

Nom de famille :

(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

Numéro
Candidat :

N° d'inscription : 

Né(e)
le :

Cadre réservé aux candidats pour le choix du sujet de l'épreuve écrite d'application

Le candidat a le choix entre trois sujets portant respectivement sur l'un des domaines suivants :

Choix du candidat *Repentir*

Sciences et technologie

Histoire, géographie, enseignement moral et civique

Arts

01337

EST STC 4 - HGM 4 - ART 4

Epreuve d'application

Fiche de choix de sujet

Obligatoire

Mode opératoire

1. Renseigner vos informations d'identité dans les champs prévus à cet effet
2. Cocher la case correspondant au sujet que vous avez choisi
3. Insérer votre copie à l'intérieur de la présente fiche et la remettre au surveillant à l'issue de l'épreuve

A

Consigne de remplissage

- **Cocher une seule case parmi les trois sujets disponibles.**
- Remplir les cases à cocher avec un stylo bille **NOIR** - Ne pas utiliser de **CORRECTEUR**.
- **Cocher la case :** → sujet 1 ... Pour **MODIFIER** votre **choix**, sujet 1 ...
Ne pas entourer la case : → sujet 2 ... ne raturez pas, mais indiquez seulement sujet 2 ...
sujet 3 ... votre nouveau choix sur la **2ème colonne** → sujet 3 ...
- Remplir soigneusement la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Ne pas signer la fiche et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuillet officiel.

SESSION 2026

CONCOURS DE RECRUTEMENT DE PROFESSEURS DES ECOLES

CRPE Supplémentaire

Concours externe

Troisième épreuve d'admissibilité

**Épreuve écrite d'application dans le domaine des
Sciences et technologie**

L'épreuve a pour objectif d'apprécier la capacité du candidat à proposer une démarche d'apprentissage progressive et cohérente.

L'épreuve consiste en la conception et/ou l'analyse d'une ou plusieurs séquences ou séances d'enseignement à l'école primaire (cycle 1 à 3), y compris dans sa dimension expérimentale. Elle peut comporter des questions visant à la vérification des connaissances disciplinaires du candidat.

Durée : 3 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout document et de tout matériel électronique est rigoureusement interdit.

Il appartient au candidat de vérifier qu'il a reçu un sujet complet et correspondant à l'épreuve à laquelle il se présente.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier.

Le fait de rendre une copie blanche est éliminatoire.

Tournez la page S.V.P

Introduction

En France, le pain occupe une place particulièrement importante dans la culture nationale et l'alimentation quotidienne. Ainsi, la baguette de pain, symbole de la gastronomie française dans le monde, a fait son entrée en 2012 dans la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

La production du pain mobilise un ensemble de savoir-faire artisanaux et industriels complexes, passant de la sélection, la culture et la récolte de différentes céréales, en particulier celle du blé, à la transformation en meunerie et boulangerie.

En s'appuyant sur le programme d'enseignement des sciences et technologie à l'école primaire, ce sujet propose d'illustrer quelques aspects scientifiques et technologiques attachés à la fabrication du pain à partir de la culture du blé.

- Les parties et sous parties sont largement indépendantes.
- Le sujet comporte des questions de nature didactique ou pédagogique, repérées par un astérisque (*).
- Le jury tiendra compte dans la notation de l'épreuve de la maîtrise de la langue française du candidat.
- Le barème des différentes parties est donné à titre indicatif.

SOMMAIRE :

Partie 1 - Le cycle de vie d'une plante cultivée : le blé / 7 points

- A. Le monde vivant : organisation générale d'un plant de blé
- B. Les conditions favorables à la culture du blé

Partie 2 - L'agriculture de précision pilotée par la technologie / 6 points

- A. Des satellites au service de l'agriculture
- B. Une modélisation de l'arrosage

Partie 3 - La panification ou fabrication du pain / 7 points

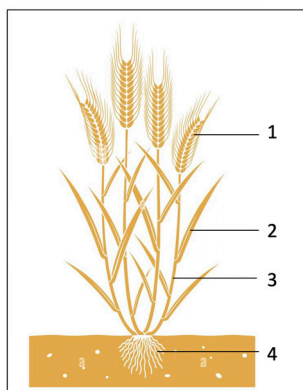
- A. La préparation de la pâte à pain
- B. L'action chimique des levures
- C. Des paramètres influençant la levée de la pâte à pain

Partie 1 - Le cycle de vie d'une plante cultivée, le blé

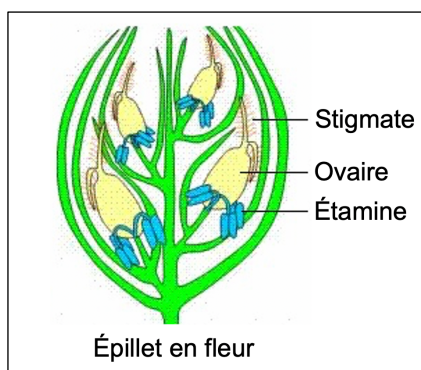
Comprendre le cycle de vie du blé, depuis la graine jusqu'à la plante adulte, permet de mieux appréhender les conditions favorables à sa croissance et à sa reproduction, ainsi que les enjeux liés à sa culture dans un contexte de développement durable.

A. Le monde vivant : organisation générale d'un plant de blé

Dans le cadre d'une séquence sur le cycle de vie des êtres vivants, un enseignant de CE1 apporte en classe un plant de blé qu'il a prélevé avec l'autorisation de l'exploitant. Dans un premier temps, les élèves observent les différentes parties du plant.



Document 1 - Illustration représentant un plant de blé (source : alamyimages.fr)



Document 2 - Illustration représentant un épillet de blé en fleur (source : <http://svt.ac-dijon.fr>)

Question 1

Nommer les termes scientifiques correspondant aux structures désignées par les légendes 1, 2, 3 et 4 sur le **document 1**.

Question 2

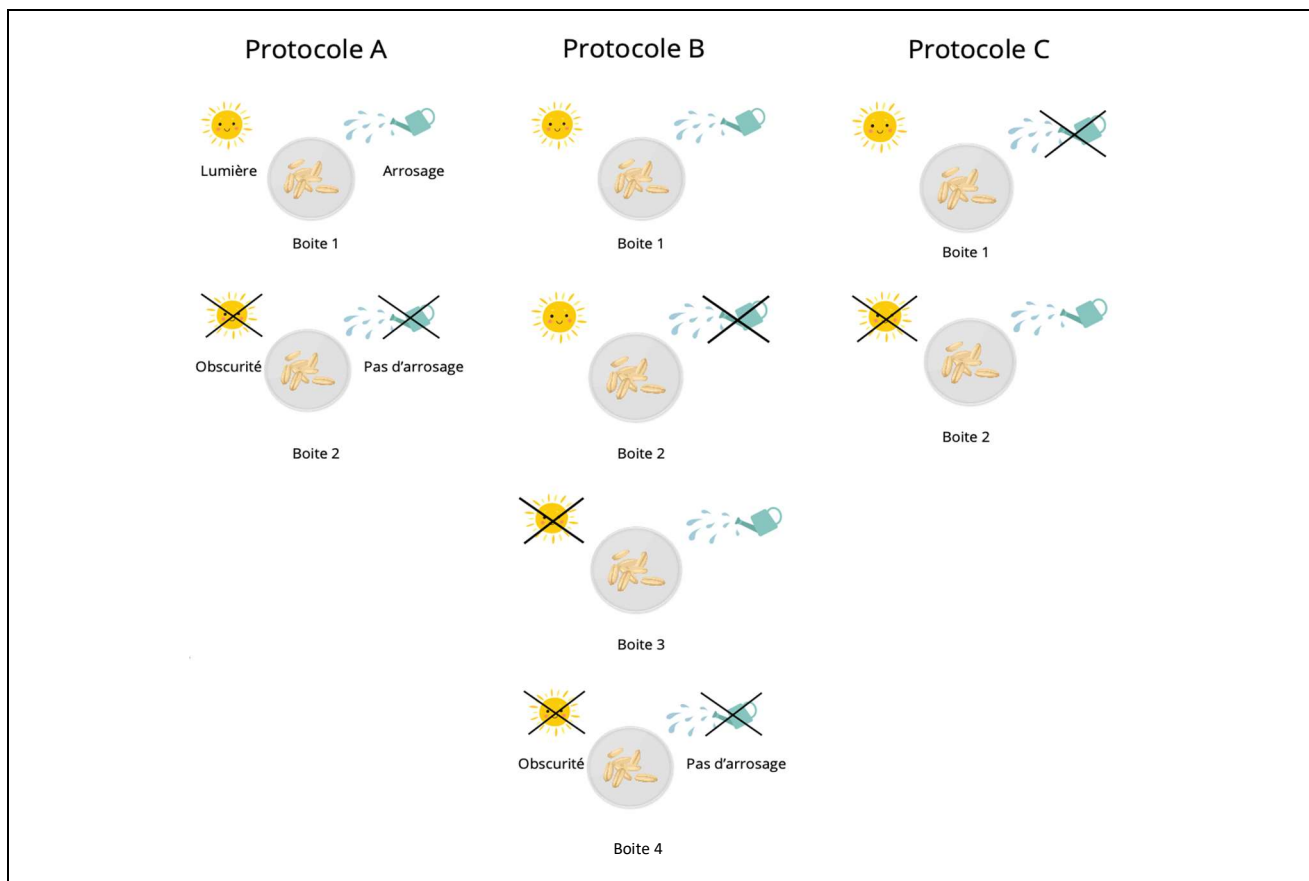
Citer, parmi les légendes figurant sur le **document 2**, représentant des fleurs observables sur un épi de blé, les parties qui correspondent aux organes mâles et celles qui correspondent aux organes femelles.

Question 3

Nommer le mode de reproduction d'un plant de blé sauvage dans son environnement naturel.

B – Les conditions favorables à la germination du blé.

Les échanges avec les élèves se focalisent sur les grains de blé, produits de la reproduction, qui, une fois germés, donnent un nouveau plant. Un travail de réflexion s'engage sur les conditions de germination. Les élèves formulent des hypothèses en citant la lumière et l'arrosage comme facteurs déterminants pour la germination des grains de blé. L'enseignant propose aux élèves d'analyser différents protocoles expérimentaux pour sélectionner celui qui est correct et pour le mettre en œuvre.



Document 3 - Illustration de trois protocoles expérimentaux cherchant à tester les conditions nécessaires pour la germination des grains de blé (Source : illustration générée par CANVA)

Retranscription à l'identique de l'écrit de l'élève : « Je choisis l'expérience A parce que je pourrai voir si les grains de blé ont besoin d'eau et de soleil pour germer. »





Document 4 - Production écrite d'élève précisant l'expérience retenue en justifiant sa réponse

Question 4*

Expliquer pourquoi le protocole choisi par l'élève dans le **document 4** ne permet pas de comprendre précisément le rôle de la lumière et de l'eau dans la germination des grains de blé.

Analyser les protocoles B et C du **document 3**. Indiquer le protocole que l'enseignant proposera aux élèves pour inscrire cette activité dans une démarche scientifique.

Le protocole retenu produit les résultats présentés ci-après (**document 5**).

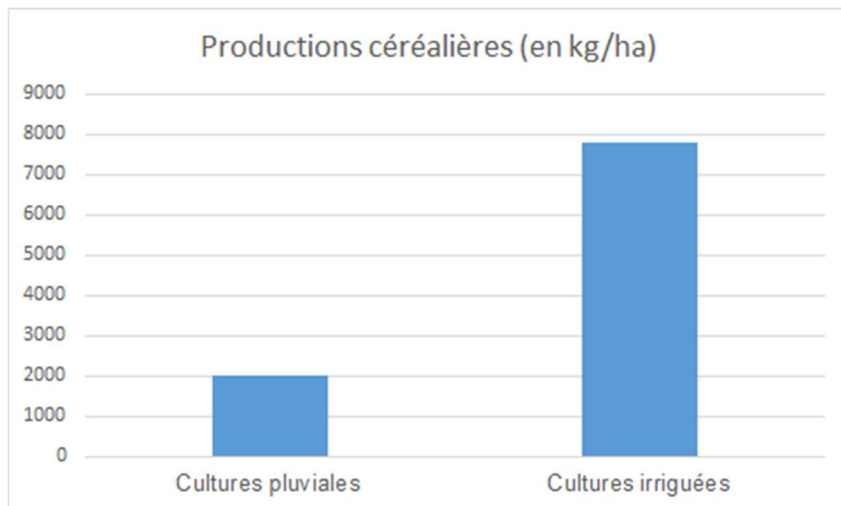
 <p>Document 5a - Germinations de grains de blé de 4, 6, 7 et 8 jours cultivés à 20 °C sur de la vermiculite à la lumière, apport d'eau régulier.</p>	 <p>Document 5b - Germinations de grains de blé de 4, 6, 7 et 8 jours cultivés à 20 °C sur de la vermiculite à l'obscurité, apport d'eau régulier.</p>
 <p>Document 5c – Grains de blé de 8 jours cultivés à 20 °C sur de la vermiculite à la lumière, sans apport d'eau.</p>	 <p>Document 5d – Grains de blé de 8 jours cultivés à 20 °C sur de la vermiculite à l'obscurité, sans apport d'eau.</p>

Document 5 - Résultats du protocole étudiant les conditions de germination
 (Source : d'après <https://planet-vie.ens.fr/> et grainscanada.ca)

Question 5

Indiquer les résultats et la conclusion que peuvent rédiger les élèves suite à l'exploitation de l'expérience présentée dans le **document 5**.

On s'intéresse ensuite à l'apport d'eau des plants de blé dans un contexte d'exploitation agricole.



Document 6 - Diagramme présentant le rendement d'une culture de plants de blé en fonction des modalités d'apport en eau (Source : modifié à partir de <https://www.fao.org/>)

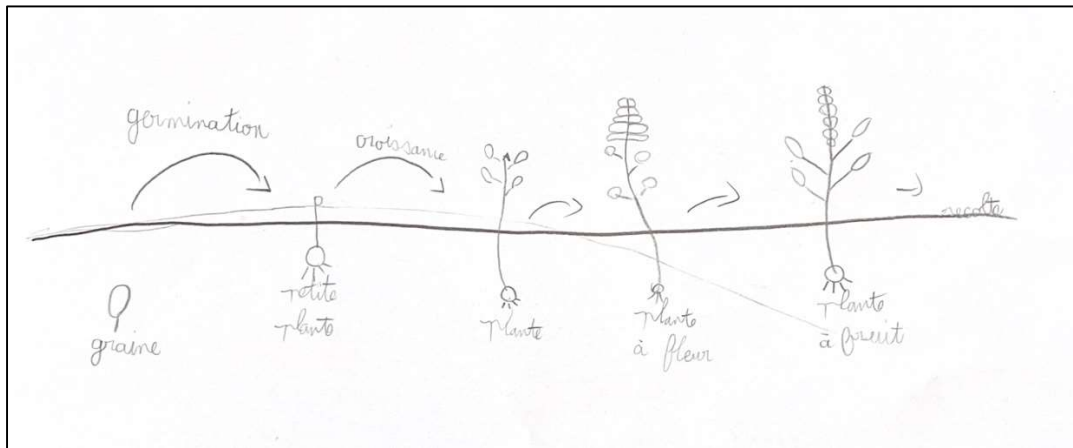
Question 6

Décrire le diagramme du **document 6** puis proposer une interprétation des données présentées.

Question 7*

Proposer une activité pédagogique qui illustre le rendement de ces deux types de cultures en l'adaptant à des élèves de CE1.

Les données étudiées permettent aux élèves de construire le cycle de vie du plant de blé.
Le document ci-dessous présente une production d'élève.



Document 7 - Trace écrite d'un élève de CE1 suite à l'étude du cycle de vie d'une plante

Transcription des légendes : « graine, germination, petite plante, croissance, plante, plante à fleur, plante à fruit, récolte »

Question 8*

Proposer une explication au fait que la production de l'élève dans le **document 7** soit linéaire et ne réalise pas un cycle.

Partie 2 - L'agriculture de précision pilotée par la technologie

A. Des satellites au service de l'agriculture.

Pour aider les agriculteurs à mieux gérer leurs cultures, la société Spotifarm a conçu une solution simple et innovante. Grâce aux images fournies par plusieurs satellites, il est possible de suivre régulièrement l'état d'une parcelle et de calculer un **indice de végétation**. Cet indice reflète l'état de santé des plantes.

À partir de ces données, l'outil produit des **cartes de modulation**. Elles indiquent précisément les zones qui nécessitent plus ou moins d'intrants (engrais, eau, etc.). Ainsi, au lieu d'appliquer la même dose partout, l'agriculteur adapte son intervention en fonction des besoins réels de chaque zone.

Analyser l'hétérogénéité

Notre indice de végétation tient compte des facteurs qui influencent les images de vos parcelles. Comme :

- la couverture du sol
- le niveau de biomasse,
- la teneur en azote de la plante
- le taux d'humidité de la plante
- et la couverture nuageuse.



Document 8 – Document publicitaire indiquant les avantages de cartes de modulation
(Source : <https://www.spotifarm.fr>)

Cette approche permet non seulement de **réduire les coûts**, mais aussi d'**améliorer les rendements** tout en favorisant une gestion plus respectueuse et plus précise des cultures qui s'inscrit dans un cadre de développement durable.



Document 9 - Les 17 objectifs de développement durable (Source : <https://www.agenda-2030.fr/>)

Question 9

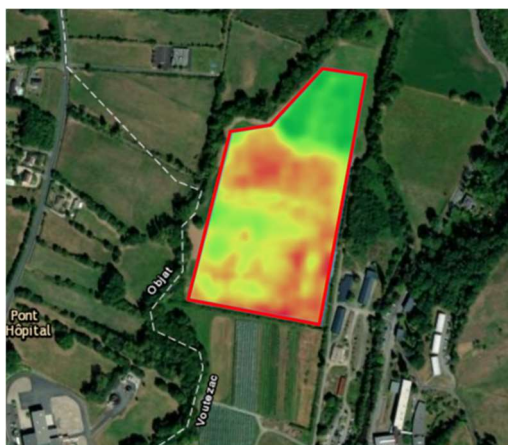
À l'aide du **document 9**, identifier, en le justifiant, deux objectifs de développement durable mobilisés lorsqu'un agriculteur utilise la solution présentée dans le **document 8**.

B. Une modélisation de l'arrosage.

Une enseignante de cycle 3 souhaite mettre en évidence l'apport de la technologie pour faciliter le travail des agriculteurs. Elle décide donc de mettre en place une activité permettant d'illustrer l'arrosage d'une parcelle en fonction de son indice de végétation.

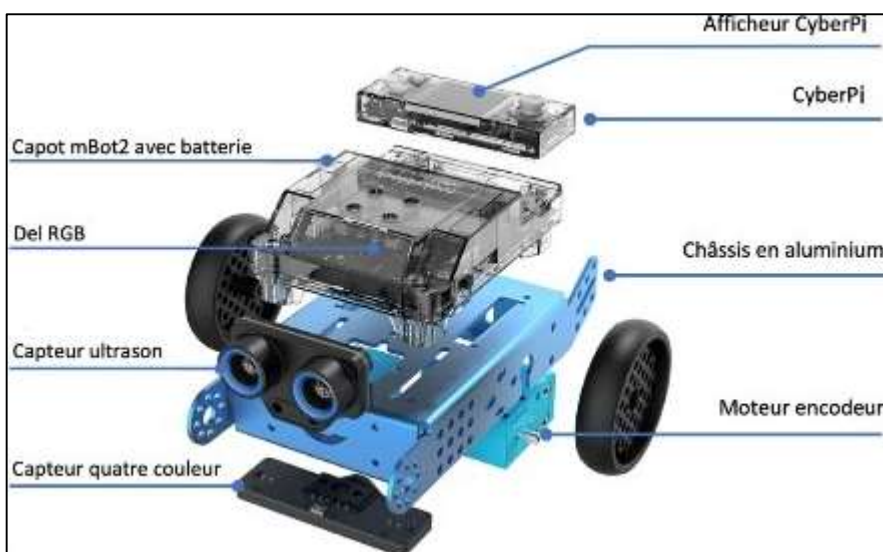
Pour cela, Elle dispose du matériel suivant :

- 6 cartes imprimées format A3 d'une parcelle (**Document 10**) comportant :
 - Des zones **vertes**, représentant un indice de végétation satisfaisant et ne nécessitant aucune intervention,
 - Des zones **rouges/jaunes**, correspondant à un indice de végétation dégradé et devant faire l'objet d'un arrosage.



Document 10 - Exemple de carte imprimée au format A3
(Source : spotifarm.fr)

- 6 robots **mBot2** équipés d'un **capteur quatre couleurs** permettant d'identifier les zones à arroser.



Document 11 - Schéma éclaté du robot mBot2 légendé, avec sa carte programmable CyberPi
(Source : <https://codefi.dane.ac-versailles.fr/>)

Fonctions techniques	Solutions techniques
Convertir l'énergie électrique en énergie mécanique	1
Détecter les zones de la parcelle à arroser	2
Notifier par un texte la nécessité ou non d'un arrosage.	3
Traiter l'information	4
5	Batterie

Document 12 - Associations fonctions techniques /solutions techniques du robot mBot2

Question 10*

Proposer une organisation pédagogique structurée de la classe afin de faire émerger la fonction du robot « identifier les zones à arroser et avertir l'utilisateur ».

Question 11

En s'appuyant sur les documents 11 et 12, indiquer la fonction technique ou la solution technique associée à chaque pastille numérotée.

Pour initier les élèves à la programmation, l'enseignante programme chaque robot afin qu'il adopte le comportement suivant : le robot se déplace sur la feuille représentant la parcelle et détecte les couleurs présentes. Selon la couleur détectée, il indique soit « ARROSER », soit « PAS D'ARROSAGE NECESSAIRE ».

Rappel : les zones **vertes** représentent un indice de végétation satisfaisant et ne nécessitent aucune intervention ; les zones **rouges/jaunes** correspondent à un indice de végétation dégradé et doivent faire l'objet d'un arrosage.

L'enseignante propose aux élèves de travailler sur le sous-programme permettant d'afficher des ordres en fonction des couleurs détectées.

Elle propose aux élèves l'activité suivante :

Travail à faire

- 1) Allumer le robot puis, à l'aide de la télécommande, le déplacer sur la parcelle représentée sur la feuille A3.
- 2) Analyser le fonctionnement du robot en observant les messages sur l'afficheur.
- 3) Compléter le texte suivant :

Répéter
Si couleur _____ détectée alors
Afficher _____
Sinon
Afficher « ARROSER »
Fin de répéter

Document 13 - Consignes données aux élèves

Question 12*

À l'aide de l'annexe 1, citer précisément deux compétences ciblées par l'activité du document 13.

Une fois l'exercice corrigé, l'enseignante demande aux élèves de créer le sous-programme correspondant.

The image displays three mBlock programs, labeled Programme 1, Programme 2, and Programme 3, each enclosed in a blue oval. Each program starts with a 'définir Détection couleurs' block. Programme 1 and Programme 3 use a 'pour toujours' loop containing an 'si' block. In Programme 1, the 'si' block checks if 'couleur vert' is detected; if 'alors', it displays 'PAS D'ARROSAGE NECESSAIRE', and if 'sinon', it displays 'ARROSER'. Programme 2 lacks the 'pour toujours' loop, so the logic only runs once. Programme 3 has the 'pour toujours' loop but the 'si' block logic is inverted: it displays 'ARROSER' if 'alors' and 'PAS D'ARROSAGE NECESSAIRE' if 'sinon'.

Document 14 - Exemple de programmes réalisés par les élèves (réalisé avec le logiciel mBlock)

Question 13*

À partir du **document 14**, proposer une remédiation permettant aux élèves ayant produit le programme 2 de comprendre leur erreur.

Question 14

À l'aide du **document 14**, parmi les programmes 1 et 3, déterminer le programme correct. Justifier.

Partie 3 - La panification ou fabrication du pain

La fabrication du pain, pratiquée depuis des siècles, met en jeu divers phénomènes physico-chimiques. Par exemple, l'évolution de la pâte résulte de plusieurs paramètres physiques et chimiques, qui déterminent la texture, la saveur et l'aspect final du pain.

Un professeur des écoles choisit d'étudier avec ses élèves l'influence de l'un de ces paramètres.

A. La préparation de la pâte à pain.

Le **document 15** présente une recette possible de fabrication de pain.

Pain

INGRÉDIENTS


250 g de farine


150 mL d'eau


1/2 cuillère à café de sel


1 sachet de levure de boulanger

USTENSILES


1 saladier


1 verre doseur


1 gobelet


1 cuillère à café


1 balance


1 torchon


1 four

PRÉPARATION

1		Dans le saladier, mélanger le sel et la farine
2		Dissoudre la levure dans un peu d'eau tiède
3		Faire un puit dans la farine, verser la levure et l'eau. Mélanger à la main jusqu'à obtenir une pâte très molle
4		Pétrir pendant 5 minutes A la fin votre pâte doit être souple et homogène
5		Recouvrir la pâte d'un linge et laisser reposer 30 minutes
6		Fariner votre main et chasser l'air pour enlever le gaz puis donner la forme souhaitée à votre pâte
7		Rangement Cuisson 12 à 15 minutes à 240 °C

Document 15 - Recette donnée aux élèves de CM2 (Source : illustration générée par CANVA)

Question 15

Identifier les quatre grandeurs physiques présentes dans le **document 15**. Pour chacune d'elles, préciser le nom de l'unité utilisée dans cette recette, et son symbole.

L'enseignant demande à ses élèves de décrire, par écrit, la méthode employée pour mesurer, à l'aide d'une balance numérique, la masse de farine requise dans la recette.

Question 16*

Indiquer au moins trois critères de réussite de mesure de la masse de farine à l'aide d'une balance numérique.

On met un récipient.
On met la farine jusqu'à 250.

Document 16 – Production écrite d'élève

(transcription à l'identique de l'écrite de l'élève : « On met un récipient. On met la farine jusqu'à 250. »)

Question 17*

Analyser la production de l'élève présentée dans le **document 16** en précisant un point positif concernant la méthode décrite et deux points à améliorer.

Les élèves n'ont pas de verre doseur à leur disposition pour réaliser la pâte à pain.

Question 18

Sachant que la masse volumique de l'eau est de $1 \text{ kg}\cdot\text{L}^{-1}$ à 20°C (température de la classe), proposer une solution alternative pour mesurer précisément le volume d'eau requis pour la recette. Justifier à l'aide d'un calcul ou d'un raisonnement simple.

B. L'action chimique des levures.

Pour faire « lever » une pâte à pain, on ajoute aux ingrédients une petite quantité d'organismes vivants microscopiques (levures et/ou bactéries) qui, en se nourrissant des glucides présents dans la farine, produisent des bulles de gaz (dioxyde de carbone) qui assurent le gonflement du pain avant cuisson.

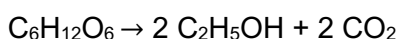
La levure dite « de boulanger » est un mélange de différentes souches de *Saccharomyces cerevisiae*, tout comme la levure de bière (les deux ne différant que par la composition des souches en présence). Cette levure est utilisée depuis l'antiquité pour faire du pain, du vin, de la bière et autre boisson fermentée, même s'il faut bien sûr attendre les travaux de Pasteur au XIX^e siècle pour en découvrir l'identité.

Document 17 - Pourquoi la pâte à pain lève-t-elle ? (D'après <https://www.mnhn.fr/>)

Question 19

À l'aide du **document 17**, justifier, en citant au moins un réactif et un produit, que l'action des levures dans la pâte à pain provoque une transformation chimique.

Dans une première approximation, on peut modéliser la transformation chimique qui a lieu dans la pâte à pain, appelée « fermentation », par l'équation de réaction suivante :



Question 20

Donner la formule chimique du gaz qui assure le gonflement du pain.

Question 21

Préciser la composition atomique de l'espèce chimique de formule $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$.

Question 22

Montrer que l'équation de réaction proposée est bien équilibrée (ajustée).

La fermentation conduit à la formation d'éthanol, aussi appelé alcool éthylique, de formule chimique C_2H_5OH . La température d'ébullition de l'éthanol est d'environ $78^{\circ}C$, à la pression atmosphérique.

Question 23

La température de cuisson du pain étant de $240^{\circ}C$, indiquer ce qu'il advient de l'éthanol lors de cette cuisson et nommer le changement d'état physique qui a lieu.

C. Des paramètres influençant la levée de la pâte à pain.

La levée de la pâte à pain repose sur plusieurs transformations physico-chimiques. Parmi les paramètres influents, le pH et la température jouent un rôle essentiel dans le développement de la pâte et la réussite de la cuisson.

Les levures *Saccharomyces cerevisiae*, employées pour la fabrication du pain, présentent une activité fermentaire optimale dans un environnement légèrement acide : une acidité excessive inhibe les levures.

Question 24

Parmi les valeurs de pH suivantes, identifier, en justifiant, celle qui caractérise un environnement favorable à l'activité des levures : pH = 1, pH = 5, pH = 8, pH = 12.

L'enseignant demande à ses élèves de cycle 3 d'élaborer des expériences afin de mettre en évidence l'influence de la température sur la levée de la pâte à pain.

Voici les idées de 3 groupes d'élèves.

Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3
On partage la pâte en 2 parts égales, on met la première dans la classe et la deuxième dans un four réglé à $30^{\circ}C$. On observe laquelle lève le plus vite.	On partage la pâte en 2 parts égales, on met la première dans le noir dans un placard et la deuxième dans la classe. On observe laquelle lève le plus vite.	On partage la pâte en 2 parts égales, on met la première dans la classe et la deuxième dans un réfrigérateur. On observe laquelle lève le plus vite.

Document 18 - Tableau de présentation des activités proposées dans chaque groupe

Question 25*

Analyser la pertinence scientifique et la validité expérimentale des trois protocoles proposés dans le document 18 pour étudier l'influence de la température sur la levée de la pâte à pain.

Après avoir discuté du protocole, la classe partage la pâte en trois parts égales. L'une est placée au réfrigérateur ($T = 4^{\circ}C$), l'autre dans la salle de classe ($T = 19^{\circ}C$) et la dernière dans un four ($T = 30^{\circ}C$). Après une dizaine de minutes, les élèves observent que la pâte qui lève le plus vite est celle placée à $30^{\circ}C$ et que celle qui lève le plus lentement est celle placée à $4^{\circ}C$. Ils concluent que « plus la température est élevée, plus la pâte lève rapidement ».

Question 26*

Discuter la pertinence de la conclusion construite par les élèves.

Annexe 1 - Extrait du programme de cycle 3
(d'après le BOEN n°31 du 30 juillet 2020 et le BOEN n°25 du 22 juin 2023)

Compétences travaillées	Domaines du socle
<p>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formuler une question ou un problème scientifique ou technologique. • Formuler des hypothèses fondées et qui peuvent être éprouvées. • Concevoir et mettre en œuvre des expériences ou d'autres stratégies de résolution pour tester ces hypothèses. • Proposer et/ou suivre un protocole expérimental. • Participer à l'élaboration et à la conduite d'un projet. • Utiliser des instruments d'observation, de mesure, des techniques de préparation, de collecte. • Exploiter des documents de natures variées et évaluer leur fiabilité. • Modéliser des phénomènes naturels. • Étudier les phénomènes naturels en mobilisant des grandeurs physiques et en réalisant des calculs. • Interpréter des résultats de façon raisonnée et en tirer des conclusions en mobilisant des arguments scientifiques. • Communiquer sur les démarches, les résultats et les choix en argumentant. 	<p>Domaine 2 Les méthodes et les outils pour apprendre</p> <p>Domaine 4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques</p>
<p>Concevoir, créer, réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imaginer un objet technique en réponse à un besoin. • Associer des solutions technologiques à des fonctions techniques. • Concevoir et réaliser une maquette pour modéliser un phénomène naturel ou un objet technique. 	<p>Domaine 4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques</p>
<p>Pratiquer des langages</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendre compte de ses activités en utilisant un vocabulaire précis et des formes langagières spécifiques des sciences et des techniques. 	<p>Domaine 1 Les langages pour penser et communiquer</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Exploiter un document constitué de divers supports (texte, schéma, graphique, tableau, algorithme simple, carte heuristique). • Utiliser différents modes de représentation (schéma, dessin, croquis, tableau, graphique, texte, etc.) et passer d'une représentation à une autre. • Expliquer un phénomène à l'oral et à l'écrit. 	
<p>Mobiliser des outils numériques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des outils numériques pour : <ul style="list-style-type: none"> – communiquer des résultats ; – faire des recherches ; – traiter des données ; – simuler des phénomènes. • Appliquer les principes de l'algorithmique et de la programmation par blocs pour écrire ou comprendre un code simple. • Modifier ou paramétrer le fonctionnement d'un objet communicant. 	<p>Domaine 2 Les méthodes et les outils pour apprendre</p>
<p>Adopter un comportement éthique et responsable</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé, de sécurité et d'environnement. • Comprendre et expliquer des décisions collectives et responsables. 	<p>Domaine 3 La formation de la personne et du citoyen</p> <p>Domaine 5 Les représentations du monde et l'activité humaine</p>
<p>Se situer dans l'espace et dans le temps</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les notions d'échelles spatiale et temporelle et en citer quelques ordres de grandeur caractéristiques. • Identifier comment se construit un savoir scientifique en lien avec un contexte historique, géographique, économique et culturel. 	<p>Domaine 5 Les représentations du monde et l'activité humaine</p>
<p>Faire preuve d'esprit critique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier des sources d'informations fiables. • Vérifier l'existence de preuves et en évaluer la qualité. • Évaluer la pertinence des arguments et/ou identifier des arguments fallacieux. • Distinguer ce qui relève d'une croyance de ce qui constitue un savoir scientifique. 	<p>Domaine 2 Les méthodes et outils pour apprendre</p> <p>Domaine 4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques</p>

EST STC 4

Information aux candidats

Les codes doivent être reportés sur les rubriques figurant en en-tête de chacune des copies que vous remettrez.

**Épreuve écrite d'application dans le domaine des
Sciences et technologie**

Concours Externe - Créteil

Public	Concours EXT CRE PU	Épreuve 103A	Matière 2041
---------------	--------------------------------	-------------------------	-------------------------

Concours Externe - Versailles

Public	Concours EXT VER PU	Épreuve 103A	Matière 2041
---------------	--------------------------------	-------------------------	-------------------------