

## BAC TECHNOLOGIQUE

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

**Si vous choisissez la voie technologique en fin 3e pour STHR.**

Il y a des **cours communs** et des **spécialités**.

Les cours communs à toutes les séries sont :

- Français (en 1re) et philosophie (en terminale)
- Maths
- Histoire géo
- Langues vivantes A et B
- Enseignement moral et civique
- EPS

À côté des cours généraux, les enseignements spécifiques du bac STHR sont abordés de manière progressive (10 heures par semaine en 2de, puis 18 heures en 1re et terminale).

Les **enseignements technologiques** portent sur les enseignements de spécialités

- L'économie et la gestion hôtelière (*EGH*),
- Les sciences et technologies culinaires (*STC*),
- Les sciences et technologies des services (*STS*).
- Un enseignement scientifique alimentation-environnement (*ESAE*).

Des séances concrètes sont l'occasion de productions et d'analyses par les élèves (en atelier culinaire, en restaurant et/ou hôtel d'application), de témoignages de professionnels du secteur, d'applications numériques (vidéos, jeux sérieux, etc.).

#### LES HORAIRES

##### Classe de seconde

Enseignements	Horaire élève
<b>Enseignements communs</b>	
Mathématiques	3 h
Français	4 h
Histoire-géographie	3 h
LVA + LVB (a)	5 h
Éducation physique et sportive	2 h
Sciences	3 h
Enseignement moral et civique	18 h annuelles
Économie et gestion hôtelière	2 h
Sciences et technologies des services	4 h
Sciences et technologies culinaires	4 h
Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel	4 semaines
Accompagnement personnalisé (b)	
Accompagnement au choix de l'orientation (c)	
Heures de vie de classe	

##### Classe de Première et Terminale

Enseignements communs		
	Enseignement	Volumes horaires en classe de première et de terminale
	Français	3 h en classe de première
	Philosophie	2 h en classe de terminale
	Histoire-géographie	1 h 30
	Enseignement moral et civique	18 h annuelles
	Langues vivantes A et B + enseignement technologique en langue vivante A <sup>(1)</sup>	4 h (dont 1 heure d'ETLV)
	Éducation physique et sportive	2 h
	Mathématiques	3 h
	Accompagnement personnalisé <sup>(2)</sup>	
	Accompagnement au choix de l'orientation <sup>(3)</sup>	
	Heures de vie de classe	

##### Enseignements de spécialité

Enseignement	Volumes horaires en classe de première	Enseignement	Volumes horaires en classe de terminale
Enseignement scientifique alimentation-environnement ( <i>ESAE</i> )	3 h	-	-
Sciences et technologies culinaires et des services	10 h	-	-
-	-	Sciences et technologies culinaires et des services – enseignement scientifique alimentation-environnement ( <i>ESAE</i> )	13 h
Économie – gestion hôtelière	5 h	Économie – gestion hôtelière	5 h

⇒ **Option Anglais Certification Cambridge : 2h hebdomadaire (2<sup>nde</sup> / 1<sup>ère</sup> / T<sup>erm</sup>)**

⇒ **Code de la route (2<sup>nde</sup>) 2h (au 1<sup>er</sup> trimestre)**

## BAC TECHNOLOGIQUE

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

#### Les coefficients du Bac Technologique STHR

##### LE CONTROLE CONTINU = 40 % de la note

Le contrôle continu est pris en compte à hauteur de 40% des résultats pour le baccalauréat. Il évalue les enseignements obligatoires qui ne font pas l'objet d'épreuves terminales. Les coefficients se répartissent comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Disciplines	Coefficient classe de première	Coefficient classe de terminale	Total des coefficients
Enseignement de spécialité de première	8		8
Histoire-géographie	3	3	6
LVA	3	3	6
LVB	3	3	6
Mathématiques	3	3	6
Education physique et sportive*	6		6
Enseignement moral et civique	1	1	2
			40

\*CCF : Contrôle en cours de formation

##### LES EPREUVES TERMINALES = 60 % de la note

Épreuves anticipées			
Intitulé de l'épreuve	Coefficients	Nature de l'épreuve	Durée
Français (écrit)	5	écrite	4 h
Français (oral)	5	orale	20 min

Épreuves finales			
Intitulé de l'épreuve	Coefficients	Nature de l'épreuve	Durée
Philosophie	4	écrite	4 h
Épreuve orale terminale	14	orale	20 min
Économie - gestion hôtelière	16	écrite	4 h
Sciences et technologies culinaires et des services Enseignement scientifique alimentation - environnement	16	écrite et pratique	6 h (1)

(1) L'épreuve se décompose en 2 sous-épreuves écrites et pratiques de 3 h chacune.