

**LYCÉE  
VALÉRY LARBAUD**



**BAC TECHNOLOGIQUE  
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE  
L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION**



**SECTION EUROPÉENNE**



**VICHY  
CUSSET**



**←**  
Rendez-vous sur  
notre site pour  
plus  
d'informations !

 **CAMPUS  
DES MÉTIERS  
ET DES  
QUALIFICATIONS**  
Thermalisme, bien-être  
et pleine santé  
Auvergne-Rhône-Alpes

**La Région**   
Auvergne-Rhône-Alpes

# BAC TECHNOLOGIQUE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Ce BAC TECHNOLOGIQUE accueille les élèves à l'issue d'une classe de 3<sup>ème</sup> ou d'une classe seconde générale et technologique, ou lors d'une réorientation.

L'objectif est de former des professionnels **polyvalents** qui pourront se destiner tant aux métiers de l'hôtellerie que de la restauration. La formation Bac technologique a surtout vocation à préparer les élèves à une poursuite d'études notamment pour le **Brevet de Technicien**

**Supérieur (B.T.S.)**, liés aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

## LA SECTION EUROPEENNE ANGLAIS

Limitée à 12 élèves, la section européenne vient compléter la formation technologique en **anglais** et permet d'obtenir une **Mention Européenne** sur le diplôme du Bac STHR. Les élèves intéressés pourront développer leurs compétences linguistiques professionnelles, indispensables dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. La formation comprend 2 heures supplémentaires : **une heure d'anglais et une heure d'enseignement technologique en anglais avec leur professeur de techniques professionnelles**. En fin de seconde, les élèves seront présentés au « **Cambridge English Certificate** » qui assure une reconnaissance internationale de leur niveau d'anglais.

Au cours de leur cursus sur trois ans, les élèves pourront effectuer des visites culturelles et professionnelles en France et éventuellement à l'étranger.



Le Bac STHR devra se montrer **rigoureux** dans la pratique de son activité, capable de **s'adapter** facilement aux différents lieux de son activité, avoir la capacité à **s'intégrer à un groupe**. Il devra faire preuve de **courtoisie**, de **disponibilité** dans l'exercice de son métier.

Les stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel sont au nombre de **2** : un en seconde de **4 semaines** et un autre en 1<sup>ère</sup> de **4 semaines** également qui peut être réalisé à l'étranger grâce au programme **ERASMUS +** auquel nous adhérons.



Matières	2 <sup>nde</sup>	1 <sup>ère</sup>	T
Français	4	3	-
Philosophie	-	-	2
Histoire Géographie	3	1,5	2
LV1 Anglais ET LV2 Espagnol ou Allemand	5	3	4
Mathématiques	3	3	3
Sciences	2	-	-
Enseignement moral et civique	0,5	0,5	0,5
Economie et gestion hôtelière	2	5	5
Projet en STHR	-	-	1
ETLV (1)	-	1	1
Sciences et technologies culinaires	4	5	4
Sciences et technologies des services	4	5	4
Enseignement scientifique alimentation - environnement	-	3	3
EPS	2	2	2
Accompagnement personnalisé	2	2	2
Orientation	1,5	1,5	-
Horaires hebdomadaires	31,5	34	33,5
Section européenne anglais	+2	+2	+2