

Le titulaire de ce diplôme a acquis des compétences dans les domaines de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement et de la gestion hôtelière. Par ailleurs, il pratique deux langues étrangères. Une condition : se montrer disponible, résistant et parler l'anglais.

- En restauration, il a approfondi les technologies et les méthodes culinaires : étude des types de restauration et des produits de cuisine, élaboration des menus...
- En service, il a appris à connaître les équipements d'un restaurant, les fonctions du personnel, les conditions d'entretien des locaux, l'organisation du service de restauration, l'accueil des clients, etc.
- En gestion hôtelière, il a acquis des compétences en comptabilité et en gestion des ventes, des approvisionnements et du personnel.

Le futur professionnel doit connaître les produits, les préparations, les cuissons, les matériels, les équipements en mobilier, les manières de libeller menus et cartes. Il accueille le client, le conseille sur les produits, assure le service de table ou d'étage, réalise les découpages, les flambages et différentes préparations. Il enregistre les réservations, les ventes, présente et encaisse les notes. Il s'occupe de l'approvisionnement des stocks (denrées, boissons, linge, mobilier, matériel, produits d'entretien).

Il utilise l'outil informatique pour mettre en page des documents, suivre l'activité de l'hôtel ou du restaurant, faire une analyse comptable des ventes et de leur règlement. Il se sert aussi du téléphone, de la messagerie électronique et de la télécopie. Il participe à l'organisation du travail, détermine les besoins en personnel de service, réalise des plannings.

OBJECTIFS :

- Être opérationnel dans les activités de production culinaire et de service.
- Tenir des fonctions d'administration et de management dans tous les secteurs de la restauration.

ATTENTION :

L'activité en hôtellerie-restauration coïncide avec les périodes de loisirs habituelles : il faut travailler la nuit, le week-end et pendant les vacances. Cependant les jours de repos en semaine et les vacances "hors saison" peuvent être un avantage.

Il faut d'abord aimer cuisiner et/ou avoir le sens de l'accueil, des autres... aimer les langues et avoir une bonne résistance physique (horaires spécifiques jours et nuit, stress, travail debout ou sur le terrain). Être capable de travailler en équipe est également essentiel. Les qualités attendues ou qui permettent de mieux réussir un Bac Hôtellerie : créatif, rigoureux, dextérité manuelle, bonne mémoire, esprit méthodique, aptitude au travail en équipe, maîtrise de soi, sens de l'effort, ténacité. Sens des responsabilités, de la précision, de la coordination, grande capacité au travail.

👉 Débouchés

Assurer le gîte et le couvert, mais également l'accueil et la gestion, c'est ce qu'on apprend en bac hôtellerie pour lequel il faut aimer les contacts, le travail d'équipe et posséder une bonne résistance. Ce diplôme est surtout axé sur la poursuite d'études en BTS, mais certains bacheliers entrent dans la vie active en tant qu'assistants d'encadrement, par exemple. Ils occupent alors des postes de second de cuisine, d'assistant de réception ou d'assistant du directeur de la restauration.

Le titulaire d'un baccalauréat professionnel restauration peut exercer dans :

- la restauration commerciale ou collective sur le territoire national ou à l'étranger.
- des entreprises annexes à l'industrie hôtelière (agro alimentaire, équipementiers...)

👉 Accès à la Formation

Après une classe de 3^{ème}. En formation initiale, la préparation au bac techno STHR dure trois ans : classe de seconde spécifique, première et terminale.

👉 Etablissements

- 34 **Montpellier**
Lycée polyvalent Georges-Frêche (Public)
- 48 **Saint-Chély-d'Apcher**
Lycée privé Sacré-Cœur (Privé sous contrat)
- 66 **Perpignan**
Lycée Professionnel Léon Blum (Public)

👉 Descriptif des matières

- ❖ **Histoire-géographie** touristique : cet enseignement porte sur le contexte politique, économique et social au XXe siècle, notamment l'avènement de la civilisation des loisirs, la localisation des grands foyers et bassins touristiques, en France et dans le monde, et les différentes formes de tourisme (balnéaire et nautique, vert, urbain, de montagne, de nature...).
- ❖ **Économie générale et touristique-droit** : sont étudiés le rôle économique des administrations, la monnaie, les marchés et les prix, les échanges internationaux et le tourisme, le développement et le tourisme, et les politiques économiques. La partie «droit» aborde le droit du travail (contrats, protection sociale, litiges, chômage, relations collectives...), les contrats (achat, vente, location, contrat de travail, de stage...), les obligations fiscales (impôts, TVA, taxe professionnelle...), les responsabilités (contractuelle, civile, pénale), l'extinction des obligations et les garanties des créanciers (droit de l'entreprise en difficulté...).
- ❖ **Gestion hôtelière** : les enseignements sont liés à la comptabilité, à la vente, aux approvisionnements...
- ❖ **Technologies et méthodes culinaires** : elles sont composées d'enseignements liés aux produits, aux modes de cuisson, à l'élaboration de menus.
- ❖ **Service et commercialisation** : portent sur l'organisation d'un banquet, le choix des vins...
- ❖ **Techniques d'accueil et d'hébergement** : elles s'intéressent à la décoration, au linge, à la réception, au service d'étage, au planning d'occupation des chambres.

La formation comprend aussi 8 semaines de stage en classe de 1re. Prévoir l'achat d'une tenue professionnelle et d'une mallette de matériel.

👉 Poursuites d'études

Appréciés dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, les bacheliers hôtellerie peuvent préparer un BTS du même domaine, mais aussi envisager des formations en gestion, en tourisme ou en vente.

- **Mention complémentaire (bac+1)**
La mention complémentaire (MC) est un diplôme national qui permet d'acquérir des compétences complémentaires ou de se spécialiser. Elle se prépare en 1 an, après un premier diplôme. Exemples : Accueil réception, Organisateur de réceptions, Sommelier, Employé barman, Cuisinier en desserts de restaurant, Employé traiteur...
- **Formation Complémentaire d'Initiative Locale :**
Les formations complémentaires d'initiative locale (FCIL) sont une spécialisation correspondant aux

caractéristiques locales de l'emploi et donnant aux jeunes titulaires d'un diplôme professionnel ou technologique, une compétence complémentaire ou une double compétence. La formation se fait en alternance (en partie au lycée professionnel ou au centre de formation d'apprentis, en partie en entreprise, avec des stages). Durée : de 6 à 9 mois d'études après un CAP, BEP ou un bac pro.

Elle n'est pas sanctionnée par un diplôme, mais l'élève obtient une attestation de formation.

Exemples : Accueil et service de la clientèle anglophone, Cuisine de la mer, Organisateur de réceptions, Assistant gouvernant des secteurs hôteliers, Concierge d'hôtel, Pâtissier boulanger d'hôtel, Caviste sommelier barman, Cuisinier en desserts de restaurant, Pâtisserie, Cuisine allégée

- **BTS**
4 BTS sont particulièrement adaptés : BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière et option B art culinaire, art de la table et du service. - BTS responsable d'hébergement à référentiel commun européen - BTS Tourisme
- **DUT**
Quelques bacheliers optent pour un DUT : gestion administrative et commerciale (GACO) ; gestion logistique et transport ; techniques de commercialisation...
- **Licence professionnelle**
La licence professionnelle (LP) se prépare en 1 an, après un bac +2. C'est un diplôme universitaire conçu pour l'insertion professionnelle qui comprend un stage de 12 à 16 semaines.

Il existe une quarantaine de licences professionnelles en hôtellerie-restauration accessibles après un BTS Hôtellerie-restauration. Elles permettent de se former au management, à la reprise d'un restaurant, au monde de l'agroalimentaire, du luxe... Exemples :

LP Arts, lettres, langues hôtellerie et tourisme spécialité oenotourisme et projet culturel (Nîmes), LP Droit, économie, gestion hôtellerie et tourisme spécialité management des unités de restauration (Montpellier), LP Droit, économie, gestion hôtellerie et tourisme spécialité tourisme d'affaires, festivalier et environnement urbain (Mende, Perpignan), LP Hôtellerie et tourisme, LP Traiteur événementiel et banqueting (Cergy-Pontoise), LP Commercialisation et distribution des produits du terroir (Figeac), LP Cuisine, développement, recherche en arts culinaires industrialisés (Rennes), LP Innovation et assemblage culinaire (Caen), LP Management d'une unité à thème (Tours), LP Management en restauration commerciale et collective (Orsay), LP Arts et techniques de l'hôtellerie du luxe (Nice)...

• Master

Quelques licences pro permettent l'accès au Master, qui se prépare en 2 ans après une licence. Exemples : Master Droit, économie, gestion mention management entrepreneuriat et stratégie spécialité management hôtellerie tourisme (Montpellier), Master pro Sciences humaines et sociales mention études européennes et internationales spécialité tourisme et hôtellerie (Mende, Perpignan), Master Manager d'un site de restauration (Angers), Master Marketing et développement des services hôteliers (Metz).

• Les écoles spécialisées

De nombreuses écoles, généralement privées et payantes, forment des professionnels de l'hôtellerie-restauration. Parmi celles-ci, l'Institut Paul Bocuse propose plusieurs cursus en 3 ou 5 ans, débouchant sur le titre de « Responsable en cuisine et restauration gastronomique », une Licence professionnelle et un Master (avec l'université de Lyon).

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux "Après le Bac: choisir ses études supérieures" et "Après un Bac +2". D'autres possibilités de poursuites d'études existent, n'hésitez pas à vous renseigner.

👉 Statistiques

En 2014

- dans l'académie de Montpellier : 83 candidats inscrits, 82 présentés, 80 admis (soit 95.83% de réussite).
- Au lycée Georges Frêche – Montpellier : 24 candidats inscrits, 24 présentés, 23 admis (soit 96.00% de réussite).
- Au lycée Léon Blum – Perpignan : 37 candidats inscrits, 36 présentés, 35 admis (soit 97.22% de réussite).
- Au lycée Sacré-Cœur – St Chély d'Apcher : 22 candidats inscrits, 22 présentés, 22 admis (soit 100% de réussite).

J'ai besoin de plus d'infos

www.onisep.fr : fiches métiers, vidéos sur les études et les métiers...

Consultez les documents de l'ONISEP :

- Guide « L'entrée en 1re »
- Dossiers « Après le bac
- Diplômes Du CAP au BTS/DUT
- Dossiers Le dico des métiers
- Dossiers Quels métiers pour demain ?
- Parcours Les métiers des hôtels et des restaurants

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

👉 Programme

Matières	Horaires hebdomadaires		
	2nde	1 ^{ère}	Termi nale
Mathématiques	3h	3h	3h
Français	4h	3h	-
Histoire-Géographie	3h	2h	2h
Philosophie	-	-	2h
LV1 + LV2 (1)	5h	4h	4h
Education physique et sportive	2h	2h	2h
Sciences	3h	-	-
Enseignement moral et civique	0h30	0h30	0h30
Economie et gestion hôtelière	2h	5h	5h
Projet en STHR (sciences et technologies culinaires ou sciences et technologies des services)	-	-	1h
ETLV	-	1h	1h
Sciences et technologies des services	4h	4h	4h
Sciences et technologies culinaires	4h	4h	4h
Enseignement scientifique alimentation - environnement	-	3h	3h
Stage d'application en milieu professionnel	10 jours + 2sem.	4 sem.	-
Accompagnement personnalisé	2h	2h	2h
Heures de vie de classe (amplitude annuelle)	10h	10h	10h

Enseignements facultatifs

Matières	Horaires hebdomadaires		
	2nde	1 ^{ère}	Termi nale
LV 3 (étrangère ou régionale)	3h	3h	3h
Education physique et sportive	3h	3h	3h
Arts : Arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou danse histoire des arts ou musique ou théâtre	3h	3h	3h

ATELIER ARTISTIQUE FACULTATIF	2nde	1 ^{ère}	Termi nale
Amplitude annuelle	72h	72h	72h

Examen

Épreuves anticipées

Epreuve	Coeff	Nature	Durée
Français	2	écrite	4 h
Français	2	orale	20mn

Épreuves terminales

Epreuve	Coeff	Nature	Durée
Philosophie	2	écrite	4 h
Histoire-Géographie	2	écrite	2h30
LV1	3	écrite orale	2h (écrit)
LV2	2	écrite orale	2h (écrit)
Mathématiques	3	écrite	2h
Economie et Gestion hôtelière	7	écrite	4 h
Projet en STHR	2	Orale(2)	3 h
Enseignement technologique en langue vivante	Intégrée à l'épreuve de langues - orale		
Education physique et sportive	2	CCF(2)	CCF(2)
Sciences et technologies des services (STS)	7 ou 7 + 2 (3)	Ecrit et pratique	3h
Sciences et technologies culinaires (STC)	7 ou 7 + 2 (3)	Ecrit et pratique	3h
EPS de complément(4)	2	CCF(2)	

Épreuves facultatives

Le candidat choisit 1 épreuve facultative parmi :

Epreuve	Nature	Durée
Langue vivante étrangère ou régionale	orale	20 mn
Arts : arts plastiques, danse cinéma-audiovisuel, théâtre, histoire des arts	orale	30 mn
Musique	orale	40 mn

Notes :

(1) : L'une des deux langues vivantes doit être obligatoirement l'anglais. Les candidats scolarisés dans des sections européennes ou de langues orientales peuvent choisir la langue de la section dont ils relèvent soit au titre de l'épreuve obligatoire de langue vivante A, soit au titre de l'épreuve de langue vivante B.

(2) : Contrôle en cours de formation pour les candidats des établissements publics et privés sous contrat. Pour les autres candidats : épreuve ponctuelle.

(3) : Lorsque le candidat a choisi de faire porter le projet sur les STS ou STC.

(4) : Uniquement pour les élèves ayant suivi l'enseignement EPS de complément.