

# BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE HOTELLERIE STHR

Formation en 3 ans après la 3<sup>ème</sup>

## Horaires de la Formation/ semaine :

- Seconde :  
18h00 (matières générales)  
et 14h (matières professionnelles)
- Première :  
16h30 (matières générales) et 19h (matières professionnelles)
- Terminale :  
12h00 (matières générales) et 18h (matières professionnelles)

## Formation en entreprise :

- 1X4 semaines  
(En 2<sup>nde</sup> et/ou en 1<sup>ère</sup>)

## Examen : en 1ere

- Epreuves en contrôle continu : en
- Histoire géographie,
- Langues vivantes et
- Enseignement
- technologique.

## Examen : en terminale :

- Epreuves en contrôle continu : en
- histoire géographie,
- langues vivantes et
- mathématiques
- Epreuve ponctuelle : en philosophie
- , technologie, sciences,
- économie, gestion,
- grand oral

## Coordonnées :

Lycée Antonin Carême  
1 Place Gustave Courbet  
Savigny le Temple  
77176  
Tel : 01.64.41.92.93



## Missions en entreprise

### En réception :

- Accueil de la clientèle
- Prise en charge des activités Administratives liées au remplissage de l'hôtel
- Saisie informatique

### En Service :

- Travaux de mise en place
- Accueil de la clientèle
- Service et préparation des mets et boissons

### En cuisine :

- Intégration à une brigade
- Participation à la production des mets sucrés et salés
- Participation au service
- Vérification du travail de la brigade

### Aux étages :

- Information de la clientèle
- Remise en état des chambres

## Types d'entreprises

Les établissements sont choisis en fonction du profil de l'élève :  
Du projet professionnel et du niveau technique.

Nous entretenons des partenariats avec des entreprises de restauration collective, traditionnelle et gastronomique.

Nous envoyons régulièrement des stagiaires en Angleterre et en Espagne et proposons 2 sections européennes (Anglais et Espagnol)

## Poursuites d'études

S'orienter vers un BTS Management en hôtellerie-restauration (Option A : Management des unités de restauration, option B : Management des unités de production culinaire, option C : Management des unités d'hébergement) via une mise à niveau.

Reprendre des études générales à l'université.

S'inscrire à des mentions complémentaires.

## Carrière professionnelle

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur restauration commerciale
- Serveur, réceptionniste ou équipier aux étages pour le secteur hébergement

