



LP Commercial et Hôtelier
Auguste ESCOFFIER

BAC Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration

3 ans

► **L'objectif** est de former des professionnels polyvalents qui pourront se destiner tant aux métiers de l'hôtellerie que de la restauration.

Formation polyvalente dotée d'un solide socle en enseignement général, le baccalauréat technologique propose à son titulaire d'accéder au BTS Management en Hôtellerie- Restauration (MHR) permettant à terme d'occuper des postes d'encadrement ou à responsabilités dans structures hôtelières ou de restauration.

Formation

Le Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration se compose d'**enseignements généraux** (français, histoire géographie, anglais, LV2, EPS, Éducation morale et civique, Sciences, Mathématiques, Philosophie) et d'un **enseignement technologique polyvalent** :

- Sciences et Technologies Culinaires et de Services
- Économie et Gestion hôtelière

Poursuite d'études

La formation de baccalauréat technologique a surtout vocation à préparer les élèves à une poursuite d'études notamment vers :

-BTS Management en Hôtellerie- Restauration (MHR),
avec **3 options** à partir de la 2^{de} année (dont 2 sur le territoire)

Option A : Management de l'Unité de Restauration

Option B : Management de l'Unité de Production Culinaire

Option C : Management de l'Unité d'Hébergement (en métropole)

- Licences professionnelles (Métropole)
- Mentions complémentaires présentes sur le territoire

Les élèves diplômés pourront également s'insérer dans le milieu professionnel.

Débouchés professionnels :

Dans les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration :

- restauration traditionnelle
- restauration de collectivités
- hôtellerie / hébergement
- possibilités d'emplois dans les compagnies aériennes, l'agroalimentaire, l'armée, ou les métiers du tourisme.

Périodes de formations en milieu professionnel (PFMP)

Seconde	4 semaines Stage d'initiation
Première	4 semaines Stage de mise en application

Objectifs du stage :

- poursuivre la découverte des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ;
- observer et participer au fonctionnement d'un service de production culinaire ou de production de services en hôtellerie-restauration (restauration, hébergement, ...)
- mettre en application les principes et les concepts étudiés durant l'année scolaire.



LP Commercial et Hôtelier
Auguste ESCOFFIER
2, rue Georges Baudoux, Pointe de l'Artillerie
BP 371
98845 NOUMÉA Cedex
Tél (+687) 24 26 71
<http://weblpch.ac-noumea.nc>