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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac STD2A, veuillez visiter :
bac-std2a.fr/annales-sujets-et-corriges

CAPET externe Design & métiers d’art - option design

Session 2019 • Code sujet : **Non indiqué dans le sujet** • Durée : **Travaux pratiques et préparation de l’exposé : 5 heures ; exposé : 30 minutes ; entretien : 30 minutes**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Comestible : pratique expérimentale du design et conception d’une séquence pédagogique (3 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bac-std2a.fr/assets/annales/bac-std2a/Conception et création et design et métiers d'art/2019/Bac STD2A - Conception et création et design et métiers d'art - Session 2019 - 3-Sujet.pdf

1. Comestible : pratique expérimentale du design et conception d'une séquence pédagogique

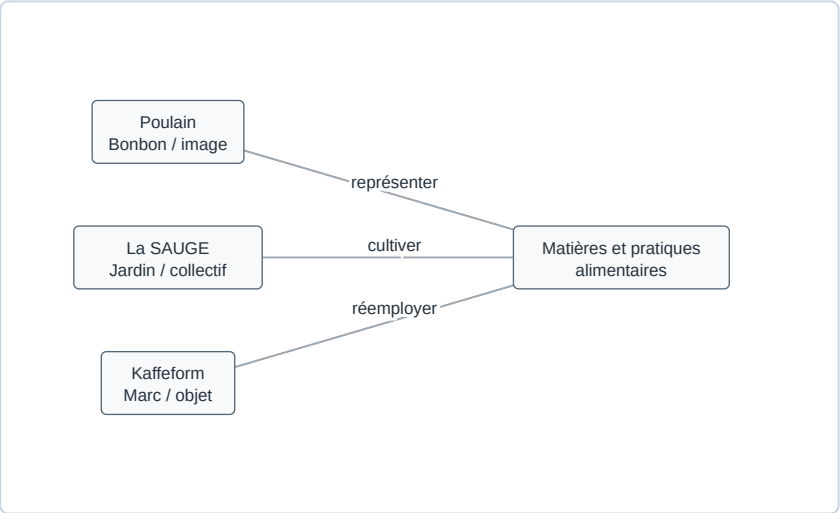
Les trois documents présentent des approches du comestible dans le design : des masques aux formes inspirées des bonbons, un jardin potager collectif aménagé dans une friche urbaine et des gobelets réalisés avec un matériau composite contenant du marc de café. En posture d'enseignant en Première STD2A, le candidat doit analyser ces références et concevoir une séquence pédagogique qui engage une pratique expérimentale du design.

Analyse et problématique

Question 1. Analyser de manière croisée les trois documents, enrichir cette analyse d'apports culturels personnels et dégager une problématique dans le champ du design en lien avec le thème « Comestible ».

Dans *Masks & Sweets* (2011), Damien Poulain transforme l'univers visuel des bonbons en masques colorés et ludiques : l'aliment devient image et objet porté. Avec Ground Control (2015-2016), La SAUGE réinvestit une friche ferroviaire par un jardin potager collectif : le comestible devient pratique sociale et urbaine. Kaffeform, à Berlin depuis 2017, valorise le marc de café dans un gobelet moulé : l'aliment devient ressource matérielle. Marije Vogelzang, designer dont le travail explore les expériences alimentaires, permet d'élargir l'analyse aux gestes et aux usages. **Problématique : comment le design peut-il transformer les matières et les pratiques alimentaires en expériences désirables et responsables ?**

Trois entrées dans le design du comestible



Lecture croisée des trois documents du sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Comment le design peut-il transformer les matières et les pratiques alimentaires en expériences désirables et responsables ?

Conception de la séquence pédagogique

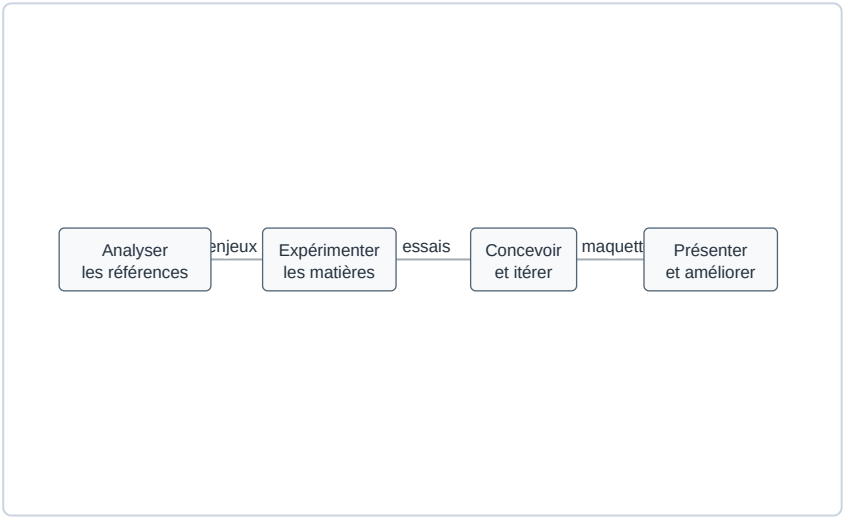
Question 2. À partir de la problématique dégagée, concevoir pour une classe de Première STD2A un dispositif pédagogique répondant à l'objectif d'engager une pratique expérimentale du design. Présenter les objectifs spécifiques, les compétences visées et les modalités générales d'organisation de la séquence.

La séquence « Du comestible à la ressource » se déroule en quatre séances de deux heures, par groupes de quatre. À partir d'une situation alimentaire observée dans l'établissement, les élèves conçoivent un objet ou un dispositif favorisant le partage ou le réemploi. Ils apprennent à analyser des références, formuler un problème, explorer des matières, développer une proposition par essais successifs et communiquer leurs choix.

1. Analyser les trois documents et dégager des enjeux.
2. Réaliser des expérimentations matérielles et consigner les observations.
3. Développer une maquette et un scénario d'usage en les faisant évoluer.
4. Présenter les projets, recueillir des retours et proposer des améliorations.

Le carnet de recherche et les échanges entre pairs soutiennent l'évaluation formative. Le projet final est apprécié au regard de la qualité de l'expérimentation, de la pertinence de la réponse et de l'argumentation.

Parcours de la séquence pédagogique



Une progression en quatre séances, de l'analyse à la communication du projet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre séances de deux heures : analyser, expérimenter, concevoir et présenter une proposition liée au partage ou au réemploi alimentaire.

Développement d’une séance et présentation au jury

Question 3. Développer l’une des séances de la séquence en précisant les prérequis, la planification du temps, les dispositifs spatial et temporel, l’effectif, les ressources, la mise en situation et les actions des élèves, les références, les connaissances nouvelles, les transversalités, l’évaluation et les coopérations au sein de la communauté éducative. Présenter les investigations et propositions de façon structurée et lisible au jury, en tenant compte des critères d’évaluation indiqués.

Séance : explorer des matières de réemploi, 2 h, 24 élèves en six groupes. Prérequis : observer une référence et réaliser un croquis de recherche. Les tables en îlots accueillent les essais ; un espace commun sert aux présentations. Ressources : images du sujet, marc de café séché, papier, carton, pâte à papier, fiches et outils manuels. Les échantillons ne sont pas destinés au contact alimentaire.

1. 0-15 min : défi et rappel des références.
2. 15-30 min : hypothèses sur texture, tenue et assemblage.
3. 30-75 min : fabrication et comparaison d’échantillons, observations et croquis.
4. 75-105 min : choix argumenté et maquette rapide.
5. 105-120 min : présentations et retours critiques.

Les élèves découvrent l’analyse des propriétés et l’itération. Des liens sont possibles avec les sciences physiques et la documentation pour observer les matières et vérifier les sources. L’évaluation formative porte sur les essais documentés, l’analyse et la coopération. Au jury, présenter successivement analyse, problématique, séquence, séance et évaluation au tableau.

Déroulement de la séance de deux heures



Phases et durées proposées pour la séance développée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

En deux heures, les élèves formulent des hypothèses, comparent des échantillons, réalisent une maquette et analysent leurs choix.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2019)

Bilan de l'épreuve : Le CAPET externe Design & métiers d'art, option design, session 2019, propose l'épreuve de mise en situation professionnelle « Comestible ». Le sujet ne précise ni code ni coefficient. Après cinq heures de travaux pratiques et de préparation, le candidat présente un exposé de trente minutes suivi d'un entretien de trente minutes. Il analyse trois références et conçoit une séquence expérimentale pour une classe de Première STD2A.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'analyse croisée met en relation les contextes, les intentions, les matériaux et les usages des références.
- Masks & Sweets associe création de masques et formes évoquant les bonbons, dans le cadre d'une collaboration avec une entreprise locale.
- Le projet Ground Control transforme une friche urbaine en jardin potager collectif animé par l'association La SAUGE.
- Kaffeform fabrique des gobelets par compression et moulage d'un composite de marc de café, résine naturelle et particules de bois.

Points de vigilance & attentes du jury

- Construire une problématique à partir des trois documents et l'articuler au thème « Comestible » et à la pratique expérimentale.
- Relier les objectifs, les compétences visées, les activités proposées et l'organisation de la séquence.
- Pour la séance développée, préciser les prérequis, le temps, l'espace, l'effectif, les ressources et les actions des élèves.
- Prévoir une évaluation cohérente et expliciter les transversalités, les coopérations et les choix de communication au jury.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire une analyse croisée des documents ?

Repérez pour chaque document son contexte, ses intentions, ses matériaux, ses usages et ses publics. Comparez les convergences et les écarts pour faire émerger une problématique de design, puis reliez-la au thème « Comestible » sans vous limiter à décrire les images.

Q : Que signifie engager une pratique expérimentale du design dans cette épreuve ?

La séquence doit amener les élèves à explorer et éprouver des pistes de conception par des essais. Précisez les ressources et les actions qui rendent ces expérimentations possibles, puis reliez-les aux compétences visées et aux connaissances nouvelles.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et que faut-il présenter ?

Les travaux pratiques et la préparation de l'exposé durent cinq heures. La soutenance comprend un exposé de trente minutes, suivi d'un entretien de trente minutes. Présentez l'analyse, la séquence pédagogique et le développement détaillé d'une séance.

Q : Quels critères d'évaluation sont explicitement indiqués ?

Le jury évalue la rigueur de l'analyse, l'identification des questionnements, la pertinence de la problématique et des objectifs, la cohérence du dispositif et de l'évaluation, la qualité de la communication et la capacité à se projeter dans une classe et sa communauté éducative.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bac-std2a.fr/assets/annales/bac-std2a/Conception et création et design et métiers d'art/2019/Bac STD2A - Conception et création et design et métiers d'art - Session 2019 - 3-Sujet.pdf
Ressources Bac STD2A : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.