

BACCALAURÉAT GÉNÉRAL

ÉPREUVE D'ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ

SESSION 2023

HISTOIRE-GÉOGRAPHIE, GÉOPOLITIQUE et SCIENCES POLITIQUES

Lundi 20 mars 2023

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 documents.**

Répartition des points

Dissertation	10 points
Étude critique de documents	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.**

Sujet de dissertation 1

La production et la circulation de la connaissance connaissent-elles des frontières ?

Sujet de dissertation 2

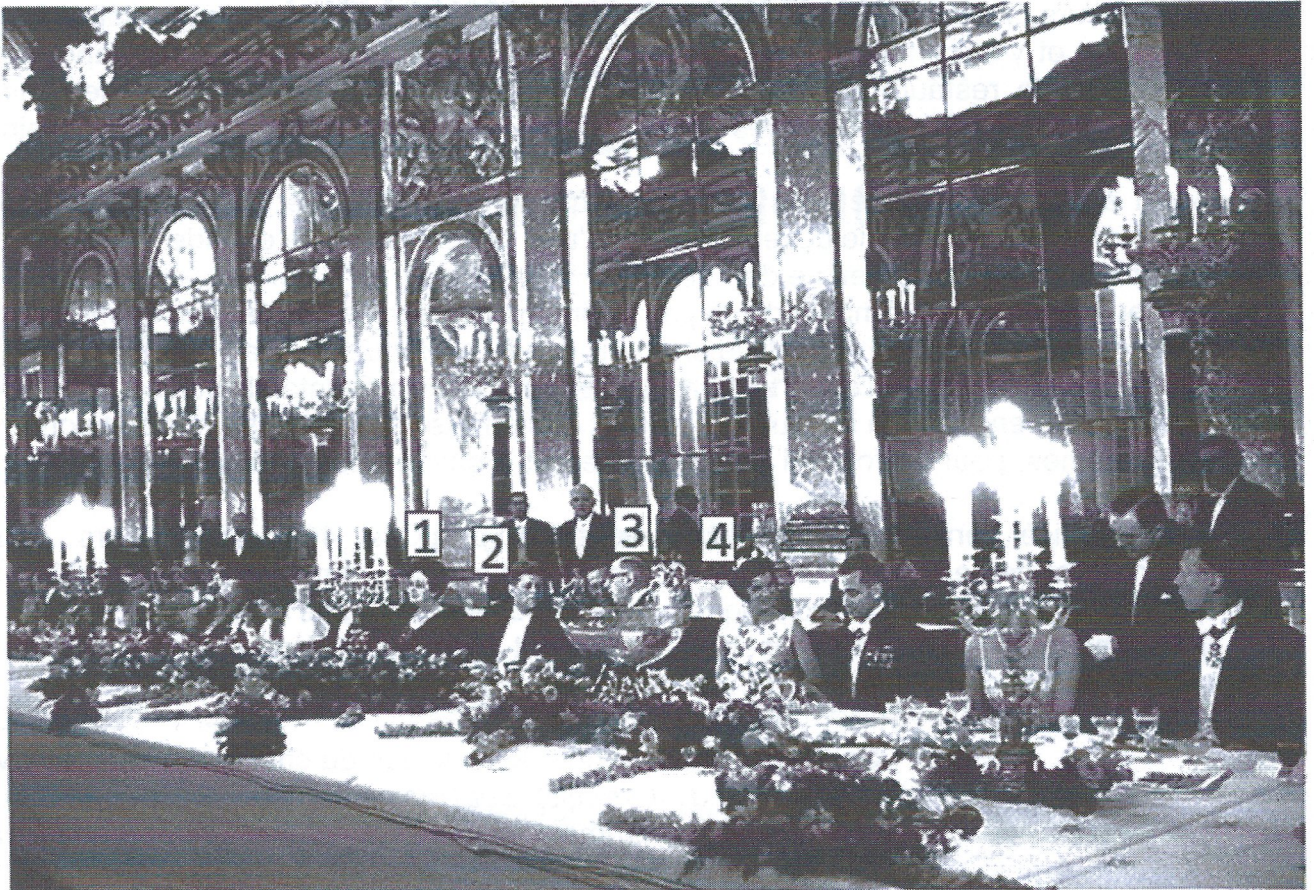
Ruptures et continuités des formes de la guerre depuis la fin du XX^e siècle

Le candidat traitera l'étude critique de documents suivante.

Étude critique de documents : le patrimoine, facteur de puissance de la France

Consigne – En analysant les documents, en les confrontant et en vous appuyant sur vos connaissances, montrez comment la spécificité du patrimoine français est un outil au service du rayonnement de la France dans le monde.

Document 1



1 -Yvonne de Gaulle
2 -John Fitzgerald Kennedy

3 -Charles de Gaulle
4 -Jackie Kennedy

Source : dîner d'État à Versailles le 1^{er} juin 1961,
photographie de Cornell Capa, Centre international de la
photographie, New York

Document 2

M. Guy Savoy a estimé que le projet de candidature auprès de l'UNESCO visait à faire prendre conscience aux Français de la grande diversité de notre patrimoine culinaire, des spécialités de l'ensemble de nos régions, mais aussi de nos métiers de bouche. En effet, tout le monde n'a pas connaissance de cette grande richesse de nos territoires. Or, cette diversité est véritablement propre à la France : le nombre de variétés de pains et de fromages en est une illustration.

Il a souligné que ce patrimoine, issu des spécificités de nos terroirs, de l'observation et du savoir-faire des hommes, fait pleinement partie de notre culture. Il renvoie, en amont, à l'ensemble de notre filière agricole.

Par ailleurs, il a indiqué qu'un grand nombre de chefs français sont sollicités à l'étranger et y exportent leur savoir-faire : tel est le cas, par exemple, au Japon, où beaucoup de restaurants « trois étoiles » ont un chef français. Mais la demande s'accroît fortement, ces dernières années, dans des pays comme la Russie, l'Ukraine ou l'Inde.

À cet égard, il a indiqué qu'il avait été contacté pour participer à un projet d'école hôtelière à Pondichéry : le développement d'une classe moyenne en Inde crée en effet une très forte demande en ce domaine.

Il a souligné, ensuite, l'impact de ce patrimoine gastronomique en termes économique et touristique. Citant un récent article paru dans *Le Monde*, il a fait observer que le chiffre d'affaires tiré de l'exportation des vins français représentait l'équivalent de 180 Airbus... Cependant, il a indiqué qu'il restait des efforts à faire, dans un grand nombre de domaines, pour renforcer l'attractivité de notre pays et donc valoriser notre grand potentiel.

Il a précisé, ensuite, qu'il faisait appel à plus de 460 fournisseurs pour l'approvisionnement de son restaurant. Des personnes de 14 nationalités y travaillent, dans un esprit de respect réciproque et d'épanouissement dans le travail.

Il a souhaité que l'école et les institutions relaient un message fort pour revaloriser les métiers de bouche et leur « redonner de la noblesse ».

Source : compte-rendu de l'audition du chef étoilé Guy Savoy,
*Rapport d'information sur l'inscription de la gastronomie au
patrimoine immatériel de l'UNESCO rédigé au nom de la
commission des Affaires culturelles du Sénat, 2008*