

BAC



TECHNOLOGIQUE STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

Le bac technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

Cette série technologique se compose d'enseignements généraux visant à assurer une culture générale et d'un enseignement technologique polyvalent qui la distinguent de la voie professionnelle.

Ces enseignements se répartissent en trois pôles : la gestion hôtelière, la restauration et l'hébergement.

En classe de seconde spécifique, les élèves découvrent le secteur dans sa grande diversité, sans compromettre la réversibilité éventuelle de leur parcours. C'est en classe de première puis terminale que les enseignements spécifiques sont approfondis. Par ailleurs, l'élève pratique au moins deux langues étrangères, dont l'anglais.

Les deux premières années comportent quatre semaines de formation chacune en entreprise qui visent à compléter les savoirs et savoir-faire acquis durant la formation en lycée.

Intégration possible directement en première après une seconde générale.

Ce diplôme est surtout axé sur la poursuite d'études en BTS Management en Hôtellerie Restauration ou BTS tourisme.

HORAIRES DES ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES (horaire par élève)

ENSEIGNEMENTS	SECONDE	PREMIERE	TERMINALE
Mathématiques	3H	3H	3H
Français	4H	3H	
Histoire-Géographie	3H	1H30	1H30
Philosophie			2H
LVA + LVB	5H	4H	4H
Education Physique et Sportive (EPS)	2H	2H	2H
Sciences	3H		
Enseignement Moral et Civique (EMC)	0H30	0H30	0H30
Economie et gestion hôtelière	2H	5H	5H
Enseignement Technologique en Langue Vivante (ETLV)		1H	1H
Sciences et Technologies des Services (STS)	4H	5H	5H
Sciences et Technologies culinaires (STC)	4H	5H	5H
Enseignement Scientifique Alimentation-Environnement (ESAE)		3H	3H
Périodes de Formation en Milieu Professionnel	4 semaines	4 semaines	
Accompagnement personnalisé	2H	2H	2H
Heures de vie de classe (amplitude annuelle)	10H	10H	10H

le Gué à
Tresmes

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

<https://legeatresmes.fr/>

77440 Congis-sur-Thérouanne - ☎ 01.64.35.52.56

HORAIRES DES ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS

Deux enseignements au plus parmi les suivants : (horaire par élève)

ENSEIGNEMENTS	SECONDE	PREMIERE	TERMINALE
LVC (étrangère ou régionale)	3H	3H	3H
Education Physique et Sportive (EPS)	3H	3H	3H
Arts (arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou histoire des arts ou musique ou théâtre ou danse)	3H	3H	3H

REGLEMENT DE L'EXAMEN

CONTRÔLE CONTINU

Enseignements	Coef	en Première	en Terminale
Enseignement de spécialité de première		8	
Histoire-Géographie		3	3
LVA		3	3
LVB		3	3
Mathématiques		3	3
Education Physique et Sportive (EPS)			6
Enseignement Moral et Civique (EMC)		1	1

EPREUVES TERMINALES

EPREUVES ANTICIPEES

Nature de l'épreuve	Coef	Modalités	Durée
Français	5	Ecrite	4H
Français	5	Orale	20 min
Mathématiques	2	Ecrite	2H

EPREUVES FINALES

Philosophie	4	Ecrite	4H
Grand Oral	14	Orale	20 min
Economie et gestion hôtelière	16	Ecrite	4H
Sciences et Technologie Culinaire et des Services - Enseignement Scientifique Alimentation-Environnement (STC+STS+ESAE)	16	Ecrite et Pratique	6H (1)

(1) L'épreuve se décompose en 2 sous-épreuves écrites et pratiques de 3H chacune.



Retrouvez la section sur Instagram

LYCEE.HOTELIER.GAT

**le Gué à
Tresmes**

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

<https://legueatresmes.fr/>

77440 Congis-sur-Thérouanne - ☎ 01.64.35.52.56