

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

**3 ans de
formation**

Après la 3^{ème} ou
seconde

**8 semaines
de stage**

4 semaines en 2nd
4 semaines en 1^{ère}

3 spécialités

service/cuisine/
hébergement

**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 +



**ACADÉMIE
DE LA RÉUNION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



0262 55 43 00

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 coeur 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 établissements réputés. Possibilité Erasmus