

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



© Béatrice Faveur/Onisep

### « 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.

**Attention : ce bac est prioritairement accessible à partir d'une 2<sup>de</sup> 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*

### OBJECTIFS

La préparation du bac STHR s'inscrit dans la continuité et le développement des compétences de la 2<sup>de</sup> jusqu'en T<sup>le</sup> :

**En classe de 2<sup>de</sup>** les élèves découvrent ce secteur. Les séquences d'enseignement professionnel servent de support pour observer et découvrir que Hôtellerie et Restauration sont au coeur d'une activité qui relie de nombreux partenaires dans le but de satisfaire le client.

**En classe de 1<sup>re</sup> et de T<sup>le</sup>** 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<sup>re</sup> et la T<sup>le</sup> STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration)

Enseignements communs	1 <sup>re</sup>	T <sup>le</sup>	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<sup>de</sup> G & T » de l'Onisep - rentrée 2017.

\* Epreuve(s) anticipée(s) en 1<sup>re</sup>

## 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<sup>re</sup>), philosophie (en t<sup>le</sup>), mathématiques, histoire-géographie, EPS, 2 langues vivantes dont l'anglais obligatoire

### LES ENSEIGNEMENTS TECHNOLOGIQUES, SPÉCIFIQUES À LA SÉRIE (en 1<sup>re</sup> et en t<sup>le</sup>)

#### 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 service

**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<sup>re</sup> (en cuisine, restaurant ou hébergement). L'élève peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.