



BACCALURÉAT TECHNOLOGIQUE STHR

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

OBJECTIFS

Cette formation est le lien logique 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 GÉNÉRAL

- Français.
- Mathématiques.
- 2 langues vivantes (Anglais, Allemand, Espagnol, Italien).
- Économie et Gestion Hôtelière.
- Histoire géographie.
- Éducation physique et sportive.
- Philosophie (en classe de terminale)

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- STS : Sciences et Technologies des Services (service au restaurant / hébergement / communication professionnelle : théorie et pratique).
 - STC : Sciences et Technologies Culinaires (cuisine : théorie et pratique).
 - Sciences appliquées.
 - Option : Section européenne anglaise.
- Des classes à effectifs réduits (24 élèves par classe) et des travaux pratiques en groupe (12 élèves).

PUBLIC

- Élèves sortant de 3^e.
- Ou orientation après une 2nde générale pour intégrer directement la classe de 1^{re} STHR.

VALIDATION

Baccalauréat technologique (niveau 4, anciennement niveau IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen en contrôle continu 1^{ère} et Terminale (40%) et en épreuves ponctuelles en 1^{ère} et Terminale (60%).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

DURÉE INDICATIVE (3 ANS)

8 semaines de stage en milieu professionnel (4 en seconde et 4 en première).
Ouverture tout au long de la formation sur le monde professionnel (visites d'entreprises, intervenants, accueil de grands événements...).

DÉBOUCHÉS APRÈS LE BTS MHR

Directeur adjoint de restaurant,
Chef de cuisine, Gouvernante,
Réceptionniste, Chef de rang.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- BTS Management en hôtellerie restauration sur les 3 options.
- Mentions complémentaire et/ou BP.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2024

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

CONTACT

Si vous êtes intéressés pour entrer en 2nde STHR ou en 1^{re} 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 François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr