



Le Baccalauréat technologique STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration)

L'admission en classe de 2^{nde} STHR se fait après la 3^{ème} pour les élèves qui ont obtenu un avis favorable pour le passage en 2^{nde} générale et technologique, qui sont motivés par les métiers de l'hôtellerie restauration (cuisine, restauration, accueil, hébergement, gestion hôtelière) et qui souhaitent s'engager dans une poursuite d'études après le baccalauréat.

Présentation

Cette série technologique se compose d'enseignements généraux visant à assurer une culture générale et d'un enseignement technologique polyvalent qui la distingue de la voie professionnelle.

En classe de seconde STHR, les élèves découvrent le secteur dans sa grande diversité, sans compromettre la réversibilité éventuelle de leur parcours.

En 1^{ère} et Terminale STHR : les enseignements spécifiques sont approfondis.

A noter : l'accès à la classe de première de la série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration est ouvert :

- aux élèves ayant suivi la classe de seconde « spécifique » STHR,
- aux élèves ayant suivi une autre classe de seconde générale et technologique (cet accès n'est pas subordonné au suivi d'un enseignement d'exploration particulier en 2^{nde}).

Enseignements

Les enseignements de la série STHR dans les classes de seconde, de première et terminale comprennent, pour tous les élèves :

- des enseignements généraux (dont deux langues vivantes, l'une étant obligatoirement l'Anglais),
- des enseignements technologiques qui se répartissent en deux pôles : sciences et technologies culinaires et sciences et technologies des services,
- un enseignement technologique en Anglais d'une heure hebdomadaire s'ajoute à l'enseignement des deux langues vivantes,
- un accompagnement personnalisé (à raison de 2h hebdomadaires pour tous les élèves selon leurs besoins : soutien, approfondissement, aide méthodologique, aide à l'orientation, travaux interdisciplinaires...)

Le cursus du Baccalauréat STHR comporte des stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel, organisés en classe de seconde et de première (8 semaines).

Qualités requises

Avoir une bonne présentation et une bonne expression orale, le goût des langues vivantes étrangères, des arts de la table. Avoir le sens du relationnel et du travail d'équipe.



Le Baccalauréat technologique STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration)

Admission

Tout candidat doit saisir son vœu d'affectation dans AFFELNET. Après décision de la commission d'affectation (Direction académique), chaque élève admis recevra une notification et le dossier d'inscription.

Les dossiers des candidats admis hors académie doivent être envoyés par les établissements d'origine à la Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale – Information et Orientation – Cité administrative- 2, Rue Pélissier – 63034 CLERMONT-FERRAND CEDEX 1.

Scolarité

Il est demandé à chaque élève deux tenues professionnelles, une pour le service et une pour la cuisine (300 € environ), deux cadenas à clef : un pour le vestiaire et un pour la mallette. Une mallette de couteaux, propriété du lycée est prêtée pour toute la durée de la formation, elle devra être rendue dans son intégralité à la fin du cursus (les pièces manquantes seront facturées).

Poursuites d'études

Le Baccalauréat sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration conduit à une poursuite d'études en :

- BTS Hôtellerie restauration option A Management d'unité de restauration,
- BTS Hôtellerie restauration option B Management d'unité de production culinaire,
- BTS Hôtellerie restauration option C Management d'unité d'hébergement.

Horaires d'enseignement

	Horaires Hebdomadaires		
	Seconde	Première	Terminale
Mathématiques	3	3	3
Français	4	3	
Histoire-géographie et Enseignement moral et civique	3.5	2.5	2.5
Philosophie			2
LV1 + LV2	5	4	4
Éducation physique et sportive	2	2	2
Sciences	3		
Économie et gestion hôtelière	2	5	5
Projet en STHR (sciences et technologies culinaires ou des services)			1
ETLV (enseignement technologique dispensé en Langue vivante)		1	1
Sciences et technologies des services	4	4	4
Sciences et technologies culinaires	4	4	4
Enseignement scientifique alimentation - environnement		3	3
Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel	4 semaines	4 semaines	
Accompagnement personnalisé	2	2	2

Depuis 2019 et afin de préparer le baccalauréat rénové en 2021, les élèves peuvent bénéficier des enseignements suivants :

LV2 : italien, allemand, espagnol et ouverture du chinois (pour les élèves qui ont suivi cet enseignement au collège)

Option LV3 italien : possibilité de débiter une 3^{ème} langue vivante (pour la culture générale et personnelle et la maîtrise de la langue afin d'accueillir la clientèle italienne sur la Côte d'Azur, en Haute-Savoie et en Suisse où nous comptons de nombreux partenaires professionnels qui accueillent les élèves du lycée hôtelier de Chamalières en stage)