

Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Bac STHR

Les spécificités du Baccalauréat technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration) sont : l'économie et la gestion hôtelière, le service en restauration/hôtellerie et la cuisine.

Pour qui ?

L'admission en classe de 2^{nde} STHR se fait à l'issue de la classe de 3^{ème}.

L'admission en classe de 1^{ère} de la série STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration) est également possible, avec une remise à niveau, après une 2^{nde} générale et technologique, une 2^{nde} ou une 1^{ère} professionnelle (cuisine, CSR) ou un CAP du secteur hôtelier.

Au programme

Les enseignements généraux incluent : mathématiques, français (en 1^{ère}), histoire-géographie, enseignement moral et civique, langues vivantes, éducation physique et sportive, et philosophie (en T^{ale}). Présent dans tous les bacs technologiques, ce socle commun permet une éventuelle réorientation à la fin de la classe de 2^{nde}.

Les élèves suivent des enseignements de spécialité propres à la série, trois en 1^{ère} et deux en T^{ale} : Enseignement scientifique alimentation-environnement (ES AE), Sciences et technologies culinaires et des services, Économie et gestion hôtelière.

Une heure hebdomadaire d'enseignement technologique est dispensée dans la langue vivante A.

Des séances concrètes sont l'occasion de productions et d'analyses par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant et/ou hôtel d'application), de témoignages de professionnels du secteur, d'applications numériques (vidéos, serious games...).

A Monaco, des travaux pratiques sont proposés au restaurant d'application *Le Cordon d'Or* au sein du Lycée Rainier III.

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.

Un ou deux enseignements optionnels sont proposés (LV C...).

Une préparation au grand oral est assurée lors de l'année de Terminale et un stage de 4 semaines est effectué en fin d'année de 2^{nde} et en fin d'année de 1^{ère}.

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Rainier III

La 1 ^{ère} et la T ^{ale} STHR		
Enseignements communs	1 ^{ère}	Tle
Français	3 h	
Philosophie	-	2 h
Histoire-géographie	1h30	1h30
LVA et LVB a)	4 h	4 h
Éducation physique et sportive	2 h	2 h
Mathématiques	3 h	3 h
Enseignement moral et civique	18h annuelles	18h annuelles
Accompagnement personnalisé	2h	2h
Enseignements de spécialité	1 ^{ère}	Tle
Enseignement scientifique alimentation-environnement	3 h	
Sciences et technologies culinaires et des services	10 h	
Sciences et technologie culinaires et des services – enseignement scientifique alimentation-environnement		13 h
Economie-gestion hôtelière	5 h	5 h
Enseignements facultatifs (au choix parmi)		
Ateliers artistiques, conversation, LVC, Monégasque, Théâtre		

a) L'une des 2 langues vivantes doit obligatoirement être l'anglais,

Poursuites d'études

L'un des objectifs de la série est de développer une base culturelle technologique forte pour favoriser la poursuite d'études supérieures, notamment dans le BTS phare du secteur, management en hôtellerie-restauration.

Le bac STHR prépare aux études supérieures du domaine hôtelier, mais aussi de la gestion ou du tourisme. Le BTS management en hôtellerie-restauration, en 2 ans, propose trois options : (A) management d'unité de restauration, (B) management d'unité de production culinaire, (C) management d'unité d'hébergement.

Quelques bacheliers optent pour un BUT (gestion administrative et commerciale des organisations ; gestion logistique et

transport ; techniques de commercialisation...), préparé également en 3 ans.

Pour entrer dans la vie active encore plus rapidement, il est possible de préparer, en un an, un Certificat de Spécialisation accueil-réception ; organisateur de réceptions ; sommellerie ou une FCIL (formation complémentaire d'initiative locale) autour de l'hôtellerie et du tourisme.

Les écoles privées (en 2 ou 3 ans après le bac) sont nombreuses, mais coûteuses.

L'université propose de nombreuses licences professionnelles (en 1 an après un bac + 2) en hôtellerie-restauration. Leur atout : délivrer un complément de formation en matière de management, de reprise d'une PME, d'ouverture à l'international...

Possibilité de faire un BTS Hôtellerie à Monaco

Débouchés professionnels

Accès aux métiers de l'hébergement (réception, service d'étage) et de la restauration (cuisine, service en salle). À la clé, des postes d'assistant de réception, d'assistant du directeur de la restauration... Débouchés dans la restauration collective, l'armée (dans les restaurants pour les officiers et sous-officiers), mais aussi dans l'agroalimentaire, pour élaborer des plats cuisinés.

La gestion hôtelière requiert un diplôme de niveau bac + 4 ou bac + 5 (école de commerce ou master).