



LYCÉE MARGUERITE YOURCENAR

Rue Saint-Exupéry 62660 BEUVRY
03.21.64.51.00 - 03.21.64.51.25
ce.0623902e@ac-lille.fr - ufa.yourcenar@ac-lille.fr



#LMY



BACCALAUREAT STHR

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

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.

➤ LA FORMATION

Cette série de bac technologique est choisie en fin de 3e car la formation spécifique commence dès la 2nde. Dans cette classe de seconde spécifique, les élèves découvrent le secteur dans sa grande diversité. C'est en classe de première puis en terminale que les enseignements technologiques particuliers sont approfondis. Ces enseignements se répartissent en trois pôles : la gestion hôtelière, la restauration et le service.

Le bac technologique STHR se compose d'enseignements communs à toutes les séries, d'enseignements optionnels et d'enseignements de spécialité

La classe de première STHR comprend les trois enseignements de spécialité suivants :

- économie et gestion hôtelière
- sciences et technologies culinaires et des services
- enseignement scientifique alimentation et environnement

La classe de terminale comprend les deux enseignements de spécialité :

- sciences et technologies culinaires et des services ; enseignements scientifique alimentation-environnement (ESAE)
- économie-gestion hôtelière

➤ POURSUITE D'ETUDES

Après le bac technologique STHR, il est possible de poursuivre ou de se spécialiser en MC (mention complémentaire) en BTS management en hôtellerie-restauration (3 options) ou en Licence Professionnelle.

- 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

➤ LES STAGES

La scolarité comporte des stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel organisés en classe de première sur une durée de quatre semaines.

➤ LES DEBOUCHES

Les titulaires de ce bac sont des professionnels polyvalents : ils peuvent remplir des fonctions en cuisine, en salle, en hébergement. Leur niveau de formation leur permet d'accéder, après quelques années d'expérience professionnelle, à des postes d'**encadrement**. Les diplômés peuvent également travailler dans le secteur du **tourisme**, ceci grâce à leur bonne formation générale et à leur maîtrise des langues étrangères.