illustration de ce principe : pour comprendre le contexte culinaire, il est nécessaire de :

- mettre en perspective la transmission du processus culinaire à travers une approche historique ;
- mobiliser les sciences pour expliquer les techniques ;
- recourir à la gestion pour organiser et rationaliser l'action collective ;
- faire appel à des techniques artistiques pour valoriser la production ;
- s'appuyer sur les Sciences et Technologies des Services pour répondre aux attentes du client.

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.

En classe de première, l'élève approfondira l'architecture générale du contexte culinaire découvert en classe de seconde.

En classe terminale, l'élève poursuivra sa démarche d'analyse pour comprendre et légitimer les décisions prises.

Avec cet enseignement de STC, il s'agit de proposer un enseignement dynamique au cours duquel l'élève est actif, construit son argumentation, développe son autonomie et accède aux notions et objets d'enseignement de la discipline.

2. Comment lire ce nouveau programme ?

Trois thèmes sont proposés en classe de seconde :

- Thème 1 : Des contextes culinaires adaptés aux attentes des clients.
- Thème 2 : Des acteurs dans des contextes de production culinaire
- Thème 3 : Des processus culinaires créateurs de valeur

Les questions, au nombre de sept, constituent le fil conducteur et favorisent la problématisation de cet enseignement. Les capacités sont déterminantes pour développer une réponse construite à la question posée à partir de contextes repérés. Les notions sont les points de référence scientifiques du programme, mobilisées pour atteindre les capacités.

Les conseils de mise en œuvre s'attachent au contexte, au déroulement du programme et en explicitent les limites. Ils suggèrent une démarche à privilégier pour la mise en œuvre de l'enseignement. L'accent est mis sur les mises en situation : situations pratiques, réelles ou simulées, visites d'établissements, documentations, consultation de sites internet...

L'enseignement des STC tire profit de ce que les usages du numérique peuvent apporter en matière de recherche d'informations et d'illustrations. Il existe des sites d'information, des bases de données et des documents multimédias propres à placer les élèves en position d'acteurs de leurs acquisitions.

L'approche «programme» s'ancre dans la réalité des entreprises hôtelières d'aujourd'hui. Elle se veut problématisée et concrète. Ainsi, il revient à l'enseignant de fournir des clés pour comprendre les enjeux des grands débats actuels sur les concepts de restauration. C'est la raison pour laquelle, il est vivement recommandé de partir des questions thématiques posées et de s'appuyer sur une démarche d'observation et d'analyse pour construire les réponses. Aux entrées académiques par les notions, il convient de substituer une problématisation qui va conduire les élèves à observer, rechercher, agir et structurer des informations afin de répondre à la question posée. Avec cette démarche, l'argumentation devient essentielle car il n'existe pas nécessairement une réponse unique.

3. Faut-il construire sa progression dans l'ordre du programme ?

L'écriture du programme de Sciences et Technologies Culinaires suit une certaine logique : des contextes culinaires, on passe aux acteurs puis à l'étude des produits et des processus culinaires. Cet ordre logique ne constitue pas pour autant l'ordre dans lequel le programme de STC doit être appréhendé. Le traitement du programme pourra, en effet, s'opérer de façon transversale et selon une organisation pédagogique propre aux équipes pédagogiques.

Établir une progression, c'est prévoir un itinéraire d'apprentissage en fonction du programme, des besoins des élèves, des objectifs didactiques et pédagogiques et des moyens dont on dispose au sein de l'établissement. Pour favoriser la mise en activité des élèves, une approche par module abordant différents contextes culinaires peut être privilégiée.

La progression détermine un enchaînement de séquences ordonnées, de façon à éviter l'empilement et la juxtaposition des capacités et des notions. Elle ménage également des temps de synthèse qui permettent de dresser et formaliser avec les élèves le bilan des acquis. Une telle progression se pense, se régule en équipe, en tenant compte notamment des contraintes locales et des projets de la classe.

4. Pourquoi s'appuyer sur les autres programmes ?

L'enseignement de Sciences et Technologies Culinaires ne prétend pas à lui seul permettre de comprendre le fonctionnement de l'entreprise hôtelière. Il est nécessaire que les Sciences et

Technologies Culinaires soient associées à l'étude des Sciences et Technologies des Services. En outre, à l'instar des STS, les STC doivent être replacées dans une analyse organisationnelle plus large, analyse développée dans le cadre de l'enseignement d'Économie et Gestion Hôtelière et doivent pouvoir s'appuyer sur les Sciences pour comprendre certains phénomènes physiques ou chimiques.

Les interactions STC, STS, EGH et Sciences contribuent à une approche intégrée de ces enseignements. Ils facilitent la compréhension de l'objet d'étude « l'entreprise hôtelière » et par la même occasion, les apprentissages des élèves.