



Situé en plein cœur de Paris, dans le quartier du Montparnasse, le lycée Guillaume TIREL labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie à vocation européenne et internationale a à cœur de dispenser une formation de qualité à ses élèves et étudiants, leur transmettre des valeurs de respect et de citoyenneté tout en leur permettant de développer leur esprit d'initiative et d'aiguiser leur sens critique.  
Notre ambition : Allier professionnalisme et ouverture sur le monde.



237 Boulevard Raspail - 75014 Paris  
Tél. : +33 (0)1 44 84 19 00

**M** 6 Raspail **M** 4 Raspail



contact@lyceeguillaumetirel.fr  
www.lyceeguillaumetirel.fr

**BAC TECHNO**

Hôtellerie-Restaurant  
Mention européenne anglais

www.lyceeguillaumetirel.fr

ce.0754476h@ac-paris.fr





# Bac STHR

## > CARACTÉRISTIQUES DE LA SECTION

Apprentissage des techniques fondamentales :

- En production culinaire,
- En service au restaurant,
- En service d'hébergement.

Apprentissage des techniques de gestion hôtelière.

## > PUBLIC CONCERNÉ

Elèves issus d'une classe de 3ème générale dans un collège de l'Académie de Paris ayant obtenu le passage en seconde générale Technologique.

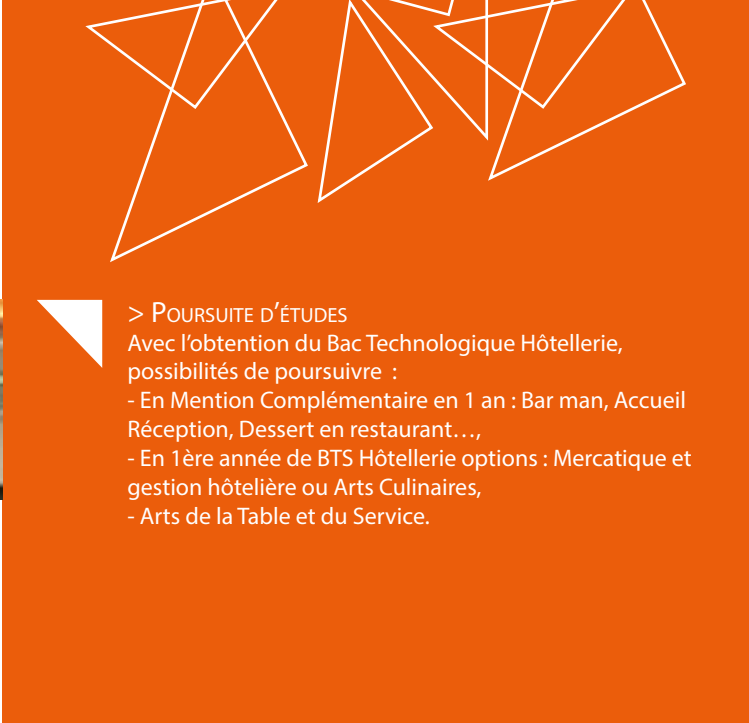
## > PROFIL REQUIS

- Capacité d'adaptabilité aux exigences de la profession (tenue, horaires...),
- Aptitude à la communication et au travail en équipe,
- Bonnes pratiques des langues étrangères,
- Notions acquises du « savoir-être » (discrétion, courtoisie...)
- Intérêts avérés pour les 3 champs disciplinaires de l'hôtellerie.

## > ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES PROFESSIONNELLES

Exemples de mise en situation pratique au lycée :

- Commercialisation dans les restaurants d'application auprès de la clientèle,
- Confection de repas dans les cuisines pédagogiques et les ateliers de pâtisserie
- Accueil et service en étage dans l'hôtel d'application.



## > POURSUITE D'ÉTUDES

Avec l'obtention du Bac Technologique Hôtellerie, possibilités de poursuivre :

- En Mention Complémentaire en 1 an : Bar man, Accueil Réception, Dessert en restaurant... ,
- En 1ère année de BTS Hôtellerie options : Mercatique et gestion hôtelière ou Arts Culinaires,
- Arts de la Table et du Service.



## BAC STHR

(Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration)

Enseignement général hebdomadaire	Seconde	Première	Terminale
Français	4h	3h	3h
Philosophie	/	/	2h
Histoire-géo	3h	2h	2h
Anglais	2,5h 1h	3h	3h
Anglais professionnel	2,5h	1h	1h
Allemand/Espagnol	1h	2h	3h
Chinois (facultatif)	1h	2h	2h
Maths	2h	2h	2h
EPS	0,5h	2h	2h
Vis de classe	/	/	/
Enseignement professionnel hebdomadaire			
Economie, Droit, Gestion	2h	6h	6h
Sciences appliquées	3h	2h	3h
Cuisine	6h	7,2h	7,2h
Salle	6h	7,2h	7,2h
Hébergement	2,5h	3h	3h
Périodes de formation en entreprise (PFE)	4 semaines	1 semaine	/

