

# Description du métier

Les enseignements du Bac STHR portent sur **l'économie et la gestion hôtelière, les sciences et technologies culinaires et des services**. Des séances concrètes sont l'occasion de productions et d'analyses par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant et/ou hôtel d'application), d'applications numériques (vidéos...). La formation comporte également des enseignements technologiques dispensés en langue vivante. Le Bac STHR permet d'être polyvalent autant dans **les métiers de la Cuisine que du Service Restauration ou de l'Hébergement/Hôtellerie**. Il prépare **aux études supérieures** notamment en BTS Management en Hôtellerie Restauration (2 ans) et BUT (3 ans). Pour entrer dans la vie active encore plus rapidement, il est possible de préparer en 1 an une MC (Mention Complémentaire). L'université propose de nombreuses licences professionnelles (1 an après un Bac + 2). Leur atout : délivrer un complément de formation en matière de management, de reprise d'une PME, d'ouverture à l'international...

# Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue **«Ville créative» par l'Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

# Nous contacter

Tél : 02 32 12 55 00  
Mail : 0763237f@ac-normandie.fr

**Nous rendre visite :**  
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu

Site Internet :  
[georgesbaptiste.fr](http://georgesbaptiste.fr)

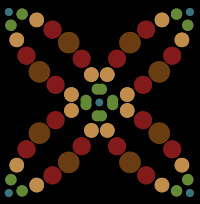


**GB**  
Georges Baptiste  
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

**BAC**  
**STHR**

Sciences et Technologies  
de l'Hôtellerie  
et de la Restauration



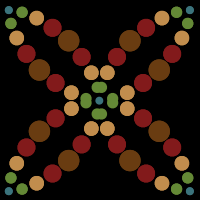


# Conditions d'accès

Elève sortant de 3e Générale pour une entrée en classe de 2nde ou après une 2nde Générale ou Technologique pour une entrée en classe de 1ère.

# Durée de la formation

3 ans dont 8 semaines de stage en Milieu Professionnel (réparties en classe de 1ère et Terminale).



# Activités proposées

- Enseignements généraux visant à assurer une culture générale
- Enseignements technologiques polyvalents qui se distinguent de la voie professionnelle car porté sur les connaissances théoriques en cuisine, service, hébergement et gestion
- Pratique de 2 langues étrangères dont l'anglais
- 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...
- Animer une équipe
- S'adapter à la diversité des entreprises de restauration ou hôtelières

# Exemple de métiers

- Nombreuses entreprises aux compétences variées
- Objectif principal, accéder aux études supérieures après un BTS MHR

# Poursuite d'études

- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- BTS Management en Hôtellerie Restauration  
option A : Management des unités de commercialisation  
option B : Management des unités de production  
option C : Management des unités d'hébergement