



BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

OBJECTIFS

Cette formation est le lien naturel vers le BTS Management en Hôtellerie-Restauration, qui permet d'accéder à de nombreux postes dans l'hôtellerie et la restauration, et d'évoluer vers des postes à responsabilité après quelques années d'expérience

CONTENU

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français
- Mathématiques
- 2 langues vivantes (Anglais, Allemand, Espagnol, Italien)
- Economie et Gestion Hôtelière
- Histoire et Géographie
- EPS
- Philosophie (en classe de terminale)

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Hébergement (Théorie et pratique)
- Service au restaurant (Théorie et pratique)
- Cuisine (Théorie et pratique)
- Communication professionnelle
- Sciences appliquées
- Option : Section européenne anglaise

PUBLICS

- Elèves sortant de 3^{ème}
- Ou orientation après une 2^{nde} générale pour intégrer directement la classe de 1^{ère} STHR.

VALIDATION

Baccalauréat technologique

MODALITES DE VALIDATION

Examen en fin de cursus et E3C en cours d'année.

DUREE INDICATIVE (3 ans)

8 semaines de stage en milieu professionnel

POURSUITE d'ETUDES POSSIBLE

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration sur les 3 options
- Mentions complémentaires et/ou BP

TAUX DE REUSSITE A L'EXAMEN 2020 :

100% au lycée (dont 80% de mentions)

CONTACT :

Si vous êtes intéressé pour entrer en 2^{de} STHR ou en 1^{ère} STHR l'année prochaine, n'hésitez pas à contacter Mme Boucansaud (CPE qui suit tout particulièrement cette filière), par mail, en lui communiquant vos coordonnées :

catherine.boucansaud@ac-lyon.fr

NOUS CONTACTER

Lycée et CFA François Rabelais

BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX

☎ 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr

Site internet <http://www.lyceecfarabelais-lyondardilly.fr>



Baccalauréat STHR

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Entrée possible :

En 2nde Sciences et Techniques de l'hôtellerie et de la Restauration	<u>OU</u>	En 1^{ère} Sciences et Techniques de l'hôtellerie Accessible après une seconde générale ou technologique
--	------------------	--

Le baccalauréat STHR

- 10 heures de cours de pratique dans les 3 domaines : Sciences et Technologie en Hébergement, Restaurant et Cuisine (polyvalence de la formation)
- Deux langues vivantes avec une section européenne en anglais en cours de pratique (en option)
- Une ouverture sur le monde professionnel de l'hôtellerie-restauration (ex : visites d'établissement, intervenants professionnels extérieurs...)
- 8 semaines de stage de découverte en entreprise (4 en seconde, 4 en première)
- Des classes à effectifs réduits (24 élèves par classe), et des Travaux Pratiques en groupe (12 élèves)

Et après le bac STHR ?

Un accès privilégié au BTS Management en Hôtellerie Restauration, au sein de notre établissement avec 3 options possibles pour se spécialiser en 2^{ème} année de BTS :

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire
- Option C : Management d'unité d'hébergement

A noter : possibilité également de compléter sa formation en alternance : Mention Complémentaire, Brevet Professionnel, Licence Professionnelle, Master...

Quelques débouchés possibles après le BTS MHR : Directeur adjoint, chef de cuisine, Chef de rang, ...



Anouck,
Assistante Maître d'Hôtel à
Saint Bart, Antilles.



Rémi, promo 2008,
Actuellement 1er Sommelier au
sein du groupe Bernard Loiseau.
Responsable de sa carte des vins
à Dijon Loiseau des Ducs.



Lucas,
promo bac 2014,
promo MC sommellerie
2015,
Actuellement en poste au
restaurant Pierre Orsi



Loïc, promo 2013,
Chef de cuisine
au Restaurant Hippolyte
à Lyon.



Pour quels métiers ?

Cette formation en hôtellerie restauration développe les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être ouvrant à de nombreux métiers dans des domaines variés (gestion, accueil, commercialisation-vente,...) en France et à l'international.



Le lycée Rabelais c'est :

- Un lycée public sans frais de scolarité avec un enseignement de qualité
- Un taux de réussite exceptionnel au bac (100% en 2020 avec 80% de mentions)
- Un internat récent (2 ou 3 élèves par chambre)
- 5 restaurants pédagogiques et un restaurant gastronomique ouverts à tous
- De nombreux partenariats avec les professionnels (établissement renommés, Toques Blanches Lyonnaises...)
- L'accueil de grands événements (Concours du Meilleur Ouvrier de France Cuisine, Coupe du monde de Pâtisserie,...)



- Une boutique ouverte tous les jours (vente de produits fabriqués par les élèves)
- Un grand espace de travail au CDI
- Des associations dynamiques (sportives, maison des lycéens, anciens élèves...)



LE SAMEDI 27 FEVRIER 2021

**ENEZ VISITER NOS LOCAUX ET RENCONTRER LES ELEVES ET
PROFESSEURS !**