BACCALAUREAT Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

BACTECHNOLOGIQUE

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans les domaines de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière. Par ailleurs, il pratique deux langues étrangères. Une condition : se montrer disponible, résistant et parler l'anglais.

- *En restauration, il a approfondi les technologies et les méthodes culinaires : étude des types de restauration et des produits de cuisine, élaboration des menus…*
- *En service, il a appris 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 gestion hôtelière, il a acquis des compétences en comptabilité et en gestion des ventes, des approvisionnements et du personnel.*

Le futur professionnel doit connaître les produits, les préparations, les cuissons, les matériels, les équipements en mobilier, les manières de libeller menus et cartes. Il accueille le client, le conseille sur les produits, assure le service de table ou d'étage, réalise les découpages, les flambages et différentes préparations. Il enregistre les réservations, les ventes, présente et encaisse les notes. Il s'occupe de l'approvisionnement des stocks (denrées, boissons, linge, mobilier, matériel, produits d'entretien).
Il utilise l'outil informatique pour mettre en page des documents, suivre l'activité de l'hôtel ou du restaurant, faire une analyse comptable des ventes et de leur règlement. Il se sert aussi du téléphone, de la messagerie électronique et de la télécopie. Il participe à l'organisation du travail, détermine les besoins en personnel de service, réalise des plannings.

OBJECTIFS :
• Être opérationnel dans les activités de production culinaire et de service.
• Tenir des fonctions d'administration et de management dans tous les secteurs de la restauration.

ATTENTION :
L'activité en hôtellerie-restauration coïncide avec les périodes de loisirs habituelles : il faut travailler la nuit, le week-end et pendant les vacances. Cependant les jours de repos en semaine et les vacances "hors saison" peuvent être un avantage.
Il faut d'abord aimer cuisiner et/ou avoir le sens de l'accueil, des autres… aimer les langues et avoir une bonne résistance physique (horaires spécifiques jours et nuit, stress, travail debout ou sur le terrain). Etre capable de travailler en équipe est également essentiel. Les qualités attendues ou qui permettent de mieux réussir un Bac Hôtellerie : créatif, rigoureux, dextérité manuelle, bonne mémoire, esprit méthodique, aptitude au travail en équipe, maîtrise de soi, sens de l'effort, ténacité. Sens des responsabilités, de la précision, de la coordination, grande capacité au travail.

Débouchés

Assurer le gîte et le couvert, mais également l'accueil et la gestion, c'est ce qu'on apprend en bac hôtellerie pour lequel il faut aimer les contacts, le travail d'équipe et posséder une bonne résistance. Ce diplôme est surtout axé sur la poursuite d'études en BTS, mais certains bacheliers entrent dans la vie active en tant qu'assistants d'encadrement, par exemple. Ils occupent alors des postes de second de cuisine, d'assistant de réception ou d'assistant du directeur de la restauration.
Le titulaire d'un baccalauréat hôtellerie-restauration peut exercer dans :
- la restauration commerciale ou collective sur le territoire national ou à l'étranger.

Accès à la Formation

Après une classe de 3ème. En formation initiale, la préparation au bac techno STHR dure trois ans : classe de seconde spécifique, première et terminale.

Séquence d'observation

Instauration d'une séquence d'observation en milieu professionnel en classe de seconde générale et technologique (Décret no 2023-1111 du 29 novembre 2023)

Publics concernés : élèves de classe de seconde générale et technologique scolarisés dans les établissements scolaires relevant du ministère chargé de l'éducation nationale et du ministère chargé de l'agriculture ainsi que dans les

établissements d'enseignement privé sous contrat, enseignants du second degré, chefs d'établissements du second degré.

En classe de seconde générale et technologique, les élèves accomplissent une séquence d'observation en milieu professionnel dans des entreprises, des associations, des administrations, des établissements publics ou des collectivités territoriales. Les modalités d'application de ces dispositions, et notamment la détermination des catégories d'élèves pouvant être dispensés de la séquence d'observation au regard des autres services ou mobilités accomplis ou de l'orientation choisie par eux, sont précisées par arrêté du ministre chargé de l'éducation nationale. »

Etablissements

Haute-Garonne (31)
Toulouse - Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie (public) /
Hérault (34)
Montpellier - Lycée Georges Frêche (voie générale et technologique) (public) /
Lot (46)
Souillac - Section d'enseignement général et technologique du lycée professionnel Hôtelier Quercy Périgord (public) /
Lozère (48)
Saint-Chély-d'Apcher - Lycée privé Sacré-Coeur (voie générale et technologique) (privé sous contrat) /
Hautes-Pyrénées (65)
Lourdes - Section d'enseignement général et technologique du LP de l'Arrouza (public) /
Pyrénées-Orientales (66)
Argelès-sur-Mer - Lycée Christian Bourquin (voie générale et technologique) (public) /
Tarn-et-Garonne (82)
Castelsarrasin - Lycée polyvalent Jean de Prades (public) /

Descriptif des matières

- **Histoire-géographie** touristique : cet enseignement porte sur le contexte politique, économique et social au XXe siècle, notamment l'avènement de la civilisation des loisirs, la localisation des grands foyers et bassins touristiques, en France et dans le monde, et les différentes formes de tourisme (balnéaire et nautique, vert, urbain, de montagne, de nature...).
- **Économie générale et touristique-droit :** sont étudiés le rôle économique des administrations, la monnaie, les marchés et les prix, les échanges internationaux et le tourisme, le développement et le tourisme, et les politiques économiques. La partie «droit» aborde le droit du travail (contrats, protection sociale, litiges, chômage, relations collectives....), les contrats (achat, vente, location, contrat de travail, de stage...), les obligations fiscales (impôts, TVA, taxe professionnelle...), les responsabilités (contractuelle, civile, pénale), l'extinction des obligations et les garanties des créanciers (droit de l'entreprise en difficulté...).
- **Gestion hôtelière :** les enseignements sont liés à la comptabilité, à la vente, aux approvisionnements...
- Technologies et méthodes culinaires : elles sont composées d'enseignements liés aux produits, aux modes de cuisson, à l'élaboration de menus.
- **Service et commercialisation :** portent sur l'organisation d'un banquet, le choix des vins...
- **Techniques d'accueil et d'hébergement :** elles s'intéressent à la décoration, au linge, à la réception, au service d'étage, au planning d'occupation des chambres.

La formation comprend aussi 8 semaines de stage en classe de 1re. Prévoir l'achat d'une tenue professionnelle et d'une mallette de matériel.

Poursuites d'études

Appréciés dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, les bacheliers hôtellerie peuvent préparer un BTS du même domaine, mais aussi envisager des formations en gestion, en tourisme ou en vente.

- **Mention complémentaire** (bac+1)
  La mention complémentaire (MC) est un diplôme national qui permet d'acquérir des compétences complémentaires ou de se spécialiser. Elle se prépare en 1 an, après un premier diplôme. Exemples : Accueil réception, Organisateur de réceptions, Sommellerie, Employé barman, Cuisinier en desserts de restaurant, Employé traiteur...
- **Formation Complémentaire d'Initiative Locale :**
  Les formations complémentaires d'initiative locale (FCIL) sont une spécialisation correspondant aux caractéristiques locales de l'emploi et donnant aux jeunes titulaires d'un diplôme professionnel ou technologique, une compétence complémentaire ou une double compétence. La formation se fait en alternance (en partie au lycée professionnel ou au centre de formation d'apprentis, en partie en entreprise, avec des stages). Durée : de 6 à 9 mois d'études après un CAP, BEP ou un bac pro.
  Elle n'est pas sanctionnée par un diplôme, mais l'élève obtient une attestation de formation.
  Exemples : Accueil et service de la clientèle anglophone, Cuisine de la mer, Organisateur de réceptions, Assistant

gouvernant des secteurs hôteliers, Concierge d'hôtel, Pâtissier boulanger d'hôtel, Caviste sommelier barman, Cuisinier en desserts de restaurant, Pâtisserie, Cuisine allégée

- **BTS**
  4 BTS sont particulièrement adaptés : BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière et option B art culinaire, art de la table et du service. - BTS responsable d'hébergement à référentiel commun européen - BTS Tourisme

- **DUT**
  Quelques bacheliers optent pour un DUT : gestion administrative et commerciale (GACO) ; gestion logistique et transport ; techniques de commercialisation…

- **Licence professionnelle**

La licence professionnelle (LP) se prépare en 1 an, après un bac +2. C'est un diplôme universitaire conçu pour l'insertion professionnelle qui comprend un stage de 12 à 16 semaines.
Il existe une quarantaine de licences professionnelles en hôtellerie-restauration accessibles après un BTS Hôtellerie-restauration. Elles permettent de se former au management, à la reprise d'un restaurant, au monde de l'agroalimentaire, du luxe… Exemples :
LP Arts, lettres, langues hôtellerie et tourisme spécialité oenotourisme et projet culturel (Nîmes), LP Droit, économie, gestion hôtellerie et tourisme spécialité management des unités de restauration (Montpellier), LP Droit, économie, gestion hôtellerie et tourisme spécialité tourisme d'affaires, festivalier et environnement urbain (Mende, Perpignan) ,LP Hôtellerie et tourisme, LP Traiteur événementiel et banqueting (Cergy-Pontoise), LP Commercialisation et distribution des produits du terroir (Figeac), LP Cuisine, développement, recherche en arts culinaires industrialisés (Rennes), LP Innovation et assemblage culinaire (Caen), LP Management d'une unité à thème (Tours), LP Management en restauration commerciale et collective (Orsay), LP Arts et techniques de l'hôtellerie du luxe (Nice)…

- **Master**

Quelques licences pro permettent l'accès au Master, qui se prépare en 2 ans après une licence. Exemples : Master Droit, économie, gestion mention management entrepreneuriat et stratégie spécialité management hôtellerie tourisme (Montpellier), Master pro Sciences humaines et sociales mention études européennes et internationales spécialité tourisme et hôtellerie (Mende, Perpignan), Master Manager d'un site de restauration (Angers), Master Marketing et développement des services hôteliers (Metz).

- **Les écoles spécialisées**

De nombreuses écoles, généralement privées et payantes, forment des professionnels de l'hôtellerie-restauration. Parmi celles-ci, l'Institut Paul Bocuse propose plusieurs cursus en 3 ou 5 ans, débouchant sur le titre de « Responsable en cuisine et restauration gastronomique », une Licence professionnelle et un Master (avec l'université de Lyon).
Pour connaitre les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux "Après le Bac: choisir ses études supérieures" et "Après un Bac +2". D'autres possibilités de poursuites d'études existent, n'hésitez pas à vous renseigner.

J'ai besoin de plus d'infos

Retrouvez sur https://documentation.onisep.fr/

les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Programme

Enseignements	2nde
Français	4h
Histoire-géographie	3h
Langues vivantes A et B	5h
Mathématiques	4h
Éducation physique et sportive	2h
Enseignement moral et civique (horaire annuel)	18h
Sciences	3h
Économie et gestion hôtelière	2h
Sciences et technologies des services	4h
Sciences et technologies culinaires	4h
Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel	4 sem.

Enseignements optionnels 2 enseignements au plus parmi	2nde
Langue vivante C étrangère ou régionale	3h
Langue des signes française	3h

Arts (arts plastiques/cinéma-audiovisuel /histoire des arts/danse/musique/théâtre)	3h
Éducation physique et sportive	3h
Atelier artistique (horaire annuel)	72h

POUR TOUS LES ÉLÈVES DE 2 DE

• Des heures de vie de classe.
• Un accompagnement personnalisé (le volume horaire peut varier selon les besoins des élèves).
• Un accompagnement au choix de l'orientation (le volume horaire de 54 heures donné à titre indicatif peut varier selon les besoins des élèves et les modalités pratiques mises en place dans l'établissement).

ACCOMPAGNEMENT À L'ORIENTATION

Les trois axes
• Découvrir le monde professionnel et s'y repérer.
• Connaître les formations de l'enseignement supérieur et leurs débouchés.
• Élaborer son projet d'orientation

Enseignements	1ère	Tle
Français	3h	-
Philosophie	-	2h
Histoire-géographie	1h30	1h30
Enseignement moral et civique (horaire annuel)	18h	18h
Langues vivantes A et B + enseignement technologique en langue vivante A (1)	4h	4h
Éducation physique et sportive	2h	2h
Mathématiques	3h	3h
Accompagnement personnalisé (2)		
Accompagnement au choix de l'orientation (3)		
Heure de vie de classe		
enseignements de spécialité		
Enseignement scientifique alimentation - environnement (ESAE)	3h	-
Sciences et technologies culinaires et des services	10h	-
Sciences et technologies culinaires et des services - Enseignement scientifique alimentation - environnement (ESAE)	-	13h
Économie - gestion hôtelière	5h	5h
enseignements optionnels		
Arts (4)	3h	3h
Éducation physique et sportive	3h	3h
Langues des signes française	3h	3h

(1) Dont 1h d'ETLV. La langue vivante A est étrangère. La langue vivante B peut être étrangère ou régionale. L'horaire élève indiqué correspond à une enveloppe globalisée pour ces deux langues vivantes. À l'enseignement d'une langue vivante peut s'ajouter une heure avec un assistant de langue. L'enseignement technologique en langue vivante A est pris en charge conjointement par un enseignant d'une discipline technologique et un enseignant de Langue vivante.
(2) Volume horaire déterminé selon les besoins des élèves.
(3) 54 h, à titre indicatif, selon les besoins des élèves et les modalités de l'accompagnement à l'orientation mises en place dans l'établissement.
(4) Au choix parmi : arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou danse ou histoire des arts ou musique ou théâtre.

Examen

Epreuves communes de contrôle continu

La moyenne des notes obtenues aux épreuves communes de contrôle continu est affectée d'un coefficient 30 pour un coefficient total de 100.

Intitulé de l'épreuve	Epreuve commune de contrôle continu					
	n° 1		n° 2		n° 3	
	Nature	Durée	Nature	Durée	Nature	Durée
Histoire-Géographie	Ecrite	2h	Ecrite	2h	Ecrite	2h
LVA	Ecrite + orale	1h	Ecrite	1h30	Ecrite + orale	2h + 10mn
LVB	Ecrite + orale	1h	Ecrite	1h30	Ecrite + orale	2h + 10mn
Mathématiques	Ecrite	2h	Ecrite	2h	Ecrite	2h
EPS	CCF (contrôle en cours de formation)					
Enseignement scientifique alimentation-environnement			Ecrite	2h		

Pour plus de renseignements

- Histoire-géographie Note de service n° 2019-050 du 18 avril 2019, BO n°17 du 25 avril 2019
- LVA + ETLVA Note de service n° 2019-056 du 18 avril 2019, BO n°17 du 25 avril 2019
- LVB Note de service n° 2019-056 du 18 avril 2019, BO n°17 du 25 avril 2019
- Mathématiques Note de service n° 2019-058 du 18 avril 2019, BO n°17 du 25 avril 2019
- EPS Arrêté du 28 juin 2019 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2011 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive des baccalauréat général et technologique

- Enseignement scientifique alimentation-environnement Note de service n° 2019-060 du 18 avril 2019, BO n°17 du 25 avril 2019

Epreuves terminales

Epreuves anticipées			
Intitulé	**Coeff**	**Nature**	**Durée**
Français (écrit)	**5**	**Ecrite**	**4h**
Français (oral)	**5**	**Orale**	**20mn**
Epreuves finales			
Philosophie	**4**	**Ecrite**	**4h**
Epreuve orale terminale	**14**	**Orale**	**20mn**
Économie - gestion hôtelière	**16**	**Ecrite**	**4h**
Sciences et technologies culinaires et des services - Enseignement scientifique alimentation-environnement	**16**	**Ecrite**	**6h (1)**

(1) L'épreuve se décompose en 2 sous-épreuves écrites et pratiques de 3 h chacune.

Pour plus de renseignements

- Français (épreuve anticipée) Epreuve écrite Note de service n° 2019-042 du 18 avril 2019, BO n°17 du 25 avril 2019
- Français (épreuve anticipée) Epreuve orale Note de service n° 2019-042 du 18 avril 2019, BO n°17 du 25 avril 2019

Epreuves du second groupe (« oraux de rattrapage » ou « épreuves de contrôle »)

Lors des épreuves du second groupe, le candidat se présente à deux épreuves orales dans deux disciplines qu'il choisit parmi celles qui ont fait l'objet d'épreuves écrites au premier groupe, y compris les épreuves anticipées.

Seule la meilleure note obtenue par le candidat au premier ou au second groupe est prise en compte par le jury de l'examen. Le coefficient de l'épreuve reste le même.

Le candidat est reçu s'il obtient au moins, à l'issue de ces oraux, une note moyenne de 10/20 à l'ensemble des épreuves.

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès
04 49 05 80 81 -ce.0300061d@ac-montpellier.fr
Bagnols sur Cèze
04 49 05 80 85- ce.0300992r@ac-montpellier.fr
Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr
Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr
Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr
Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr
Lunel
04 48 18 55 30 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr
Mende
04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr
Montpellier Celleneuve
04 48 18 55 60 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr
Montpellier Esplanade
04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr
Narbonne
04 68 32 61 75 -ce.0110036e@ac-montpellier.fr
Nîmes
04 49 05 80 80 - ce.0301328f@ac-montpellier.fr
Perpignan
04 11 64 23 66- ce.0660667s@ac-montpellier.fr
Pézenas
04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr
Prades
04 11 64 23 55 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr
Sète
04 67 67 31 00 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi
Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr
CIO Auch
05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr
CIO Cahors
Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr
CIO Castelsarrasin
05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr
CIO Castres
Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom
05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr
CIO Decazeville
05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse
CIO Figeac
05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr
CIO Foix
05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr
CIO Lourdes
05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr
CIO Millau
05 65 60 98 20 - cio.millau@ac-toulouse.fr
CIO Montauban
05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr
CIO Muret
05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr
CIO Pamiers
05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr
CIO Rodez
05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr
CIO Saint-Gaudens
05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr
CIO Tarbes
05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr
CIO Toulouse Centre
05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr
CIO Toulouse Mirail
05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr
CIO Toulouse Nord
05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr
CIO Toulouse Rangueil
05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr