

3
ans

BAC

TECHNOLOGIQUE STHR

Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration



CAMILLE,

J'ai suivi cette formation car je souhaite m'orienter vers un poste de chef de cuisine. Formation très encadrée par les professeurs qui m'a permis de progresser et conforter mes choix initiaux. Je poursuis mes études sur Paris en gardant de beaux souvenirs de Paul Augier.



L'EXAMEN EN 1^{ERE} ET TERMINALE

E3C
Histoire, langues, Maths = 30% de la note finale
Bulletin scolaire = 10% de la note finale
Epreuves en terminale = 60% de la note finale
EAF :
Epreuves Anticipées de Français

OBJECTIFS

- Un enseignement INTÉGRÉ et SPIRALAIRE tout en développant des capacités transversales
- Des enseignements recentrés sur L'ASPECT TECHNOLOGIQUE - Rééquilibrage de la durée Stage - Cours
- Une culture Générale ambitieuse
- Une aide personnalisée en SECONDE PREMIERE ET TERMINALE
- Une Formation tournée vers la poursuite d'études
- Et la réversibilité des choix d'orientation à la fin de la SECONDE STHR
- 3 langues proposées, en plus de l'Anglais : Allemand, Espagnol, Italien
- Option LV3

EN SECONDE

22h d'enseignement général
8h d'enseignement professionnel par semaine
4 semaines de formation en milieu professionnel

EN PREMIERE

16h d'enseignement général
13h d'enseignement professionnel par semaine
4 semaines de formation en milieu professionnel

EN TERMINALE

16h d'enseignement général
13h d'enseignement professionnel par semaine
Réalisation d'un projet

LE RECRUTEMENT

Après la classe de troisième de collège, en suivant la procédure AFFELNET proposée dans l'établissement d'origine. (voir le professeur principal de la classe ou l'administration du collège)
Afin de préparer l'orientation des élèves intéressés par l'hôtellerie restauration, les candidats peuvent :

- Venir à la journée portes ouvertes
- Demander un mini stage au lycée Paul Augier, exclusivement en passant par l'administration du collège
- Découvrir l'hôtellerie restauration à travers les «itinéraires de découvertes» proposés par le collège

Mais aussi à l'issue d'une Seconde générale pour une réorientation en Première STHR ! (dossier passerelle)

LES STAGES

Fin de seconde : 4 semaines | Fin de première : 4 semaines
Fin de la classe de terminale : pas de stage
A noter que le placement en stage est un acte pédagogique, dont la responsabilité incombe à l'équipe pédagogique. Cette dernière met tout en oeuvre pour mettre en adéquation le profil de l'élève et celui de l'entreprise.
L'objectif du stage n'est pas d'élaborer une carte professionnelle, mais de mettre en pratique des compétences acquises au lycée.



L'un des objectifs de la série STHR est de développer une base culturelle technologique forte pour favoriser la poursuite d'études supérieures, notamment vers le BTS du secteur (BTS MHR).

La préparation du Baccalauréat Technologique Hôtellerie Restauration se déroule sur 3 ans.