

BAC TECHNO STHR

SCIENCES ET
TECHNOLOGIES
DE L'HÔTELLETIE ET
DE LA RESTAURATION



DANS QUELS SECTEURS ?

- ✦ RESTAURATION COMMERCIALE
gastronomique, traditionnelle, brasserie, à
thème, rapide, cafétérias, restauration
des transports (ferroviaires, maritimes,
autoroutes et aériens), des sites touristiques,
organisateur de réception.
- ✦ RESTAURATION SOCIALE
scolaire, universitaire, hospitalière,
entreprises, armée, pompiers, prisons.
- ✦ VENTE À EMPORTER
boulangeries, sandwicheries, grande
distribution, food truck.
- ✦ HÉBERGEMENT À CARACTÈRE COMMERCIAL
(hôtellerie de chaîne ou indépendante) ET
SOCIAL (EHPAD).

Les activités d'hôtellerie et de restauration
s'exercent tant en France qu'à l'étranger.

POUR QUEL MÉTIER ?

- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services

APTITUDES REQUISES

- Intérêt pour le domaine scientifique et appétence pour les langues étrangères.
- Sens de l'adaptation, de l'organisation et de l'observation, méthode, rigueur et précision.
- Autonomie, responsabilité, volonté, persévérance et ouverture d'esprit.
- Goût pour la communication et le contact humain.
- Présentation et posture adaptées, courtoisie et esprit d'équipe.

BAC TECHNO STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE LA RESTAURATION



CONTENU DE LA FORMATION (3 ANS)

- ✦ Enseignement scientifique et technologique : Sciences et technologies des Services Sciences et technologies culinaires, Sciences appliquées.
- ✦ Économie et gestion hôtelière
- ✦ Langues vivantes : 2 obligatoires
- ✦ Conception de projet en hôtellerie restauration.

STAGES

- 4 semaines en seconde
- 4 semaines en 1ère

COMMENT S'OBTIENT LE DIPLÔME ?

- Épreuve anticipée de français (oral et écrit) en fin de première.
 - Épreuve d'E.P.S. (Éducation Physique et Sportive) en C.C.F. (Contrôle en Cours de Formation).
- Les autres épreuves se déroulent au mois de juin de l'année de terminale.

APRÈS LE BAC ?

■ NIVEAU III

(de niveau supérieur au bac série STHR)

- ✦ BTS Brevet de technicien supérieur - MHR Management de l'hôtellerie et de la restauration
 - Tourisme
- ✦ DUT Diplôme universitaire de technologie
 - GEA Gestion des entreprises et des administrations
 - CACO Gestion administrative et commerciale des administrations
 - TC Techniques et commercialisation

■ NIVEAU IV

(de même niveau que le bac série STHR)

- ✦ Mention complémentaire accueil réception
- ✦ Mention complémentaire organisateur de réception
- ✦ Brevet Professionnel : arts de la cuisine, arts du service et commercialisation en restauration, barman, sommelier ou gouvernante.

Sciences et technologies culinaires

- Organiser son poste de travail.
- Organiser la production dans le temps et l'espace.
- Mettre en œuvre des techniques culinaires.
- Expliciter les aspects scientifiques : analyse sensorielle, modifications physico-chimiques, adaptations culinaires à une intolérance, une allergie ou un régime particulier.
- Présenter une production culinaire : dressage, présentation, créativité, grammage.
- Justification de la production culinaire : choix de la démarche, qualités, défauts et remédiations proposées.

Sciences et technologies des services

- Découvrir la diversité des entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration et comprendre leurs fonctionnements.
- Organiser la distribution et le service dans le temps et l'espace.
- Mettre en œuvre des techniques de service et d'accueil.
- Présenter une démarche de conception de service en restauration ou en hébergement : animation sur le lieu de vente, analyse sensorielle, argumentation commerciale, valorisation des produits et des services, adaptation à partir des besoins du client.
- Justifier le processus de service : adéquation avec le contexte et les attentes du client, démarche, intérêts et contraintes, inconvénients, notions de coût, de rentabilité et de valeur ajoutée.



RÉSULTATS
AUX EXAMENS

2015	2016	2017	2018	2019
76%	73%	84%	85%	100%

LYCÉE KYOTO

26, AVENUE DE LA FRATERNITÉ QUARTIER SAINT-ELOI - 86034 POITIERS CEDEX
WWW.LYCÉE-KYOTO.EU