



BAC TECHNO STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES
DE L'HÔTELLERIE ET
DE LA RESTAURATION

**NOMBRE DE SEMAINES
DE STAGE PAR ANNÉE**

- 4 semaines en fin de classe de seconde
- 4 semaines en classe de première

3 ANS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

La filière technologique s'adresse à ceux qui souhaitent s'investir dans une formation polyvalente et envisager une poursuite d'études en BTS Hôtellerie Restauration.

Les métiers de l'hôtellerie sont des métiers de service où la motivation des acteurs s'appuie sur le respect d'autrui et la recherche de la satisfaction des personnes servies.

Le suivi de la formation implique donc une grande part de savoir-être.

Le recrutement s'effectue à l'issue de la classe de 3ème selon les procédures communes à l'entrée en seconde.

L'enseignement général constitue une part non négligeable de la formation.

CONTENU DE LA FORMATION

Les élèves peuvent suivre une section européenne en anglais dans le cadre de leur cursus, avec 2 h de cours supplémentaires en langue vivante et enseignement professionnel en langue vivante, par semaine.

Diplôme en cours de rénovation : horaires de la formation en attente de validation définitive.

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

Le Baccalauréat Technologique Hôtellerie est la seule formation adaptée pour poursuivre sa scolarité en BTS Management en Hôtellerie Restauration.

Le Baccalauréat Technologique Hôtellerie donne également accès aux diplômes de l'enseignement supérieur du secteur tertiaire de niveau Bac +2 (IUT, BTS) ou de niveau bac +3 (Licence professionnelle, comme par exemple : LP Responsable Hôtelier en Milieu Médicalisé à l'Université de Limoges).

Certaines mentions complémentaires du secteur de l'Hôtellerie Restauration peuvent être accessibles et notamment la Mention Complémentaire Accueil Réception.

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET RESTAURATION



HORAIRE INDICATIF ANNUELS DU BAC PRO STHR

MATIÈRES	2 ND	1 ^{RE}	TERMINALE
Français	4h	3h	-
Philosophie	-	-	2h
Histoire-Géographie	3h	1,5h	1,5h
LV1 anglais- LV2 Espagnol ou Allemand	5h	3h	3h
Enseignement Technologique en langue vivante	-	1h	1h
Mathématiques	3h	3h	3h
Enseignement moral et civique	0,5h	0,5h	0,5h
Education Physique et Sportive	2h	2h	2h
Economie et Gestion Hôtelière	2h	5h	5h
Enseignement scientifique de l'alimentation et de l'environnement	3h	3h	3h
Sciences et Technologies culinaires dont projet	4h	5h	5h
Sciences et Technologies des services dont projet	4h	5h	5h
Projet en Sciences et Technologies	-	-	-
Accompagnement personnalisé / Accompagnement à l'orientation	2h	1,5h	1,5h
Stage en milieu professionnel	4 SEM	4 SEM	-