

BAC STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

EN 3 ANS

... APRES UNE 3 EME, OU UNE SECONDE...

VOUS SOUHAITEZ UN BAC QUI OUVRE LA PORTE DES ETUDES SUPERIEURES ?
UN BAC QUI PERMET L'ACCES A UN SECTEUR PORTEUR D'EMPLOIS ?

...INTEGREZ UN BAC STHR AU LYCEE RENOUVEAU



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation se caractérise par un parcours de 3 ans. Cette formation diplômante, vous permettra d'être polyvalent autant dans les métiers de la Cuisine que du service Restauration ou de l'Hébergement/Hôtellerie. Vos compétences en gestion et culture générale seront reconnues, car l'enseignement général tient une place importante dans l'emploi du temps et favorise la poursuite d'études.

DESCRIPTIF

- **En Restauration**, approfondir les technologies et les méthodes culinaires : étude des types de restauration et des produits de cuisine, élaboration des menus...
- **En Service**, apprendre à connaître les équipements d'un restaurant, les fonctions du personnel, les conditions d'entretien des locaux, l'organisation du service de restauration, l'accueil des clients...
- **En Hébergement**, s'adapter à la diversité des entreprises hôtelières. Maîtriser l'organisation et la conduite des activités d'un hôtel, les types et les catégories d'hébergement en chambre et les services qui y sont attachés.
- **En Gestion Hôtelière**, acquérir des compétences en comptabilité et en gestion des ventes, des approvisionnements et du personnel.

PROFIL de L'ELEVE

En situation de travail : tenue correcte et sourire exigés ! Le métier requiert aussi une bonne résistance physique (station debout prolongée, horaires décalés, disponibilité), le respect des règles d'hygiène et de sécurité. L'élève doit pouvoir s'adapter, évoluer et se perfectionner rapidement dans les différents contextes qui s'offrent à lui. Outre une excellente présentation, il doit aimer communiquer et travailler en équipe. Il doit pouvoir s'adapter rapidement aux différents secteurs de l'hôtellerie.

La pratique de deux langues étrangères dont l'anglais est indispensable. Le Technicien d'Hôtellerie doit avoir atteint un niveau technique et pratique suffisant dans les spécialités Cuisine, Salle et hébergement pour occuper indifféremment un emploi dans l'un ou l'autre poste.

Il doit être capable de mener une petite équipe, posséder des qualités humaines et relationnelles, des compétences et des savoir-faire ainsi qu'une ouverture d'esprit permettant l'adaptation, l'évolution et la polyvalence.

DEBOUCHES EMPLOIS

Votre formation générale en gestion, communication et votre sensibilisation aux enjeux actuels, vous permettront d'intégrer de nombreuses entreprises aux compétences variées.

Il a toutefois pour objectif principal l'accès aux études supérieures avec le BTS Hôtellerie Restauration (Bac +2)

CONDITIONS D'ACCES ET RECRUTEMENT

- Elèves sortant de 3ème Générale de collège.
- Dans le cas d'une réorientation, passerelle possible pour les élèves issus d'une classe de 2nd Générale

STAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL

Intégration au sein d'équipes de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, pendant 8 semaines de stages en entreprise sur 3 ans.

POURSUITES D'ETUDES

- Une Mention Complémentaire en un an
- Un BTS Hotellerie Restauration en deux ans (bac+ 2),
- Ensuite poursuite possible en Licence Professionnelle (bac+ 3) puis Master (bac+5).

CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION



Allée Colcombet – 42530 Saint-Genest-Lerpt

Tél. 04 77 90 76 80 – Fax. 04 77 90 76 89 – contact@lerenouveau.org – lerenouveau.org



BAC S T H R

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

EN 3 ANS

Enseignements	Classe de seconde horaire par élève	Classe de première horaire par élève	Classe terminale horaire par élève
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 (a)	5 h	4 h	4 h
Education physique et sportive (b)	2 h	2 h	2 h
Sciences	3 h		
Enseignement moral et civique (c)	0h30	0h30	0h30
Economie et gestion hôtelière	2 h	5 h	5 h
ETLV (d)		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

CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION

Allée Colcombet – 42530 Saint-Genest-Lerpt
Tél. 04 77 90 76 80 – Fax. 04 77 90 76 89 - contact@lerenouveau.org - lerenouveau.org

