

BACCALAUREAT STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION



L'admission en 1re se fait soit après une 2nde spécifique, soit après une 2nde générale et technologique, une 2de ou une 1re professionnelle, ou un CAP avec une mise à niveau les premières semaines.

Spécificités de la série

- Les enseignements technologiques portent sur l'économie et la gestion hôtelière, les sciences et technologies culinaires, les sciences et technologies des services. Des séances concrètes sont l'occasion de productions et d'analyses par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant et/ou hôtel d'application), d'applications numériques (vidéos, serious games...), etc.
- Les élèves de 1re doivent effectuer un stage de mise en application.
- Les élèves bénéficient d'un accompagnement personnalisé en fonction de leurs besoins et d'un accompagnement à l'orientation qui pourra représenter jusqu'à 54 heures annuelles.
- Un ou deux enseignements optionnels validés en contrôle continu.
- Une heure hebdomadaire d'ETLV (enseignement technologique) dispensée en langue vivante.

ENSEIGNEMENTS

<p><u>TRONC COMMUN</u></p>	<p>Français en 1ère, Philosophie en Tle - Histoire-Géographie - Langues Vivantes A et B - Mathématiques - Enseignement Moral et Civique (EMC) - Éducation Physique et Sportive (EPS)</p>
<p><u>3 SPECIALITES EN PREMIÈRE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enseignement scientifique alimentation-environnement (ES AE). Le programme se décline en 3 thèmes : confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration ; consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé ; bonnes pratiques et qualité, des démarches pour la satisfaction du client. • Sciences et technologies culinaires et des services. Le programme est structuré autour de 4 grands thèmes : le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration ; le personnel au cœur du système ; le support physique au service de l'acte culinaire ; les produits supports de la création de valeur. • Économie et gestion hôtelière. Le programme se décline en 3 thèmes différents en première et terminale. L'objectif est d'approfondir le fonctionnement de l'entreprise fondé sur la production d'un service hôtelier et/ou de restauration. Pour cela, l'élève s'appuie sur ses périodes de stage et/ou visite d'entreprises.
<p><u>2 SPECIALITES EN TERMINALE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Économie et gestion hôtelière. • Sciences et technologies culinaires et des services – enseignement scientifique alimentation-environnement (ES AE).

LES ÉPREUVES DU BAC

LE CONTRÔLE CONTINU 40% de la note sur les 2 années du BAC	LES ÉPREUVES
<ul style="list-style-type: none"> • Histoire-Géographie • Enseignement moral et civique (EMC) • Langues Vivantes A (LVA) • Langues Vivantes B (LVB) • Mathématiques • EPS • Physique-Chimie pour la santé 	<ul style="list-style-type: none"> • Français anticipé de Première (coef 5 pour l'écrit, coef 5 pour l'oral) • Philosophie (coef 4) • Économie - gestion hôtelière (coef 16) • Sciences et technologies culinaires et des services Enseignement scientifique alimentation - environnement (coef 16) • Grand Oral (coef 14)

ETABLISSEMENTS

ISERE (38)

Lycée polyvalent hôtelier Lesdiguières – Grenoble (Public)

HAUTE-SAVOIE (74)

Lycée polyvalent hôtelier Savoie Léman – Thonon-les-Bains (Public)

POURSUITE D'ÉTUDES

Le bac STHR prépare aux études supérieures notamment en [BTS](#) (2 ans) et [BUT](#) (3 ans).

Pour entrer dans la vie active encore plus rapidement, il est possible de préparer en 1 an une MC (mention complémentaire) ou une FCIL (formation complémentaire d'initiative locale).

Les écoles privées (en 2 ou 3 ans après le bac) sont nombreuses, mais coûteuses. L'université propose de nombreuses [licences professionnelles](#) (1 an après un bac + 2). Leur atout : délivrer un complément de formation en matière de management, de reprise d'une PME, d'ouverture à l'international...

B.U.T	B.T.S
<p>Les Bachelors Universitaires de Technologie se préparent en 3 ans à l'IUT.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestion administrative et commerciale des organisations parcours management des activités culturelles, artistiques, sportives et de tourisme. - Gestion des entreprises et des administrations - Management de la logistique et des transports - Techniques de commercialisation 	<p>Management en hôtellerie-restauration : Option A Management d'unité de restauration / Option B : Management d'unité de production culinaire / Option C : Management d'unité d'hébergement</p> <p>Autres BTS accessibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tourisme - Gestion de la PME - Comptabilité et gestion (avec un bon niveau en math.) - Management commercial opérationnel...

LICENCE

.**Licence de langues étrangères appliquées**, exige un très bon niveau dans au moins deux langues vivantes.

Licence d'administration économique et sociale, requiert un intérêt pour le droit, l'économie, la gestion et les sciences humaines ainsi que des capacités rédactionnelles.

Les licences professionnelles (en 1 an) sont plus adaptées et se préparent après un BAC +2. Il existe plus de 80 licences pros dans la gestion hôtelière, le management des services d'accueil, d'hébergement, de restauration ou en tourisme.

Exemples : LP Oenotourisme et projet culturel

(**Nîmes**), LP Management des unités de restauration

(**Montpellier**), LP Tourisme d'affaires, festivalier et

Territoires (**Perpignan**), LP Métiers du tourisme et des

loisirs, LP Traiteur événementiel (**Cergy-Pontoise**), LP

Commercialisation des produits alimentaires parcours

Marketing des produits agroalimentaires sous signe de

qualité (**Figeac**), LP Développement et recherche en art

Culinaire industrialisé (**Rennes**), LP Management d'une

unité de restauration à thème (**Tours**), LP Métiers des arts

culinaires et des arts de la table (**Angers**), LP organisation

et gestion des établissements hôteliers et de restauration,

LP Produits des terroirs, circuits courts et gastronomie

(**Dardilly**)...

MASTER

Les Masters (en 2 ans après une licence) proposent des parcours en tourisme, management ou commerce.

Exemples : Master Droit Management et stratégie en hôtellerie-tourisme (Montpellier), Master Tourisme, Master Marketing et développement des services hôteliers (Metz).

Instituts universitaires spécialisés dans le tourisme :

L'**Irest** (Institut de recherche et d'études supérieures du tourisme), rattaché à l'université Panthéon Sorbonne à Paris

L'**Esthna** (Ecole supérieure de tourisme et d'hôtellerie de l'université d'Angers)

L'**Isthia** (Institut supérieur du tourisme de l'hôtellerie et de l'alimentation de l'université Toulouse Jean Jaurès)

Formations courtes

Mention complémentaire : (CS au 01/01/25) La mention complémentaire (MC) est un diplôme national qui permet d'acquérir des compétences complémentaires ou de se spécialiser. Elle se prépare en 1 an, après un premier diplôme.

- Accueil réception (1)
 - Organisateur de réceptions (1)
 - Employé traiteur
 - Employé barman
 - Sommelier (1)
 - Art de la cuisine allégée (dernière session 2025)
 - Cuisinier en desserts de restaurant
 - Pâtisserie de boutique
- (1) niveau BAC

FCIL :

Les formations complémentaires d'initiative locale sont une spécialisation correspondant aux caractéristiques locales de l'emploi et donnant aux titulaires d'un diplôme professionnel ou technologique, une compétence complémentaire ou une double compétence. La formation se fait en alternance (en partie au LP ou au CFA, en partie en entreprise, avec des stages). Durée : de 3 à 12 mois d'études après un CAP ou un bac pro. Elle n'est pas sanctionnée par un diplôme, l'élève obtient une attestation de formation.

- Chef de rang - Concierge d'hôtel - Cuisine de la mer - Cuisine végétale - Organisateur de réceptions - Assistant gouvernant des secteurs hôteliers - Pâtisserie boutique et restaurant

Certificat de Qualification Professionnelle

Formation et spécialisation de courte durée.

- Gouvernant d'hôtel
- Réceptionniste
- Employé d'étage...

Autres écoles

De nombreuses écoles, généralement privées et payantes, forment des professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Ecoles spécialisées - Accès sur concours

- VATEL (Paris, Lyon, Nîmes, Bordeaux, Nantes) formation de manager en hôtellerie internationale

- Institut LYFE (Ecully)

- Escaet (Aix-en-Provence)

- Luxury Hotelschool (Paris)

- Les écoles hôtelières suisses sont réputées et attirent chaque année de nombreux étudiants français : l'Ecole hôtelière de Lausanne, l'Ecole de Glion, l'Ecole Le Roches ...

Autres : Formation Stewart/hôtesse de l'air

Ecoles consulaires (CCI)

- Ecole de Savignac

- Ecole supérieure de cuisine Ferrandi à Paris

- Ecole de commerce comme Excelia Group La Rochelle

- Les écoles Negoventis

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Les débouchés se situent dans la restauration (traditionnelle ou collective), l'hébergement (réception, service d'étage), l'armée (dans les restaurants pour les officiers et sous-officiers), mais aussi l'agroalimentaire.

La gestion hôtelière requiert un diplôme de niveau bac + 4 ou bac + 5 ([école de commerce](#) ou [master](#)).

Les bacheliers STHR intéressés par le métier de steward/hôtesse de l'air peuvent préparer le CCA (Cabin Crew Attestation).