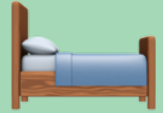




ACADÉMIE  
DE GRENOBLE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

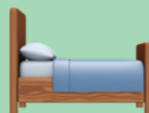
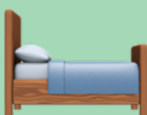
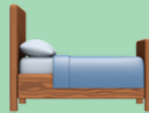
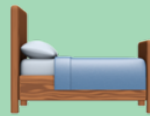
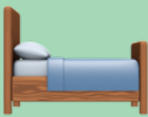


# SHTR



BAC TECHNOLOGIQUE

Sciences et technologies  
de l'hôtellerie et  
de la restauration





Le bac STHR s'adresse aux élèves attirés par les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Les enseignements technologiques se répartissent en trois pôles : technologies culinaires, technologies des services (restaurant et hébergement) et gestion hôtelière.

Destiné aux jeunes qui souhaitent découvrir les trois domaines du secteur de l'hôtellerie restauration, le bac STHR a pour finalité de donner une solide formation polyvalente et de favoriser la poursuite d'études en enseignement supérieur.



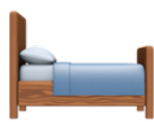
## Au programme de STHR !

### Spécificités de la série

- L'orientation en STHR suppose prioritairement d'entrer en seconde spécifique STHR après la troisième. Il est aussi possible d'emprunter une passerelle en fin de seconde générale et technologique en fonction des places disponibles.
- Les enseignements technologiques en sciences et technologies culinaires, sciences et technologies des services, économie et gestion hôtelière proposent des séances concrètes et sont l'occasion d'expérimentations, de productions et d'analyses par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant et/ou hôtel d'application), de projets liés au secteur de la restauration, de réalisations de productions numériques (vidéos, jeux d'entreprise...), etc.
- Les matières générales sont les mêmes que pour les autres séries : français (en 1re), histoire-géographie, mathématiques, langues vivantes, enseignement scientifique-environnement-alimentation, enseignement moral et civique, EPS et philosophie (en terminale).
- Une heure hebdomadaire d'ETLV (enseignement technologique) dispensée en langue vivante.
- Les élèves de seconde et de 1re effectuent un stage de mise en application qui développe leur compréhension du milieu professionnel de l'hôtellerie restauration.

### Les spécialités

- Les élèves suivent des enseignements de spécialité propres à la série : trois en 1re et deux en terminale.
- Sciences et technologies culinaires et des services. 4 grands thèmes : le client au centre de l'activité des organisations d'hôtellerie-restauration ; le personnel au cœur de la production de services ; les concepts, équipements et agencement au service de l'acte culinaire ; les produits au cœur de la création de valeur.
- Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE). 3 thèmes : confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration ; consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé ; bonnes pratiques et qualité, des démarches pour la satisfaction du client.
- Économie et gestion hôtelière. 3 thèmes différents en première et terminale. L'objectif est d'approfondir la compréhension du fonctionnement de l'entreprise hôtelière et de comprendre les leviers de sa performance. Pour cela, l'élève s'appuie sur des études de cas, des périodes de stage et/ou visite d'entreprises.





## POURSUITES D'ÉTUDES

Le bac STHR prépare aux études supérieures essentiellement en BTS (2 ans) et éventuellement en BUT (3 ans). Ces formations associent cours théoriques, pratiques professionnelles et stages sur le terrain. Une fois diplômé, il est possible d'entrer dans la vie active ou de continuer ses études principalement en licence professionnelle.

Pour entrer dans la vie active plus rapidement, il est possible de préparer en 1 an après le bac une MC (mention complémentaire) ou une FCIL (formation complémentaire d'initiative locale).

L'université propose des licences professionnelles en 1 an après un BTS. Leur objectif : délivrer un complément de formation en matière de management, de reprise d'une PME, d'ouverture à l'international... Elles permettent aussi une ouverture vers les formations de master en management hôtelier.

Des écoles professionnelles privées (en 2 ou 3 ans après le bac) constituent aussi des possibilités.

## LES BUT (BACHELORS UNIVERSITAIRES DE TECHNOLOGIE)

- Quelques bacheliers STHR s'inscrivent en BUT (diplôme en 3 ans qui remplace le DUT depuis la rentrée 2021) : GACO (gestion administrative et commerciale des organisations) ; GEA (gestion des entreprises et des administrations)

## LES FCIL (FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES D'INITIATIVE LOCALE)

- Formations en 1 an par exemple dans les domaines de l'hôtellerie et du tourisme : chef de rang ; concierge d'hôtel ; cuisine de la mer.

## LES ÉCOLES SPÉCIALISÉES

- Des écoles, généralement privées et payantes, forment des professionnels de l'hôtellerie-restauration, en 2 ou 3 ans après le bac. Parmi ces écoles, l'école Ferrandi propose un bachelor arts culinaire et entrepreneuriat visé à bac + 3, l'école Vatel et l'institut Paul Bocuse dispensent des formations de manager en hôtellerie et restauration en 4 ans. (Accès sur concours).

## L'École d'Hôtellerie et de Tourisme Lesdiguières

Vue par Adèle



## LES BTS ADAPTES (BREVETS DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR)

- Le BTS management en hôtellerie-restauration forme des managers opérationnels pour le secteur de l'hôtellerie-restauration. Il offre trois options en 2<sup>e</sup> année : l'option management d'unité de restauration prépare au management du service en salle ; l'option management d'unité de production culinaire conduit au métier de chef de cuisine et l'option management d'unité d'hébergement mène aux métiers du management d'hôtels (réceptionniste, gouvernant d'hôtel, etc.).
- Autres BTS accessibles : tourisme, gestion de la PME, management commercial opérationnel...

## LES MC ADAPTEES (MENTIONS COMPLÉMENTAIRES)

- Les MC accueil réception et organisateur de réceptions, appréciées des professionnels, permettent de devenir réceptionniste ou de monter des événements. (après un bac STHR)
- Autres MC adaptées : employé traiteur ; sommellerie ; cuisinier en desserts de restaurant ; art de la cuisine allégée ; employé barman. (après un CAP mais accessibles après le bac dans un but de spécialisation)

## Quelles perspectives professionnelles après le bac STHR ?

Les débouchés se situent principalement dans la restauration traditionnelle ou collective, en cuisine ou service, dans de grands groupes ou des petites entreprises, l'hôtellerie (réception, service d'étage), l'hôtellerie de plein air, les résidences de tourisme, les croisières...

Les activités touristiques, mais aussi l'agroalimentaire ou le commerce constituent des débouchés secondaires.

Les bacheliers STHR intéressés par le métier de steward/hôtesse de l'air peuvent préparer le CCA (Cabin Crew Attestation).



## LES LICENCES

- Les licences économie-gestion et AES (administration économique et sociale) requièrent un intérêt pour le droit, l'économie, la gestion et les sciences humaines, ainsi que des capacités rédactionnelles.
- La licence LEA (langues étrangères appliquées) exige un très bon niveau dans au moins 2 langues.

Pour aller plus loin...

<https://www.onisep.fr/>

