



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**STHR**

SCIENCES ET TECHNOLOGIES  
DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**1**



**2**



**3**



**4**



**5**



**6**





## POUR QUI ?



L'admission en classe de 1<sup>re</sup> de la série STHR se fait après une seconde spécifique ou après une seconde générale et technologique après une remise à niveau (passerelle). La série sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration a pour objectif de préparer les élèves à la poursuite d'études supérieures, notamment dans le BTS phare du secteur : le BTS management en hôtellerie-restauration mais également dans les domaines du tourisme, des sciences de gestion et de l'économie.



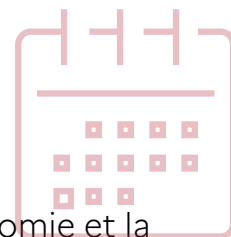
## QUELLES COMPÉTENCES ?



Les enseignements spécifiques à la série STHR (économie et gestion hôtelière ; enseignement scientifique alimentation-environnement ; sciences et technologies culinaires ; sciences et technologies des services) avec les enseignements généraux communs à toutes les séries technologiques contribuent à sensibiliser les élèves aux grands enjeux sociétaux (environnement, santé, développement durable, gaspillage alimentaire...) et à les doter des outils de compréhension des organisations hôtelières et de leur environnement économique et juridique. En classe de seconde et de première, les activités proposées dans le cadre de la formation (réalisation d'activités de production culinaire, production de services au restaurant en présence de clients, prestations de services en hébergement...) alternent des périodes de formation en établissement et des stages en entreprise. La série STHR est la seule série technologique à offrir aux élèves une possibilité d'immersion en entreprise qui doit leur permettre, non seulement, de se confronter à la réalité et à la diversité des entreprises hôtelières, mais aussi et surtout, de développer des capacités d'adaptation, de prise d'initiatives et des qualités relationnelles, d'argumentation... qui seront autant d'atouts pour la suite de leur parcours de formation.



## AU PROGRAMME



### SPÉCIFICITÉS DE LA SÉRIE

Les enseignements technologiques portent sur l'économie et la gestion hôtelière, l'enseignement scientifique alimentation-environnement, les sciences et technologies culinaires, les sciences et technologies des services. Des séances de travaux pratiques sont l'occasion de productions concrètes et d'analyses lors d'ateliers que ce soit de production culinaire, de production de services en restaurant ou en hébergement) en utilisant les outils numériques.

## POUR TOUTES ET TOUS

- Les élèves suivent des enseignements de spécialité propres à la série : trois en 1<sup>re</sup> et deux en terminale.
- Les matières générales sont les mêmes dans toutes les séries technologiques : français (en 1<sup>re</sup>), enseignement moral et civique, histoire-géographie, mathématiques, langues vivantes, éducation physique et sportive et philosophie (en terminale).
- Les élèves bénéficient d'un accompagnement personnalisé en fonction de leurs besoins et d'un accompagnement à l'orientation qui pourra représenter jusqu'à 54 heures annuelles.
- Un ou deux enseignements optionnels validés en contrôle continu.
- Une heure hebdomadaire d'enseignement technologique dispensée dans la langue vivante A.



## LES SPÉCIALITÉS

### LES TROIS SPÉCIALITÉS EN 1<sup>RE</sup>

**Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE)** permet de découvrir, d'analyser et d'étudier les notions scientifiques qui seront mises en œuvre dans les enseignements culinaires et les services (hygiène, sécurité, développement durable, étude des phénomènes scientifiques utiles à la production culinaire et de services...).

**Sciences et technologies culinaires et des services** : ces enseignements permettent de découvrir et de s'initier à la production culinaire et de services (restaurant et hébergement) dans la perspective d'une poursuite d'études dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

**Économie et gestion hôtelière** : cet enseignement permet de comprendre le fonctionnement des organisations relevant du secteur de l'hôtellerie-restauration dans leur environnement économique et juridique.

### LES DEUX SPÉCIALITÉS EN TERMINALE

**Économie et gestion hôtelière**

**Sciences et technologies culinaires et des services - enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE)**



## **POURSUITE D'ÉTUDES ET INSERTION**

L'un des objectifs de la série STHR est de développer une culture technologique forte pour favoriser la poursuite d'études supérieures, notamment dans le BTS management en hôtellerie-restauration. Le BTS management en hôtellerie-restauration, en 2 ans, propose trois options : (A) management d'unité de restauration, (B) management d'unité de production culinaire, (C) management d'unité d'hébergement.

Le bac STHR prépare aux études supérieures du domaine hôtelier, mais aussi de la gestion ou du tourisme. Quelques bacheliers optent pour un DUT gestion administrative et commerciale des organisations ; DUT gestion des entreprises et des administrations ; DUT techniques de commercialisation..., préparé également en 2 ans, voire pour une classe préparatoire économique et commerciales - option Technologique.

Bien que la finalité de la série STHR soit la poursuite d'études, il est possible après le baccalauréat STHR d'intégrer une mention complémentaire (MC) qui se prépare en un an en vue d'une insertion professionnelle rapide (accueil-réception ; organisateur de réceptions ; sommellerie) ou une formation complémentaire d'initiative locale (FCIL) dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme.

Les écoles privées (en 2 ou 3 ans après le bac) sont également nombreuses, mais parfois très coûteuses. Quant à l'université, elle propose de nombreuses licences d'économie et gestion (en 3 ans après le bac) ou des licences professionnelles (un an après un bac + 2) en hôtellerie-restauration.

## **DES « HORIZONS » OUVERTS ET ACCESSIBLES AUX ÉLÈVES DE STHR**

### **Hôtellerie, restauration et métiers du tourisme**

Cet horizon rassemble les formations qui ont un lien avec la compréhension des principaux concepts du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration dans leurs différents aspects, y compris scientifique, économique et de gestion. En phase avec un environnement national, voire international, il est en relation étroite avec toutes les problématiques d'organisation et de fonctionnement d'une entreprise hôtelière. Cet horizon est destiné à des élèves faisant preuve de rigueur, aimant le contact humain et disposant de facultés d'analyse et de réflexion.

### **MAIS AUSSI**

#### **Sciences économiques et de gestion**

Cet horizon rassemble l'étude de l'organisation et du fonctionnement des sociétés, du point de vue légal, politique et administratif. Il demande des compétences en expression écrite et orale, ainsi que des capacités d'analyse et de réflexion.

### **Droit et sciences politiques**

Cet horizon rassemble l'étude de l'organisation et du fonctionnement des sociétés, du point de vue légal, politique et administratif. Il demande des compétences en expression écrite et orale, ainsi que des capacités d'analyse et de réflexion.

### **Sciences humaines et sociales**

Cet horizon rassemble les formations axées sur l'étude de l'humain et de son évolution au sein d'une société, selon plusieurs angles d'approche (histoire, philosophie, psychologie, sociologie...) et plusieurs niveaux d'analyse (individu, groupe social...). Cet horizon demande des connaissances historiques, littéraires, en expression écrite et orale et des facultés d'analyse et de réflexion.



## **PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

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

**Exemples de métiers :** maître.sse d'hôtel, chargé.e du service client, conseiller.ère clientèle, barman.barmaid, sommelier.ère, cuisinier.ère/chef.fe cuisinier.ère, adjoint.e ou directeur.trice d'unités de restauration, d'hébergement ou de production culinaire, responsable de réception, gouvernant.e, etc.

### **PLUS D'INFOS SUR HORIZONS21**



**CLIQUEZ  
DANS  
L'IMAGE**