



# Consultation nationale sur les projets de programmes des classes de première et terminale de la série technologique hôtellerie-restauration

Janvier 2016

## Table des matières

Introduction .....	3
Économie et gestion hôtelière .....	7
Sciences et technologies culinaires .....	9
Sciences et technologies des services.....	11
Histoire-géographie .....	13
Mathématiques .....	15
Langues vivantes.....	17
Enseignement scientifique alimentation-environnement.....	18

## Introduction

Dans la continuité de la classe de seconde de la série technologique hôtellerie-restauration, les classes de première et terminale ont engagé leur rénovation sous l'égide de la direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO), en lien étroit avec l'inspection générale de l'éducation nationale (IGEN). La mise en place de la série rénovée est prévue en septembre 2016 pour la nouvelle classe de première et en septembre 2017 pour la nouvelle classe terminale.

Pour la classe de seconde, seuls les trois enseignements technologiques et l'enseignement général de sciences ont été entièrement repensés. Les autres programmes d'enseignement (français, mathématiques, histoire-géographie, langues vivantes, éducation physique et sportive) sont en effet alignés sur les programmes de seconde générale et technologique entrés en vigueur en 2011 dans le cadre de la réforme du lycée. Le programme de mathématiques, toutefois, a dû être ajusté en raison d'un allègement horaire (3 heures dans la grille horaire de la classe de seconde hôtellerie-restauration contre 4 heures dans la grille horaire de seconde générale et technologique).

En ce qui concerne les classes de première et terminale, les enseignements technologiques (économie et gestion hôtelière, sciences et technologies culinaires, sciences et technologies des services, enseignement scientifique alimentation-environnement) ont été intégralement réécrits ainsi que le programme d'histoire-géographie ; le programme de mathématiques s'inspire des autres programmes en vigueur dans les séries technologiques et tient compte de la spécificité de la série STHR ; enfin, les enseignements de français, de philosophie, d'enseignement moral et civique et d'éducation physique et sportive sont alignés sur les programmes déjà en vigueur dans les autres séries technologiques.

La consultation sur les projets de programmes s'est déroulée sur une période de quatre semaines, du 9 novembre au 4 décembre 2015. Elle avait pour finalité de permettre à la communauté pédagogique de s'approprier les objectifs et les contenus des projets de programmes et d'évaluer le degré d'adhésion des personnels aux projets proposés, interroger des points qui font débat, exprimer des avis et des propositions afin d'améliorer ces projets de textes. La consultation sur les projets de programmes a été faite à partir d'une trame de questions élaborée par la DGESCO. Au final, 25 académies ont transmis une contribution sur le projet de programme d'économie et gestion hôtelière, 27 académies sur le projet de programme de sciences et technologies des services, 27 académies sur le projet de programme de sciences et technologies culinaires, 11 sur le projet de programme d'enseignement scientifique alimentation-environnement, 5 sur le programme de mathématiques, 7 sur le programme d'histoire-géographie et 13 sur le programme de langue vivante.

En outre, les organisations représentatives des établissements hôteliers, l'Association française des lycées d'hôtellerie-restauration (AFLYTH) et l'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie-restauration (ANEPHOT) ont été reçues par le ministère.

## Le questionnaire de la consultation pour les enseignements technologiques

Indiquez le projet de programme visé par vos remarques

- Projet de programme d'économie et gestion hôtelière
- Projet de programme de sciences et technologies culinaires
- Projet de programme de sciences et technologies des services
- Projet de programme d'enseignement scientifique alimentation-environnement

*Votre avis sur...*

### **Le projet de programme au regard de la démarche technologique**

- En classe de première
- En classe terminale

### **Les thèmes qui structurent le projet de programme**

- En classe de première
- En classe terminale

### **Les capacités, notions et objets d'enseignement du projet de programme**

- En classe de première
- En classe terminale

### **La mise en œuvre du projet de programme**

- En classe de première
- En classe terminale

### **Le projet de programme en vue de la préparation à la poursuite d'études**

*Vos attentes en matière de ressources d'accompagnement*

## Le questionnaire de la consultation pour l'enseignement d'histoire-géographie

*Votre avis sur...*

**L'approche globale du projet de programme**

**La prise en compte de la spécificité de la série**

**Les capacités, méthodes et objets d'enseignement du projet de programme**

- En classe de première

- En classe terminale

**La mise en œuvre du projet de programme (réalisme, faisabilité etc.)**

- En classe de première

- En classe terminale

**Le projet de programme au regard de l'objectif de préparation à la poursuite d'études**

**Les points forts du projet, les points à améliorer**

**Observations complémentaires**

*Vos attentes en matière de ressources d'accompagnement...*

## Le questionnaire de la consultation pour l'enseignement de langues vivantes

*Votre avis sur...*

**L'approche globale du projet de programme**

**La prise en compte de la spécificité de la série (enseignement LV1, LV2 et facultatif LV3)**

**La prise en compte de la spécificité de la série (enseignement technologique en langue vivante)**

**L'initiative pédagogique laissée aux professeurs pour la mise en œuvre du projet de programme**

**Le projet de programme au regard de l'objectif de préparation à la poursuite d'études**

**Les points forts du projet / les points à améliorer**

**Observations complémentaires**

*Vos attentes en matière de ressources d'accompagnement...*

## Le questionnaire de la consultation pour l'enseignement de mathématiques

*Votre avis sur...*

**Le projet de programme au regard de la démarche scientifique**

- En classe de première
- En classe terminale

**Les contenus d'enseignement**

- En classe de première
- En classe terminale

**La mise en œuvre du projet de programme (réalisme, faisabilité, etc.)**

- En classe de première
- En classe terminale

**Le projet de programme en vue de la préparation à une poursuite d'études**

**Les points forts du projet, les points à améliorer**

*Vos attentes en matière de ressources d'accompagnement...*

# Économie et gestion hôtelière

## Des éléments positivement reçus

### Des programmes conçus dans la continuité de la classe de seconde et ouvrant à la poursuite d'études

De nombreuses académies soulignent que les approches choisies en première et en terminale s'inscrivent dans le prolongement de la classe de seconde, ce qui facilite leur appropriation par les enseignants. Le découplage disciplinaire retenu ainsi que les transversalités à l'intérieur des programmes de la série donnent du sens aux apprentissages et offrent une vision riche des problématiques des entreprises de l'hôtellerie-restauration. A titre d'exemple, une académie indique que « l'intégration de différents pôles d'enseignement permet de découpler les notions et de donner davantage de sens à l'ensemble du programme ».

La démarche technologique, estimée motivante pour les élèves, permet une compréhension accrue du monde professionnel. En outre, l'analyse et la conceptualisation dont elle est porteuse favorisent la poursuite d'études des élèves : « les thèmes d'études doivent permettre de développer la réflexion des élèves et un travail plus approfondi favorable à la poursuite d'études », précise une académie.

### Des contenus globalement adaptés à la série renouvelée

Les thèmes du programme d'économie et gestion hôtelière sont jugés cohérents, intéressants et d'actualité par la plupart des académies. Une académie salue « leur articulation progressive sur les deux années de formation » et nombre d'entre elles soulignent l'intérêt de l'étude de la performance de l'entreprise hôtelière en classe terminale. Les enseignants apprécient également la simplification des techniques comptables dans le programme qui autorise l'élève « à se concentrer sur le sens des thèmes et notions abordés » et « à prendre du recul sur les situations de gestion sans avoir à se focaliser sur les techniques purement comptables ». La place laissée à la mercatique est saluée, « conformément aux évolutions du secteur ».

## Des doutes et des interrogations

### L'ambition du programme

Le programme est perçu comme ambitieux au regard du volume horaire dédié, du profil des élèves et des prescriptions pédagogiques ; la démarche technologique est en effet estimée chronophage par beaucoup d'académies. Un déséquilibre entre les contenus des classes de première et terminale est souligné et des allègements sont demandés, notamment pour le thème 4 de la classe de première dont les liens avec l'esprit du programme apparaissent lointains pour de nombreux professeurs : « le thème 4 ne s'inscrit pas dans la continuité des thèmes 1 à 3 » exprime une académie, une autre estime que « le thème 4 apparaît plaqué ». De même, le thème 2 de la classe de première apparaît « chargé » pour les enseignants. Certaines académies proposent des réorganisations afin de clarifier ces points et « d'articuler au mieux les aspects micro et macro » des programmes. À l'instar de la classe de seconde, des indications de temps à consacrer aux thèmes mériteraient d'être ajoutées dans les programmes.

### L'usage du numérique

Le recours au numérique, et notamment aux jeux sérieux et au PGI dans les 5 heures hebdomadaires imparties, semble difficile. Des heures de dédoublement sont réclamées afin que les outils numériques puissent être effectivement utilisés lorsqu'ils sont présents et accessibles dans les établissements, ce qui ne semble pas être le cas sur l'ensemble du territoire. Une formation aux outils numériques, notamment à l'usage des logiciels spécialisés, est demandée par les professeurs « qui n'ont jamais utilisé de PGI » explique une académie.

### La poursuite d'études

Si les programmes tels qu'ils sont conçus favorisent la poursuite d'études, les enseignants insistent sur la nécessité de rénover le BTS hôtellerie-restauration. Une académie précise que « les notions acquises et l'approche méthodologique prépareront bien les élèves à la poursuite d'études, notamment en BTS HR dont la réforme est attendue » ; une autre s'inquiète « du niveau d'approfondissement des notions en STHR au regard de ce qui sera développé par la suite en BTS ». Par ailleurs, l'absence de management dans le programme, soulignée par plusieurs académies, interroge sur la capacité des élèves à poursuivre dans d'autres voies que l'hôtellerie-restauration.

### Des attentes clairement exprimées

#### Les épreuves et les stages

Les enseignants attendent des informations sur la nature et les modalités d'évaluation des élèves. L'absence de visibilité des épreuves du baccalauréat renforce le sentiment d'incertitude sur la faisabilité du programme : une académie demande « des précisions sur les modalités de l'épreuve afin de mieux appréhender ce qui est attendu » ; à cet égard, des sujets 0 sont vivement souhaités. Les stages sont également un sujet de préoccupation en ce qui concerne les modalités de mise en œuvre et les contenus attendus.

#### Les ressources d'accompagnement

Le décloisonnement disciplinaire et le recours au numérique accentuent les besoins en ressources d'accompagnement, notamment en gestion et en mercatique, pour les professeurs qui ne sont pas des spécialistes de ces disciplines. Comme en classe de seconde, des scénarii pédagogiques et des exemples de séquences par thème du programme sont attendus par les enseignants. Certaines académies suggèrent d'indiquer dans les ressources d'accompagnement des sources d'information quantitatives, des vidéos, des jeux sérieux... pertinents pour le traitement du programme.



# Sciences et technologies culinaires

## Des éléments positivement reçus

### Une logique de continuité avec le programme de seconde

Le programme de sciences et technologies culinaires est perçu par les enseignants comme s'inscrivant dans la logique de construction du programme de seconde qui permet aux élèves « de découvrir la réalité du monde professionnel et la diversité des différents concepts existants ». La plupart des académies salue cette cohérence et apprécie que la démarche technologique demeure le vecteur privilégié des apprentissages. À titre d'exemple, une académie souligne que « le programme apporte bien la dimension technologique et du sens aux apprentissages », une autre précise que « les activités de production culinaires permettront aux élèves d'être acteurs de leur formation lors de la découverte des différents concepts liés à la production ». En outre, les professeurs reçoivent positivement la liberté pédagogique qui leur est laissée dans l'organisation de leur progression, notamment dans les marges de manœuvre possibles pour faire acquérir les capacités ; une académie précise en effet que « les objectifs pédagogiques permettent une autonomie appréciable dans l'organisation de la formation et la mise en place des progressions ».

### Des thèmes pertinents et cohérents

Les thèmes du programme de STC sont jugés structurants, pertinents et d'actualité par la plupart des académies. L'une d'entre elles souligne, par exemple, que « les thèmes balayent toutes les facettes technologiques de la production », une autre estime que « les thèmes suivent un cheminement logique et sont indispensables pour avoir une bonne connaissance du domaine de l'hôtellerie-restauration ». L'intégration du développement durable dans le thème 2 est saluée par les enseignants, notamment « pour actualiser les situations d'enseignement et pour sa transversalité avec d'autres enseignements ». Par ailleurs, les transversalités explicitement mentionnées – même si elles peuvent être renforcées à certains endroits – confortent le sentiment de cohérence et de sens du programme.

## Des doutes et des interrogations

### Des niveaux d'exigence à clarifier

Quelques académies évoquent une impression de redondance entre certains contenus de la classe de seconde et ceux des classes de première et terminale : c'est le cas de la fiche technique et de la fonction repas en particulier. Certains enseignants s'interrogent également « sur la distinction entre les capacités de seconde, de première et de terminale » et souhaitent que soient explicités les attendus des différents niveaux d'enseignement. Cette inquiétude est renforcée par l'absence de fléchage des heures dédoublées qui laisse craindre que « le programme sera plus ou moins approfondi en fonction du nombre d'heures de dédoublement dans le lycée ». L'absence de pratiques homogènes sur l'ensemble du territoire semble donc inquiéter les professeurs, d'autant que les épreuves ne sont pas connues des équipes pédagogiques.

### Des terminologies et contenus à préciser

La plupart des académies souhaite qu'un vocabulaire commun stabilisé puisse être utilisé par l'ensemble de la communauté des professeurs de STC et de STS. Une académie souligne à cet égard « des problèmes importants de confusion ou un manque de rigueur autour de l'utilisation de notions de concepts de restauration, système de fabrication, système de distribution, de protocoles et de standards de fabrication ; un glossaire est réclamé ». De surcroît, certains contenus de programme, tels l'utilisation du diagramme de Gantt ou l'assimilation des cuissons combinées à un processus de transformation simple, sont questionnés par les enseignants.

### Une projection perçue comme plus difficile dans le BTS Hôtellerie-restauration

Alors que certaines académies estiment que la rénovation du baccalauréat STHR « empiète sur le référentiel de BTS HR actuel », d'autres craignent que le niveau du programme de STC ne permette pas de préparer au BTS ; « avec un niveau de savoir-faire, de techniques culinaires plus faible que celui acquis par les bacheliers actuels, les élèves seront-ils en mesure de suivre la formation professionnelle attendue en option B ? » demande une académie. La question de la rénovation du BTS HR est ainsi clairement soulevée à plusieurs reprises par les professeurs : « sans rénovation réelle du BTS HR dans la continuité de celle du Bac, il pourrait se produire une rupture de poursuite d'études ».

## **Des attentes clairement exprimées**

### **Les épreuves et les stages**

Les enseignants attendent des informations sur la nature et les modalités d'évaluation des élèves. Le projet en STHR suscite notamment de nombreuses interrogations et des sujets 0 sont vivement souhaités pour les épreuves à venir. Les stages, souvent estimés trop courts, sont également un sujet de préoccupation en ce qui concerne les modalités de mise en œuvre et les contenus attendus ; de même, la question du choix du stage entre orientation STC ou STS est posée à plusieurs reprises.

### **Les ressources d'accompagnement**

Des ressources d'accompagnement sont attendues sous deux angles différents, à la fois d'un point de vue organisationnel (découpages horaires, progression...) et d'un point de vue pédagogique (exemples de mises en situation, scénarii pédagogiques ouverts à des solutions diverses, ressources interdisciplinaires...). Des formations sont aussi souhaitées pour ce qui relève de l'usage des technologies et outils numériques.

# Sciences et technologies des services

## Des éléments positivement reçus

### Des programmes conçus dans la continuité de la classe de seconde et ouvrant à la poursuite d'études

Perçu comme s'inscrivant dans la logique de construction du programme de seconde, le programme de sciences et technologies des services permet « la compréhension des métiers et des activités de l'hôtellerie-restauration ». La démarche technologique est globalement appréciée par les enseignants : selon une académie, elle offre la possibilité de « s'appuyer sur les séances pratiques, instants d'expérimentation et d'analyse » ; une autre souligne que « la démarche technologique est intéressante car elle fait appel à des situations vécues par les élèves ». Par ailleurs, certains professeurs saluent la continuité de la notion de services, incluant les deux valences « restauration » et « hébergement », qui permet un regard commun sur la relation client. Les transversalités sont également bien accueillies, même si elles vont nécessiter des temps de concertation.

Le programme apparaît conforme à la poursuite d'études, étant donné « l'ouverture et les orientations plus larges » dont il est porteur. Une académie souligne ainsi que « le développement de l'esprit critique et de la conceptualisation devraient faciliter la poursuite d'études en BTS ». À ce sujet, la question de la rénovation du BTS Hôtellerie-restauration option A est posée puisque les connaissances produits et savoir-faire en baccalauréat STHR sont désormais minorés.

### La servuction comme socle du programme

Les thèmes du programme et l'articulation retenue autour du concept de servuction sont positivement reçus par les académies. L'une d'elles souligne en particulier que « les thèmes couvrent l'ensemble des problématiques », une autre indique qu'ils « reprennent les incontournables d'une prestation de services », une autre encore estime que la servuction permet « une meilleure compréhension du système d'exploitation de l'entreprise hôtelière ». Les enseignants saluent également « une bonne ouverture sur l'actualité du secteur et sur les nouveaux concepts » et apprécient que « les objets d'enseignement tiennent compte des évolutions des métiers ».

## Des doutes et des interrogations

### L'ambition et l'équilibre du programme

Plusieurs académies font état d'inquiétudes concernant l'impression de lourdeur du programme au regard de l'horaire attribué. Ce sentiment est renforcé par le non fléchage des heures dédoublées et par un manque regretté de précisions sur les niveaux d'exigence pour les classes de seconde, de première et de terminale. À titre d'exemple, une académie souligne que « certains points abordés en seconde se retrouvent dans le programme de première », une autre demande de « préciser davantage les limites du programme ». Par ailleurs, des enseignants s'interrogent sur certains contenus, pensant notamment que l'étude du statut du personnel est inopportune dans le programme de sciences et technologies des services alors qu'elle aurait toute sa place dans l'enseignement d'économie et gestion hôtelière.

L'équilibre du programme entre les valences hébergement et restaurant est également questionné par les professeurs qui s'inquiètent de la place minorée de l'hébergement dans le programme : une académie note le « peu de notions en réception », une autre craint que « la fusion [dans les services] tende à la disparition de l'hébergement dans les enseignements ».

### La place du numérique et de l'enseignement technologique en langue vivante

Le recours au numérique suscite quelques inquiétudes chez les enseignants qui redoutent que les établissements soient insuffisamment dotés en salles et matériels informatiques ou que ceux-ci soient difficiles d'accès pour leur enseignement. Ils souhaitent, en outre, une formation aux logiciels ou outils numériques ad hoc ; une académie souligne « des besoins de formation sur l'usage des nouvelles technologies dans les entreprises de l'hôtellerie-restauration que les professeurs n'ont pas forcément vécu professionnellement ». Par ailleurs, l'enseignement technologique en langue vivante interroge les professeurs sous différents angles. En effet, quelques académies se demandent si les enseignants de STS doivent posséder une qualification spécifique ou une certification pour l'ETLV (laquelle pourrait alors être concurrentielle à la DNL ou aux sections européennes), d'autres questionnent la co-animation dans sa mise en œuvre et s'intéressent à « un guide concernant l'application des langues étrangères en STS ».

### Des attentes clairement exprimées

#### Les épreuves et les stages

Les enseignants attendent des informations sur la nature et les modalités d'évaluation des élèves. Le projet en STHR suscite notamment de nombreuses interrogations et des sujets 0 sont vivement souhaités pour les épreuves à venir. Les stages, souvent estimés trop courts pour être réinvestis pleinement dans l'enseignement, sont également un sujet de préoccupation en ce qui concerne les modalités de mise en œuvre et les contenus attendus ; de même, la question du choix du stage entre orientation STC ou STS est posée à plusieurs reprises.

#### Les ressources d'accompagnement

De nombreuses académies soulignent le besoin des enseignants en ressources photo et vidéo qui pourraient être mises à disposition dans une base de données nationale. Ces vidéos, en situation professionnelle en réception, aux étages et au bar, faciliteraient l'acquisition des capacités par les élèves. Les professeurs déclarent également que des scénarii pédagogiques et des jeux de rôle seraient utiles afin d'illustrer la mise en œuvre de certaines parties du programme.

# Histoire-géographie

## L'appréciation générale du projet de programme

L'approche globale est dans l'ensemble jugée satisfaisante, les professeurs se réjouissent de la réintroduction de l'histoire et de l'articulation entre une question obligatoire et des sujets d'étude au choix. Le programme est en continuité avec celui de seconde et en cohérence avec les programmes des autres séries technologiques, « ce qui permet une nouvelle identification de la série hôtellerie-restauration, jusqu'à présent traitée un peu à part », comme le précise une académie.

La spécificité de la série a été prise en compte mais la place réservée à la géographie touristique est jugée insuffisante. L'absence d'une étude spécifique du tourisme en France est ainsi soulignée et regrettée « au regard de la méconnaissance de l'espace français comme de l'importance du tourisme à l'échelle nationale ».

Le tableau des capacités est à la fois conforme aux pratiques existantes et aux attentes. L'accent mis sur la construction de l'autonomie est particulièrement apprécié. Une réserve est cependant formulée concernant le numérique : certains professeurs s'estiment mal formés et peu équipés.

Les questions sont jugées intéressantes et la variété des sujets d'étude est appréciée, même si certains sont parfois considérés comme « trop difficiles » (« Le Danube », « Être artiste en Russie ») ou « trop éloignés des enjeux principaux de la question obligatoire » (« Le tourisme en Himalaya »).

## Réalisme et mise en œuvre du projet de programme

La mise en œuvre du programme suscite quelques inquiétudes. Le programme de première apparaît assez long, « chargé », et peut-être difficile à terminer et les collègues s'inquiètent de l'absence de visibilité concernant l'évaluation en terminale.

Les professeurs saluent l'accent mis sur la construction de l'autonomie des élèves et considèrent que ces programmes leur offriront un « bagage culturel solide » pour la poursuite de leurs études et qu'ils leur permettront de « mieux saisir les enjeux du monde actuel et leur rôle de citoyen ». Ils regrettent cependant que ces programmes, trop peu centrés sur la géographie touristique, ne correspondent pas à ceux étudiés en BTS tourisme.

## Des attentes et des propositions

Les professeurs souhaiteraient que les sujets abordés sous l'angle touristique soient plus nombreux. Certaines académies relaient également la volonté des professeurs de voir se maintenir le « dossier sur un espace touristique ». La suppression de certains sujets d'étude, trop éloignés des enjeux principaux de la question, est suggérée. Si ceux-ci devaient être maintenus, les professeurs souhaiteraient qu'ils bénéficient d'un accompagnement documentaire et scientifique important.

Leurs attentes en matière d'accompagnement sont nombreuses : les professeurs évoquent un besoin de « manuels » ou de « cahiers d'exercices » et sont en attente des « sujets zéro » du baccalauréat. Ils expriment par ailleurs un besoin de formation continue dans le domaine du « numérique ». Ils partagent enfin leurs attentes en matière de ressources d'accompagnement.

Celles-ci pourraient ainsi :

- éclairer l'articulation entre les questions obligatoires et les sujets d'étude ;
- donner des pistes pour la mise en œuvre de l'articulation entre le tableau des capacités et méthodes et les contenus ;
- proposer des dossiers documentaires portant sur les sujets au choix ;
- apporter « des mises au point sur le sujet d'étude ayant trait aux pratiques alimentaires et sur celui autour du tourisme en Himalaya » ;
- inclure des sitographies et bibliographies ;
- être régulièrement mises à jour.

# Mathématiques

## Des éléments positivement reçus

### Des démarches d'enseignement et des contenus mathématiques appréciés

Le projet de programme est jugé à même de bien former les élèves à la démarche scientifique. Le recours au numérique est apprécié également. Il en est de même pour le travail sur l'information chiffrée, qui est perçu de manière très positive. Des contenus nouveaux pour la série reçoivent quant à eux un accueil favorable, comme l'algorithmique ou la théorie des graphes, dont une académie estime qu'elle « trouve sa place dans le programme et permet de faciliter l'organisation de tâches. » Ceci devrait concourir à donner une formation solide aux élèves, à même de développer leur autonomie et de les armer pour une poursuite d'études. Une académie juge par exemple que « les objectifs sont bien en adéquation avec le souci d'offrir une poursuite d'études en STS ». Une autre estime que « l'orientation donnée est cohérente avec d'éventuelles poursuites d'études dans les domaines du commerce, de la gestion et du marketing ».

### Contextualisation et croisements interdisciplinaires

Les notions mathématiques sont très souvent contextualisées, le plus souvent en lien avec le secteur de l'hôtellerie-restauration. Ce point est largement apprécié. Les invitations à des croisements avec les autres disciplines constituent également un point fort du programme. Une académie souligne par exemple « l'aspect "non déconnecté du réel" des mathématiques en série STHR ». Une autre juge que « la matière prend du sens avec les situations professionnelles ».

## Des doutes et des interrogations

### Un thème nouveau qui inquiète

Certains enseignants s'inquiètent des contenus du thème « Statistique et probabilités », jugés « ambitieux » ou « théoriques ». Plus précisément, certaines notions interrogent : la loi normale, les variables aléatoires, le schéma de Bernoulli paraissent « compliqués à aborder ». La contextualisation de l'enseignement de ces notions semble moins évidente : « le lien avec les situations de la vie courante ou de la vie professionnelle semble difficile à mettre en œuvre », juge par exemple une académie. Une synthèse académique précise que ces inquiétudes émanent d'établissements dans lesquels ces notions ne figurent dans aucun programme des séries proposées.

### Des craintes sur la faisabilité du programme

Plusieurs académies s'inquiètent du volume du programme et craignent que les enseignants manquent de temps pour le traiter. « Le projet de programme est trop ambitieux au regard des capacités des élèves et de l'horaire qui est dévolu à son étude » juge par exemple une académie. « L'horaire élève est trop faible » estime une autre. Plus précisément, c'est l'utilisation d'outils logiciels qui est perçue comme nécessaire, mais « dévoreuse de temps ». Les périodes de formation en milieu professionnel participent également à l'inquiétude sur la lourdeur du programme.

Des questions se posent par ailleurs sur les aspects matériels. Le recours au numérique nécessite du matériel ou des dédoublements : « les établissements peuvent être confrontés à un manque d'équipement informatique », souligne par exemple une académie. « Qu'en est-il d'un dédoublement nécessaire pour mettre les élèves sur ordinateur ? », se demande une autre.

## Des attentes clairement exprimées

### Un allègement de certains contenus ou une clarification des limites

Certaines remontées académiques demandent à ce que le programme soit allégé. Cela peut passer par la simplification du thème « statistique et probabilité ou une clarification des limites de ce thème : « Si la partie probabilité est simplifiée, le programme est faisable » estime une académie. Des aménagements pourraient aussi être réalisés sur le thème des suites : « L'étude générale des suites en classe de première est-elle vraiment nécessaire ? » s'interroge une académie.

### Les ressources d'accompagnement

Du point de vue de l'accompagnement, les attentes exprimées portent sur la mise à disposition « d'activités mathématiques dans le contexte de l'hôtellerie restauration » ou de situations déclenchantes simples. Un appui est souhaité sur certains thèmes nouveaux : « des informations plus précises sur la mise en place de l'algorithmique », « des documents sur les graphes avec situations appropriées à la filière », « des idées de progression, en particulier sur les probabilités ». Les ressources d'accompagnement pourraient également, selon certaines académies, contribuer à préciser les contours de certaines notions ou compétences. Une académie demande par exemple « des précisions sur les objectifs et les niveaux de compétences que les élèves doivent acquérir ».



# Langues vivantes

## L'appréciation générale du projet de programme

L'approche globale est jugée satisfaisante et apparaît comme « une bouffée d'oxygène ». Les académies sont unanimement favorables à l'« alignement sur les niveaux du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL) » et sur « la convergence » avec le programme d'enseignement de langues vivantes du cycle terminal pour les séries générales et technologiques publié au Bulletin Officiel du 30 septembre 2010.

Les enseignants apprécient le fait de valoriser toutes les compétences des élèves (écrites et orales) et trouvent ce projet « ambitieux ». Il leur permet d'« aborder une grande variété de thèmes » qui « valorise les élèves » et élargit leur « champ de vision ».

Toutefois, trois académies émettent une réserve quant au niveau du CECRL à atteindre pour les élèves. Par ailleurs, certaines regrettent la plus grande abstraction proposée à travers le traitement des notions, tandis que d'autres trouvent ce projet « trop orienté » sur la série STHR.

## Réalisme et mise en œuvre du projet de programme

Les académies saluent la cohérence du projet avec les spécificités de la série. Elles estiment qu'elles sont « bien prises en compte » et qu'elles « correspondent aux réalités ». Elles précisent que « les suggestions faites autour des quatre notions sont cohérentes avec la formation des élèves » et « fournissent un support référentiel très utile » favorisant « l'enrichissement culturel » et « l'ouverture » des élèves.

L'enseignement technologique en langue vivante (ETLV) apparaît comme « positif et bénéfique dans un contexte d'apprentissage spécifique » car « les activités proposées seront directement en lien avec les contenus apportés par les matières technologiques ». En outre, il est souligné l'intérêt de la « collaboration » entre l'enseignant de langue vivante et de STS qui « donnera du sens aux enseignements ».

Toutes les académies jugent satisfaisantes l'initiative pédagogique et « la marge de manœuvre » laissées aux professeurs.

Les seules réserves portent sur les modalités organisationnelles de ce nouvel enseignement et sur le choix des langues proposées au sein d'un même établissement.

## Des attentes et des propositions

Les professeurs souhaiteraient avoir des précisions sur :

- les modalités d'évaluation des épreuves de langues vivantes,
- l'ETLV,
- l'articulation entre l'ETLV et les sections européennes au sein de la série STHR.

Leurs attentes en matière d'accompagnement sont nombreuses notamment sur la question de l'articulation entre l'enseignement de langue vivante et de STS en ETLV. Ils évoquent également leur souhait de « manuels », de « commission pour l'élaboration de sujets de baccalauréat » et expriment enfin leurs besoins en termes de ressources d'accompagnement.

# Enseignement scientifique alimentation-environnement

## Des éléments positivement reçus

### Une démarche technologique bien accueillie

Le projet de programme reçoit un accueil positif du point de vue de la démarche technologique. Celle-ci est jugée « ambitieuse et séduisante » par une académie. La contextualisation des contenus du programme en lien avec le secteur de l'hôtellerie-restauration est très appréciée. Une académie estime ainsi que le projet de programme « donne davantage de sens aux savoirs scientifiques et technologiques » et « facilite les échanges entre les différentes matières enseignées ». Le projet est jugé cohérent avec le programme de seconde, dont les académies précisent à plusieurs reprises qu'il a déjà permis d'engager des démarches d'enseignements renouvelées et appréciées.

### Des contenus adaptés

Le choix des thèmes est jugé pertinent. Ils sont jugés adaptés à la filière d'après plusieurs remontées, « en adéquation avec les questions scientifiques posées dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ». Ils invitent également à une réflexion plus large, à faire des liens avec le quotidien ou avec des questions citoyennes. « Ils donnent une ouverture d'esprit », estime par exemple une académie. Les notions et capacités reçoivent un accueil favorable. Elles sont notamment qualifiées d'« accessibles aux élèves ». Celles qui font appel à des calculs prennent moins de place que dans le programme actuel, ce qui est apprécié : « [le] caractère non obligatoire des calculs pour l'étude des équipements [...] rend l'étude moins complexe pour les élèves », précise une synthèse académique. Les contenus retenus sont aussi à même de favoriser les croisements interdisciplinaires. Plusieurs nouveautés sont enfin très appréciées ; il en est par exemple ainsi de la toxicologie, dont l'ajout est considéré par une académie comme « important pour la formation ».

### Un programme à même de favoriser la poursuite d'études

Le projet de programme devrait faciliter la poursuite d'études en BTS. Cela découle en premier lieu du choix des thèmes, « davantage en cohérence que précédemment avec le contenu du programme de BTS dans la même spécialité ». Cela relève également des démarches pédagogiques initiées. Une académie apprécie ainsi « [la] pédagogie basée sur l'observation, la réflexion, la conceptualisation, qui semble bien préparer à la poursuite d'études ». Plus globalement, ces projets de programmes de première et terminale « prépareront bien à la poursuite d'études » et « faciliteront également les passerelles en cas de réorientation ».

## Des doutes et des interrogations

### Quelques difficultés de mise en œuvre

La démarche technologique est ambitieuse, ce qui pourrait générer quelques difficultés de mise en œuvre ou un sentiment de frustration. Les thèmes et notions retenues font, par exemple, appel à des équipements, dont les établissements ne disposent pas toujours. Il en résulte qu'« on ne fait que repérer, relier, identifier... » regrette ainsi une académie. Par ailleurs, bien que le programme soit très contextualisé, des académies estiment qu'il sera parfois difficile de trouver des « situations problèmes ». Une autre difficulté anticipée par les remontées académiques relève du partage des contenus sur les deux années de première et terminale. Les problématiques sont à traiter chaque année. « L'articulation, le découpage paraissent particuliers au niveau des capacités, dans une même question les capacités s'abordent à la fois en première et à la fois en terminale. Comment reprendre deux capacités d'un thème commencé en première puis continuer la question en terminale ? » interroge une académie. Une autre exprime son « regret que le découpage entre première et terminale oblige à aborder deux fois les mêmes notions sur les deux années ».

### La place de certains contenus interrogée

Plusieurs remontées interrogent la place de certains contenus. Des capacités que le projet invite à travailler en terminale relèveraient ainsi davantage de la classe de première. Plus généralement, un certain déséquilibre est ressenti : trop de choses sont à traiter en terminale. D'autres synthèses académiques regrettent l'absence de certains contenus. Il en est ainsi des équipements utilisés en cuisine, dont la place est jugée insuffisante. « On peut [...] regretter que les systèmes d'éclairage, de chauffage, de climatisation, de ventilation et d'aménagement acoustique, [...], prennent le pas sur les appareils de production de chaleur et de froid dont le choix incombe au professionnel et en lien étroit avec la qualité alimentaire et les impacts sur l'environnement ». C'est aussi le cas de certaines notions scientifiques comme des éléments de constitution de la matière. Une académie propose à cet égard d' « intégrer [...] des bases de chimie relatives aux molécules, liaisons, atomes, réaction chimique. » Enfin, la place de certaines notions pose question. Il en est ainsi de l'anorexie, qualifiée de « terrain glissant », ou de la fermentation, qui relèverait davantage du niveau BTS.

### Des attentes clairement exprimées

#### Un programme de BTS à rénover

Plusieurs remontées académiques font état de la nécessité de poursuivre la rénovation de la filière hôtellerie-restauration en faisant évoluer les contenus du BTS associé. Il est craint à la fois un problème d'adéquation entre le programme de BTS et le futur programme de première et terminale, ainsi qu'une forte redondance entre ces programmes. Une académie juge ainsi que « le programme du BTS doit être revu pour permettre une continuité convenable, logique ». Une autre estime que la « répétition de nombreuses notions entre programmes du baccalauréat technologique et programmes actuels du BTS [...] interroge quant à la motivation et à la curiosité intellectuelle des futurs étudiants en BTS ».

#### Un accompagnement souhaité

Un accompagnement pédagogique est souhaité pour pouvoir réaliser des séances en coanimation ou en effectifs réduits, des travaux pratiques, etc. En matière de ressources d'accompagnement, des ressources documentaires sont souvent sollicitées, des sitographies ainsi que des ressources numériques. Il est enfin proposé que soit créé un espace collaboratif de mutualisation des ressources entre enseignants.