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 Général HGGSP + HLP, veuillez visiter :
bac-hggsp-hlp.fr/annales-sujets-et-corriges

BACCALAURÉAT GÉNÉRAL

ÉPREUVE D'ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ

SESSION 2023

HISTOIRE-GÉOGRAPHIE, GÉOPOLITIQUE et SCIENCES POLITIQUES

Jour 2

SUJET

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 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.

Le candidat traitera un sujet de dissertation, au choix parmi les sujets 1 et 2 ET l'étude critique de document(s)

Répartition des points

Dissertation	10 points
Étude critique	10 points

Le candidat traitera un sujet de dissertation, au choix parmi les sujets 1 et 2.

Il précisera sur la copie le numéro du sujet choisi pour la dissertation.

Dissertation 1

Le changement climatique : évolution, acteurs et tensions.

Dissertation 2

La diplomatie et le défi de la construction de la paix depuis 1648.

Le candidat traitera l'étude critique de document(s) suivante.

Étude critique de documents : Valorisation et protection du patrimoine

Consigne :

En analysant les documents, en les confrontant et en vous appuyant sur vos connaissances, répondez à la question suivante : comment le patrimoine contribue-t-il au rayonnement de la France ?

Document 1 : le repas gastronomique

Le Comité,
1. Prend note que la France a proposé la candidature du repas gastronomique des Français en vue de son inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, décrit comme suit :
Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux.
2. Décide que, d'après l'information fournie dans le dossier de candidature n°00437, le repas gastronomique des Français satisfait aux critères d'inscription sur la Liste représentative comme suit :
R.1 : Le repas gastronomique des Français joue un rôle social actif dans sa communauté et il est transmis de génération en génération comme partie intégrante de son identité ;
R.2 : Son inscription sur la Liste représentative pourrait contribuer à une plus grande visibilité du patrimoine culturel immatériel, en tant que catalyseur pour le respect mutuel et le dialogue interculturel ;

R.3 : Les mesures de sauvegarde reflètent l'engagement de la communauté, des autorités françaises et des ONG à renforcer sa transmission, notamment à travers le système éducatif, tout en encourageant la recherche et la promotion ;
R.4 : La candidature a été présentée à la suite d'une large et active participation des communautés à travers le pays à des réunions, des débats et des enquêtes, et de nombreuses institutions et associations ont donné leur consentement libre, préalable et éclairé ;
R.5 : Le repas gastronomique des Français est inscrit dans l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France, établi par la Mission d'ethnologie du Ministère de la culture.
3. Inscrit le repas gastronomique des Français sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Source : Décision du Comité intergouvernemental de sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, Cinquième session, 5.COM 6.14, Nairobi, Kenya, 15-19 novembre 2010, page 23 (Disponible en ligne sur le site de l'UNESCO)

Document 2 : dîner d'État au Palais de l'Élysée



Source : dîner d'État offert au Palais de l'Élysée par le Président de la République française Emmanuel Macron au Président de la République populaire de Chine Xi-Jinping, le 25 mars 2019, cliché de l'AFP.

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.