

Baccalauréat Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

B
A
C
T
E
C
H
N
O
L
O
G
I
Q
U
E

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans le domaine de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière. Par ailleurs, il pratique deux langues étrangères. Une condition: se montrer disponible, résistant et parler l'anglais.

- En restauration, il a approfondi les technologies et les méthodes culinaires: études des types de restauration et des produits de cuisine, élaboration des menus.....
- En service, il a appris à connaître les équipements d'un restaurant, les fonctions du personnel, les conditions d'entretien des locaux, l'organisation du service de restauration, l'accueil des clients, etc.....
- En gestion hôtelière, il a acquis des compétences en comptabilité et en gestion des ventes, des approvisionnements et du personnel.

Le futur professionnel doit connaître les produits, les préparations, les cuissons, les matériels, les équipements en mobilier, les manières de libeller menus et cartes. Il accueille le client, le conseille sur les produits, assure le service de table ou d'étage, réalise les découpages, les flambages et différentes préparations. Il enregistre les réservations, les ventes, présente et encaisse les notes. Il s'occupe de l'approvisionnement des stocks (denrées, boissons, linge, mobilier, matériel, produits d'entretien).

Il utilise l'outil informatique pour mettre en page des documents, suivre l'activité de l'hôtel ou du restaurant, faire une analyse comptable des ventes et de leur règlement. Il se sert aussi du téléphone, de la messagerie électronique. Il participe à l'organisation du travail, détermine les besoins en personnel de service, réalise des plannings.

OBJECTIFS :

- Être opérationnel dans les activités de production culinaire et de service.
- Tenir des fonctions d'administration et de management dans tous les secteurs de la restauration.

ATTENTION :

L'activité en hôtellerie-restauration coïncide avec les périodes de loisirs habituelles : il faut travailler la nuit, le week-end et pendant les vacances. Cependant les jours de repos en semaine et les vacances « hors saison » peuvent être un avantage.

Il faut d'abord aimer cuisiner et/ou avoir le sens de l'accueil, des autres.....aimer les langues et avoir une bonne résistance physique (horaires spécifiques jours et nuits, stress, travail debout ou sur le terrain). Être capable de travailler en équipe est également essentiel. Les qualités attendues ou qui permettent de mieux réussir ce Bac : créatif, rigoureux, dextérité manuelle, bonne mémoire, esprit méthodique, aptitude au travail en équipe, maîtrise de soi, sens de l'effort, ténacité. Sens des responsabilités, de la précision, de la coordination, grande capacité de travail.

➡ Débouchés

Assurer le gîte et le couvert, mais également l'accueil et la gestion, c'est ce qu'on apprend en bac STHR pour lequel il faut aimer les contacts, le travail d'équipe et posséder une bonne résistance. Ce diplôme est surtout axé sur la poursuite d'études en BTS, mais certains bacheliers entrent dans la vie active en tant qu'assistants d'encadrement, par exemple. Ils occupent alors des postes de second de cuisine, d'assistant de réception ou d'assistant du directeur de la restauration.

Le titulaire d'un baccalauréat hôtellerie-restauration peut exercer dans :

- La restauration commerciale ou collective sur le territoire national ou à l'étranger.
- Des entreprises annexes à l'industrie hôtelière (agro alimentaire, équipements...).

➡ Enseignements de spécialité

Ils doivent répondre aux goûts et aux motivations des élèves dans les domaines qu'ils souhaitent approfondir pour construire leur projet personnel.

Les compétences qu'ils auront développées en fin de lycée leur permettront de choisir en classe de terminale les formations post-bac dans lesquelles ils seront les plus à même de réussir au vu des attendus de l'enseignement supérieur, et conformément au projet personnel qu'ils auront approfondi.

3 Spécialités en classe de 1ère :

- * Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE).
- * Sciences et technologies culinaires et des services.
- * Economie et gestion hôtelière.

2 Spécialités en classe de terminale :

- * Economie et gestion hôtelière.
- * Sciences et technologies culinaires et des services. - Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE).

Examen

Epreuves communes de contrôle continu

La moyenne des notes obtenues aux épreuves communes de contrôle continu est affectée d'un coefficient 30 pour un coefficient total de 100.

Intitulé de l'épreuve	Epreuve commune de contrôle continu					
	n°1		n°2		n°3	
	Nature	Durée	Nature	Durée	Nature	Durée
Histoire-géographie	Ecrite	2h	Ecrite	2h	Ecrite	2h
LVA	Ecrite + orale	1h	Ecrite	1h30	Ecrite + orale	2h + 10mn
LVB	Ecrite + orale	1h	Ecrite	1h30	Ecrite + orale	2h + 10mn
Mathématiques	Ecrite	2h	Ecrite	2h	Ecrite	2h
EPS	CCF (contrôle en cours de formation)					
Enseignement scientifique alimentation - environnement			Ecrite	2h		

Épreuves terminales

Épreuves anticipées			
Intitulé	Coeff	Nature	Durée
Français (écrit)	5	Ecrite	4h
Français (oral)	5	Orale	20 min
Mathématiques	2	Ecrite	2h
Épreuves finales			
Philosophie	4	Ecrite	4h
Epreuve orale terminale	12	Orale	20 mn
Economie - gestion hôtelière	16	Ecrite	4H
Sciences et technologies culinaires et des services - Enseignement scientifique alimentation - environnement	16	Ecrite	6h* * 2 sous-épreuves écrites et pratiques de 3h chacune

Programme

Enseignements	2de
Français	4h
Histoire-géographie	3h
Langues vivantes A et B	5h
Mathématiques	3h
Éducation physique et sportive	2h
Enseignement moral et civique (horaire annuel)	18h
Sciences	3h
Économie et gestion hôtelière	2h
Sciences et technologies des services	4h
Sciences et technologies culinaires	4h
Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel	4 sem
Enseignements optionnels 2 enseignements au plus parmi :	2de
Langue vivante C	3h
Langue des signes française	3h
Arts (arts plastiques/cinéma-audiovisuel/histoire des arts/danse/musique/théâtre)	3h
Éducation physique et sportive	3h

POUR TOUS LES ÉLÈVES DE LA 2de A LA TERMINALE:

- Des heures de vie de classe.
- Un accompagnement personnalisé (le volume horaire peut varier selon les besoins des élèves).
- Un accompagnement au choix de l'orientation (le volume horaire de 54 heures donné à titre indicatif peut varier selon les besoins des élèves et les modalités pratiques mises en place dans l'établissement).

Enseignements	1ère	Tle
Français	3h	-
Philosophie	-	2h
Histoire-géographie	1h30	1h30
Enseignement moral et civique (horaire annuel)	18h	18h
Langues vivantes A et B + enseignement technologique en langue vivante A (1)	4h	4h
Éducation physique et sportive	2h	2h
Mathématiques	3h	3h
Stage d'initiation ou d'application en milieu professionnel	4 semaines	
Enseignements de spécialité	1ère	Tle
Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE)	3h	-
Sciences et technologies culinaires et des services	10h	-
Sciences et technologies culinaires et des services - Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE)	-	13h
Économie - Gestion hôtelière	5h	5h
Enseignements optionnels	1ère	Tle
Arts (2)	3h	3h
Éducation physique et sportive	3h	3h
Langue des signes française	3h	3h
Langue vivante C	3h	3h
Langues et cultures de l'Antiquité	3h	3h
Droit et grands enjeux du monde contemporain	-	3h

- (1) Dont 1h d'ETLV. La langue vivante A est étrangère. La langue vivante B peut-être étrangère ou régionale. L'horaire élève indiqué correspond à une enveloppe globalisée pour ces deux langues vivantes. À l'enseignement d'une langue vivante peut s'ajouter une heure avec un assistant de langue. L'enseignement technologique en langue vivante A est pris en charge conjointement par un enseignant d'une discipline technologique et un enseignant de langue vivante.
- (2) Au choix parmi : arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou danse ou histoire des arts ou musique ou théâtre.

Programme et descriptif des matières

La formation se déroule pour environ **30 % de l'emploi du temps** sur de **l'enseignement technique** en service, en cuisine et en hébergement.

Le reste de l'emploi du temps est consacré à **l'enseignement général**. S'y ajoutent la **Gestion Hôtelière** et les **Sciences Appliquées** à l'Hôtellerie Restauration.

La formation est complétée par **8 semaines de stage (4 en Seconde et 4 en Première)** qui permettent aux jeunes d'avoir une expérience en entreprise. Prévoir l'achat d'une tenue professionnelle et d'une mallette de matériel.

Histoire-géographie touristique : cet enseignement porte sur le contexte politique, économique et social au XXe siècle, notamment l'avènement de la civilisation des loisirs, la localisation des grands foyers et bassins touristiques, en France et dans le monde, et les différentes formes de tourisme (balnéaire et nautique, vert, urbain, de montagne, de nature...).

Économie générale et touristique-droit : sont étudiés le rôle économique des administrations, la monnaie, les marchés et les prix, les échanges internationaux et le tourisme, le développement et le tourisme, et les politiques économiques.

La partie «droit» aborde le droit du travail (contrats, protection sociale, litiges, chômage, relations collectives...), les contrats (achat, vente, location, contrat de travail, de stage...), les obligations fiscales (impôts, TVA, taxe professionnelle...), les responsabilités (contractuelle, civile, pénale), l'extinction des obligations et les garanties des créanciers (droit de l'entreprise en difficulté...).

Gestion hôtelière : les enseignements sont liés à la comptabilité, à la vente, aux approvisionnements...

Technologies et méthodes culinaires : elles sont composées d'enseignements liés aux produits, aux modes de cuisson, à l'élaboration de menus.

Service et commercialisation : portent sur l'organisation d'un banquet, le choix des vins...

Techniques d'accueil et d'hébergement : elles s'intéressent à la décoration, au linge, à la réception, au service d'étage, au planning d'occupation des chambres.