



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - Bac STD2A - Conception et création et design et métiers d'art - Session 2022

Correction du Baccalauréat Technologique - Sciences et Technologies du Design et des Arts Appliqués

| Conception et création en design et métiers d'art - Session 2022

Durée de l'épreuve : 4 heures

Évaluation : Pas de calcul quantitatif direct, évaluation qualitative sur la créativité et la pertinence des réponses.

| Correction générale

Cette épreuve évalue la capacité des candidats à s'approprier et à répondre à une problématique de design culinaire et des métiers d'art en partant des documents fournis. Le candidat devra développer ses réflexions en proposant des axes créatifs clairs et des représentations graphiques pertinentes.

| Correction de la demande

Énoncé

Le candidat doit développer un cheminement créatif sur la thématique suivante : **Comment s'approprier un moment de gourmandise ?** Cela inclut des réflexions basées sur les documents fournis, et des graphismes annotés pour illustrer ses idées.

Démarche de résolution

- **Analyse des documents :** Le candidat doit prendre en compte les éléments présents dans les documents qui traitent du design culinaire et de l'importance des sens dans l'expérience alimentaire.
- **Identification des enjeux :** Le candidat doit réfléchir à ce que signifie un "moment de gourmandise" et comment le design peut en améliorer ou en transformer l'expérience.
- **Axes de recherche :** Il est important de développer au moins deux axes. Par exemple :
 - *Un axe sur la mise en scène de ce moment :* Comment créer une ambiance ou un contexte qui favorise la dégustation (ex : scénographies, dispositifs interactifs) ?
 - *Un axe sur le détournement d'objets :* Comment les objets du quotidien peuvent-ils prendre une nouvelle fonction poétique ou ludique dans le cadre de la dégustation (ex : utilisation de matériel vintage, objets de tous les jours transformés) ?
- **Représentation graphique :** La partie visuelle doit être claire, annotée et explicative. Le candidat doit s'assurer que chaque élément graphique illustre bien ses intentions créatives et sa réflexion.

Réponse finale attendue

La réponse doit être une présentation graphique accompagnée de notes explicatives. Chaque axe de recherche doit être clairement identifié et développé, montrant un niveau de réflexion pertinent ainsi qu'une créativité adéquate pour le niveau du Baccalauréat Technologique.

| Critères d'évaluation

Les critères d'évaluation incluent :

- *Clarté et pertinence des enjeux identifiés.*
- *Capacité à innover et à proposer des solutions divergentes.*
- *Qualité et pertinence des illustrations graphiques et annotations.*

Conseils méthodologiques

- **Gestion du temps** : Répartissez votre temps pour la réflexion, la création graphique et la rédaction des annotations. Prévoir environ une heure pour chaque section peut être efficace.
- **Créez un processus** : Planifiez vos idées avant de dessiner, identifiez les émotions et sensations que vous souhaitez évoquer dans votre design.
- **Inspiration** : N'hésitez pas à puiser des idées dans les traditions culinaires ou des éléments de culture visuelle qui parlent de gourmandise.
- **Exploration créative** : Jouez avec différents matériaux et formes dans votre représentation. La créativité est clé pour se distinguer dans cette épreuve.
- **Rétroaction** : Si possible, montrez vos esquisses à un pair pour obtenir des retours sur la clarté de vos idées.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.