

Baccalauréat technologique sciences et technologie de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) un bac polyvalent pour la poursuite d'études

Les futurs titulaires du Bac STHR seront des professionnels polyvalents qui pourront se destiner tant aux métiers de l'hôtellerie que de la restauration. La formation Bac technologique a surtout vocation à préparer les élèves à une poursuite d'études notamment pour le Brevet de Technicien Supérieur (BTS MHR), liés aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Cela tombe bien car le BTS rénové depuis peu a vu sa première année emprunte de polyvalence car les étudiants ont cette première année commune (Cuisine, Service et Hébergement) avant de se spécialiser sur la deuxième année.

Pour qui ? Le BAC STHR accueille les élèves à l'issue d'une classe de 3^e ou d'une classe seconde générale et technologique, ou lors d'une réorientation. Les futurs élèves devront montrer qu'ils peuvent être rigoureux dans la pratique de leur activité, capable de s'adapter facilement aux différents lieux, avoir la capacité à s'intégrer à un groupe. Ils devront faire preuve de courtoisie et de disponibilité.

Avant tout, ils doivent aimer l'hôtellerie restauration dans tous ses facettes et aimer faire plaisir. Il faut avoir une vision à long terme pour se projeter sur une poursuite d'étude qui pourrait les amener à manager.

La formation. Les enseignements technologiques portent sur l'économie et la gestion hôtelière, les sciences et technologies culinaires, les sciences et technologies des services (hébergement et service en salle). Des séances concrètes sont l'occasion de productions et d'analyses par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant et/ou hôtel d'application), d'applications numériques, etc.

- Les élèves suivent des enseignements de spécialité propres à la série : Économie et gestion hôtelière, Sciences et technologies culinaires et des services, enseignement scientifique alimentation-environnement.

- Les matières générales sont les mêmes dans toutes les séries : français (en 1^{re}), enseignement moral et civique, histoire-géographie, mathématiques, langues vivantes, éducation physique et sportive et philosophie (en terminale).

- Les élèves bénéficient d'un accompagnement personnalisé en fonction de leurs besoins et d'un accompagnement à l'orientation qui pourra représenter jusqu'à 54 heures annuelles.

Le Lycée Valéry Larbaud est le seul de l'académie à proposer une SECTION EUROPEENNE ANGLAIS. Elle est limitée à 12 élèves afin que chacun puisse

s'exprimer sans retenue. La section européenne vient compléter la formation technologique en anglais et permet d'obtenir une Mention Européenne sur le diplôme du Bac technologique série Hôtellerie Restauration. Les élèves intéressés pourront développer leurs compétences linguistiques professionnelles, indispensables dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. La formation comprend 2 heures supplémentaires : une heure d'anglais et une heure d'enseignement technologique en anglais avec leur professeur de techniques professionnelles. En fin de seconde, les élèves seront présentés au « Cambridge English Certificate » qui assure une reconnaissance internationale de leur niveau d'anglais. Au cours de leur cursus sur trois ans, les élèves pourront effectuer des visites culturelles et professionnelles en France et éventuellement à l'étranger.

Les débouchés. Surtout axé sur la poursuite d'études notamment en Brevet de Technicien Supérieur (BTS MHR). Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration connaît depuis plusieurs



années une forte croissance des emplois liée notamment à la restauration spécialisée et au développement de chaînes hôtelières. Les perspectives en France et à l'international sont encore nombreuses et variées. Les débouchés se situent dans la restauration (traditionnelle ou collective), l'hébergement (réception, service d'étage), l'armée (dans les restaurants pour les officiers et sous-officiers), mais aussi l'agroalimentaire.

Candidatures. Le recrutement pour ce diplôme se fait par l'intermédiaire de la procédure AFFELNET. Chaque élève complète un dossier d'orientation qui lui est remis dans son établissement d'origine. Si l'élève vient de 2^{de} générale et technologique, un dossier « passe-relle » devra être réalisé.

EN SAVOIR PLUS :

Lycée Valéry Larbaud - 8, boulevard Gabriel-Péronnet, 03306 Cusset
Tel 04.70.96.54.00. <https://lycee-valery-larbaud.fr/>

CIO Vichy-Cusset - 9, place Félix-Cornil, 03300 Cusset - Tel 04.43.57.20.60.