



Niveau d'entrée : 3^{ème} ou 2^{nde}
Durée de la formation : 3 ans ou 2 ans

La classe de première technologie est accessible en priorité aux élèves issus de seconde spécifique et, dans la mesure de places disponibles, aux élèves de seconde générale, technologique ou de la voie professionnelle dans le cadre de la procédure « passerelles ».

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Travail en
restaurant

Travail en
cuisine

Étages et
réception

PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
4 semaines en classe de seconde
4 semaines en classe de première

La formation intègre un accompagnement personnalisé et un enseignement technologique en langue vivante dès la première et la mise en œuvre d'un projet « Sciences et Technologies hôtelière » (sciences et technologies culinaire ou sciences et technologies des services) en classe de terminale. Deux langues vivantes sont pratiquées dès la seconde (dont une obligatoirement en anglais).

Classe à effectif de 24 élèves
en classe entière.
12 élèves par ateliers

Possibilité de découvrir les différentes formations de la filière dans le même établissement

BAC TECHNOLOGIQUE S.T.H.R.

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Le Baccalauréat Technologique STHR, Sciences et Techniques de l'Hôtellerie Restauration, vise à former des généralistes de la profession.

PROFIL D'ELEVES RECHERCHES :

- Avoir un bon niveau général
- Avoir des compétences en langues étrangères
- Être capable de travailler en équipe
- Être capable d'être autonome
- Être capable d'analyser et de s'organiser
- Avoir une bonne présentation
- Être capable de prendre des responsabilités

LES MISSIONS DU TITULAIRE DU BAC TECHNOLOGIQUE:

- Cuisinier
- Serveur, Chef de rang
- Réceptionniste
- Postes intermédiaires entre l'encadrement supérieur et le personnel technique d'exécution.

LES POURSUITES D'ETUDES LES PLUS ADAPTEES AU PROFIL :

- BTS HR (HOTELLERIE RESTAURATION)
Option A Mercatique et gestion hôtelière,
Option B arts culinaire, arts de la table et du service
- BTS RH (RESPONSABLE HEBERGEMENT) à référentiel européen commun

LES POURSUITES COMPLEMENTAIRES :

- BTS TOURISME
- MC SOMMELERIE (si 18 ans)
- MC BAR (si 18 ans)
- BP GOUVERNANTE



ETUDIER AU LYCEE RABELAIS D'IFS :

Accès : le lycée est desservi par des bus urbains (bus 3, arrêt Jean Vilar, bus 4 arrêt Campus 3) ainsi que par le tramway T1

- Effectifs : le lycée compte environ 600 élèves

- Services : le lycée propose une demi-pension ouverte à tous les élèves et étudiants ainsi qu'un internat mixte réservé aux élèves de second cycle (CAP, Bac pro, Bac Techno)

TABLEAU DES HORAIRES D'ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES

ENSEIGNEMENTS	HORAIRES HEBDOMADAIRES		
	Seconde	Première	terminale
Mathématiques	3	3	3
Français	4	3	
Histoire-Géographie	3	2	2
Philosophie			2
LV + LV2 (a)	5	4	4
Education physique et sportive (b)	2	2	2
Sciences	3		
Enseignement moral et civique	0 h 30	0 h 30	0 h 30
TOTAL ENSEIGNEMENT GENERAL	20 h 30	14 h 30	13h30
Economie et gestion hôtelière	2	5	5
Projet en STHR (Sciences et Technologies culinaire ou sciences et technologies des services)			1
ETLV (Enseignement Technologique en Langue Vivante)		2	2
Sciences et technologies des services	4	4	4
Sciences et technologies culinaires	4	4	4
Enseignement scientifique alimentation - environnement		3	3
TOTAL ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE	10	18	19
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
TOTAL DES ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	32 h 30	34 h 30	34 h 30

- a) L'une des deux langues vivantes doit obligatoirement être l'anglais
- b) Les élèves désirant poursuivre l'enseignement d'exploration d'EPS 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 d'EPS n'est pas autorisé. Par ailleurs, ces élèves ne peuvent choisir qu'un seul enseignement facultatif.