



## Baccalauréat Technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Diplôme de l'Éducation Nationale niveau IV

Cette formation diplômante, vous permettra d'être polyvalent autant dans les métiers de la restauration que du service ou de l'hébergement. Votre formation générale en gestion, communication et votre sensibilisation aux enjeux actuels, vous permettront d'intégrer de nombreuses entreprises aux compétences variées.

Ce baccalauréat se prépare avec une seconde spécifique hôtellerie, qui se conclut par huit semaines de stage en entreprise en juin et juillet. La 2<sup>ème</sup> année scolaire est entrecoupée de six semaines de stage en mars et avril et se conclut, comme pour toutes les classes de première, par les épreuves anticipées de français. Une dernière période de deux semaines de stage en début de terminale permet aux élèves d'avoir une vision complète des trois domaines professionnels avant de se présenter à l'examen.

### MODALITÉS

#### • Objectifs professionnels

- En **restauration**, approfondir les technologies et les méthodes culinaires : étude des types de restauration et des produits de cuisine, élaboration des menus...
- En **service**, apprendre à connaître les équipements d'un restaurant, les fonctions du personnel, les conditions d'entretien des locaux, l'organisation du service de restauration, l'accueil des clients, etc.
- En **hébergement**, s'adapter à la diversité des entreprises hôtelières. Maîtriser l'organisation et la conduite des activités d'un hôtel, les types et les catégories d'hébergement en chambre et les services qui y sont attachés.
- En **gestion** hôtelière, acquérir des compétences en comptabilité et en gestion des ventes, des approvisionnements et du personnel.

#### • Conditions d'admission

- à la suite d'une classe de 3<sup>ème</sup> ou de Seconde,
- sur dossier et entretien

#### • Parcours de formation

- Scolarité de Septembre à Juin,
- 34h par semaine du Lundi au Vendredi,
- 16 semaines de périodes de formation en entreprise.

#### • Suivi de formation

- Exercices et suivis individualisés,
- Contrôle continu,
- Conseils de classe-relevés de notes,
- Examens blancs,
- Aide à la recherche d'entreprise.

## HORAIRES HEBDOMADAIRES

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	Seconde	Première	Terminale
Mathématiques	3	3	3
Français	4	3	
Histoire-géographie	3	2	2
Philosophie			2
LV1+ LV2 (dont une en anglais)	5	4	4
Éducation physique et sportive (EPS)*	2	2	2
Sciences	3		
Enseignement moral et civique	0 h 30	0 h 30	0 h 30
<b>Total enseignement général</b>	<b>20 h 30</b>	<b>14 h 30</b>	<b>13 h 30</b>

\* EPS : les élèves désirant poursuivre l'enseignement d'exploration de seconde de 5 heures bénéficient d'un enseignement de complément de 4 heures en sus de l'enseignement obligatoire. Dans ce cas, le cumul avec l'enseignement facultatif n'est pas autorisé. Par ailleurs, ces élèves ne peuvent choisir qu'un seul enseignement facultatif.

ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE	Seconde	Première	Terminale
Économie et gestion hôtelière	2	5	5
Économie et gestion hôtelière	2	5	5
Projet en STRH (sciences et technologies culinaires ou sciences et technologies des services)			1
Enseignement technologique en Langues Vivantes (ETLV)		1	1
Sciences et technologies des services	4	4	4
Enseignement scientifique alimentation - environnement		3	3
<b>Total enseignement technologique</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>18</b>

Stage d'initiation ou d'application en milieu professionnel	10 jours répartis au cours de l'année scolaire + 2 semaines	4 semaines	
Accompagnement personnalisé	2	2	2
<b>Total des enseignements obligatoires</b>	<b>32 h 30</b>	<b>33 h 30</b>	<b>33 h 30</b>

Heure de vie classe (Amplitude annuelle)	Seconde	Première	Terminale
	10	10	10

DEUX ENSEIGNEMENTS AU PLUS (parmi l'offre proposée par l'établissement)	Seconde	Première	Terminale
Langue vivante III (étrangère ou régionale)	3	3	3
Éducation physique et sportive (EPS)	3	3	3
Arts : arts plastique ou cinéma-audiovisuel ou histoire des arts ou musique ou théâtre ou danse	3	3	3

Atelier artistique facultatif (Amplitude annuelle)	Seconde	Première	Terminale
	72	72	72

## EXAMENS

Désignation	Coefficient	Nature de l'épreuve	Durée
<b>Épreuves anticipées</b>			
1. Français	2	écrite	4 heures
2. Français	2	orale	20 minutes
<b>Épreuves terminales</b>			
3. Éducation physique et sportive	2	CCF (1)	
4. Histoire-géographie	2	écrite	2h30
5. Langue vivante 1	3	écrite et orale (2)	2 heures (partie écrite)
6. Langue vivante 2	2	écrite et orale (2)	2 heures (partie écrite)
7. Mathématiques	3	écrite	2 heures
8. Philosophie	2	écrite	4 heures
9. Économie et gestion hôtelière	7	écrite	4 heures
10. Projet en STHR	2	orale (3)	
11. Enseignement technologique en langue vivante	Intégrée à l'épreuve de langue - expression orale	orale (4)	
12. Sciences et technologies des services (STS)	7 ou 7+2 (5)	écrite et pratique	3 heures
13. Sciences et technologies culinaires (STC)	7 ou 7+2 (5)	écrite et pratique	3 heures
- EPS de complément (6)	2	CCF (1)	

## LES MÉTIERS

### • Insertion professionnelle

Barman, cuisinier, directeur de restaurant, employé de restaurant, gouvernante, maître d'hôtel, réceptionniste, etc...

### • Poursuite d'études

La formation de baccalauréat technologique a vocation à préparer une poursuite d'études vers un Brevet de Technicien Supérieur ou une Mention Complémentaire.

## LIEU DE FORMATION

### Lycée Notre Dame de Nazareth

*Lycée technologique et professionnel privé sous contrat avec l'Etat*

Domaine Hôtellerie-Restoration &

Accompagnement, Soins et Services à la personne

Avenue de la Basilique 14440 Douvres la Délivrande

Tél: 02.31.36.12.12

Renseignements généraux et dossiers d'inscription

[www.notredamedenazareth.com](http://www.notredamedenazareth.com)

