

**BAC TECHNOLOGIQUE
SCIENCES ET TECHNOLOGIES
DES METIERS DE L'HOTELLERIE
RESTAURATION (3 ans).
SOUS STATUT SCOLAIRE**



8 semaines de stages en entreprise (4 semaines en seconde et 4 semaines en fin de première).

Le Baccalauréat Technologique est un diplôme de niveau IV qui sanctionne une formation alliant culture générale et technologique. Le titulaire de ce diplôme aura accès aux métiers de cuisine, de l'hébergement (réception, services d'étage) et du service en restaurant. Il sera amené à occuper des postes évolutifs à responsabilité selon ses capacités personnelles dans la restauration commerciale et/ou collective, ou dans l'hôtellerie en France.

Il y a, en hôtellerie restauration, un seul Bac Techno dénommé Bac Techno STHR, contrairement à la voie professionnelle, où il existe 2 diplômes différents : l'un orienté vers la cuisine (Bac Pro Cuisine), l'autre orienté vers le service en salle (Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration). Il se prépare en 3 ans après la classe de 3e : seconde spécifique, 1ère techno, Terminale Techno.

Le Bac Techno STHR s'adresse plutôt à ceux qui ont l'intention de poursuivre leurs études par un BTS puis une Licence Professionnelle. Si votre objectif est d'entrer rapidement dans la vie active, privilégiez le Bac Pro.

Le Bac Techno STHR vise à la formation de personnels polyvalents dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'inscrit dans un déroulement d'études conduisant à des BTS hôtellerie-restauration (option A ou option B), BTS responsable hébergement. Il peut rendre possible d'autres poursuites d'études supérieures ayant trait à la gestion mais également au tourisme. Il est possible d'intégrer directement le marché du travail après l'obtention du bac techno STHR. La formation s'articule principalement autour des techniques professionnelles (restaurant, cuisine et réception), de l'économie-gestion et des langues.

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans les domaines suivants :

- Langues vivantes étrangères
- Gestion hôtelière
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services

La poursuite d'études :

- BTS Option A Mercatique, Gestion Hôtelière
- BTS Option B Art Culinaire, Art de la Table, Art du Service
- BTS Responsable de l'Hébergement
- BTS Tourisme
- Licence généraliste (LEA)



Contact pour le BAC TECHNO SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION
notre site de Guyancourt 78 :



**LYCEE D'HOTELLERIE ET DE TOURISME SAINT QUENTIN
PLACE F RABELAIS 78042 GUYANCOURT**

Tél : 01 30 96 12 00 0781578s@ac-versailles.fr

Accès facile : Ligne SNCF : Gare de St Quentin en Yvelines ou RER C, LIGNE N ET U. INTERNAT (150 places)



(à titre indicatif) MATIERES	Seconde HEURES	Première HEURES	Terminale HEURES
FRANCAIS	4	3	-
PHILOSOPHIE	-	-	2
HISTOIRE GEOGRAPHIE H/G DU TOURISME	3	-	-
ANGLAIS	-	2	2
ECONOMIE DROIT ECO + TOURISTIQUE DROIT	2	2	2
LV2	2	2	2
MATHEMATIQUES	3	3	3
GESTION HOTELIERE	-	4	4
SCIENCES APPLIQUEES	3	-	-
ENSEIGNEMENT MORALE ET CIVIQUE	30 mn	30 mn	30 mn
EPS	2	2	2
PROJET EN SCIENCES ET TECHNOLOGIES SERVICES OU CULINAIRE			1
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES	4	4	4
SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	4	4	4
ENSEIGNEMENT SCIENT. ALIMENTATION ENVIRONNEMENT	-	3	3
ECONOMIE ET GESTION HOTELIERE	2	5	5

LES EPREUVES AU BAC STHR

COEFFICIENTS

FRANCAIS	2
PHILOSOPHIE	2
HISTOIRE GEOGRAPHIE	2
ANGLAIS	3
LV2	2
SCIENCES APPLIQUEES	4
MATHEMATIQUES	3
EPS	2
ECONOMIE GESTION HOTELIERE	7
PROJET EN SCIENCES ET TECHN.	2
S.T. CULINAIRES	7
S.T. SERVICES	7



web