



## BACCALAUREAT

### SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION



La série STHR se compose d'enseignements généraux visant à assurer à tous les élèves une culture générale en phase avec les objectifs du lycée et un enseignement technologique polyvalent.

Le baccalauréat de la série STHR vise à la formation de généralistes dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et de l'hébergement.

En classe de seconde, les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité. En classe de première puis de terminale, ces enseignements spécifiques sont approfondis pour apporter toute la dimension scientifique nécessaire à la formation des élèves et à leur poursuite d'études, notamment en BTS hôtellerie-restauration.

#### ACCESSIBLE APRÈS

Une classe de 3<sup>ème</sup> générale.

#### DUREE

Scolarité sur 3 années.

#### STAGES

Ce Baccalauréat Technologique demeure en liaison avec le monde de l'entreprise et prévoit 8 semaines de stage d'immersion : 4 semaines en fin de seconde et 4 semaines en fin de première, axés sur la réalisation d'un projet professionnel comptant pour l'examen final. Les lieux de stages sont choisis par le lycée.

#### POURSUITE D'ÉTUDES

BTS Hôtellerie-Restauration

Au CFA du Centre de formation SB FORMATION

En contrat de professionnalisation

#### ÉTUDIER A ST BE

L'Ecole Hôtelière créée en 1981 est reconnue et travaille en étroite collaboration avec le milieu professionnel.

Son restaurant d'application est ouvert au public et permet donc aux élèves qui le font fonctionner de travailler en situation réelle.

Cette structure assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession, mais également l'utilisation d'un équipement professionnel moderne et performant.

Un accompagnement individualisé est mis en place dès la classe de seconde.

Un cadre strict de travail est imposé aux élèves en raison des impératifs de la profession ; il convient d'avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable, d'être poli, d'avoir une élocution de qualité, d'être assidu, ponctuel, disponible et d'avoir l'envie d'apprendre.

## HORAIRES

Enseignements	Horaires Hebdomadaires		
	Seconde	Première	Terminale
Mathématiques	3	3	3
Français	4	3	
Histoire-géographie	3	2	2
Philosophie			2
LV1 + LV2 (a)	5	4	4
Éducation physique et sportive (b)	2	2	2
Sciences	3		
Enseignement moral et civique (c)	0 h 30	0 h 30	0 h 30
Économie et gestion hôtelière	2	5	5
Projet en STHR (sciences et technologies culinaires ou sciences et technologies des services)			1
ETLV (d)		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
Heures de vie de classe	Amplitude annuelle		
	Seconde	Première	Terminale
	10 h	10 h	10 h

## REGLEMENT EXAMEN

Désignation	Coefficient	Nature de l'épreuve	Durée
<b>Épreuves anticipées</b>			
1. Français	2	écrite	4 heures
2. Français	2	orale	20 minutes
<b>Épreuves terminales</b>			
3. Éducation physique et sportive	2	CCF (1)	
4. Histoire-géographie	2	écrite	2h30
5. Langue vivante 1	3	écrite et orale (2)	2 heures (partie écrite)
6. Langue vivante 2	2	écrite et orale (2)	2 heures (partie écrite)
7. Mathématiques	3	écrite	2 heures
8. Philosophie	2	écrite	4 heures
9. Économie et gestion hôtelière	7	écrite	4 heures
10. Projet en STHR	2	orale (3)	
11. Enseignement technologique en langue vivante	Intégrée à l'épreuve de langue - expression orale	orale (4)	
12. Sciences et technologies des services (STS)	7 ou 7+2 (5)	écrite et pratique	3 heures
13. Sciences et technologies culinaires (STC)	7 ou 7+2 (5)	écrite et pratique	3 heures

