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 2025

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DU DESIGN ET DES ARTS APPLIQUÉS

Conception et création en design et métiers d'art

Mercredi 18 juin 2025

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

15 feuilles de papier dessin 160 g, format A4
15 feuilles de papier layout, format A4
1 copie double d'examen

Seuls les supports fournis sont autorisés.
La documentation du sujet ne peut être ni découpée, ni 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'exception des techniques à séchage lent.

À TABLE !

DEMANDE

En vous aidant des ressources proposées et de vos propres connaissances, vous devez déployer une exploration créative personnelle à partir de la question suivante :

Comment susciter les interactions sociales autour du repas ?

Votre exploration s'appuie sur une ou plusieurs incitations créatives parmi celles proposées.
Vos réponses sont inscrites dans les domaines du design et des métiers d'art.
Vous communiquez vos intentions sous forme graphique annotée.

INCITATIONS CRÉATIVES

- Faire du repas un moment de découverte et de transmission
- Détourner les règles et les pratiques du repas traditionnel
- Transformer le moment du repas en une expérience participative
- Interroger la manière de consommer les aliments
- Inciter à la coopération lors des différentes phases du repas (avant / pendant / après)

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

- Cohérence de la démarche fondée sur les enjeux repérés et questionnés
- Foisonnement et qualité de l'exploration créative
- Mobilisation adaptée des connaissances techniques et culturelles au service de la démarche
- Efficience des modes de représentation et d'expression

Document 1

« Une institution sociale

Dans de nombreuses sociétés, les repas pris en commun tiennent une place toute particulière dans la vie collective. On parle de commensalité, qui vient du latin *commensalis* (composé de *cum*, « avec », et *mensa*, « table, nourriture ») et désigne le fait de « manger ensemble ». Partager un repas signifie être ensemble au sein d'un même « cercle commensal » (Sobal, 2000). Si cet espace d'apparence ordinaire semble surtout être le théâtre d'une succession de gestes visant à absorber de la nourriture, il s'y joue en réalité beaucoup plus. En effet, le moment du repas est encadré par un ensemble de règles, qui définissent par exemple la tranche horaire du repas et l'ordre du service, en passant par la composition du menu, la façon de préparer les aliments, la manière de les consommer ou de se tenir.
[...] les convives voient leurs comportements (de consommation et d'interactions entre eux) encadrés par ce que les sociologues appellent des « normes sociales » [...] Ces normes mettent souvent en scène des valeurs fortes – comme le partage, la hiérarchie sociale, le respect des aînés, la régulation de la gourmandise ou encore l'attention portée à l'hygiène – qui ne doivent pas être enfreintes sous peine de générer des tensions. Le repas constitue par ailleurs un moment privilégié de transmission des adultes aux enfants de ces valeurs et règles de vie en société : on parle de « socialisation alimentaire ». »

BRICAS Nicolas et WALSER Marie, *L'alimentation comme relations aux autres*, Partie 1 - L'alimentation vue comme relations, chapitre 1 – l'alimentation pour se relier à soi, Chaire UNESCO « Alimentation du monde » consulté le 06/12/2024 sur https://www.chaireunesco-adm.com/Chapitre-L-alimentation-comme-relations-aux-autres

Document 2

« Un Français sur trois ne mange plus à table. [...] Cette transformation est avant tout la conséquence d'une envie partagée assez largement d'échapper à la routine, ainsi qu'une volonté de s'extraire d'un rythme alimentaire cadré, normé et figé, remarque Jean-Pierre Corbeau.

L'un des reproches qui pouvait être fait au repas traditionnel "à la française", c'était qu'il était trop contraignant. On n'avait pas le droit de se lever ; la sédentarité était très longue ; il y avait des protocoles dans les prises de parole. Tout cela reste dans l'imaginaire de la table traditionnelle ».
[...]
« L'appropriation de l'espace, le fait de pouvoir bouger, crée un sentiment de liberté et donne l'impression d'échapper à l'obligation institutionnelle. Il faut que l'on se sente bien à table. On a du plaisir à partager, dans la mesure où l'on n'est plus contraint à partager. Avec cette liberté de mouvement et de placement, on ne se sent plus prisonnier de la relation ».

PANFILI Robin, *La petite mort du repas à table*, publié le 22/02/2017 sur https://www.slate.fr/story/137066/repas-table, consulté le 06/12/2024.

Document 3

Situations de repas à table.



1



2



3



4



5

Document 4

Situations autour du repas



1



2



3

Sources :

Document 3 : situations de repas à table

1. https://www.ladepeche.fr/
2. https://www.pexels.com/fr
3. https://media.sudouest.fr/
4. **SCORSESE Martin**, *Les affranchis*, 1990, scène de repas, image d'illustration de l'article *La petite mort du repas à table*, publié le 22/02/2017 sur https://www.slate.fr/story/137066/repas-table, consulté le 06/12/2024
5. https://www.pexels.com/fr

Document 4 : situations autour du repas

1. https://www.pexels.com/fr
2. https://www.pexels.com/fr
3. https://www.shutterstock.com

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.