

Bac STHR

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

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

La série STHR est indiquée pour les élèves attirés par les métiers de l'hôtellerie et de la restauration au sens large (accueil, hébergement, restauration, tourisme). La formation comprend des enseignements généraux et technologiques dispensés sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux dirigés.

Contrairement aux autres baccalauréats technologiques, le bac STHR se prépare en 3 ans. Il est accessible dès la classe de Seconde. Les élèves doivent donc choisir cette voie dès la fin de la classe de 3^{ème}.

À noter : l'importance de l'enseignement général, pour la maîtrise de l'expression écrite et orale, en français et en langues vivantes étrangères, les apports culturels de l'histoire-géographie et l'appui d'un enseignement adapté de mathématiques.

Enseignements généraux

Ils incluent : mathématiques, français (en 1^{ère}), histoire-géographie, enseignement moral et civique (EMC), langues vivantes A et B, enseignement technologique en langue vivante A (ETLV - à raison d'1h par semaine), éducation

physique et sportive (EPS), et philosophie (en Terminale). Ce socle commun est présent dans tous les bacs technologiques.

Enseignements propres à la série

Les élèves suivent des **enseignements de spécialité** propres à la série (4 en 2^{nde}, 3 en 1^{ère}, 2 en T^{ale}) :

- Sciences (en 2^{nde})
- Économie et gestion hôtelière (en 2^{nde}, 1^{ère} et T^{ale})
- Sciences et technologies des services (en 2^{nde})
- Sciences et technologies culinaires (en 2^{nde})
- Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE) (en 1^{ère})
- Sciences et technologies culinaires et des services (en 1^{ère})
- Économie et gestion hôtelière (en 1^{ère} et T^{ale})

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

Un ou deux enseignements optionnels sont proposés (LV C...). Une préparation au Grand Oral est assurée lors de l'année de T^{ale} et un stage de 4 semaines est effectué en fin d'année de 2^{nde} et en fin d'année de 1^{ère}.

La 2 nd , la 1 ^{ère} et la T ^{ale} STHR			
Enseignements communs	2 nd	1 ^{ère}	T ^{ale}
Français	4h	3 h	
Philosophie	-	-	2 h
Histoire-géographie	3h	1h30	1h30
LVA et LVB (dont 1h d'ETLV)	5h	4 h	4 h
Éducation physique et sportive	2h	2 h	2 h
Mathématiques	3h	3 h	3 h
Enseignement moral et civique	18h / an	18h / an	18h / an
Sciences et technologies culinaires	4h	-	-
Sciences et technologie des services	4h	-	-
Économie et gestion hôtelière	2h	-	-
Sciences	3h	-	-
Accompagnement personnalisé	En fonction de l'élève	2h	2h
Enseignements de spécialité	2 nd	1 ^{ère}	T ^{ale}
Enseignement scientifique alimentation-environnement	Aucun	3 h	
Sciences et technologies culinaires et des services		10 h	
Sciences et technologie culinaires et des services – enseignement scientifique alimentation-environnement			13 h
Économie-gestion hôtelière		5 h	5 h
Enseignements facultatifs (au choix parmi)			
Ateliers artistiques, conversation, LVC, Monégasque, Théâtre			

À noter : L'une des 2 langues vivantes doit obligatoirement être l'anglais.

Lieu de préparation à Monaco

Lycée Rainier III

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 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 en 3 ans (Gestion administrative et commerciale des organisations ; Gestion logistique et transport ; Techniques de commercialisation...).

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).