

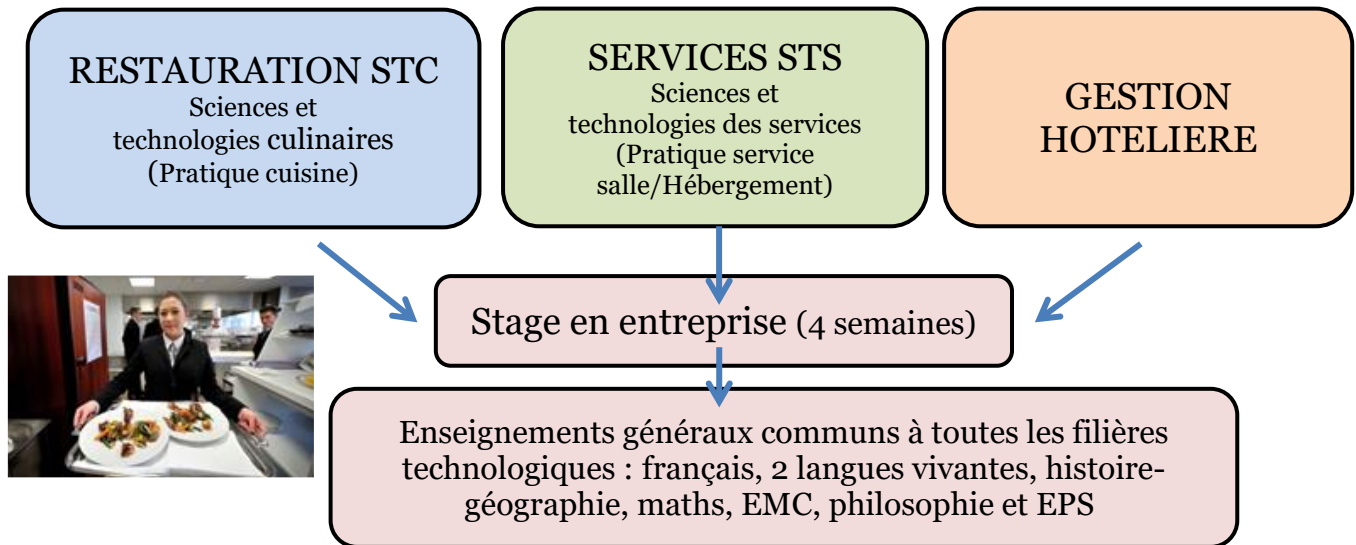
Série Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)

Le bac STHR réunit les élèves attirés par les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. L'admission en classe de 1ère de la série STHR se fait :

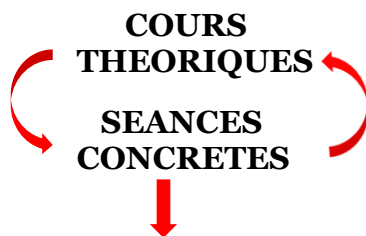
- Soit après une 2de spécifique.
- Soit après une 2de générale et technologique
- Soit après une 2de professionnelle ou 1ère professionnelle



Répartition des enseignements



Les séances en STHR et STS alternent



Productions
Analyses
Questionnement

- **Des visites d'entreprises** locales, des intervenants extérieurs permettent l'ouverture sur le monde professionnel.
- **Le stage** permet de découvrir l'exercice d'un métier, un secteur d'activité en particulier (en réception d'un hôtel, en cuisine, en salle...), la mise en pratique des connaissances ainsi que l'observation des professionnels en situation.
- De la classe de 1^{ère} à la classe de Terminale, **l'ETLV ou Enseignement Technologique en Langue Vivante** est dispensé en Co-animation, sur une dominante STS (Sciences et Technologies des Services). Les deux enseignants interviennent sur des thématiques liées au référentiel de certification.

Poursuite d'études :

BAC STHR



<p>BTS MHR 2 ans</p> <p>A Management en unité de restauration</p> <p>B Management en unité de production culinaire</p> <p>C Management en unité d'hébergement</p>
<p>MENTIONS ET FORMATIONS COMPLEMENTAIRES 1 an</p> <p>Sommellerie</p> <p>Organisateur de réception</p>
<p>AUTRES (Tourisme...)</p>

Les débouchés :

- En restauration traditionnelle ou collective,
- En service en salle ou en cuisine,
- En hébergement (réception, service d'étage),
- Dans le secteur de l'agroalimentaire...

Pour aller plus loin :

