



BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

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

Le bac technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

Cette série technologique se compose d'enseignements généraux visant à assurer une culture générale et d'un enseignement technologique polyvalent qui la distinguent de la voie professionnelle.

CONDITIONS D'ACCÈS :

Ce baccalauréat se prépare en trois ans, après la classe de troisième.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Les enseignements technologiques se répartissent en trois pôles : la gestion hôtelière, la restauration et le service. En classe de seconde spécifique, les élèves découvrent le secteur dans sa grande diversité, sans compromettre la réversibilité éventuelle de leur parcours. C'est en classe de première puis terminale que les enseignements spécifiques sont approfondis. Par ailleurs, l'élève pratique au moins deux langues étrangères, dont l'anglais.

STAGES EN ENTREPRISE

Pendant ces 3 années de formation, l'élève effectue 8 semaines de stages en entreprise, ces stages sont répartis comme suit :

- ✚ 4 semaines, en seconde,
- ✚ 4 semaines, en première.

POURSUITE DES ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Ce diplôme est axé sur la poursuite d'études en BTS management en hôtellerie restauration (MHR). Il est possible de se spécialiser en mention complémentaire.

Exemples de formations poursuivies :

- ✓ BP Arts de la cuisine
- ✓ BP Arts du service et commercialisation en restauration
- ✓ BP Sommelier
- ✓ MC Accueil réception
- ✓ MC Organisateur de réceptions
- ✓ BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- ✓ BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- ✓ BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement
- ✓ BTS Tourisme



UNE ÉQUIPE DE PROFESSEURS ÉMÉRITES

Professionnels aguerris, nos enseignants sont tous issus de la filière et disposent d'une solide expérience de l'ensemble des métiers. Ils sont diplômés des écoles hôtelières prestigieuses et sont lauréats de nombreux concours : « un meilleur ouvrier de France », Toques d'or, disciples d'Escoffier.



UN ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE DE QUALITÉ

Tout au long de leur cursus professionnel, les étudiants sont accompagnés dans leurs choix d'orientation et d'insertion professionnelle. Des passerelles sont organisées pour garantir la réussite des étudiants issus de baccalauréats professionnels. Expérimentés, les enseignants amènent les étudiants vers l'excellence en tirant partie des qualités de chacun d'entre eux. Les taux de réussites au BTS varient entre 93 % et 100%.



UNE PÉPINIÈRE DE GRANDS CHEFS

Jérôme Dubois, Alexandre Gautier, François Adamski, Pierre Caillet, Stéphane Collet (meilleurs ouvriers de France).



DES CONCOURS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

VAUDART
ESCOFFIER
TROPHÉE ROUGÉ
TROPHÉE DELAIR
PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE
CONCOURS DES MÉTIERS
BARISTA - COCKTAIL