

BAC TECHNO SÉRIE STHR (SCIENCES ET TECHNOLOGIE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION)

Cette formation permet d'acquérir un BAC polyvalent pour les élèves qui souhaitent exercer un métier d'accueil, de la restauration ou de l'hébergement. Une condition : se montrer disponible, résistant et parler l'anglais.



CONDITIONS D'ADMISSION

En sortant d'une 3ème : ce BAC est uniquement accessible à partir d'une 2nde spécifique. Néanmoins, afin de faciliter le passage de la série Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration vers les séries générales, technologiques ou professionnelles, et inversement, la classe 1ère STHR sera également accessible aux élèves de 2nde générale et technologique et aux élèves de 2nde ou 1ère professionnelle et de CAP, après avoir suivi un stage de remise à niveau pour faciliter le changement d'orientation.



DURÉE

- 3 ans
- 4 semaines de stage en classe de 1ère et 4 semaines de stage en classe de terminale



COÛT

Formation sur 3 ans à 2 900€ TTC par an
Prévoir l'achat d'une tenue professionnelle et d'une mallette de matériel



QUALITÉS REQUISES

- Qualités relationnelles
- Intérêt pour les langues étrangères



DÉBOUCHÉS

- Vie active : accès aux métiers de l'hébergement (réception, service d'étage) et de la restauration (cuisine, service en salle) mais aussi à des postes d'assistant de réception, d'assistant du directeur de la restauration, ...
- BAC +2 Assistant Manager Tourisme Hôtellerie Restauration
- BTS Hôtellerie - Restauration
- BTS Tourisme - Option : Ventes et productions touristiques / Option : Animation et gestion touristique locale
- BTS Responsable d'Hébergement (à référentiel commun européen)



PROGRAMME

L'un des objectifs de la série STHR est de développer une base culturelle technologique forte pour favoriser la poursuite d'étude, notamment dans les BTS du secteur.

- Enseignements généraux : français, mathématiques, histoire-géographie, philosophie, 2 langues étrangères (dont l'anglais)
- Enseignements technologiques : travaux pratiques en cuisine, service ou hébergement.
- Histoire-géographie touristique
- Économie générale et droit touristique
- Gestion hôtelière
- Technologiques et méthodes culinaires
- Service et commercialisation
- Techniques d'accueil et d'hébergement



CONTACT

Elise SAUT

Tél. 04 66 879 757

Mob. 06 11 626 616

Vous souhaitez en savoir plus sur cette formation ?

N'hésitez pas à remplir le formulaire en cliquant sur "Demande de renseignements", nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais.