

# Baccalauréat Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration.



## Description de la formation

Le Baccalauréat S.T.H.R. se prépare en **3 ans**.

**Matières étudiées et volumes horaires approximatifs en 2<sup>nde</sup> :**

Français Histoire-Géographie : 7h

LV 1 Anglais + LV2 Espagnol ou Allemand : 5h

Mathématiques : 3h

EPS : 2h

Economie et gestion hôtelière : 2h

Communication professionnelle : 1h

Sciences appliquées à la restauration : 3h

Sciences et technologie des services : 4h

Sciences et technologies culinaires : 4h

Accompagnement personnalisé : 2h

**Stages :**

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel sont obligatoires. (4 semaines en 2<sup>nde</sup>, 4 semaines en 1<sup>ère</sup>)

**Epreuve anticipée :**

En fin de 1<sup>ère</sup>, les élèves passent l'épreuve anticipée de Français du baccalauréat.

**Cuisine, Service ou Hébergement ?**

Durant leurs trois années de formation, les élèves suivent la formation professionnelle en cuisine, service et hébergement.



## Compétences attendues

Bon niveau scolaire, propreté, respect des normes d'hygiène, bonne résistance physique, capacité à travailler en équipe, sens des responsabilités.

## Comment postuler ?

Le Baccalauréat S.T.H.R. est ouvert aux élèves sortant de 3<sup>ème</sup> Générale.

Les demandes d'orientation sont gérées dans votre collège ou votre lycée.

En cas d'affectation, vous recevrez un courrier. L'inscription s'effectue au Lycée Hôtelier International de Lille (fin juin début juillet).

## Et après...

**Poursuites d'études :**

**Brevet de Technicien Supérieur**

- Hôtellerie-Restauration
  - Option A « Mercatique Gestion »
  - Option B « Arts culinaires Arts de la table »
- Hébergement
- Tourisme

## Débouchés professionnels :

Cadre dans l'Hôtellerie Restauration après un BTS.