

La série STHR

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la
Restauration
Stéphane DZYGA, IA IPR



Les finalités de la série STHR

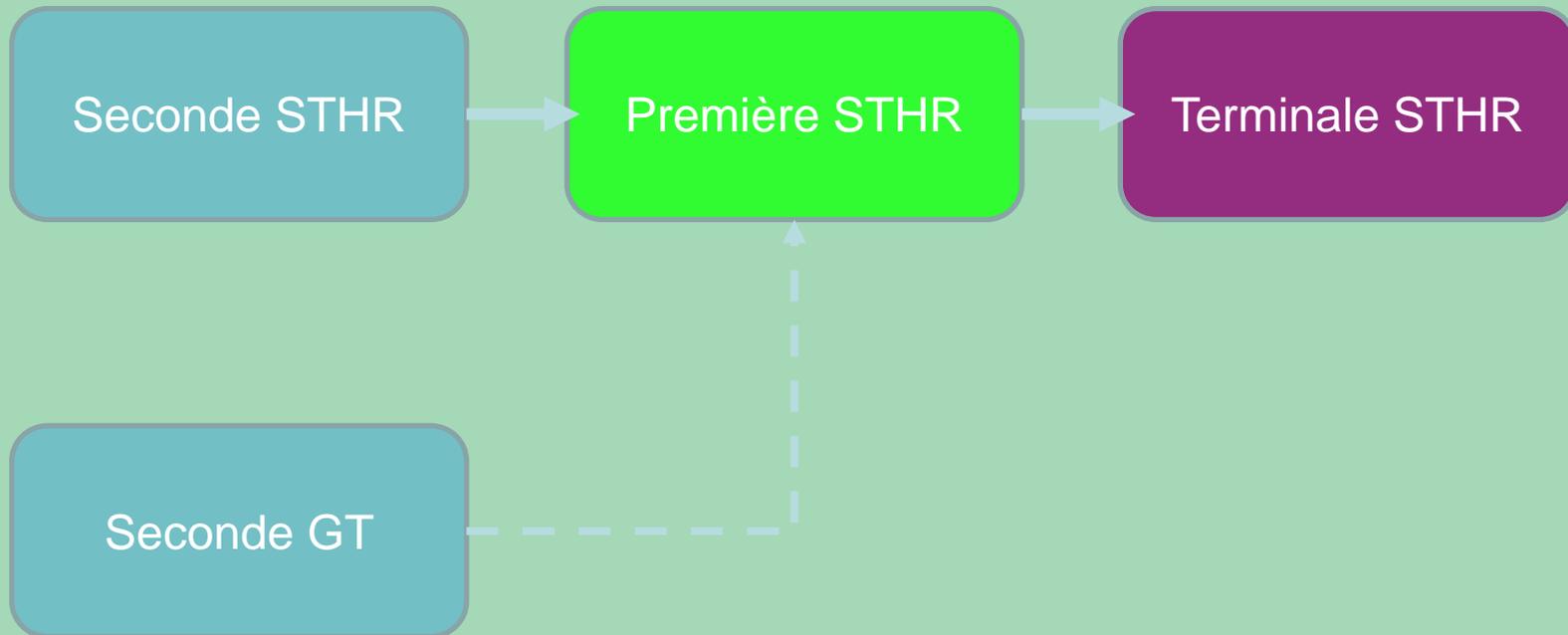
La série STHR prépare à des études supérieures dans le domaine de l'hôtellerie restauration, éventuellement du tourisme et des services :

- Études courtes : BTS, licences professionnelles, de façon plus limitée BUT du domaine des services
- Études longues : Par étapes intermédiaires en masters du domaine du management et de la gestion hôtelière après une licence professionnelle

STHR, la polyvalence en hôtellerie- restauration

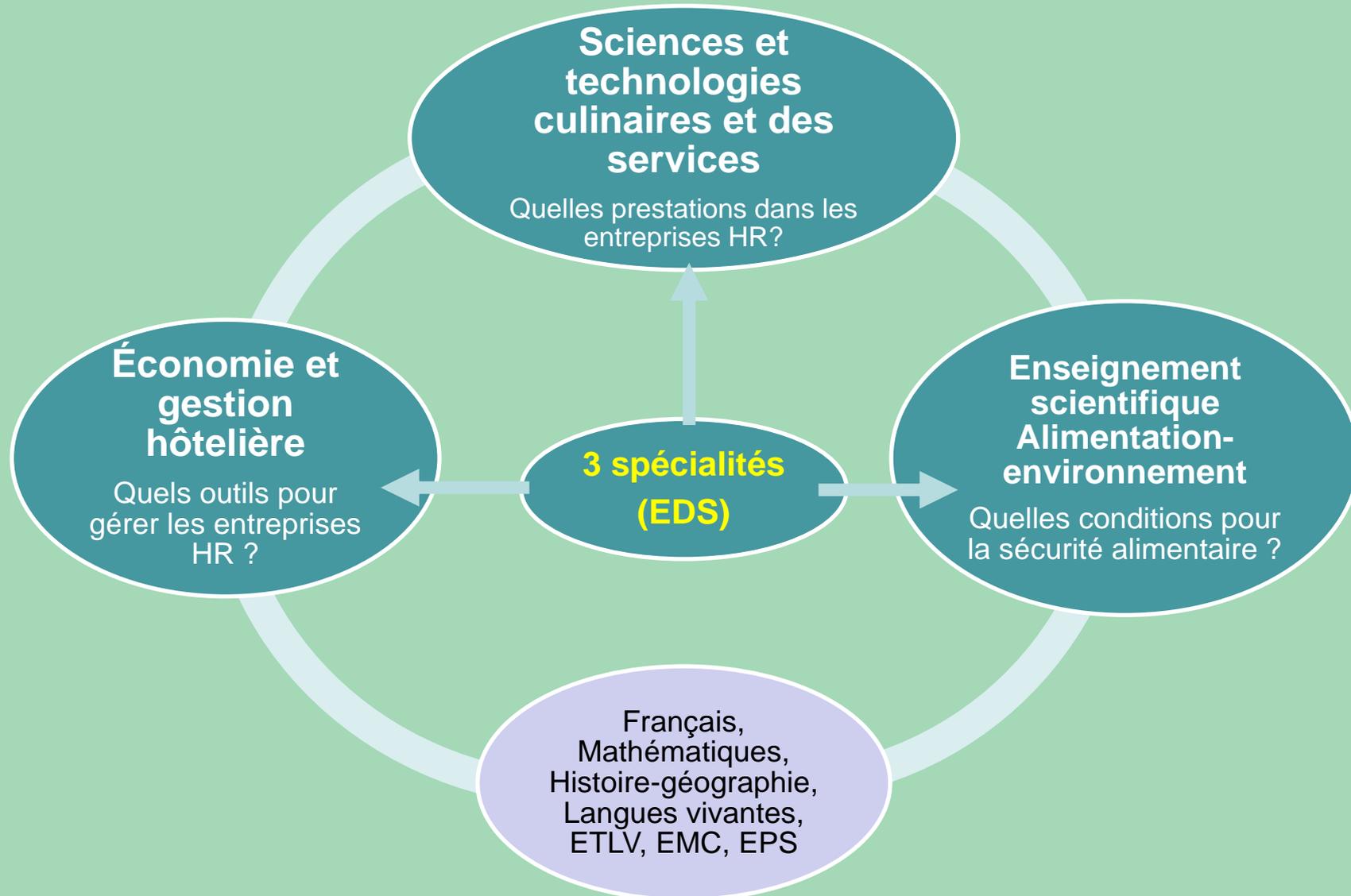
- Dans la série STHR, on étudie le fonctionnement des entreprises d'hôtellerie-restauration du point de vue de leur organisation, des productions de services qu'elles proposent, de leur gestion.
- Les enseignements technologiques :
 - Sciences et technologies culinaires
 - Sciences et technologies des services
 - Économie et gestion hôtelière

STHR : un parcours technologique spécifique

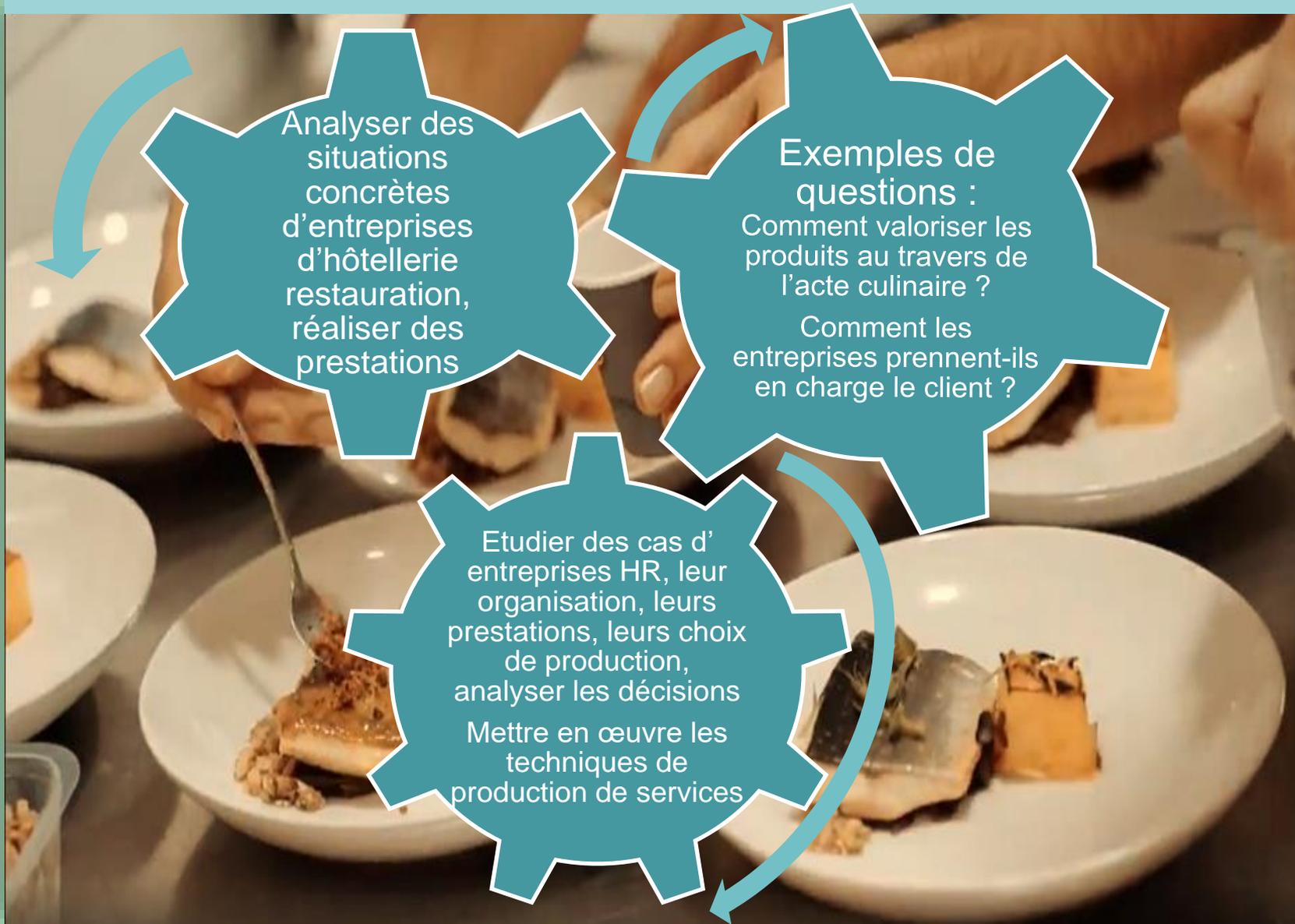


Les enseignements de spécialité en première STHR

Valorisation de la voie technologique



Zoom sur les Sciences et technologies culinaires et des services en 1^{ère} et terminale STHR



Zoom sur l'Économie et gestion hôtelière (EGH) en 1^{ère} et terminale STHR

Valorisation de la voie technologique



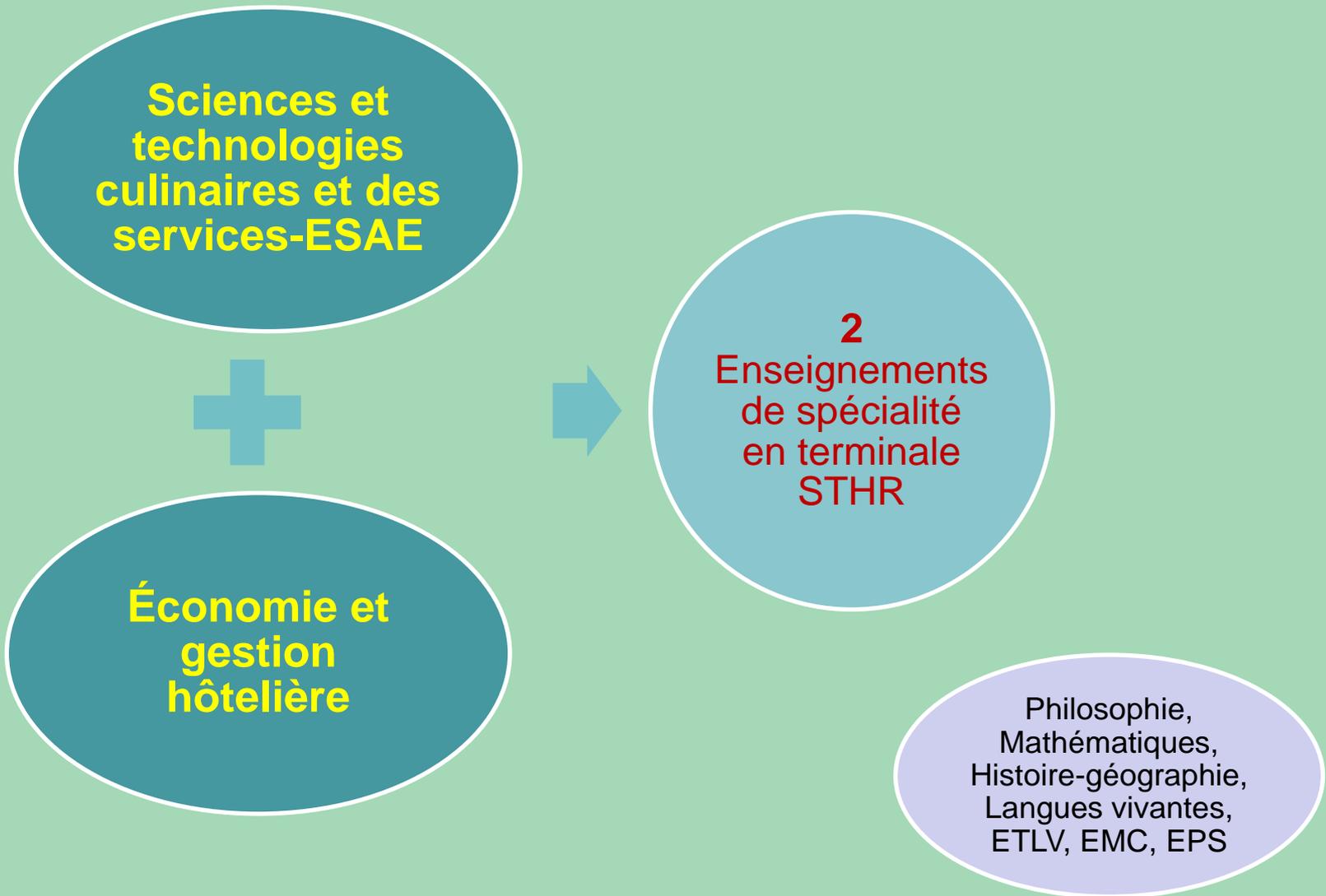
Exemples de questions :
Comment l'entreprise hôtelière fixe-t-elle ses prix ? Qu'est-ce qu'une entreprise hôtelière performante ?

Méthodes préconisées :
Analyser des situations construites à partir de contextes réels, pour mettre l'élève en réflexion, l'amener à raisonner, argumenter

Mesurer la capacité de l'entreprise hôtelière à :
optimiser sa performance ;
appréhender les enjeux de la gestion et de la mobilisation des ressources humaines

Les enseignements de spécialités en terminale STHR

Valorisation de la voie technologique



Les démarches didactiques et pédagogiques en STHR

Un apprentissage concret permettant une compréhension du réel

- Le travail prend appui sur des observations de la réalité sous formes de cas d'entreprises hôtelières, de visites, d'interventions de professionnels...

Une conceptualisation progressive des notions

- Les acquisitions se font au moyen d'une démarche de type inductif favorisant un détour pédagogique au moyen de découvertes, d'expérimentations puis de généralisation

L'acquisition de méthodologies et de capacités techniques propres aux disciplines

- Les méthodologies spécifiques aux différents champs disciplinaires, leurs contraintes organisationnelles, les savoir-faire techniques mis en perspective en séances de travaux pratiques ou en restaurant d'application constituent des objectifs de formation

Le travail sur des projets en mode « brigade »

- la méthodologie de projet, la dimension collaborative, l'autonomie, l'oral sont au cœur du projet de formation

La réalisation de deux stages de 4 semaines en entreprises HR

- Ils permettent la découverte de la diversité des entreprises d'hôtellerie-restauration et une première mise en œuvre des savoirs et savoir-faire.

Une diversité de poursuites d'études après le bac STHR

Les Brevets de Technicien Supérieur (BTS)

- **BTS Management en hôtellerie-restauration**
(Options A : techniques de restaurant, Option B techniques culinaires, Option C techniques d'hébergement)
- **BTS Tourisme**
- Autres BTS du domaine des services (MCO, NDRC...)

Les Mentions Complémentaires

« accueil réception » et « organisateur de réceptions »
« employé traiteur », « sommellerie », « cuisinier en desserts de restaurant », « art de la cuisine allégée », « employé barman ».

Les Formations complémentaires d'initiative locale

« Chef de rang », « Concierge d'hôtel », « Cuisine de la mer »

LES ÉCOLES SPÉCIALISÉES (privées)

école Ferrandi : bachelor arts culinaires et entrepreneuriat, école Vatel et institut Paul Bocuse : formations de manager en hôtellerie et restauration en 4 ans.

Les BUT

Gestion et administration commerciale des organisations (GACO)

Licences universitaires

Une diversité de métiers accessibles après la série STHR

Sommelier

Chef
barman

Second de
cuisine, Chef
de partie

Evènementiel

Commerce,
accueil,
tourisme

Chef de
cuisine

Chef de
réception

Directeur de la
restauration

Gouvernant
(e) d'hôtel

Yield
manager

Directeur de
l'hébergement

Maître d'hôtel,
Premier maître
d'hôtel

Réceptionniste,
Chef de brigade
réception

Directeur adjoint,
directeur

Community
manager