

## Objectifs de la Formation

Le baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

Cette série de bac technologique est choisie en fin de 3<sup>ème</sup> car la formation spécifique commence dès la 2<sup>nde</sup>. Dans cette classe de seconde spécifique, les élèves découvrent le secteur dans sa grande diversité. C'est en classe de première puis en terminale que les enseignements technologiques particuliers sont approfondis. Ces enseignements se répartissent en trois pôles : la gestion hôtelière, la restauration et le service.

- En cuisine, il découvre et approfondit les technologies et les méthodes culinaires ;
- En service, il découvre et approfondit l'organisation d'un restaurant (équipement, fonction du personnel, préparation de la salle, accueil et service des clients, entretien des locaux) ;
- En hébergement, il aborde différentes catégories d'hébergement, il étudie l'organisation et les activités de l'hôtel ;
- En gestion hôtelière, il acquiert des compétences en approvisionnement, en comptabilité et en gestion des ventes et du personnel.

Ces compétences sont également très recherchées dans les domaines du tourisme, de la gestion commerciale, du management en générale.

## Accès à la formation

Il se prépare après la classe de 3<sup>ème</sup> ou d'une 2<sup>nde</sup> en intégrant une classe de 1<sup>ère</sup> passerelle.

## Modalités d'inscription

La procédure d'orientation a lieu selon un calendrier fixé chaque année par une circulaire de l'Inspection Académique. L'élève doit constituer un dossier d'orientation avec son établissement sachant que la saisie des vœux est réalisée par ce dernier. Les admissions dépendent des notes, de l'avis du chef d'établissement d'origine et de l'ordre des vœux du candidat.

## Poursuite d'études

Après le bac technologique STHR, il est possible de poursuivre ou de se spécialiser en Mention Complémentaire (MC) - 1 an, en Brevet Professionnel BP - 2 ans ou en Brevet de Technicien Supérieur (BTS) - 2 ans. La spécialité la plus logique est le BTS management en hôtellerie-restauration (options A, B, C).

Exemple(s) de formation(s) possible(s)

- BP Arts de la cuisine, Arts du service et commercialisation en restauration, Sommelier ;
- MC Accueil réception, Organisateur de réceptions ;
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration ;
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire ;
- BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement ;
- BTS Tourisme.

## Compétences et Qualités

- Capacité à travailler en équipe ;
- Sens de l'initiative ;
- Flexibilité ;
- Avoir le sens du service ;
- Faire plaisir ;
- Avoir une motivation et une volonté de réussir une carrière en Hôtellerie Restauration.

## Nous contacter

### Lycée Jules Le Cesne

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : [0760062e@ac-rouen.fr](mailto:0760062e@ac-rouen.fr)

Site internet : [lyceejuleslecesne.fr](http://lyceejuleslecesne.fr)



## Le programme

Le programme du bac STHR est basé sur le même schéma que ceux des autres filières technologiques. En effet, il est constitué des matières du tronc commun (français, mathématiques, histoire-géo, ...) mais aussi des enseignements de spécialité propres à la STHR.

### Les matières du tronc commun en série technologique :

- Français : 3h (première seulement) ;
- Philosophie : 2h (terminale seulement) ;
- Histoire-géo : 1h30 ;
- Enseignement moral et civique : 18h annuelles ;
- LVA/LVB : 4h (dont 1 heure d'enseignement technologique en langue vivante) ;
- EPS : 2h ;
- Mathématiques : 3h.

### Les spécialités en STHR :

Comme pour toutes les filières technologiques, sont au programme trois enseignements de spécialité durant les années de 1<sup>ère</sup> et deux en terminale. L'une d'entre elles sera d'abord évaluée en année de 1<sup>ère</sup>, et ne sera donc plus au programme de terminale.

#### En classe de 1<sup>ère</sup> :

- Enseignement scientifique alimentation-environnement (ES AE) ;
- Sciences et technologies culinaires et des services ;
- Économie et gestion hôtelière.

#### En classe de terminale :

- Sciences et technologies culinaires et des services – enseignement scientifique alimentation-environnement (ES AE) ;
- Économie et gestion hôtelière.

### Les modalités du Bac STHR depuis 2021 :

Suite à la réforme du bac, les modalités d'examens ont été modifiées pour l'ensemble des voies technologiques.

Ainsi, certaines épreuves ont lieu sous forme de contrôle continu durant les années de 1<sup>ère</sup> et de terminale, tandis que d'autres restent en épreuves finales / ponctuelles, se déroulant en fin d'année de terminale.

### Les évaluations communes :

Les évaluations communes (anciennement E3C) sont les épreuves évaluées sous forme de contrôle continu. Elles se divisent alors en trois sessions, dont les deux premières ont lieu durant l'année de 1<sup>ère</sup>, et la dernière durant l'année de terminale.

### Elles comprennent les épreuves des matières du tronc commun, ainsi qu'une des trois spécialités de la filière :

- E3C1 : entre janvier et mars de l'année de première : histoire-géo, langues vivantes A et B, mathématiques ;
- E3C2 : entre mi-avril et fin mai de l'année de première : histoire-géo, langues vivantes A et B, mathématiques et la spécialité Sciences et technologies culinaires et des services ;
- E3C3 : entre avril et juin de l'année de terminale : histoire géo, langues vivantes A et B et mathématiques ;
- L'EPS est évaluée tout au long de l'année de terminale.