



## FICHE FORMATION



## Baccalauréat STHR

### Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Entrée possible :

<b>En 2<sup>nd</sup>e Sciences et Techniques de l'hôtellerie et de la Restauration</b>	<b>OU</b>	<b>En 1<sup>ère</sup> Sciences et Techniques de l'hôtellerie</b> Accessible après une seconde générale ou technologique
--	-----------	--

### Le baccalauréat STHR

- 10 heures de cours de pratique dans les 3 domaines : Sciences et Technologie en Hébergement, Restaurant et Cuisine (polyvalence de la formation)
- Deux langues vivantes avec une section européenne en anglais en cours de pratique (en option)
- Une ouverture sur le monde professionnel de l'hôtellerie-restauration (ex : visites d'établissement, intervenants professionnels extérieurs...)
- 8 semaines de stage de découverte en entreprise (4 en seconde, 4 en première)
- Des classes à effectifs réduits (24 élèves par classe), et des Travaux Pratiques en groupe (12 élèves)
- Une LV3 Chinois en option.

### Et après le bac STHR ?

Un accès privilégié au BTS Management en Hôtellerie Restauration, au sein de notre établissement avec 3 options possibles pour se spécialiser en 2<sup>ème</sup> année de BTS :

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire
- Option C : Management d'unité d'hébergement

A noter : possibilité également de compléter sa formation en alternance : Mention Complémentaire, Brevet Professionnel, Licence Professionnelle, Master...

Quelques débouchés possibles après le BTS MHR : Directeur adjoint, chef de cuisine, Chef de rang, ...



**Anouck**, promo 2010, Assistante Maître d'Hôtel à Saint Bart, Antilles.



**Rémi**, promo 2008, Actuellement 1er Sommelier au sein du groupe Bernard Loiseau. Responsable de sa carte des vins à Dijon Loiseau des Ducs.

**Loïc**, promo 2013, Chef de cuisine au Restaurant Hippolyte à Lyon.



**Lucas**, promo bac 2014, promo MC sommellerie 2015, Actuellement en poste au restaurant Pierre Orsi



## Pour quels métiers ?

Cette formation en hôtellerie restauration développe les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être ouvrant à de nombreux métiers dans des domaines variés (gestion, accueil, commercialisation-vente,...) en France et à l'international.



## Le lycée Rabelais c'est :

- Un lycée public sans frais de scolarité avec un enseignement de qualité
- Un taux de réussite exceptionnel au bac (98,5% en 2018 avec 51% de mentions)
- Un internat récent (2 ou 3 élèves par chambre)
- 5 restaurants pédagogiques et un restaurant gastronomique ouverts à tous
- De nombreux partenariats avec les professionnels (établissement renommés, Toques Blanches Lyonnaises...)
- L'accueil de grands événements (Concours du Meilleur Ouvrier de France Cuisine, Coupe du monde de Pâtisserie,...)



- Une boutique ouverte tous les jours (vente de produits fabriqués par les élèves)
- Un grand espace de travail au CDI
- Des associations dynamiques (sportives, maison des lycéens, anciens élèves...)

**Portes  
ouvertes**

**LE SAMEDI 9 MARS 2019**

**ENEZ VISITER NOS LOCAUX ET RENCONTRER LES ELEVES ET  
PROFESSEURS !**

### Accès au lycée :

- **Métro** : Gare de Vaise (ligne D) + bus n°89
  - **Train** : Ligne Lyon St Paul – Lozanne
  - **Autoroute A6**, sortie n°33 Limonest - Dardilly – Porte de Lyon
- Adresse : Le Dodin B.P 24 69571 DARDILLY cedex  
Téléphone : +33 (0)4 78 66 88 88  
Email : ce.0693504j@ac-lyon.fr  
Web : <http://ecoledelhotellerieetdelagastronomie-lyondardilly.eu>

