

## LE BAC STHR

### L'emploi du temps

LA 1 <sup>RE</sup> ET LA TERMINALE STHR			
Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration			
Enseignements communs	1 <sup>re</sup>	T <sup>le</sup>	Coefficient
Français	3h	-	■ * □
Philosophie	-	2h	● * □
Histoire-géographie	1h30	1h30	◆ * □
Enseignement moral et civique	18h annuelles		* □
LVA et LVB + enseignement technologique en LVA	4h	4h	◆ * □
Éducation physique et sportive	2h	2h	◆ * □
Mathématiques	3h	3h	◆ * □
Enseignements de spécialité	1 <sup>re</sup>	T <sup>le</sup>	Coefficient
Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE)	3h	-	◆ * □
Sciences et technologies culinaires et des services	10h	-	◆ * □
Sciences et technologies culinaires et des services et ESAE	-	13h	● ◆ * □
Economie, gestion hôtelière	5h	5h	● ◆ * □
Accompagnement			
Accompagnement personnalisé	Selon les besoins		-
Accompagnement au choix de l'orientation	54h annuelles		-
Heures de vie de classe			-
Enseignements optionnels			
Deux enseignements au plus parmi : Arts Education physique et sportive LVC (étrangère ou régionale) Atelier artistique	3h   72h annuelles	3h   72h annuelles	* □
<p>■ <b>Epreuves anticipées:</b> français (coef.5 à l'écrit et coef.5 à l'oral)</p> <p>● <b>Epreuves finales :</b> enseignements de spécialité (coef. 14 à l'oral et coef. 16 à l'écrit) + philo (coef. 4)</p> <p>◆ <b>Epreuves du contrôle continu:</b> moyenne des notes obtenues lors des épreuves communes de contrôle continu (coef. 30)</p> <p>* □ <b>Contrôle continu :</b> moyenne de l'évaluation des résultats de l'élève, chacun comptant à poids égal (coef. 10)</p>			

## **Les enseignements de spécialité :**

### ***Économie et gestion hôtelière (en 1<sup>ère</sup> et en terminale)***

L'élève est en mesure de comprendre comment les clients, les fournisseurs, les salariés, les banques contribuent à la création de valeur de l'entreprise. Il appréhende les enjeux qui entourent le système d'information et, est en mesure :

- d'évaluer comment les parties prenantes contribuent ou agissent sur les différentes dimensions de la performance économique, sociale, environnementale ;
- de comprendre que de la bonne exploitation du système d'information dépend la capacité de l'entreprise hôtelière à optimiser sa performance ;
- d'appréhender les enjeux de la gestion et de la mobilisation des ressources humaines pour anticiper les évolutions, saisir les opportunités et garantir la pérennité de l'entreprise.

**Thème 1** - l'offre de services en hôtellerie-restauration

**Thème 2** - l'organisation des relations courantes de l'entreprise avec ses parties prenantes

**Thème 3** - le système d'information, une nécessité pour gérer les relations avec les parties prenantes

### ***Sciences et technologies culinaires (en 1<sup>ère</sup> et en terminale)***

Les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité.

Ils appréhendent notamment quatre concepts de fabrication (traditionnel, traditionnel avec assemblage d'opportunité, assemblage, production 45).

Ils étudient alors la relation entre ces concepts de fabrication, les modes de distribution les plus courants (service à table, service automatisé, service comptoir, service sur le lieu de vie...) et la liaison directe.

Enfin, viennent s'intégrer à ces concepts, une liaison différée

(liaison froide, liaison chaude, liaison mixte) et des modes de conditionnements.

**Thème 1** - le client au centre de l'activité des établissements de l'hôtellerie-restauration

**Thème 2** - le personnel au cœur du système

**Thème 3** - les supports physiques permettant l'acte culinaire

**Thème 4** - les produits supports de la création de valeur

### ***Sciences et technologies des services (en 1<sup>ère</sup> et en terminale)***

Les élèves analysent les processus de production de services dans différents contextes de restauration et d'hébergement.

L'articulation entre les quatre thèmes en vue de la production de services est permise par le système d'organisation interne à l'établissement d'hôtellerie et de restauration, non visible par le client.

Le programme est conçu pour être mis en œuvre de façon dynamique au cours d'activités de production culinaire et de services dans des conditions réelles ou simulées.

**Thème 1** - le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie - restauration

**Thème 2** - le personnel au cœur du système

**Thème 3** - le support physique au service des acteurs de la servuction

**Thème 4** - les produits et services supports de la création de valeur

***Enseignement scientifique - Alimentation - Environnement (ESAE) (en 1<sup>ère</sup> et en terminale)***

Il s'agit de conduire l'élève dans une démarche lui permettant de comprendre les choix qu'il sera amené à faire en tant que futur professionnel :

- en matière d'environnement de travail afin de garantir tout autant le bien être des personnes accueillies que la santé des professionnels ;
- en matière d'alimentation afin de satisfaire les besoins physiologiques, de prévenir les troubles de la santé et les pathologies mais aussi afin de s'adapter aux évolutions des tendances alimentaires ;
- en matière de processus culinaire afin de produire des aliments de qualité, conformément aux textes réglementaires et dans une démarche respectueuse de l'environnement (gestion des énergies utilisées et contrôle des émissions de déchets).

**Thème 1** - confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration

**Thème 2** - consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé

**Thème 3**- bonnes pratiques et qualité : des démarches pour la satisfaction du client