

S.T.H.R.

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Les enseignements du bac STHR se répartissent en trois pôles : gestion hôtelière, restauration et services.

DOSSIER 



Vous trouverez dans ce document une sélection de ressources documentaires sur le bac STHR : pages web, vidéos, pdf...

Pour y accéder cliquez sur le lien hypertexte

 **Texte en rouge**

[Le bac STHR \(sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration\)](#)

Onisep, octobre 2018

Le bac STHR est conçu pour des élèves attirés par les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Les enseignements se répartissent en trois pôles : gestion hôtelière, restauration et services.



Vidéo sur Onisep.TV



[Découvrir la filière STHR](#)

Présentation de la nouvelle filière technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) à partir de témoignages d'élèves et d'enseignants du lycée Nicolas Appert d'Orvault (44).



Témoignages

[Ma 1ère année en bac STHR](#)

Attirées par le monde de l'hôtellerie et de la restauration depuis leur enfance, Shannon et Shanna ont choisi de s'orienter vers un bac STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration). En classe de 1re au lycée Émilie du Châtelet, à Serris (77), les jeunes filles nous font partager leur expérience.



Vidéos de Lycées hôteliers

[Lycée hôtelier de Talence](#)

(Février 2016)



[Lycée Lesdiguières de Grenoble](#)

(Février 2016)



Les bacs technologiques

Bac STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration



© Béatrice Faveur/Onisep

Attention : ce bac est prioritairement accessible à partir d'une 2^{de} spécifique

PROFIL

En situation de travail : tenue correcte et sourire exigés ! Le métier requiert aussi une bonne résistance physique (station debout prolongée, horaires décalés, disponibilité) et le respect des règles d'hygiène et de sécurité. L'élève doit pouvoir s'adapter, évoluer et se perfectionner rapidement dans les différents contextes qui s'offrent à lui.

Outre une excellente présentation, il doit aimer communiquer et travailler en équipe. Il doit pouvoir s'adapter rapidement aux différents secteurs de l'hôtellerie.

Enfin, la pratique de deux langues étrangères dont l'anglais est indispensable.

POURSUITES D'ÉTUDES

Les poursuites d'études conduisent principalement à des BTS du secteur Hôtellerie-Tourisme. Elles rendent aussi possible d'autres poursuites d'études supérieures ayant trait à la gestion, le tourisme ou la vente. La majorité des bacheliers choisit la voie des études courtes et professionnalisantes.

Les formations supérieures les plus adaptées aux bacheliers hôtellerie dans l'académie :

Les BTS

BTS Hôtellerie restauration*

- option A Mercatique et gestion hôtelière
- option B Art culinaire, art de la table et du service

BTS Responsable d'hébergement*

BTS Tourisme

Les DUT

DUT Techniques de commercialisation, filière binationale franco-allemande gestion touristique

La mention complémentaire (MC)

Accueil réception

Le domaine de l'hôtellerie restauration étant très pointu, les formations réservées aux titulaires de ce bac sont assez restreintes. Il existe toutefois d'autres spécialités dans d'autres académies ou même à l'étranger.

* *diplômes uniquement accessibles après un bac technologique hôtellerie ou une année de mise à niveau après une autre série de bac (au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch avec LV1 anglais obligatoire). Voir p. 50*

« Parce que le client est roi »

Le bac STHR dispense une formation polyvalente dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration. Il permet aux élèves de découvrir les méthodes culinaires, le service en restaurant et les techniques d'accueil et d'hébergement en hôtel. L'enseignement général tient une place importante dans l'emploi du temps et favorise la poursuite d'études.

C'est un travail à la fois difficile et gratifiant qui demande de la patience, une bonne résistance physique, des capacités d'adaptation aux horaires et à la clientèle, et bien souvent, l'esprit d'équipe.

OBJECTIFS

La préparation du bac STHR s'inscrit dans la continuité et le développement des compétences de la 2^{de} jusqu'en T^{le} :

En classe de 2^{de} les élèves découvrent ce secteur. Les séquences d'enseignement professionnel servent de support pour observer et découvrir que Hôtellerie et Restauration sont au cœur d'une activité qui relie de nombreux partenaires dans le but de satisfaire le client.

En classe de 1^{re} et de T^{le} les enseignements S.T.S. Sciences et Technologies des Services (Hôtellerie et Restauration) et S.T.C. Sciences et Technologies Culinaires permettent à l'élève :

- de comprendre le fonctionnement de l'entreprise (systèmes de restauration et d'hébergement) et d'approfondir les différents concepts,
- de repérer les besoins des clients et d'analyser l'interaction entre clients, personnels et fournisseurs de manières à préparer l'élève à une poursuite d'études.

L'Enseignement Economie et Gestion Hôtelière va permettre à l'élève de mieux appréhender cet environnement.

La 1^{re} et la T^{le} STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)

Enseignements communs	1 ^{re}	T ^{le}	Coefficient
Mathématiques	3 h	3 h	3
Français *	3 h	-	4
Histoire-géographie	2 h	2 h	2
Philosophie	-	2 h	2
Langue vivante 1 + langue vivante 2	4 h	4 h	3 + 2
Éducation physique et sportive	2 h	2 h	2
Enseignement moral et civique	30 min	30 min	-
Économie et gestion hôtelière	5 h	5 h	7
Projet en sciences et technologies culinaires ou sciences et technologies des services	-	1 h	2
ETLV (enseignement technologique en langue vivante)	1 h	1 h	-
STS (sciences et technologies des services)	4 h	4 h	7
STC (sciences et technologies culinaires)	4 h	4 h	7
Enseignement scientifique alimentation-environnement	3 h	3 h	-
Stage en milieu professionnel	4 semaines	-	-
Accompagnement personnalisé	2 h	2 h	-
Enseignements facultatifs			
* Deux enseignements au plus parmi :			
- langue vivante 3 (étrangère ou régionale) ;	3 h	3 h	
- éducation physique et sportive ;	3 h	3 h	
- arts ;	3 h	3 h	
- langue des signes française.	-	-	
- Atelier artistique	72 h annuelles	72 h annuelles	-
Heures de vie de classe	10 h annuelles	10 h annuelles	-

Issu du guide national « Après la 2^{de} G & T » de l'Onisep - rentrée 2017.

* Épreuve(s) anticipée(s) en 1^{re}

Rigueur et persévérance

Tenue correcte exigée pour ce bac qui nécessite d'être impeccable face aux clients. Les enseignements préparent aux exigences du secteur (horaires, gestion des clients...)

Esprit d'équipe

Dans la plupart des travaux pratiques, les élèves s'organisent en équipe pour gérer leurs projets (par exemple, l'organisation d'un banquet...)

Organisation et méthode

Les élèves sont amenés à servir de vrais clients au restaurant d'application et doivent faire face à une organisation minutée.

PROGRAMME

LES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX, COMMUNS AUX BACS TECHNOLOGIQUES

Français (en 1^{re}), philosophie (en t^{le}), mathématiques, histoire-géographie, EPS, 2 langues vivantes dont l'anglais obligatoire

LES ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES, SPÉCIFIQUES À LA SÉRIE (en 1^{re} et en t^{le})

Economie et gestion hôtelière

L'élève est en mesure de comprendre comment les clients, les fournisseurs, les salariés, les banques contribuent à la création de valeur de l'entreprise. Il appréhende les enjeux qui entourent le système d'information et, est en mesure : d'évaluer comment les parties prenantes contribuent ou agissent sur les différentes dimensions de la performance économique, sociale, environnementale ; de comprendre que de la bonne exploitation du système d'information dépend la capacité de l'entreprise hôtelière à optimiser sa performance ; d'appréhender les enjeux de la gestion et de la mobilisation des ressources humaines pour anticiper les évolutions, saisir les opportunités et garantir la pérennité de l'entreprise.

Thème 1 - l'offre de services en hôtellerie-restauration

Thème 2 - l'organisation des relations courantes de l'entreprise avec ses parties prenantes

Thème 3 - le système d'information, une nécessité pour gérer les relations avec les parties prenantes

Sciences et technologies culinaires

Les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité. Ils appréhendent notamment quatre concepts de fabrication (traditionnel, traditionnel avec assemblage d'opportunité, assemblage, production 45). Ils étudient alors la relation entre ces concepts de fabrication, les modes de distribution les plus courants (service à table, service automatisé, service comptoir, service sur le lieu de vie...) et la liaison directe. Enfin, viennent s'intégrer à ces concepts, une liaison différée (liaison froide, liaison chaude, liaison mixte) et des modes de conditionnements.

Thème 1 - le client au centre de l'activité des établissements de l'hôtellerie-restauration

Thème 2 - le personnel au cœur du système

Thème 3 - les supports physiques permettant l'acte culinaire

Thème 4 - les produits supports de la création de valeur

Sciences et technologies des services

Les élèves analysent les processus de production de services dans différents contextes de restauration et d'hébergement. L'articulation entre les quatre thèmes en vue de la production

de services est permise par le système d'organisation interne à l'établissement d'hôtellerie et de restauration, non visible par le client. Le programme est conçu pour être mis en œuvre de façon dynamique au cours d'activités de production culinaire et de services dans des conditions réelles ou simulées. Celles-ci sont inscrites dans un concept de restauration qui combine un système de production culinaire et un système de distribution.

Thème 1 - le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie - restauration

Thème 2 - le personnel au cœur du système

Thème 3 - le support physique au service des acteurs de la servuction

Thème 4 - les produits et services supports de la création de valeur

Enseignement scientifique alimentation - environnement

Il s'agit de conduire l'élève dans une démarche lui permettant de comprendre les choix qu'il sera amené à faire en tant que futur professionnel : en matière d'environnement de travail afin de garantir tout autant le bien être des personnes accueillies que la santé des professionnels ; en matière d'alimentation afin de satisfaire les besoins physiologiques, de prévenir les troubles de la santé et les pathologies mais aussi afin de s'adapter aux évolutions des tendances alimentaires ; en matière de processus culinaire afin de produire des aliments de qualité, conformément aux textes réglementaires ; dans la gestion des énergies utilisées et dans le contrôle des émissions de déchets afin d'adopter un comportement respectueux de l'environnement.

Thème 1 - confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration

Thème 2 - consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé

Thème 3 - bonnes pratiques et qualité : des démarches pour la satisfaction du client

LES STAGES

Le programme comprend 4 semaines de stage en 1^{re} (en cuisine, restaurant ou hébergement). L'élève peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.



Zoom sur l'emploi

Source : Guide Après la seconde GT
Rentrée 2018

ONISEP Académie de Strasbourg



©Grégoire Maisonneuve/Onisep

Très dynamique, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration accueille les jeunes diplômés à bras ouverts, quel que soit leur niveau de qualification.

La croissance de l'emploi est continue dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, présent sur tout le territoire français avec près de 1 million d'actifs. On y trouve ainsi 360 000 cuisiniers, 370 000 serveurs, sommeliers, maîtres d'hôtel, personnels administratifs et commerciaux, ainsi que 210 000 patrons et cadres d'hôtels, cafés et restaurants. L'activité y est portée par la hausse du niveau de vie de la population, le développement des loisirs, du tourisme et l'augmentation du nombre de repas pris à l'extérieur.

UNE BONNE INSERTION

Les recrutements se font à des niveaux variés. Près d'un quart des débutants n'ont aucun diplôme : on les retrouve surtout parmi les commis de salle et les serveurs de restaurant. Les cuisiniers, eux, ont rarement été formés sur le tas. Dans l'hôtellerie, l'essentiel des recrutements se focalise aux niveaux bac et bac + 2. Les jeunes formés aux métiers de l'hôtellerie-restauration via un CAP cuisine ou un BTS hôtellerie-restauration trouvent facilement un emploi. Mais les diplômés de masters ou d'écoles de commerce sont également les bienvenus aux postes d'administration et de direction. Néanmoins, beaucoup de ces fonctions demeurent pourvues par la promotion interne. La formation continue

permet de développer ses compétences, mais aussi, quand on a appris son métier sur le tas, d'acquérir les diplômes et certifications correspondants.

AVANTAGE AUX APPRENTIS !

« Ces métiers permettent à de nombreux jeunes de s'insérer, notamment par l'apprentissage, très présent au sein de nos entreprises, puisque, avec 35 000 apprentis par an, nous accueillons 8,5 % des jeunes en alternance en France. On peut aussi s'insérer grâce aux "jobs d'été" : 300 000 saisonniers l'été, 100 000 l'hiver », explique Bruno Croiset, président du Fafih. Le Céreq observe également que les anciens apprentis accèdent plus vite à l'emploi et dans des conditions plus favorables : davantage de contrats à durée indéterminée (CDI) et de temps complets. Ainsi, 85 % des sortants d'un brevet professionnel (cuisinier, barman, gouvernante, sommelier ou restaurant) par apprentissage sont en CDI.

RELATIONNEL ET NUMÉRIQUE

« Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration exigent des qualités relationnelles, rappelle Bruno Croiset, mais aussi, de plus en plus, des compétences techniques et numériques. » Le recours aux centrales de réservation s'est en effet généralisé pour l'accueil et la réception en hôtellerie. Et la tablette de commandes a fait son apparition pour le service en salle. Ces métiers permettent en outre de voyager, si on maîtrise les langues. Enfin, les possibilités d'évolution sont nombreuses : d'abord via

la création ou la reprise d'entreprise, mais aussi en accédant à des fonctions d'encaissement, d'administration, de communication... « Si nos métiers vous attirent, conclut Bruno Croiset, n'hésitez pas à pousser la porte des entreprises et des CFA et à discuter avec les serveurs ou les réceptionnistes, qui ont toujours plaisir à rencontrer des jeunes ! »



Bruno Croiset, président du Fafih, OPCA du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs

« DES EMPLOIS À TOUS LES NIVEAUX DE DIPLOME »

Décrivez-nous le secteur que vous représentez

Il englobe l'hôtellerie, la restauration – commerciale ou collective –, les cafétérias et un grand nombre d'activités de loisirs. On y trouve tous les métiers de la cuisine, du service en salle, du bar, de l'accueil et de la préparation des chambres. Mais aussi ceux qui sont liés au jeu (comme croupier en casino), à l'animation ou à la thalassothérapie. Et, enfin, les fonctions transverses (maintenance, comptabilité, secrétariat, direction...).

Ouverts sur le monde, ces métiers permettent, si on le veut, de travailler à l'étranger.

Quels métiers embauchent le plus ?

Ceux de la relation client et de la préparation culinaire, car c'est là qu'il y a le plus de monde ! De même, les loisirs et le tourisme sont en plein essor et le nombre de clients à accueillir ne cesse d'augmenter. Enfin, dans l'ensemble, ce sont des emplois non délocalisables, liés au territoire. Si, parmi ces métiers, certains, comme cuisinier, bénéficient d'une grande notoriété, notamment grâce aux nombreuses émissions télévisées, d'autres sont moins bien connus. L'accueil en salle et la réception d'hôtel sont des postes d'entrée, ouverts à tous, même si les qualités relationnelles y sont essentielles, ainsi que, de plus en plus, des compétences techniques, en particulier numériques. L'hôtellerie et la restauration offrent des opportunités de carrière à tous les diplômés, du CAP au master 2.

Source : *Quels métiers pour demain ?*/Onisep

Série STHR

Enseignements communs		
	Enseignement	Volumes horaires en classe de première et de terminale
	Français	3 h en classe de première
	Philosophie	2 h en classe de terminale
	Histoire-géographie	1 h 30
	Enseignement moral et civique	18 h annuelles
	Langues vivantes A et B + enseignement technologique en langue vivante A ⁽¹⁾	4 h (dont 1 heure d'ETLV)
	Éducation physique et sportive	2 h
	Mathématiques	3 h
	Accompagnement personnalisé ⁽²⁾	
	Accompagnement au choix de l'orientation ⁽³⁾	
	Heures de vie de classe	

Enseignements de spécialité				
Série	Enseignement	Volumes horaires en classe de première	Enseignement	Volumes horaires en classe de terminale
STHR	Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE)	3 h	-	-
	Sciences et technologies culinaires et des services	10 h	-	-
	-	-	Sciences et technologies culinaires et des services – enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE)	13 h
	Économie – gestion hôtelière	5 h	Économie – gestion hôtelière	5 h

Enseignements optionnels			
Au choix du candidat, deux enseignements au plus parmi : Arts ⁽⁴⁾ ; Éducation physique et sportive ; LVC (étrangère ou régionale) ⁽⁵⁾	3 h	Au choix du candidat, deux enseignements au plus parmi : Arts ⁽⁴⁾ ; Éducation physique et sportive ; LVC (étrangère ou régionale) ⁽⁵⁾	3 h
Atelier artistique	72 h annuelles	Atelier artistique	72 h annuelles

LA 2^{DE} STHR

La classe de 2^{de} de la série STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration) adopte un fonctionnement spécifique. Comme tous les élèves de 2^{de}, ceux de STHR suivent des enseignements communs et des enseignements optionnels. Mais ils effectuent également des stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel.

Liste et volumes horaires des enseignements

→ ENSEIGNEMENTS COMMUNS	HORAIRE ÉLÈVE
Mathématiques	3 h
Français	4 h
Histoire-géographie	3 h
LVA et LVB (langue vivante étrangère dont obligatoirement l'anglais)	5 h
Éducation physique et sportive	2 h
Sciences	3 h
Enseignement moral et civique	18 h annuelles
Économie et gestion hôtelière	2 h
Sciences et technologies des services	4 h
Sciences et technologies culinaires	4 h
Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel	4 semaines
→ ENSEIGNEMENTS OPTIONNELS : 2 AU PLUS PARI MI LES SUIVANTS	HORAIRE ÉLÈVE
Langue vivante C étrangère ou régionale	3 h
Arts : au choix parmi arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou histoire des arts ou danse ou musique ou théâtre	3 h
Éducation physique et sportive	3 h
Atelier artistique	72 h annuelles

2019 | ONISEP | APRÈS LA 3^e

Les établissements proposant le bac STHR

Établissements publics

Gironde

Lycées

Talence - Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne

Pyrénées-Atlantiques

Lycées

Biarritz - Lycée Biarritz Atlantique

Établissements privés sous contrat

Dordogne

Lycées

Boulazac

Lycée privé hôtelier de la CCI de la Dordogne -
École hôtelière du Périgord

Découvrir le bac STHR sur les sites web des établissements



Lycée de Gascogne Hôtellerie et Tourisme
BORDEAUX - TALENCE

www.lyceedegascogne.fr

[Présentation du Bac STHR](#)



www.lycee-hotelier-biarritz.com

[Plaquette du lycée](#)



www.ecole-hoteliere-du-perigord.com

[Présentation du Bac STHR](#)

ET APRÈS LE BAC STHR ?

Dossier

[Que faire après le bac STHR ?](#)

Publication : septembre 2018

Au terme de 3 années d'un enseignement technique spécifique, les bacheliers STHR accèdent au BTS et aux écoles spécialisées du secteur. Ils peuvent aussi s'engager dans des formations en gestion, en tourisme ou en vente.

Les articles du dossier

Les BTS et DUT après le bac STHR

Les bacheliers STHR peuvent préparer pendant 2 ans un BTS ou un DUT dans le domaine des services (hôteliers ou autres). Associant cours théoriques, pratiques professionnelles et stages sur le terrain, les formations sont accessibles sur dossier et/ou entretien.

Les formations spécialisées après le bac STHR

Les bacheliers STHR peuvent aussi opter pour une formation professionnelle leur apportant une spécialisation plus pointue. La plupart se préparent en écoles privées, en 1 à 3 ans.

L'université après le bac STHR

Rares sont les bacheliers STHR qui optent pour un parcours universitaire, peu adapté à leur profil.



Au terme de 3 années d'un enseignement technique spécifique, les bacheliers STHR accèdent au BTS et aux écoles spécialisées du secteur. Ils peuvent aussi s'engager dans des formations en gestion, en tourisme ou en vente.

Les articles du dossier



Les BTS et DUT après le bac STHR

Les bacheliers STHR peuvent préparer pendant 2 ans un BTS ou un DUT dans le domaine des services (hôteliers ou autres). Associant cours théoriques, pratiques professionnelles et stages sur le terrain, les formations sont accessibles sur dossier et/ou entretien. [Lire la suite](#)



Les formations spécialisées après le bac STHR

Les bacheliers STHR peuvent aussi opter pour une formation professionnelle leur apportant une spécialisation plus pointue. La plupart se préparent en écoles privées, en 1 à 3 ans. [Lire la suite](#)



L'université après le bac STHR

Rares sont les bacheliers STHR qui optent pour un parcours universitaire, peu adapté à leur profil. [Lire la suite](#)

[Fiche nationale Après le Bac STHR 2019](#)

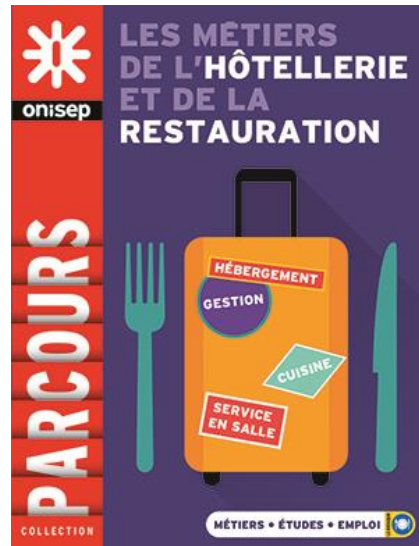


[Fiche Onisep Académie de bordeaux 2019](#)





Les métiers et leurs environnements
Les formations permettant d'accéder à ces métiers



<https://bit.ly/2Dr6gL7>

- En consultation dans les CDI des établissements scolaires et dans les CIO
- Achat sur le site web de l'ONISEP (onglet [Librairie](#)) : version papier ou version numérique (PDF)