

BAC STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Les enseignements du bac STHR se répartissent en trois pôles : gestion hôtelière, restauration et services.



➤ Pour qui ?

L'admission en classe de 1^{re} de la série rénovée STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration) se fait après une 2^{de} spécifique. Elle est aussi possible après une 2^{de} générale et technologique, une 2^{de} ou une 1^{re} professionnelle, ou un CAP (avec mise à niveau les premières semaines).

➤ Au programme

Les enseignements généraux incluent des cours de mathématiques, de français, d'histoire-géographie, de langues vivantes et de philosophie en terminale. Présent dans tous les bacs technologiques, ce socle commun permet une éventuelle réorientation à la fin de la classe de 2^{de}.

À côté des cours généraux (14 heures en 1^{re} et 13 heures en terminale), les enseignements propres à cette série de bac

sont abordés de manière progressive (10 heures par semaine en 2^{de}, puis 18 heures en 1^{re} et terminale).

Les enseignements technologiques portent sur l'économie et la gestion hôtelière, les sciences et technologies culinaires, les sciences et technologies des services. Des séances concrètes sont l'occasion de productions et d'analyses par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant et/ou hôtel d'application), de témoignages de professionnels du secteur, d'applications numériques (vidéos, jeux sérieux...). S'y ajoutent un enseignement scientifique alimentation-environnement, un enseignement optionnel de LV3 et un accompagnement personnalisé. Un projet est réalisé en terminale et un stage de 4 semaines est effectué en 1^{re}.

INFO +

Élaborer son parcours de formation

En collaboration avec les psychologues de l'Éducation nationale et les professeurs principaux, un tuteur (enseignant, enseignant documentaliste ou conseiller principal d'éducation) peut vous accompagner, de la 2^{de} à la terminale, pour vous guider dans vos choix de formation.

Se mettre à niveau

Des stages de mise à niveau peuvent vous être proposés, dans le cadre d'une discipline, sur recommandation du conseil de classe. Ils vous permettront de consolider vos compétences et d'améliorer vos méthodes de travail.

Choisir une nouvelle orientation

Si vous souhaitez choisir une nouvelle orientation en cours ou en fin de 2^{de} ou de 1^{re}, des stages passerelles vous permettront d'acquérir les connaissances indispensables dans les disciplines que vous n'avez pas étudiées dans votre série ou voie d'origine. Assurés par des enseignants, ces stages peuvent être proposés aux élèves volontaires spécialement motivés, sur recommandation du conseil de classe. Dans tous les cas, il convient de vous renseigner auprès de votre établissement sur les possibilités offertes.

➤ Poursuites d'études et insertion

L'un des objectifs de la série STHR est de développer une base culturelle technologique forte pour favoriser la poursuite d'études supérieures, notamment dans les **BTS du secteur**.

→ Le bac STHR prépare aux études supérieures du domaine hôtelier, mais aussi de la gestion, du tourisme ou de la vente. Le BTS management en hôtellerie et restauration, en 2 ans, propose 3 options : a) management d'unité de restauration, b) management d'unité de production culinaire, c) management d'unité d'hébergement.



© SHOCK / STOCK.ADOBE.COM

→ Les enseignements de 1^{re} et T^{le} STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)

Enseignements communs	1 ^{re}	T ^{le}	Coefficient
Mathématiques	3 h	3 h	3
Français ^{a)}	3 h	-	4
Histoire-géographie	2 h	2 h	2
Philosophie	-	2 h	2
Langue vivante 1 + langue vivante 2 ^{b)}	4 h	4 h	3 + 2
Éducation physique et sportive ^{c)}	2 h	2 h	2
Enseignement moral et civique	30 min	30 min	-
Économie et gestion hôtelière	5 h	5 h	7
Projet en sciences et technologies culinaires ou sciences et technologies des services	-	1 h	2
ETLV (enseignement technologique en langue vivante) ^{d)}	1 h	1 h	-
STS (sciences et technologies des services)	4 h	4 h	7
STC (sciences et technologies culinaires)	4 h	4 h	7
Enseignement scientifique alimentation-environnement	3 h	3 h	-
Stage en milieu professionnel	4 semaines	-	-
Accompagnement personnalisé	2 h	2 h	-

Enseignements facultatifs

• Deux enseignements au plus parmi :			(f)
- langue vivante 3 (étrangère ou régionale) ;	3 h	3 h	
- éducation physique et sportive ;	3 h	3 h	(i)
- arts ^{e)} ;	3 h	3 h	(i)
- langue des signes française.	-	-	(i)
• Atelier artistique ^{f)}	72 h annuelles	72 h annuelles	-
Heures de vie de classe	10 h annuelles	10 h annuelles	-

Quelques bacheliers optent pour un DUT (gestion administrative et commerciale des organisations; gestion logistique et transport; techniques de commercialisation...), préparé également en 2 ans.

→ Pour entrer dans la vie active encore plus rapidement, il est possible de préparer, en un an, une MC (mention complémentaire) accueil-réception; organisateur de réceptions; sommellerie... ou une FCIL (formation complémentaire d'initiative locale) autour de l'hôtellerie et du tourisme.

→ Les écoles privées (en 2 ou 3 ans après le bac) sont nombreuses, mais coûteuses.

→ Quant à l'université, elle propose de nombreuses licences professionnelles (en un an après un bac + 2) en hôtellerie-restauration. Leur atout: délivrer un complément de formation en matière de management, de reprise d'une PME, d'ouverture à l'international...

✓ Les débouchés se situent dans la restauration (traditionnelle ou collective), dans l'hébergement (réception, service d'étage), dans l'armée (dans les restaurants pour les officiers et sous-officiers), mais aussi dans l'agroalimentaire. La gestion hôtelière requiert un diplôme de niveau bac + 4 ou bac + 5 (école de commerce ou master). ■

a) Épreuve anticipée en 1^{re}, à l'écrit et à l'oral.

b) L'une des deux langues vivantes doit obligatoirement être l'anglais.

c) L'enseignement d'EPS ne fait pas l'objet d'une épreuve terminale au bac, mais est validé en CCF (contrôle en cours de formation).

d) Enseignement validé dans le cadre de l'épreuve de langue orale.

e) Au choix parmi: arts plastiques, cinéma-audiovisuel, histoire des arts, musique, théâtre ou danse.

f) L'atelier artistique ne fait pas l'objet d'une épreuve au bac.

1) Seuls les points supérieurs à 10/20 sont pris en compte. Si une seule épreuve facultative choisie: les points sont multipliés par 2. Si deux épreuves facultatives choisies: les points obtenus à la 1^{re} épreuve sont multipliés par 2.

BAC STHR

Académie de Lyon

Établissement public

RHÔNE	
Lycée public	STHR
DARDILLY - Lycée polyvalent François Rabelais, Chemin du Dodin Tél. 04 78 66 88 88	✓

Établissements privés

LOIRE	
Lycée privé	STHR
SAINT-GENEST-LERPT - Lycée hôtelier le Renouveau, Allée Colcombet Tél. 04 77 90 76 80	✓

RHÔNE	
Lycée privé	STHR
LYON 9 ^e - Lycée Jehanne de France, 6 rue de la Fraternelle Tél. 04 72 53 70 30	✓



onisep

PARCOURS

COLLECTION



LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

