

## Période d'application en entreprise

À l'issue des classes de Seconde et Première, la scolarité comporte une période de 4 semaines d'initiation ou d'application en entreprise hôtelière.

Ces stages sont effectués à plein temps dans des entreprises d'hôtellerie ou de restauration et sont obligatoires au même titre que la scolarité. Ils sont placés sous le contrôle pédagogique de l'école.



## Débouchés professionnels

De par leurs compétences technologiques dans les domaines de la cuisine, du restaurant, de la gestion et de la communication, ainsi que les compétences acquises dans les enseignements généraux, les titulaires du baccalauréat technologique hôtellerie-restauration devront envisager la poursuite d'études :

en BTS (Brevet de Technicien Supérieur). Ce cycle d'étude dure deux ans et débouche à terme sur des emplois de cadre dans l'hôtellerie et la restauration.

Dans des études ayant trait à la gestion ou à la préparation d'une licence Hôtellerie Restauration (Post BTS).

Contact :  
03 80 76 70 00  
0210019g@ac-dijon.fr  
www.lyc-lecastel.fr



**BAC TECHNO STHR**

## Bac Technologique Sciences et Technologie de Hôtellerie et de la Restauration



LYCEE LE CASTEL

## Recrutement

Ce diplôme se prépare en trois ans dans les lycées techniques hôteliers. Le recrutement s'effectue en fin de classe de troisième de collège.

## Scolarité

Les élèves suivent une formation commune pendant toute la durée du cycle conduisant au BAC Série Technologique Hôtellerie-Restoration. Outre les disciplines "d'enseignement général", les élèves suivent un enseignement technologique dans les domaines techniques de l'industrie hôtelière :

Sciences et technologies culinaires

Sciences et technologies des services

| ENSEIGNEMENTS                                                | HORAIRE HEBDOMADAIRES (indicatifs) |                |                |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------|----------------|
|                                                              | SNDE                               | 1ERE           | TLE            |
| Maths                                                        | 3                                  | 3              | 3              |
| Français                                                     | 4                                  | 3              |                |
| Hist-Géo                                                     | 3                                  | 3              | 3              |
| Philo                                                        |                                    |                | 2              |
| LV1 ANGLAIS + LV2                                            | 5                                  | 4              | 4              |
| Education Physique et Sportive                               | 2                                  | 2              | 2              |
| Sciences                                                     | 3                                  |                |                |
| Enseignement Moral et Civique                                | 0 H 30                             | 0 H 30         | 0 H 30         |
| <b>TOTAL ENSEIGNEMENT GENERAL</b>                            | <b>20 H 30</b>                     | <b>14 H 30</b> | <b>13 H 30</b> |
| Eco Gestion                                                  | 2                                  | 5              | 5              |
| Projet en STHR (technologie culinaire ou des services)       |                                    |                | 1              |
| Enseignement Technologique en Langue Vivante                 |                                    | 1              | 1              |
| Sciences et technologies des services                        | 4                                  | 4              | 4              |
| Sciences et technologies culinaires                          | 4                                  | 4              | 4              |
| Enseignement scientifique alimentation - environnement       |                                    | 3              | 3              |
| <b>TOTAL ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE</b>                      | <b>10 H</b>                        | <b>17 H</b>    | <b>18 H</b>    |
| Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel | 4 semaines                         | 4 semaines     |                |
| Accompagnement personnalisé                                  | 2                                  | 2              | 2              |
| <b>TOTAL ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES</b>                      | <b>32 H 30</b>                     | <b>33 H 30</b> | <b>33 H 30</b> |