

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

STHR



Quels domaines découvre-t-on en STHR ?

- Tous les domaines de l'hôtellerie et de la restauration : cuisine, service et hébergement
- La gestion hôtelière, la relation aux clients et l'encadrement d'équipes dans ces domaines.

Comment apprend-on en STHR ?

- On a beaucoup de travaux pratiques et d'ateliers pour apprendre dans les domaines de la cuisine, du service en restaurant et de l'hébergement.
- On a des enseignements de gestion et de management pour apprendre à encadrer des équipes.
- On a des stages en milieu professionnel qui permettent de découvrir la réalité des entreprises hôtelières et de développer des capacités d'adaptation, de prise d'initiative et des qualités relationnelles.
- On travaille des thématiques spécifiques en anglais.

Les enseignements suivis en première et en terminale

Classe de Première		Classe de Terminale	
ENSEIGNEMENTS COMMUNS		ENSEIGNEMENTS COMMUNS	
Français	3h	Philosophie	2h
Mathématiques	3h	Mathématiques	3h
Histoire-géographie	1h30	Histoire-géographie	1h30
Enseignement moral et civique	18h/an	Enseignement moral et civique	18h/an
LVA et LVB + Spécialité en anglais	3h + 1h	LVA et LVB + Spécialité en anglais	3h + 1h
Éducation physique et sportive	2h	Éducation physique et sportive	2h
ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ		ENSEIGNEMENTS DE SPÉCIALITÉ	
Sciences et technologies culinaires et des services	10h	Sciences et technologies culinaires et des services - Enseignement scientifique alimentation - environnement	13h
Enseignement scientifique alimentation - environnement	3h		
Économie - gestion hôtelière	5h	Économie - gestion hôtelière	5h

Exemples de poursuites d'études après un bac STHR

Brevet de Technicien Supérieur (BTS) - 2 ans	La poursuite naturelle après un bac STHR est en BTS « Management en hôtellerie-restauration » Mais d'autres BTS sont aussi possibles dans les domaines : <ul style="list-style-type: none"> - Du tourisme - Du commerce - De la gestion...
Bachelor Universitaire de Technologie (BUT) - 3 ans	La formation en gestion permet de poursuivre dans les domaines : <ul style="list-style-type: none"> - De l'administration et de l'organisation - De la gestion et du commerce
Mentions complémentaires en cuisine, réception, sommellerie... - 1 an	