

BTS
français

Culture générale
et expression

À TABLE !
FORMES ET ENJEUX
DU REPAS

Méthode et entraînements

Examen
2025

Agnès FELTEN



Modification des épreuves

L'épreuve dure désormais **3 heures**.

- La partie culture générale repose sur un seul thème en deuxième année. Le thème est renouvelé chaque année. « Il fait l'objet d'une publication au BO. Cette publication comprend un intitulé, une problématique et des indications bibliographiques qui orientent et délimitent la problématique de ce thème. »
- Le corpus contient deux ou trois documents choisis en référence au thème de l'année. Ils sont de nature différente (littéraires, non littéraires, iconographiques, tableaux statistiques...).

LE TRAVAIL DANS L'ANNÉE

Les progressions axées sur l'appropriation des textes et la compréhension, l'écriture, l'ouverture créative, la culture générale, la diversification des exercices, non exclusivement centrés sur la préparation à l'avance des épreuves.

LES COMPÉTENCES MISES EN ŒUVRE AU BTS

Comprendre, interpréter et apprécier des textes de nature variée :

- Tisser des liens entre des connaissances acquises en cours de formation et un texte nouveau
- Rendre compte d'une culture acquise en cours de formation
- Raisonner, argumenter, faire part d'une opinion nuancée
- Formuler ses idées avec clarté et précision
- Leur capacité de compréhension : comprendre un document (image, texte).
- Leur capacité rédactionnelle : expression écrite et construction d'arguments.
- Leur capacité d'analyse : esprit de synthèse et de méthodologie.
- Leur culture générale : richesse de la culture au global et par rapport au programme.

Perspectives du nouveau programme

- Réinvestir la lecture, y compris les œuvres intégrales.
- Travailler les compétences Intégrer des projets.

Le texte de référence est composé de trois notes indépendantes.

- La **première année** repose sur trois principes :
 - Création d'une culture commune
 - Développer la curiosité afin d'accéder à une culture humaniste : celle-ci porte sur la société, la politique, l'éthique ou l'esthétique
 - Il s'agit de développer le sens de la réflexion
- Il ne s'agit pas de délivrer des connaissances astronomiques.
- Un seul thème traité en deuxième année permet de laisser du temps pour développer une pratique de projets.
- Il faut permettre aux étudiants d'acquérir des compétences langagières.
- Après avoir réintroduit l'étude de la langue dans les classes de lycée, la poursuite en classes post-bac est logique.
- Il faut donc travailler l'expression tant à l'oral qu'à l'écrit.
- Pour l'écrit, on doit retrouver le goût de l'écriture créative en parallèle de l'écriture argumentative : il faut donc porter une attention particulière aux traces écrites.
- L'étude de la langue, faite à partir de textes écrits, longs ou courts, permet de revoir les compétences déjà acquises pour la plupart au lycée.
- La pratique d'œuvres intégrales permet notamment de travailler plus en longueur sur le sens d'une œuvre et sur son écriture : la pratique régulière au lycée d'analyses de textes ou d'œuvres intégrales doit encore être encouragée dans les classes de STS.

Les éléments du programme à l'examen

QUELS THÈMES PROPOSER ?

- › Historique du repas
- › Gagner sa vie par la cuisine
- › Se nourrir ou manger
- › Les modes culinaires, les styles de vie, les traditions
- › Art et cuisine
- › Les grands restaurants, les grands chefs

QU'ENTENDRE PAR FORMES DU REPAS ?

Cette première approche est plutôt normative et vise à décrire les types de repas, les façons de manger et les coutumes diverses. Certains peuples considèrent la nourriture comme une façon de nourrir son âme, comme le moyen de prolonger sa vie et de vivre bien et heureux; se nourrir possède donc de grandes vertus. Au contraire, il n'est pas anodin de refuser de se nourrir. Le type de cuisine dépend certes des pays mais aussi des chefs impliqués dans des projets de restauration.

QU'ENTENDRE PAR ENJEUX DU REPAS ?

Les fonctions du repas peuvent se partager en plusieurs catégories, essentiellement selon trois points de vue. On distingue le point de vue social, le point de vue familial ou le point de vue professionnel. Chaque catégorie implique des finalités différentes. Un repas ne revêt pas la même fonction selon qu'il concerne des convives dans un cadre privé ou dans un cadre professionnel. La cuisine sera différente, plus simple, plus quotidienne pour des invités que

l'on connaît qui font partie du cercle familial ou des proches. Un dîner d'affaires, en revanche, sera plus formel et mieux conçu si on doit impressionner une entreprise avec laquelle on ambitionne de créer des liens professionnels. En même temps la table n'est pas que le lieu du repas, il peut s'y dérouler aussi des enjeux plus particuliers, comme des enjeux de séduction. N'est-il pas dans les usages d'inviter au restaurant quelqu'un qui nous plaît ? Cette mise en bouche se révèle comme une étape cruciale dans une envie de découvrir l'autre. Les enjeux du repas sont donc multiples comme ses formes.

Mais se nourrir est avant tout une obligation, un besoin naturel. Avant de procurer du plaisir, le repas est une corvée pour certains, il oblige à prendre du temps. C'est un moment qui peut être convivial, solitaire ou au contraire imposé dans le cadre d'une cantine par exemple.

Construction du projet pédagogique

LIRE

- Plusieurs corpus
- Analyse des corpus à partir de questions de confrontation : donc il faut revoir les types de questions
- Revoir aussi la méthode pour confronter des documents : initiation à la perspective synthétique : comment saisir l'essence d'un document ?
- Le programme peut être conçu en fonction de plusieurs sous-thèmes afin de dégager des points communs, il ne s'agit pas de confronter des documents trop différents qui manqueraient d'unité
- Il faut au contraire bâtir des points de convergence afin d'établir du lien

ÉCRIRE

- Rédaction de paragraphes
 - Rédaction d'une écriture longue
 - Rédaction en lien avec des écrits professionnels
 - Plusieurs sujets d'essais : autour d'une méthode, mais tolérer plusieurs formes possibles
- Grille de compétences

Maîtrise de la langue

- Il s'agit aussi dans ce domaine d'établir une progression.
- Comment travailler cette notion pour espérer voir des progrès ?
- Les points de langue abordés dans l'ouvrage :
 - Phrase simple et complexe
 - Adjectif objectif et subjectif
 - L'énonciation
 - L'expression du point de vue
 - Décrire avec subjectivité
 - Les connecteurs logiques
 - Reasonner
 - L'implication

Chapitre I

Les enjeux professionnels du repas ?

→ *Chef* : le film en quelques mots

- Film qui montre le plaisir de cuisiner
- Importance des réseaux sociaux qui peuvent détruire la réputation de quelqu'un : le chef est filmé à son insu, en train de hurler sur un critique
- Sa volonté de bien faire l'emporte sur sa mauvaise réputation
- Il passe par un temps d'errance dans un *food truck*
- Tout finit bien pour lui car il ouvre un restaurant avec son ancien critique gastronomique

CORPUS 1

- Ici il s'agit de 3 romans, ce qui n'arriverait pas à l'examen
- Il s'agit de découvrir le travail sur documents à partir de questions à vocation synthétique
- Au baccalauréat professionnel, on attend des réponses sur chaque document, ici les documents sont confrontés
- Le document iconographique vient ici en complément

■ Document 1 : Gautier Battistella, *Chef*, 2022, p. 98.

Il s'agit d'abord, selon les termes consacrés, de consolider la seconde étoile sauf qu'au bout de trois ans, je considère que je l'ai bien consolidé la petite. Le risque c'est plutôt qu'elle prenne racine. Et toujours rien à l'horizon, les critiques sont unanimes, chaque année, mon restaurant est cité parmi les meilleures tables de France, on évoque mon canard de Mazet et myrtilles des bois, mes grenouilles à l'ail rose de Lautrec, mon soufflé au parmesan et sorbet *peperoncino*. Une année, les rumeurs me couronnent, la suivante, on me dit hors-jeu, et puis de nouveau, l'espoir. Je n'ai jamais remis en cause le pouvoir ni le magistère du Guide, de la même façon qu'on ne doute pas de la puissance d'un souverain de droit divin. Le Guide est le seul et unique acteur de la scène gastronomique mondiale. Les autres ne sont que de piètres imitateurs, des valets en livrée d'empereur. Je ne me considère pas pour autant comme son obligé. Pas question d'aller recueillir

sa parole sacrée dans les locaux des Invalides. Car, par leurs conseils murmurés du bout des lèvres, c'est la confiance du chef qu'ils invalident. Il n'y a pas de meilleure façon d'uniformiser et de diminuer la cuisine française que de suivre, les yeux fermés, les enseignements d'un maître absolu. Voilà pourquoi je ne suis pas allé mettre un genou à terre à Paris.

Questions sur le texte

- 1) Quelle est la vision donnée par le chef sur sa cuisine ?
- 2) Quels sont les éléments attendus pour une bonne cuisine ?
- 3) Quels sont ses rapports avec l'institution notamment avec le Guide ?

■ Document 2 : Marie NDiaye, *Cheffe*, 2016, p. 55.

L'un de ses plus vifs plaisirs était d'aller en ville pour choisir les meilleures denrées et elle acquit bientôt un œil aigu pour juger du caractère et de la valeur de ce dont elle avait besoin, elle savait demander ce qu'elle voulait au boucher, d'abord en lui décrivant la forme, la consistance et la saveur des morceaux, ensuite elle retint leurs noms, elle apprenait vite et oubliait peu et elle se formait ainsi en travaillant, en expérimentant, en se trompant de temps à autre, ce que les Clapeau hypnotisés ne lui reprochèrent jamais quand ils s'en rendaient compte, pas davantage qu'ils ne se lassaient ou s'impatientaient de retrouver au menu plusieurs jours d'affilée une même recette que la Cheffe s'acharnait à vouloir réussir, elle restait apparemment flegmatique devant l'échec ou le demi-succès, elle se montrait en réalité d'une ténacité intransigeante, d'une détermination glaciale et forcenée là où parfois, il aurait été plus judicieux de laisser de côté la préparation récalcitrante, soit pour y revenir dans une intention légèrement modifiée et prendre par surprise sa propre sagacité enrayée, soit pour se donner le temps de comprendre que l'idée n'était pas la bonne, la Cheffe n'était pas forte à ce jeu.

Questions sur le texte

- 1) Quelles sont les qualités et les défauts de la Cheffe ?
- 2) Quelle relation entretient-elle avec la famille pour laquelle elle cuisine ?
- 3) Quelle conception du produit est mise en avant ?

■ Document 3 : Martin Suter, *Le Cuisinier*, 2011, p. 45.

C'était seulement la deuxième fois que Maravan cuisinait dans l'appartement d'Andrea, mais ils avaient déjà une sorte de routine ? Il savait où ils pouvaient trouver tout ce qu'il cherchait, et elle n'avait plus à lui poser de questions en dressant la table et en la décorant. Chacun faisait son travail en silence, comme une équipe bien rodée.