

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration (STHR)

ACCESSIBLE APRÈS

- Après une classe de 3ème
- Après une classe de 2nde générale ou technologique, intégration directe en première (Stage en entreprise conseillé avant l'intégration)
- Pratique de deux langues vivantes

QUALITÉS REQUISES

- Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- Sens de l'organisation
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation et sens critique
- Tenue correcte et sourire exigés
- Être attentif à l'évolution de son métier
- Capacité d'adaptation aux pratiques professionnelles

POURSUITE D'ÉTUDES

Au CFA SB FORMATION :

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration En contrat de professionnalisation
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration ou autre BTS en deux ans (bac+ 2),

Poursuite possible en Licence Professionnelle (bac+ 3) puis Master (bac+5).

Classe prépa économique et commerciale option technologique (réservée aux bacheliers STMG)

Le BACCALAUREAT 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. Il 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 Management en Hôtellerie-Restauration.

LES SPÉCIALITÉS

En seconde

Sciences, mathématiques, économie et gestion hôtelière, sciences et technologies des services, sciences et technologies culinaires.

En première

Enseignement scientifique alimentation environnement (ESAE), sciences et technologies culinaires et des services, économie et gestion hôtelière.

En terminale

Économie et gestion hôtelière, sciences et technologies culinaires et des services, enseignement scientifique alimentation environnement.

LES + DE ST-BÉ

- Espaces professionnels dédiés : Restaurant d'application et cuisines professionnelles rénovés, matériels performants et innovants. Enseignants professionnels issu du métier.
- Un nouvel Hôtel Pédagogique
- Prêts des tenues professionnelles en seconde
- Journées Découvertes des Métiers de l'Hôtellerie Restauration
- Journées d'immersions possibles
- Journée d'intégration à la rentrée
- Parcours adaptés, progressifs et sécurisés, stages adaptés au profil du jeune
- Grande variété des supports d'apprentissage
- Travail en étroite collaboration avec le monde professionnel
- Participations fréquentes à des manifestations de premiers plans
- Voyages linguistiques
- Certification Cambridge
- Entraînements écrits aux examens
- ERASMUS + : Possibilité de mobilité en Europe
- Entretiens individuels hebdomadaires avec le cadre éducatif et le professeur principal
- Possibilité d'internat
- Formation aux extras par l'École des Extras
- Possibilité de passer son BAFA
- Handisport

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
ETLV (d)		1	1
Sciences et technologies des services	4	5	5
Sciences et technologies culinaires	4	5	5
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

PÉRIODES DE STAGES

Intégration au sein d'équipes de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, pendant 8 semaines.

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

TÉMOIGNAGE

« Au départ, j'ai choisi St Bé car je souhaitais m'inscrire en bac pro cuisine. En Janvier, j'ai eu un entretien avec Mr Léger qui m'a parlé d'une autre formation : le bac technologique hôtelier qui me correspondait plus, pour une expérience plus vaste et polyvalente. Après avoir réfléchi avec mes parents, j'ai pu visiter l'établissement et après avoir participé aux journées découvertes, j'ai choisi St Bé. En seconde, je ne connaissais personne, j'ai pris un peu de temps pour trouver des repères. Mon niveau scolaire et ma capacité de travail ont augmenté petit à petit. Les stages m'ont appris beaucoup de choses, j'ai préféré le premier effectué à l'Hostellerie de la Tour d'Auxois à Saulieu, je ne l'oublierai jamais, il m'a fait comprendre ce que je voulais faire. Globalement, nous avons été très bien préparés au bac, quand on apprécie la relation avec les profs, on est plus dedans, on va travailler sans se demander pourquoi. L'an prochain, je rentre en BTS alternance option B à SB formation pour continuer en cuisine, après je souhaite faire une mention complémentaire pâtisserie ou travailler à l'étranger. »

Kévin Mischler