



Baccalauréat STHR

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Entrée possible :

| | | |
|---|-----------|--|
| En 2 nd e Sciences et Techniques de l'hôtellerie et de la Restauration | <u>OU</u> | En 1 ^{ère} Sciences et Techniques de l'hôtellerie Accessible après une seconde générale ou technologique |
|---|-----------|--|

Le baccalauréat STHR

- 10 heures de cours de pratique dans les 3 domaines : Sciences et Technologie en Hébergement, Restaurant et Cuisine (polyvalence de la formation)
- Deux langues vivantes avec une section européenne en anglais en cours de pratique (en option)
- Une ouverture sur le monde professionnel de l'hôtellerie-restauration (ex : visites d'établissement, intervenants professionnels extérieurs...)
- 8 semaines de stage de découverte en entreprise (4 en seconde, 4 en première)
- Des classes à effectifs réduits (24 élèves par classe), et des Travaux Pratiques en groupe (12 élèves)
- Une LV3 Chinois en option.

Et après le bac STHR ?

Un accès privilégié au BTS Management en Hôtellerie Restauration, au sein de notre établissement avec 3 options possibles pour se spécialiser en 2^{ème} année de BTS :

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire
- Option C : Management d'unité d'hébergement

A noter : possibilité également de compléter sa formation en alternance : Mention Complémentaire, Brevet Professionnel, Licence Professionnelle, Master...

Quelques débouchés possibles après le BTS MHR : Directeur adjoint, chef de cuisine, Chef de rang, ...



Anouck,
Assistante Maître d'Hôtel à
Saint Bart, Antilles.



Rémi, promo 2008,
Actuellement 1er Sommelier au
sein du groupe Bernard Loiseau.
Responsable de sa carte des vins
à Dijon Loiseau des Ducs.



Lucas,
promo bac 2014,
promo MC sommellerie
2015,
Actuellement en poste au
restaurant Pierre Orsi



Loïc, promo 2013,
Chef de cuisine
au Restaurant Hippolyte
à Lyon.



Pour quels métiers ?

Cette formation en hôtellerie restauration développe les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être ouvrant à de nombreux métiers dans des domaines variés (gestion, accueil, commercialisation-vente,...) en France et à l'international.



Le lycée Rabelais c'est :

- Un lycée public sans frais de scolarité avec un enseignement de qualité
- Un taux de réussite exceptionnel au bac (98% en 2019 avec 51% de mentions)
- Un internat récent (2 ou 3 élèves par chambre)
- 5 restaurants pédagogiques et un restaurant gastronomique ouverts à tous
- De nombreux partenariats avec les professionnels (établissement renommés, Toques Blanches Lyonnaises...)
- L'accueil de grands événements (Concours du Meilleur Ouvrier de France Cuisine, Coupe du monde de Pâtisserie,...)



- Une boutique ouverte tous les jours (vente de produits fabriqués par les élèves)
- Un grand espace de travail au CDI
- Des associations dynamiques (sportives, maison des lycéens, anciens élèves...)



**Portes
ouvertes**

LE SAMEDI 14 MARS 2020

**VENEZ VISITER NOS LOCAUX ET RENCONTRER LES ELEVES ET
PROFESSEURS !**