

Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

 Durée de formation : 1 an

 Niveau de sortie des études : **Bac ou équivalent**

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Le baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) s'adresse aux élèves désireux d'exercer dans les métiers de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière.

Cette série de bac technologique est choisie en fin de 3e car la formation spécifique commence dès la 2nde. Dans cette classe de seconde spécifique, les élèves découvrent le secteur dans sa grande diversité. C'est en classe de première puis en terminale que les enseignements technologiques particuliers sont approfondis. Ces enseignements se répartissent en trois pôles : la gestion hôtelière, la restauration et le service.

Le bac technologique STHR se compose d'enseignements communs à toutes les séries, d'enseignements optionnels (LVC uniquement pour cette série) et d'enseignements de spécialité.

La classe de terminale comprend les deux enseignements de spécialité :

- sciences et technologies culinaires et des services ; enseignements scientifique alimentation-environnement (ESAE) (13h),
- économie-gestion hôtelière (5h)

ACCÈS À LA FORMATION

En formation initiale, la préparation au bac technologique STHR dure 3 ans : classe de 2de spécifique, 1re et Tle .

Cette série de bac technologique est choisie en fin de 3e car la formation spécifique commence dès la 2nde. Dans cette classe de seconde spécifique, les élèves découvrent le secteur dans sa grande diversité.

Il est également possible d'intégrer la classe de première après une 2de générale et technologique, une 2de ou une 1re professionnelle, ou un CAP avec une mise à niveau les premières semaines.

C'est en classe de première puis en terminale que les enseignements technologiques particuliers débutent : la gestion hôtelière, la restauration et le service sont approfondis.

ET APRÈS

Après le bac technologique STHR, il est possible de poursuivre ou de se spécialiser en MC (mention complémentaire), en 1 an, en BP (2 ans) ou en BTS (2 ans). La spécialité la plus logique est le BTS management en hôtellerie-restauration (3 options).

MÉTIER PRÉPARÉS

Traiteur/se organisateur/rice de réception	Un mariage, une soirée de remise de trophées, une réception commerciale, un festival : le traiteur organisateur ou la traiteuse organisatrice de réceptions est là pour superviser la préparation et le service du banquet. Ce ou cette spécialiste de l'événementiel sait concocter des menus alléchants en tenant compte du budget de sa clientèle.
Commis/e de cuisine	Indispensable en cuisine, la commise ou le commis effectue en amont toutes les tâches préliminaires à la fabrication des plats, sous la responsabilité d'un ou d'une chef/fe de cuisine ou de partie. Ce poste, très formateur, correspond au premier échelon dans les métiers de la restauration.
Barman/barmaid	Dynamique et adroit, le barman incarne l'âme et l'ambiance d'un bar. Il prépare et sert les boissons, des plus classiques aux plus sophistiquées. Il doit se montrer discret et diplomate, tout en restant à l'écoute de ses clients.
Pâtissier/ère de restaurant	Le pâtissier ou la pâtissière de restaurant est spécialisé/e dans la confection des entremets sucrés et des desserts destinés à être dégustés immédiatement par les clients d'un restaurant ou d'une brasserie.
Maître/sse d'hôtel	Hôte attentionné et prévenant, le maître d'hôte est l'homme-orchestre de la salle de restaurant. À la tête des chefs de rang, il veille à la qualité du service et à la satisfaction des clients qu'il accueille et cherche à fidéliser.
Chef/fe de rang	Responsable d'un groupe de tables (les rangs) dans un restaurant, le ou la chef/fe de rang veille au bon déroulement du service, depuis la mise en place des tables et l'accueil des clients, jusqu'à l'encaissement de

	leur addition et de leur départ. Sens du relationnel et disponibilité sont indispensables pour exercer.
Chef/fe des cuisines	Dans la cuisine d'un hôtel, d'un restaurant, d'une brasserie ou encore d'un restaurant collectif, le ou la chef/fe de cuisine choisit les produits qui serviront à réaliser les plats du jour. Il ou elle répartit les tâches entre les membres de l'équipe ou du personnel, et supervise leur travail.
Réceptionniste	Ambassadeur de l'hôtel, le réceptionniste accueille les clients et gère les réservations. Il informe et répond aux questions, prépare les factures... Un poste tremplin à responsabilités où l'organisation et le sang-froid sont indispensables.
Personnel de hall d'hôtel de luxe	Au sein d'un établissement cinq étoiles, le personnel de hall d'hôtel de luxe délivre un service de très haute qualité. Voituriers, grooms ou concierges... mettent tout en œuvre pour satisfaire une clientèle fortunée et exigeante. Sens de l'accueil et souci de la perfection sont attendus.
Directeur/rice de la restauration	De la gestion des stocks et des fournisseurs, en passant par la gestion du personnel et la gestion financière, le directeur ou la directrice de restaurant joue un rôle central pour faire de son établissement un lieu rentable et apprécié de la clientèle.
Gouvernant/e	De la poussière sur un meuble à l'ampoule grillée, aucun détail n'échappe au regard expérimenté du gouvernant ou de la gouvernante. Chargé/e de superviser et de gérer une équipe de femmes et de valets de chambre, il ou elle est une personne-clé dans les étages d'un hôtel.
Chef/fe de partie	Sauces, poissons, viandes rôties, pâtisseries, boulangerie, entremets, garde-manger... Le ou la chef/fe de partie est un cuisinier expert ou une cuisinière experte spécialisé/e dans l'élaboration d'une partie du menu. Occupant une place bien spécifique, il ou elle est recherché/e dans les grands restaurants, les établissements hôteliers ou encore la restauration collective.
Serveur/se en restauration (restaurant, café-bar-brasserie)	Relais entre la cuisine et la salle, la serveuse ou le serveur (restaurant, café-bar-brasserie) assure la mise en place de la salle, prend les commandes des clients et réalise le service à table. Par la qualité de son service, il ou elle contribue à la notoriété de

l'établissement et à la fidélisation de la clientèle.

OÙ SE FORMER ?

	Rythme & durée	Lieu
Lycée polyvalent des métiers Stéphane Hessel		Épernay
Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Raymond Mondon		Metz
Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation Jean-Baptiste-Siméon Chardin		Gérardmer
Lycée polyvalent Joseph Storck		Guebwiller
Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation Stanislas		Villers-lès-nancy
Lycée polyvalent de Bazeilles		Bazeilles
Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas		Illkirch-graffenstaden

Sources : Onisep 03.2025