



BAC TECHNOLOGIQUE STHR

Sciences et Technologies de
l'Hôtellerie et de la Restauration

**Une formation en 3 ans pour bien préparer le BTS
Management en Hôtellerie Restauration**

Les objectifs

Le Baccalauréat Technologique STHR est la voie privilégiée pour préparer le BTS MHR et envisager des fonctions d'encadrement.

Des domaines de compétence variés et spécifiques aux métiers de l'hôtellerie y sont abordés : cuisine, restaurant, hébergement mais également gestion hôtelière et communication en langues étrangères.

Qualités demandées :

Curiosité pour l'hôtellerie restauration, disponibilité et adaptabilité, attrait pour le travail en équipe.

Les moyens

Un laboratoire de dégustation, deux restaurants, quatre cuisines, un laboratoire de pâtisserie, une boulangerie dans un complexe hôtelier.

Un CDI, équipement multimédia dans toutes les salles.

Activités de pleine nature à proximité de la patinoire et du centre nautique.

Desserte régulière par bus.

Mini stage

Possibilité de faire une journée mini stage dans la section choisie.

Conditions d'admission

Après une classe de troisième ou une réorientation en classe de seconde et au-delà. La demande d'orientation se fait dans l'établissement scolaire d'origine.

Inscription

Procédure d'orientation académique (renseignements à demander auprès de votre établissement) + entretien de préinscription au lycée Saint Joseph L'Amandier sur rendez vous toute l'année scolaire.

Date limite du dépôt de dossier

Mai/juin.

Régime

Demi-pension, internat.

Statut : lycéen

L'établissement est sous contrat d'association avec l'état et à ce titre, habilité à percevoir toutes aides : bourses, fonds sociaux, équipements professionnels.

L'enseignement

Au lycée :

Horaires hebdomadaires

MATIERES ENSEIGNEES	Seconde	Première	Terminale
ENSEIGNEMENT GENERAL			
Mathématiques	3 h	3 h	3 h
Français	4 h	3 h	
Histoire-Géographie	3 h	2 h	2 h
Philosophie			2 h
LV1+ LV2	5 h	4 h	4 h
EPS	2 h	2 h	2 h
Sciences	3 h		
Enseignement moral et civique	0 h 30	0 h 30	0 h 30
Economie et gestion hôtelière	2 h	5 h	5 h
Projet en STHR			1 h
ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL			
ETLV Enseignement technologique en Langue vivante		1 h	1 h
Sciences et technologies des services	4 h	4 h	4 h
Sciences et technologies culinaires	4 h	4 h	4 h
Enseignement. Scientifique Alimentation/environnement		3 h	3 h
Accompagnement personnalisé	2 h	2 h	2 h

En entreprise :

Votre enseignement est complété et validé par des périodes de formation en milieu professionnel :

- 4 semaines en seconde (stage d'initiation ou d'application)
- 4 semaines en première (stage d'initiation ou d'application)

Modalités d'examen :

Épreuve de français en fin de première et épreuves ponctuelles en fin de terminale.

Après le diplôme

A la fin de ce cycle scolaire, vous pouvez poursuivre vos études en BTS MHR, mais aussi en mention complémentaire sommellerie, mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant...