

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/spip.php?article77>



# **BAC TECHNOLOGIQUE Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)**

**Bac technologique  
Sciences et  
Technologies de  
l'Hôtellerie et de la  
Restauration**

ogique - BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration -  
Date de mise en ligne : vendredi 30 juin 2023

---

**Copyright © Lycée Antonin Carême - Tous droits réservés**

---

<b>BAC TECHNOLOGIQUE</b> <b>Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)</b>	
<b>Présentation de la formation :</b>	
<b>Description de la formation :</b> Le bac technologique STHR se prépare au lycée, en 3 ans dès la classe de 2STHR ou en 2 ans, en classe de 1STHR, après avoir fréquenté une classe de 2nde générale et technologique. Il comprend trois types d'enseignements : des enseignements généraux (français, maths, langues...), des enseignements de spécialité spécifiques au domaine de l'hôtellerie-restauration, des enseignements optionnels et l'aide à l'orientation. Le bac technologique vise une poursuite d'études notamment en BTS ou en BUT mais aussi en classes préparatoires ou dans des écoles spécialisées. <b>Pour obtenir plus d'informations sur le bac technologique, cliquez <a href="#">ici</a></b>	<b>Des vidéos pour découvrir des métiers correspondant à cette formation :</b>  <a href="#">Directeur / Directrice de restaurant</a> <a href="#">Gestionnaire de restauration collective</a> <a href="#">Econome</a> <a href="#">Directeur / Directrice d'hôtel</a>  <b>D'autres vidéos sur :</b> <a href="#">ONISEP TV</a> <a href="#">ORIANE - ÎLE-DE-FRANCE</a>
<b>Les objectifs de la formation :</b> Le baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière. La scolarité comporte des stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel. La classe de 1STHR comprend les trois enseignements de spécialité suivants : – économie et gestion hôtelière (5 h), – sciences et technologies culinaires et des services (10 h), – enseignement scientifique alimentation et environnement (3 h). La classe de terminale comprend les deux enseignements de spécialité suivants : – sciences et technologies culinaires et des services et l'enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE) (13h) – économie-gestion hôtelière (5h)	
<b>Insertion et poursuite d'études :</b> Après le bac technologique STHR, il est possible de poursuivre ou de se spécialiser en MC (mention complémentaire), en 1 an, en BP (2 ans) ou en BTS (2 ans). La spécialité la plus logique est le BTS management en hôtellerie-restauration (3 options). Exemples de formation : <a href="#">BP Arts de la cuisine</a> <a href="#">BP Arts du service et commercialisation en restauration</a> <a href="#">BP sommelier</a> <a href="#">MC Accueil réception</a> <a href="#">MC Organisateur de réceptions</a> <a href="#">BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration</a> <a href="#">BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire</a> <a href="#">BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement</a> <a href="#">BTS Tourisme</a>	

Téléchargez la brochure de présentation de la formation en cliquant [ici](#).