

BAC STHR

PASSERELLE EN CLASSE DE 1^{ERE} STHR SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

EN 2 ANS, après une seconde

... APRES UNE SECONDE OU UNE 1ERE DE CYCLE « ST.. » OU GENERALE ...

VOUS SOUHAITEZ FINALEMENT UN BAC POUR VOUS REORIENTER ?

VERS UN DIPLOME QUI PERMET L'ACCES A UN SECTEUR PORTEUR D'EMPLOIS ?

INTEGREZ UNE PASSERELLE STHR A L'ECOLE HOTELIERE RENOUVEAU



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette passerelle possible depuis votre cursus actuel de 2nd ou de 1^{ère} et vers une classe de 2nd ou de 1^{ère} STHR vous permettra de vous réorienter vers un diplôme professionnalisant et porteur d'emplois, tout en préparant une poursuite d'études dans l'enseignement supérieur dans un secteur hautement porteur d'emplois. La formation se caractérise par un parcours de 2 ou 3 ans.

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.

Tout élève de 2nde générale et technologique peut prétendre intégrer une 1^{ère} STHR après étude de son dossier et RDV.

Il s'agit d'un projet de réorientation qui doit être construit et basé sur une motivation certaine de l'élève de s'orienter dans ces métiers. L'élève doit pour cela intégrer le plus tôt possible le Renouveau, même en cours d'année de 2nd, afin que l'équipe puisse mettre en place un accompagnement efficace et porteur.

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.

La pratique de deux LV 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 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 2nd ou de 1^{ère} Générale ou Technologique (ST..).

Accès possible même en cours d'année scolaire de seconde.

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 Management en Hôtellerie 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



RENOUVEAU
École Hôtelière

BAC STHR

PASSERELLE EN CLASSE DE 1 ÈRE STHR SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

EN 2 ou 3 ANS

Enseignements	Classe de première horaire par élève	Classe de terminale horaire par élève
Mathématiques	3 h	3 h
Français	3 h	
Histoire- géographie	2 h	2 h
Philosophie	/	2 h
LV1 + LV2	4,5 h	4,5 h
Education physique et sportive	2 h	2 h
Enseignement moral et civique	0h30	0h30
Economie et gestion hôtelière	5 h	5 h
Enseignements Techniques en LV	1 h	1 h
Préparation Grand Oral - Suivi	/	1h
Sciences et technologies des services	4 h	4 h
Sciences et technologies culinaires	4 h	4 h
Enseignement scientifique alimentation -environnement	3 h	3 h



CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION


RENOUVEAU
École Hôtelière

Allée Colcombet – 42530 Saint-Genest-Lerpt

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