

BAC STHR SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION



Jeanne Delanoue

Lycée Privé - Apprentissage
Centre de Formation Continue
Enseignement Supérieur



OUVERTURE VERS DES PROFESSIONS
D'ENCADREMENT

LA CLASSE DE 2^{NDE} STHR

La classe de seconde STHR reste une seconde générale et technologique spécifique avec 4 à 6 semaines de stage.

Elle permet aux élèves d'affirmer leur projet et de découvrir le monde de l'hôtellerie restauration tout en développant une ouverture au monde (option L.V.C : 3 langues étrangères).

LA FINALITÉ DE LA PREMIERE ET TERMINALE :

Tout au long du Bac Technologique Hôtellerie, le lycéen acquiert progressivement des compétences dans les domaines de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

- En cuisine, il découvre et approfondit les technologies et les méthodes culinaires.
- En service, il découvre et approfondit l'organisation d'un restaurant (équipement, fonction du personnel, préparation de la salle, accueil et service des clients, entretien des locaux).
- En hébergement, il aborde différentes catégories d'hébergement, il étudie l'organisation et les activités de l'hôtel.
- En gestion hôtelière, il acquiert des compétences en approvisionnement, en comptabilité et en gestion des ventes et du personnel.

Ces compétences sont également très recherchées dans les domaines du tourisme, de la gestion commerciale, du management en général.

LES ENSEIGNEMENTS :

Enseignement commun :

Français	3h00
Philosophie en terminale	2h00
Histoire, géographie touristique	1h30
Enseignement moral et civique	18h annuelles
L.V.A + L.V.B.	4h dont 1h ETLV
Mathématiques	3h00
Éducation physique et sportive	2h00
Accompagnement personnalisé	
L.V.C	3h00

Enseignement technologique :

En première :

Enseignement scientifique alimentation environnement	3h00
Sciences et technologies culinaires, des services et de l'hébergement	10h00
Économie – Gestion hôtelière	5h00

En terminale :

Enseignement scientifique alimentation environnement + Sciences et technologies culinaires, des services et de l'hébergement	13h00
Économie – Gestion hôtelière	5h00

Les + de Jeanne Delanoue :

L.V.C

Groupe de 18 élèves

Stage en entreprise

100% de réussite au bac

LYCÉE
DES MÉTIERS

COMMUNIQUER, PRODUIRE, SERVIR, ORGANISER ET CRÉER

