

Session 2009

MHG-09-PG2

Repère à reporter sur la copie

CONCOURS DE RECRUTEMENT DE PROFESSEURS DES ÉCOLES

Mercredi 29 avril 2009 – de 14h 30 à 17h 30
Troisième épreuve d'admissibilité

**Histoire- géographie
et sciences expérimentales et technologie**

Durée : 3 heures
Coefficient : 2
Note éliminatoire 5/20

**Ce sujet s'adresse uniquement aux candidats ayant choisi lors de leur inscription la
composante majeure en histoire-géographie.**

**Le candidat doit traiter la composante mineure sur une copie distincte de celle(s) utilisée(s)
pour la composante majeure.**

Rappel de la notation :

- composante majeure première partie : **6 points**
seconde partie : **8 points**

- composante mineure : **6 points**

Il est tenu compte, à hauteur de **trois points** maximum, de la qualité orthographique de la production des candidats.

Ce sujet contient pages, numérotées de à. Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

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

L'usage de la calculatrice est interdit.

N.B : Hormis l'en-tête détachable, la copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, ne comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine etc.

Tout manquement à cette règle entraîne l'élimination du candidat.

Si vous estimez que le texte du sujet, de ses questions ou de ses annexes comporte une erreur, signalez lisiblement votre remarque dans votre copie et poursuivez l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il vous est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.

Première partie de la composante majeure : histoire-géographie (6 points)

Répondez de façon concise à chacune des questions suivantes :

Question 1 : Histoire

1788-1815 : une France bouleversée par la Révolution et l'Empire dans les domaines politiques et sociaux

Question 2 : Géographie.

L'aménagement de l'espace montagnard : les stations touristiques dans les Alpes françaises

Deuxième partie de la composante majeure : Histoire-Géographie (8 points)

Dossier d'histoire.

Sujet : La romanisation de la Gaule.

Présentez les principaux enjeux scientifiques de ce sujet en analysant les documents qui l'accompagnent.

Proposez quelques pistes d'utilisation de tout ou partie de ce dossier dans une classe de cycle 3.

Mettez en évidence les objectifs transversaux (maîtrise du français et/ou de l'instruction civique et morale) et précisez les liens possibles avec d'autres disciplines enseignées à l'école primaire.

Composition du dossier :

Document 1 : Carte de la Gaule au II^e siècle, *Documentation Photographique*, dossier 5-261, 1966.

Document 2 : Commerce du vin sur la Durance, bas-relief de Cabrières, I^{er} siècle, musée Calvet, Avignon, *Histoire cycle 3*, Magnard, 1998.

Document 3 : Les bâtiments d'une villa gallo-romaine, maquette exposée au Musée Boucher de Perthes, Abbeville.

Document 4 : L'évolution des pratiques alimentaires, J.-M. Demarolle, *Sociétés et cultures dans l'Empire romain de 192 à 325 après J.-C.*, Ellipses, 1998.

Document 5 : Lyon à l'époque romaine, maquette exposée au Musée de la civilisation gallo-romaine, Lyon.

Document 6 : Les arènes de Nîmes, ph © Mopy/Rapho.

Document 1 :

La Gaule au II^e siècle



Extrait de la *Documentation photographique*, dossier 5-261, 1966.

Document 2 :

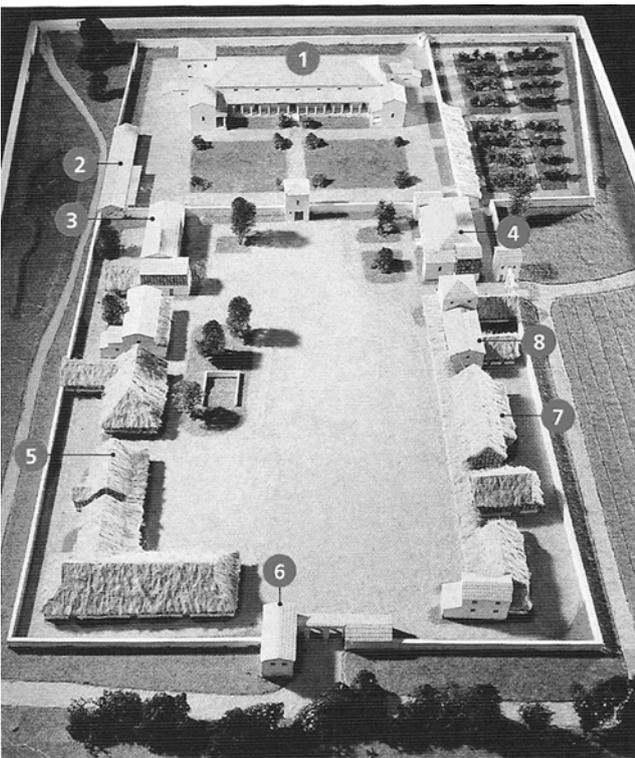
Le commerce du vin sur la Durance



Bas-relief de Cabrières, I^{er} siècle, *Histoire cycle 3*, Magnard, 1998, musée Calvet, Avignon.

Document 3 :

Les bâtiments d'une villa gallo-romaine



Dans les campagnes, des Romains ou de riches citoyens créent de grands domaines agricoles sur le modèle des fermes romaines : ce sont les villae.

- 1. Maison du maître et thermes.**
- 2. Logement des esclaves de la maison.**
- 3. Logement des esclaves du domaine.**
- 4. Maison de l'intendant (qui s'occupe du domaine).**
- 5. Granges, magasins.**
- 6. Ateliers des artisans de la villa.**
- 7. Etables, écuries.**
- 8. Maison des gardes**

Maquette, Musée Boucher de Perthes, Abbeville.

Document 4 :

L'évolution des pratiques alimentaires

« La romanisation ne se mesure pas évidemment simplement à l'adoption du latin ou à l'évolution de l'art de bâtir ; elle perce dans des détails plus prosaïques, on la trouve dans le contenu des marmites et des assiettes. On note des changements qui ne relèvent pas uniquement de modes esthétiques, dans le matériel culinaire et dans la vaisselle de table : les plats, les assiettes plates sont beaucoup plus nombreux ; les poêles, les mortiers occupent une place importante à la cuisine, les cuillères à coquillages apparaissent. Tout ceci reflète une réelle évolution des modes d'alimentation. Celle-ci n'est pas des plus faciles à cerner : les habitudes alimentaires varient d'une famille à l'autre, autrefois comme aujourd'hui, et dépendent des ressources familiales. Il n'est pas question de prétendre savoir ce qui se consomme régulièrement à la table de chacun dans les moindres détails, mais on peut souligner quelques grandes caractéristiques.

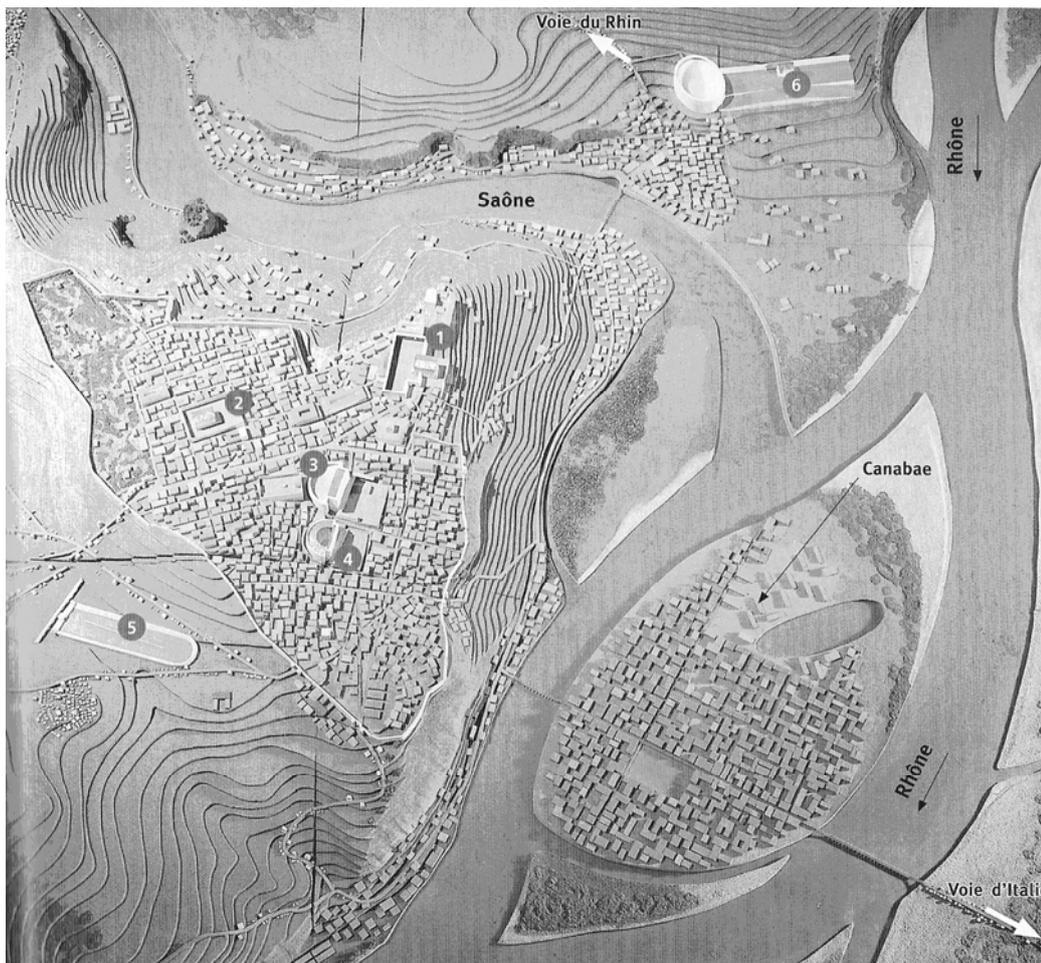
Les possibilités agricoles et commerciales donnent une idée des produits mis à la disposition des maîtresses de maison.

Le secteur des viandes est bien fourni et les Gaulois ont la réputation d'en être friands : un auteur antique est frappé par les « foyers où le feu est vigoureux, garnis de chaudières et de broches chargées de viande ». Plus d'un quart de la consommation correspond à des animaux de basse-cour, poulets, pigeons, oies, canards ; les porcs sont tués à la ferme : les morceaux de bœuf, de mouton, proviennent généralement de bêtes sacrifiées sur les autels. Les viandes sont conservées fumées, salées, confites dans la graisse dans de grandes jarres ».

J.-M. Demarolle, *Sociétés et cultures dans l'Empire romain de 192 à 325 après J.-C.*, Ellipses, 1998.

Document 5 :

Reconstitution de Lyon à l'époque romaine



1. Ancien forum
2. Nouveau forum
3. Théâtre
4. Odéon
5. Cirque
6. Sanctuaire des trois Gaules

Maquette, Musée de la civilisation gallo-romaine, Lyon.

Document 6 :

Les arènes de Nîmes



(ph © Mopy/Rapho)

Troisième partie : composante mineure : sciences expérimentales et technologie (6 points)

Question n°1 :

Décrivez le cycle de développement d'une plante à fleurs.

Question n°2 :

Comparez les phénomènes d'ébullition et d'évaporation de l'eau.

Question n°3 :

Dans la transmission d'un mouvement, quel est le rôle du système bielle – manivelle ?

Donnez un exemple de ce système dans des objets de la vie courante en justifiant son utilisation dans ces objets.