

BACCALAUREAT SCIENCES et TECHNOLOGIES de l'HÔTELLERIE et de la RESTAURATION

Objectifs de la formation

La série technologique hôtellerie-restauration (BAC STHR) présente des particularités liées aux secteurs de la production culinaire, du service en restaurant, de l'hébergement et de la gestion hôtelière. A ce titre, elle se compose d'enseignements généraux visant à assurer à tous les élèves une culture générale en phase avec les objectifs du lycée et d'un enseignement technologique polyvalent qui la distingue de la voie professionnelle.

Sa finalité est la poursuite d'études en section de BTS en vue d'assurer des fonctions d'encadrement. C'est la raison pour laquelle la notion de spécialisation n'existe pas en baccalauréat STHR.

La série technologique hôtellerie-restauration STHR déploie sa spécificité progressivement au cours des trois années de formation.

Seconde spécifique : découverte du secteur de l'hôtellerie restauration dans sa grande diversité (cuisinier, maître d'hôtel, barman, sommelier, réceptionniste, gouvernante,...).

Première / Terminale : approfondissement des enseignements spécifiques nécessaires à la formation des élèves et à leur poursuite d'études.

Nature du diplôme et contexte professionnel

Le Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration est un diplôme de niveau 4 normes européennes.

Le titulaire du Baccalauréat STHR est appelé à poursuivre ses études plus spécifiquement en BTS du secteur de hôtellerie, de la restauration et du tourisme,...

Qualités requises

- Imagination,
- passion,
- organisation,
- rigueur,
- gestionnaire,
- forme physique,
- respect des règles d'hygiène,
- courtoisie,
- rapidité,
- adresse,
- bonne mémoire,
- sens de l'observation,
- adaptation, réactivité,
- sens de l'hospitalité, du service.

Conditions d'accès

Elèves issus des classes de 3^{ème}, deux langues vivantes dont l'anglais et élèves de Seconde GT pour la classe de 1 STHR.

Affectation et Inscription

Affectation : AFFELNET POST 3^{ème} - Seconde spécifique hôtellerie (STHR)

- Elèves de l'académie de Besançon : FICHE DE VŒUX post 3^{ème} par l'intermédiaire du collège d'origine. La saisie sur AFFELNET est faite par l'établissement d'origine.
- Elèves extérieurs à l'académie de Besançon : Même procédure, saisie sur AFFELMAP par l'établissement d'origine.



Formation

Horaires hebdomadaires disciplines			
Enseignements obligatoires	Seconde	Première	Terminale
Mathématiques	3 h	3 h	3 h
Français	4 h	3 h	-
Histoire Géographie	3 h	1,5 h	1,5 h
Philosophie	-	-	2 h
Anglais LV 1	5 h	4 h	4 h
Allemand ou Espagnol ou italien LV 2			
Education physique et sportive	2 h	2 h	2 h
Sciences	3 h	-	-
Enseignement moral et civique	0h30	0h30	0h30
Economie et gestion hôtelière	2 h	5 h	5 h
Projet en sciences et technologie culinaire ou sciences et technologie des services	-	-	1
ETLV (Enseignement Technologique en Langue Vivante)	-	1	1
Sciences et technologies des services	4 h	5 h	5 h
Sciences et technologies culinaires	4 h	5 h	5 h
Enseignement scientifique alimentation environnement	-	3	3
Accompagnement personnalisé et aide à l'orientation	54h annuelles	54h annuelles	54h annuelles
Enseignements facultatifs (2 enseignements au plus)	Seconde	Première	Terminale
Chinois	3	3	3
Arts plastiques	3	3	3
Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel	4 semaines	4 semaines	-

Poursuite d'études

Le baccalauréat technologique STHR forme un technicien capable d'exercer ses compétences dans les divers secteurs de l'hôtellerie après une poursuite d'études en BTS.

La poursuite d'études en BTS

Le BTS Management Hôtellerie Restauration et les formations longues liées à l'hôtellerie.

Le BTS Management Hôtellerie Restauration comporte 3 options :

Option A : Management d'Unité de Restauration

Option B : Management d'Unité de Production Culinaire

Option C : Management d'Unité d'Hébergement

Le BTS Responsable d'Hébergement à référentiel commun européen.

Le BTS Tourisme.

Au-delà, le BTS permet l'accès à la licence, puis au master (encadrement de haut niveau).

Régime des études

Interne, externe, demi-pensionnaire, interne/externé (3 repas par jour au lycée et logé en ville).

L'internat est ouvert du lundi matin (ou dimanche soir) au vendredi soir après le dernier cours.

Pension : Les tarifs sont révisés au 1^{er} janvier de chaque année.

Trousseau professionnel

Le coût du trousseau est **partiellement** pris en charge par le Conseil Régional de Bourgogne - Franche Comté. Une journée d'essayage du trousseau professionnel par les fournisseurs est prévue lors de l'inscription (fin juin, début juillet) au Lycée Friant. Les vêtements professionnels sont remis le jour de la rentrée scolaire.

Contacts :

LYCÉE FRIANT : 3, rue Hyacinthe Friant – BP 50029 – 39801 POLIGNY cedex 1 – tel : 03 84 37 21 34

COURRIEL : ce.0390033z@ac-besancon.fr – Site lycée : www.lycee-friant.com