



# BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE SCIENCES & TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION (STHR)

**3 ans de formation**

Après la 3ème ou seconde

**8 semaines de stage**

4 semaines en 2nd  
4 semaines en 1ère

**3 spécialités**

service/cuisine/hebergement

**Tenue pro + mallette**

≈ 600 euros

**Le Bac technologique STHR s'adresse aux élèves souhaitant travailler dans le domaine de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme. Très polyvalent, il vise à apporter des bases générales et technologiques fortes pour maîtriser les concepts des métiers du secteur dans une optique de poursuite d'études en BTS MHR.**

La principale différence entre le Bac Pro métiers de l'hôtellerie-restauration et le Bac STHR réside dans la pédagogie. Le premier favorise une insertion dans la vie active et professionnelle de manière rapide grâce à des mises en pratique dans un contexte professionnel. À l'inverse, du fait de ses enseignements technologiques et plus généralistes, le Bac STHR est un tremplin vers les études supérieures.

**EN SAVOIR +**



## LA FORMATION

En plus des domaines de la cuisine et du service, cette formation intègre des enseignements d'économie, de gestion et de marketing des structures hôtelières.

### Elle permet de :

- Développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie-restauration
- S'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et de la restauration
- Donner des bases indispensables à l'acquisition des compétences en BTS MHR dans une logique de poursuite d'études

## L'ORGANISATION

**Les choix d'orientation se font sur AFFELNET.**

**Enseignement général** : en moyenne 14h par semaine.

- Mathématiques, Français (Philosophie en terminale), Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Langues Vivantes A et B obligatoires, EPS.

**Enseignements spécifiques** : en moyenne 18 h par semaine

- **Enseignement scientifique alimentation-environnement** : Le programme se décline autour des thèmes de la santé dans les établissements d'hôtellerie restauration, de la consommation alimentaire et des démarches qualité pour la satisfaction du client.
- **Sciences et technologies culinaires et des services** : L'objectif principal est de découvrir les métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration à travers des cours théoriques et des séances de travaux pratiques. L'élève s'appuie sur ses périodes de stages et/ou visites d'entreprises
- **Économie et gestion hôtelière** : La découverte de l'entreprise hôtelière et de son activité dans sa dimension économique, sociale et environnementale est au cœur du programme

## DÉBOUCHÉS

Postes opérationnels dans l'hôtellerie-restauration :

Serveur en restaurant, réceptionniste en hôtellerie, second de cuisine

## POURSUITE D'ÉTUDES

**Une poursuite d'études en BTS Management en Hôtellerie Restauration est indispensable**

- **Option A** : Management d'unité de restauration
- **Option B** : Management d'unité de production culinaire
- **Option C** : Management d'unité d'hébergement

## LES +

+ **Des visites d'établissements** de concepts variés.

+ **Des collaborations** avec des chefs de renom dans le cadre de séances de travaux pratiques exceptionnelles.

+ **Des stages** dans des structures variées : restauration traditionnelle, collective et gastronomique, à l'étranger ou dans des établissement réputés. Possibilité Erasmus