

BAC TECHNO STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**EN INITIAL
3 ANS**

MÉTIERS VISÉS

Au niveau de qualification IV (technicien, agent de maîtrise, artisan) à des postes d'assistance à l'encadrement technique.

STAGES

Stages d'initiation et d'application en milieu professionnel.

Ils permettent à l'élève de découvrir, de se familiariser et de s'imprégner de la vie en entreprise. Ces séquences en entreprises sont sélectionnées, organisées et contrôlées par l'établissement.

- 4 semaines (initiation) en classe de seconde technologique STHR.
- 4 semaines (application) en classe de première technologique STHR.

POURSUITE D'ÉTUDES

Vers un BTS Hôtellerie-Restauration (avec deux options possibles) et un BTS Tourisme qui sont préparés dans l'Établissement.

Tout autre type d'études qui nécessite un baccalauréat (à savoir : licences, DUT, etc...).

INSCRIPTION

@ : secretariat-lmh@saint-pierre91.org

☎ : 01 60 47 99 85

 Île de France

Saint-Pierre
Institut

**LYCÉE DES MÉTIERS
SAINT-PIERRE**

70 RUE DE MONTGERON - 91800 BRUNOY
01 60 47 99 85 - SECRETARIAT-LMH@SAINT-PIERRE91.ORG
VISITEZ NOTRE SITE : SAINTPIERRE91.ORG

académie
Versailles 
LYCÉE DES MÉTIERS


Saint-Pierre
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme

BAC TECHNO STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

EN INITIAL
3 ANS

LA FORMATION

Les enseignements dispensés en formation initiale visent :

- La maîtrise des fondamentaux professionnels des différents métiers de l'hôtellerie restauration
- L'acquisition des langages de communication écrite et orale
- Des connaissances économiques et touristiques
- Des notions juridiques
- Une culture scientifique et technique dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration
- La découverte et l'analyse du geste professionnel
- L'acquisition de méthodes d'analyse.
- La préparation à l'exercice de synthèse

Le cycle de formation de 3 ans est validé par l'examen national du Baccalauréat Technologique STHR.

CONTENU DE LA FORMATION

MATIÈRES	DURÉE HEBDOMADAIRE SECONDE	DURÉE HEBDOMADAIRE PREMIÈRE	DURÉE HEBDOMADAIRE TERMINALE
Mathématiques	3h	3h	3h
Français	4h	3h	-
Histoire- géographie	3h	2h	2h
Philosophie	-	-	2h
LV1 + LV2	5h	4h	4h
Education physique et sportive	2h	2h	2h
Sciences	3h	-	-
Enseignement moral et civique	0h30	0h30	0h30
Economie et gestion hôtelière	2h	5h	5h
Projet en STHR	-	-	1h
ETLV	-	1h	1h
Sciences et technologies des services	4h	4h	4h
Sciences et technologies culinaires	4h	4h	4h
Enseignement scientifique alimentation -environnement	-	3h	3h
Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel	4 semaines	4 semaines	-

INSCRIPTION

@ : secretariat-lmh@saint-pierre91.org

☎ : 01 60 47 99 85

Lycée des Métiers Saint-Pierre
HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME

70 RUE DE MONTGERON - 91800 BRUNOY
VISITEZ NOTRE SITE : SAINTPIERRE91.ORG