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

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

ÉPREUVE D'ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ

SESSION 2022

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU DESIGN ET DES ARTS APPLIQUÉS

Conception et création en design et métiers d'art

Jeudi 12 Mai 2022

Durée de l'épreuve : **4 heures**

L'usage de la calculatrice et du dictionnaire n'est pas autorisé.

Dès que ce sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.

Matériels autorisés
Feuilles papier dessin 160 g, format A4
Papier layout 90 g, format A4
Une copie double d'examen

Seuls les supports fournis sont autorisés.
La documentation du sujet ne peut être découpée et collée.

Les supports peuvent être assemblés entre eux mais dans ce cas ils doivent obligatoirement être repliés au format A4.
L'ensemble de la production sera inséré dans la copie d'examen pour la restitution finale.

Le matériel graphique (noir-blanc/couleur) personnel au candidat est autorisé à l'exclusion des techniques à séchage lent.

DOCUMENT 1

Sensibilité composite

Fis la sévérité fonctionnelle et industrielle ! Le design culinaire construit autour du sensible un patchwork qui confronte tradition et modernité, associe les produits locaux et étrangers …voire étranges ; marie la nature, la science et la technique ; fédère l'archaïsme et les avant-gardes ; relie l'art et l'industrie. Il couple, combine un travail sur le beau, le bon, le bien manger adapté à l'évolution des comportements alimentaires et des tendances.

Emmanuelle Benoît, designer culinaire, en souligne le caractère polysensoriel : « L'alimentation est le seul domaine créatif dont le sujet, le matériau, l'objet, l'usage, la destination et la jouissance impliquent et exploitent les cinq sens ».
La Biennale de design de Saint Etienne, en 2008, proposait d'ailleurs le port d'un casque sensé réveiller les papilles grâce à l'écho du craquement des aliments sous la dent. Nos oreilles s'avèrent être un instrument inattendu pour évaluer la nature du sablé cacao à la fleur de sel qui craque en bouche…

Et puis on s'éprend de design ! Le pâtissier Sébastien Gaudard recherche les goûts qui s'aiment, évoque avec nostalgie « l'entame d'un petit beurre par les pointes ». Attentif au fond comme à la forme, il élabore le premier « gâteau-puzzle » à partager pour être ensemble où « tout ce qui est signifié au-dessus se retrouve à l'intérieur ». Il s'agit de raconter visuellement puis gustativement.

Extrait de « DESIGN à manger à penser » publié le 06/09/2010, modifié le 17/06/2016 par DALLI sur le webzine de la bibliothèque municipale de Lyon L'influx : *http://www.linflux.com/art/design-a-manger-a-penser/,* consulté le 15/09/2021 à 11h50.

DOCUMENT 2





VAUTRIN Ionna en collaboration avec DELVIGNE Guillaume, *Panier percé*, client : Industreal, 2005, 17x12 cm.

À l'image d'une toile de canevas, le panier percé est support de broderie sous la forme d'un bol en porcelaine.

DOCUMENT 3



BUREAUX Stéphane, *Le clou*, 2009, Salon professionnel du chocolat, Paris.
Clous en chocolat permettant d'assembler des aliments et des pâtisseries.

DÉGUSTATION

DEMANDE

En partant des réflexions et des idées issues du corpus de documents, vous développerez un cheminement créatif qui réponde à la question suivante :
Comment s'approprier un moment de gourmandise ?
Vous développerez deux axes de recherche à partir de l'une des incitations créatives proposées. Vos réponses seront inscrites dans les domaines du design et des métiers d'art. Vous communiquerez vos intentions sous forme graphique annotée.

INCITATIONS CRÉATIVES

- Détourner des objets du quotidien avec sensibilité, poésie, humour, etc.
- Proposer des dispositifs pour mettre en scène ce moment.
- Imaginer des scénarii gourmands dans des espaces.
- Signaler le moment ou le lieu de la dégustation.
- Inventer des formes alimentaires propices au jeu.

MODALITÉS

Les supports de travail fournis peuvent être utilisés librement (découpage, collage, etc.). Il est interdit de découper et de coller la documentation du sujet. Vous pouvez assembler les supports entre eux mais ils doivent être obligatoirement repliés au format A4 et glissés dans la copie double d'examen pour la restitution finale.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- Identifier les principaux enjeux du sujet proposé.
- S'approprier des contextes d'intervention de manière pertinente.
- Proposer des hypothèses de réponses divergentes apportant des solutions aux problèmes soulevés.
- Communiquer ses intentions en exploitant des moyens graphiques adaptés et des annotations écrites.

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.