



INSTITUTION NOTRE-DAME
LA RICHE

lycée des Métiers
du Commerce et de l'Informatique

LYCÉE TECHNOLOGIQUE
SAINT FRANÇOIS

En partenariat avec



BAC TECHNO-STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

En 3 ans après la 3^{ème} ou 2 ans après une seconde générale et technologique

58 rue Delpérier BP 45813 37058 TOURS Cedex 1



: <http://www.ndlr.fr> ☎ 02 47 36 32 00 ✉ ndlr@ndlr.fr

DÉFINITION

- Ce Baccalauréat s'adresse aux élèves qui veulent exercer un métier dans les domaines de l'Hébergement, de la Restauration et du Tourisme. Il nécessite une bonne maîtrise de l'anglais, de la rigueur et de la résistance.
- Il vise à apporter au jeune des bases générales et technologiques fortes pour lui permettre de poursuivre ses études dans le Supérieur.

EMPLOIS CONCERNÉS

Ce diplôme prépare :

- **Restauration** : Cuisinier, serveur de restaurant, barman, barmaid, cuisinier ou serveur en traiteur, cuisinier en dessert de restaurant, restauration collective.
- **Hôtellerie** : réceptionniste, gouvernante d'étage, service commerciale, service événementiel.
- **Tourisme** : hôtesse d'accueil, hôtesse de l'air ou steward.

TYPES D'ENTREPRISES CONCERNÉES

Ce sont des entreprises, dans les secteurs :

- Tout type d'hôtellerie Restauration en France ou à l'étranger
- Entreprises du secteur du tourisme

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Enseignement général :

Mathématiques, Français, Hist-géo, Philosophie, LV1 et LV2, EPS, Sciences.

Enseignement technologique :

- Economie et gestion hôtelière
- Sciences et technologie culinaire
- Technologie des Services
- Enseignement Techno en Langue vivante
- Heure de vie de classe

Accompagnement personnalisé

Enseignement facultatif : 2 au choix (LV3, EPS, Arts plastiques, Théâtre)

Stages : Afin de conserver l'esprit de la série technologique dont la finalité est la poursuite d'études, la durée totale des stages en STHR est de 8 semaines. Possibilité de stages facultatifs en France ou à l'étranger.

COMPETENCES À ACQUÉRIR

Savoir faire :

- Dynamisme, mobilité
- Esprit d'initiative, sens des responsabilités
- Résistance physique
- Sens du contact,
- Savoir parler l'anglais

Qualités à développer :

- Bonne présentation, bonne élocution
- Esprit d'équipe
- Patience et organisation

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS management en Hôtellerie-Restauration
- BTS Tourisme
- BTS MUC
- DUT technique de commercialisation
- Licences professionnelles management en restauration/ hôtellerie/ tourisme