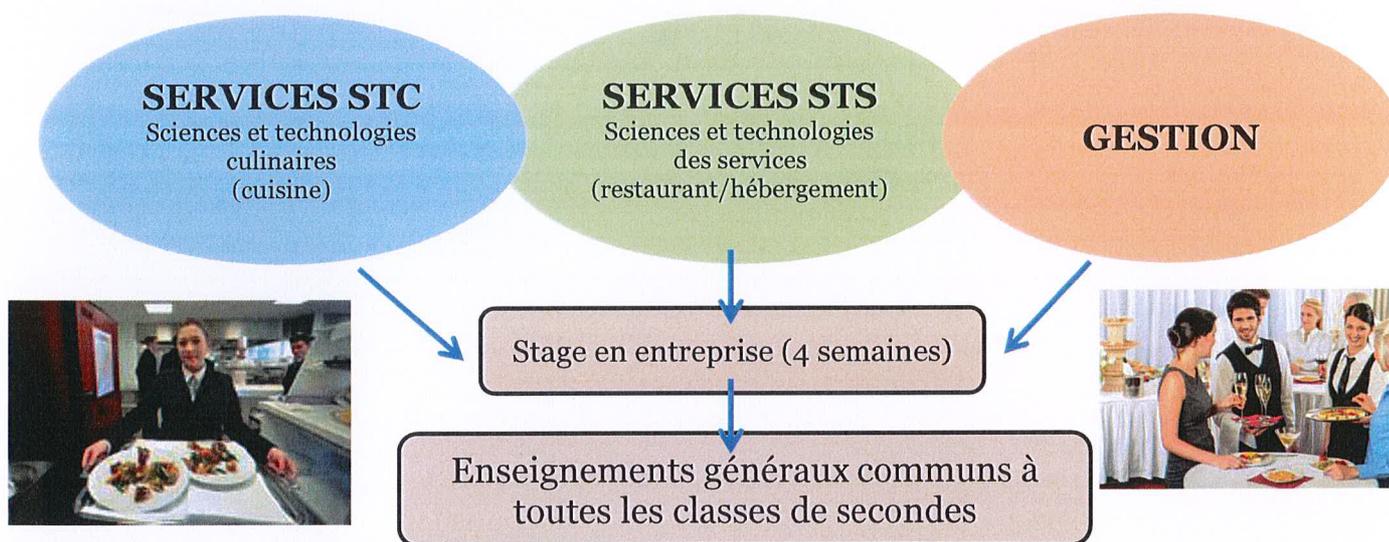




2nde STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration)

Il s'agit d'une seconde spécifique. Elle est composée d'enseignements généraux et technologiques (théorie et pratique). C'est l'occasion pour l'apprenant de découvrir le grand secteur des métiers de l'hôtellerie-restauration avec l'étude de 3 grands pôles



Le stage est l'occasion pour l'élève d'une première immersion dans le monde de l'entreprise. Il peut réaliser au choix ce stage avec une dominante cuisine, restaurant ou encore hébergement.

Pourquoi le choix de cette classe de seconde STHR ?

- ✚ L'attrance pour les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme,
- ✚ Une attrance pour les métiers de contact,
- ✚ La pratique d'une langue étrangère, et la possibilité d'avoir une carrière à l'étranger,
- ✚ Le plaisir de faire plaisir (production culinaire, accueil, service...)
- ✚ Le choix des poursuites d'études.

L'entrée en classe de seconde STHR n'engage pas l'élève de façon irréversible dans la filière. Les différents enseignements technologiques permettent de découvrir les nombreux métiers que propose le secteur. A l'issue de la classe de seconde, un pallier d'orientation permet à l'élève :

- De se maintenir en filière STHR s'il le souhaite et d'intégrer la classe de 1^{ère} STHR,
- De choisir une autre filière générale ou technologique et d'intégrer une classe de 1^{ère} d'une autre dominante,
- De choisir une filière professionnelle et d'intégrer une classe de 1^{ère} BAC PROFESSIONNEL

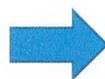
En plus des enseignements communs aux classes de seconde, l'élève bénéficie des enseignements hebdomadaires spécifiques suivants :

Économie et gestion hôtelière	2 H
Sciences et Technologies des Services (Restaurant)	4 H
Sciences et Technologies culinaires (Cuisine)	4 H

Pour aller plus loin...



Baccalauréat professionnel BOULANGERIE PATISSERIE



FORMATION EN 3 ANS
Dont 22 semaines de stage en entreprise

Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3^e. Les élèves entrent en 2^{de} professionnelle **Métiers de l'alimentation** pour préparer cette spécialité du bac pro.

Vous aimez le travail en équipe et si votre passion, c'est de mettre la main à la pâte... alors venez nous rejoindre !

Savoirs- être et aptitudes

Rigueur, présentation,
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,
Créativité et dextérité,
Respect des règles et
consignes

Mobilité et adaptabilité



Débouchés professionnels

Artisan en boutique
Pâtissier en hôtellerie,
en grande distribution,
Commercial dans les
métiers de la
boulangerie pâtisserie,
gérant d'une entreprise

Poursuite d'études

Brevet de Maîtrise pâtissier
BM chocolatier
BM boulanger
CAP chocolatier
CAP glacier
Mentions et formations
complémentaires



Les déroulés de carrière en
France et à l'étranger, sont
liés à la personnalité et aux
envies de chacun.

CONTENUS DE LA FORMATION

De l'aide et un
accompagnement à
l'orientation sont
dispensés durant la classe
de seconde afin d'affiner
le projet d'orientation de
l'élève.

Le choix d'une seconde
professionnelle n'engage
pas l'élève de façon
irréversible dans cette
filière, des passerelles
étant facilitées pour
rejoindre d'autres
parcours.

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL Environ 15 H hebdomadaires

PRATIQUE BOULANGERIE - PATISSERIE
CHEF D'ŒUVRE (en 1^{ère} et Terminale)
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
COMMUNICATION ORGANISATION
SCIENCES APPLIQUEES
GESTION
CO-INTERVENTION avec français et maths

ENSEIGNEMENT GENERAL Environ 15 H hebdomadaires

AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION
LETTRE HISTOIRE GEOGRAPHIE
LANGUES VIVANTES
MATHEMATIQUES
PSE
ARTS APPLIQUES
EPS

Baccalauréat professionnel COMMERCIALISATION SERVICES RESTAURATION

FORMATION EN 3 ANS
Dont 22 semaines de stage en entreprise

Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3^e. Les élèves entrent en 2^{de} professionnelle **Métiers de l'hôtellerie-restauration** pour préparer cette spécialité du bac pro. Un parcours en section européenne est envisageable dès la classe de 1^{ère}.

Vous aimez le travail en équipe, le côté commercial ne vous fait pas peur et vous adorez être sur le terrain... la formation est pour vous ! Alors n'hésitez plus...

Savoirs- être et aptitudes

Courtoisie, politesse,
Rigueur, présentation,
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,
aptitudes à la
communication

Aptitudes à l'organisation
et à la gestion

Mobilité et adaptabilité

Débouchés professionnels

Chef de rang,
Maître d'hôtel
Adjoint, directeur de
restaurant...

En restauration
commerciale

Restaurant traditionnel
Restaurant gastronomique
En restauration collective

Poursuite d'études

BTS MHR
Management en Hôtellerie
Restauration
Mentions et
Formations
complémentaires

De l'aide et un
accompagnement à
l'orientation sont
dispensés durant la
classe de seconde afin
d'affiner le projet
d'orientation de l'élève.
Le choix d'une seconde
professionnelle n'engage
pas l'élève de façon
irréversible dans cette
filière, des passerelles
étant facilitées pour
rejoindre d'autres
parcours.



*Les déroulés de carrière en
France et à l'étranger, sont
liés à la personnalité et aux
envies de chacun.*

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL Environ 15 H hebdomadaires

PRATIQUE COMMERCIALISATION et SERVICES
CHEF D'ŒUVRE (en 1^{ère} et Terminale)
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
COMMUNICATION ORGANISATION
SCIENCES APPLIQUÉES
GESTION
CO-INTERVENTION avec français et maths

ENSEIGNEMENT GENERAL Environ 15 H hebdomadaires

AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION
LETTRE HISTOIRE GEOGRAPHIE
LANGUES VIVANTES
MATHÉMATIQUES
PSE
ARTS APPLIQUÉS
EPS

Baccalauréat professionnel CUISINE



FORMATION EN 3 ANS
Dont 22 semaines de stage en entreprise

Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3^e. Les élèves entrent en 2^{de} professionnelle **Métiers de l'hôtellerie-restauration** pour préparer cette spécialité du bac pro. Un parcours en section européenne est envisageable à partir de la classe de 1^{ère}.

Vous aimez le travail en équipe, vous êtes gourmand de tout, vous avez une fibre artistique, alors osez cette formation !

Savoirs- être et aptitudes

Rigueur, présentation,
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,
Créativité,
Respect des règles et
consignes

Mobilité et adaptabilité



Débouchés professionnels

Commis,
Chef de partie,
Chef de cuisine...

En restauration
commerciale
Restaurant traditionnel
Restaurant
gastronomique
En restauration
collective

Les déroulés de carrière en
France et à l'étranger, sont
liés à la personnalité et aux
envies de chacun.

CONTENUS DE LA FORMATION

Poursuite d'études

BTS MHR
Management en Hôtellerie
Restauration
Mentions et
Formations
complémentaires

De l'aide et un
accompagnement à
l'orientation sont
dispensés durant la classe
de seconde afin d'affiner
le projet d'orientation de
l'élève.
Le choix d'une seconde
professionnelle n'engage
pas l'élève de façon
irréversible dans cette
filière, des passerelles
étant facilitées pour
rejoindre d'autres
parcours.

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL Environ 15 H hebdomadaires

PRATIQUE CUISINE
CHEF D'ŒUVRE (en 1^{ère} et Terminale)
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
COMMUNICATION ORGANISATION
SCIENCES APPLIQUEES
GESTION
CO-INTERVENTION avec français et maths

ENSEIGNEMENT GENERAL Environ 15 H hebdomadaires

AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION
LETTRE HISTOIRE GEOGRAPHIE
LANGUES VIVANTES
MATHEMATIQUES
PSE
ARTS APPLIQUES
EPS



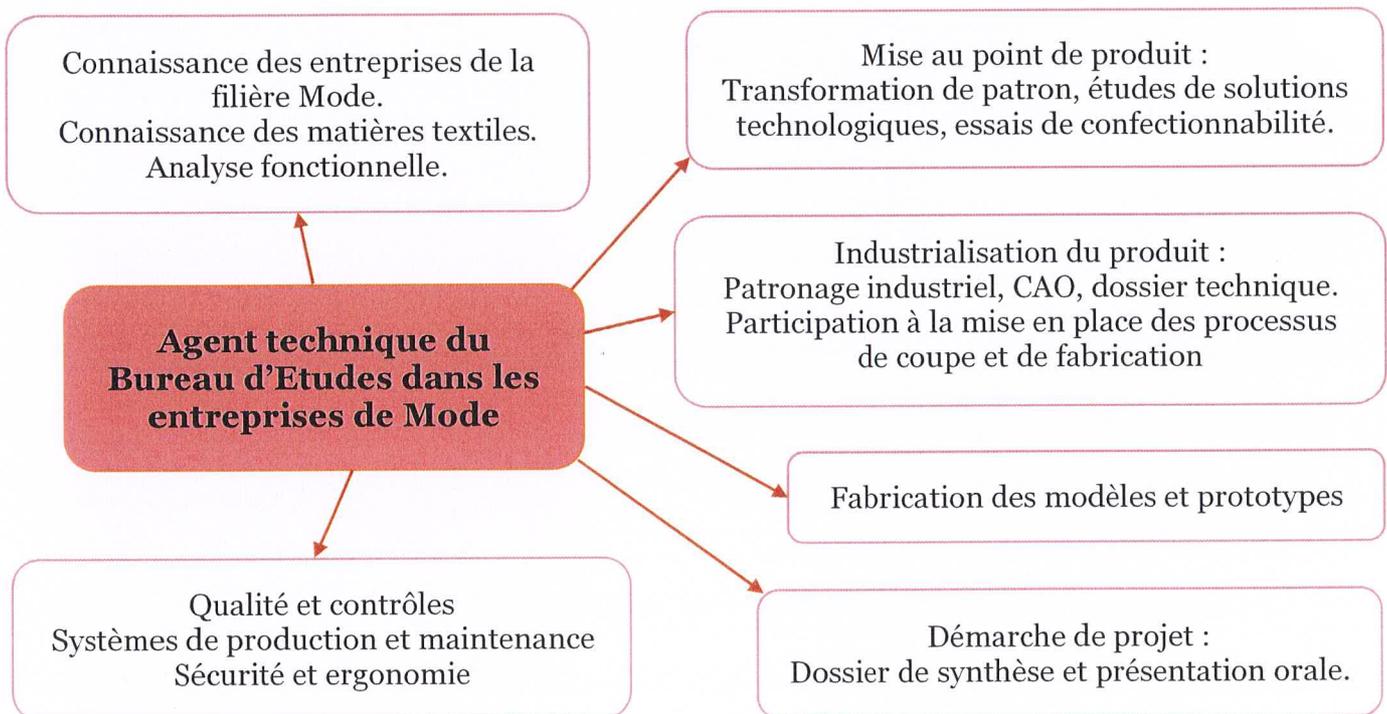
Baccalauréat professionnel METIERS DE LA MODE



Le titulaire du baccalauréat professionnel est un agent technique du Bureau d'Etudes. Il doit pouvoir exercer son activité professionnelle dans les entreprises de mode et d'habillement où il pourra intervenir au niveau de :

- La conception des modèles : mise au point, patronage, préparation du prototype,
- L'industrialisation des produits, en tenant compte des contraintes technico-économiques,
- La production : processus de coupe et de montage, contrôle qualité.

Au terme de sa formation, il doit avoir acquis une autonomie suffisante dans l'exercice des fonctions de :



Débouchés

- Assistant(e) modéliste
- Technicien(ne) produit (dossier technique)
- Mécanicien(ne) modèle (prototypiste)
- Technicien(ne) qualité

Poursuites d'études

- BTS Métiers de la Mode - Vêtements
- BTS Métiers de la Mode – Chaussure, maroquinerie
- Ecoles spécialisées de Mode

Enseignements dispensés sur 3 ans

Enseignements généraux :

Français, histoire-géographie, anglais, mathématiques, physique-chimie, culture artistique, EPS.

Enseignements professionnels :

Economie-gestion, Prévention santé environnement, arts appliqués et enseignement professionnel.

22 semaines de période de formation en entreprise (4 périodes en entreprise et un projet au lycée).

Accompagnement personnalisé.

Réalisation d'un chef d'œuvre.

CAP COMMERCIALISATION SERVICES en HOTEL CAFE RESTAURANT

2 années de formation dont 14 semaines en entreprise

La formation est polyvalente et les enseignements dispensés permettent de découvrir les différents métiers du service ainsi que les différents secteurs d'activité et de recrutement. Une importance toute particulière est donnée à l'accueil, la communication, la commercialisation et le service.



Activités professionnelles



Mises en place pour le service
(brasserie ou restaurant)

Au restaurant, accueil
clientèle, Prises de
commandes et service

A l'hôtel, service petit
déjeuner, chambres

Savoirs- être et aptitudes

Aptitudes relationnelles

Rigueur, présentation,
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,
Respect des règles, consignes

Organisation, Adaptabilité
Aptitudes au travail en équipe

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

PRATIQUE CUISINE
TECHNOLOGIE (équipements, produits, techniques...)
PSE (prévention santé environnement)
CHEF D'OEUVRE
SCIENCES APPLIQUEES
CO-INTERVENTION avec français et maths

ENSEIGNEMENT GENERAL

FRANÇAIS HISTOIRE GEOGRAPHIE
LANGUE VIVANTE
AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION
EDUCATION PHYSIQUE
MATHS / SCIENCES
ARTS APPLIQUES



Après le CAP

- Insertion dans la vie active en tant que commis de restaurant, femmes de chambre... en hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL

CAP PRODUCTION et SERVICES en RESTAURATION

2 années de formation dont 14 semaines en entreprise

Ce CAP propose une polyvalence dans les enseignements professionnels qui permet une ouverture sur des emplois très différents.

Activités professionnelles



Préparation et distribution de repas en situation de restauration rapide ou collective, vente à emporter...

Assemblage et mise en valeur de mets simples

Mise en valeur des espaces de distribution et de vente, réapprovisionnement, entretien des locaux

Savoirs- être et aptitudes

Rigueur, présentation
Envie et curiosité

Organisation, Adaptabilité

Aptitudes au travail en équipe

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

TRAVAUX PRATIQUES (cuisine et locaux)
TECHNOLOGIE
PSE (PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT)
CHEF D'OEUVRE

NUTRITION
MICROBIOLOGIE
CONNAISSANCE DU MONDE PROFESSIONNEL
CO-INTERVENTION avec français et maths



ENSEIGNEMENT GENERAL

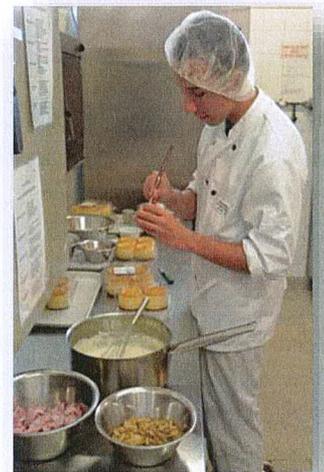
FRANCAIS
HISTOIRE GEOGRAPHIE
LANGUE VIVANTE
AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION

EDUCATION PHYSIQUE
MATHS / SCIENCES
ARTS APPLIQUES



Après le CAP

- Insertion dans la vie active
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL



CAP ASSISTANT TECHNIQUE en MILIEUX FAMILIAL et COLLECTIF

2 années de formation dont 14 semaines en entreprise

Ce CAP propose une polyvalence dans les enseignements. Aujourd'hui, on assiste à une forte demande de la part des employeurs dans le secteur de l'aide à la personne, l'insertion professionnelle est donc facilitée.

Activités
professionnelles

Préparation et service de
repas dans un habitat
individuel ou en collectivité

Entretien du cadre de vie
des personnes (salon,
chambre...)

Entretien du linge (lavage,
repassage, petits travaux de
couture...)

Savoirs-être et
aptitudes

Rigueur, présentation

Organisation, Adaptabilité
Aptitudes au travail en équipe

Discrétion

Aptitudes à la communication
et au relationnel

CONTENUS
DE LA
FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

TRAVAUX PRATIQUES (alimentation, linge, locaux)	CHEF D'OEUVRE CONNAISSANCE DU MONDE PROFESSIONNEL
TECHNOLOGIE PSE (PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT)	CO-INTERVENTION avec français et maths

ENSEIGNEMENT GENERAL

FRANCAIS HISTOIRE GEOGRAPHIE LANGUE VIVANTE AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION	EDUCATION PHYSIQUE MATHS / SCIENCES ARTS APPLIQUES
---	--

Après le CAP

- Insertion dans la vie active (Maisons de retraite, particuliers...)
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL



CAP CUISINE

2 années de formation dont 14 semaines en entreprise

Vous êtes désireux de découvrir le monde de la cuisine, vous êtes gourmand et vous portez un intérêt tout particulier au patrimoine gastronomique, alors venez nous rejoindre.

Activités professionnelles



Préparation des légumes, viandes et poissons

Apprentissage des techniques de cuisson et de remise en température

Réalisation de préparations chaudes ou froides

Dressage des assiettes

Savoirs- être et aptitudes

Rigueur, présentation, Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité, Créativité, Respect des règles et consignes

Organisation, Adaptabilité Aptitudes au travail en équipe

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

PRATIQUE TECHNOLOGIE (équipements, produits, techniques...)
PSE (PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT)

CHEF D'ŒUVRE SCIENCES APPLIQUEES CO-INTERVENTION avec français et maths



ENSEIGNEMENT GENERAL

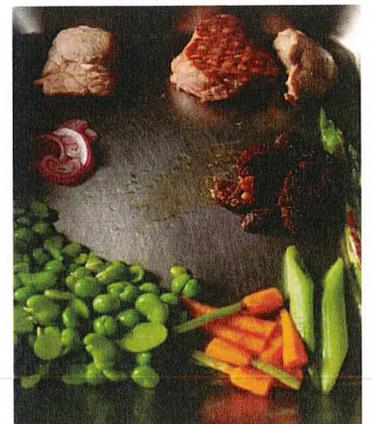
FRANCAIS HISTOIRE GEOGRAPHIE LANGUE VIVANTE AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION

EDUCATION PHYSIQUE MATHS / SCIENCES ARTS APPLIQUES



Après le CAP

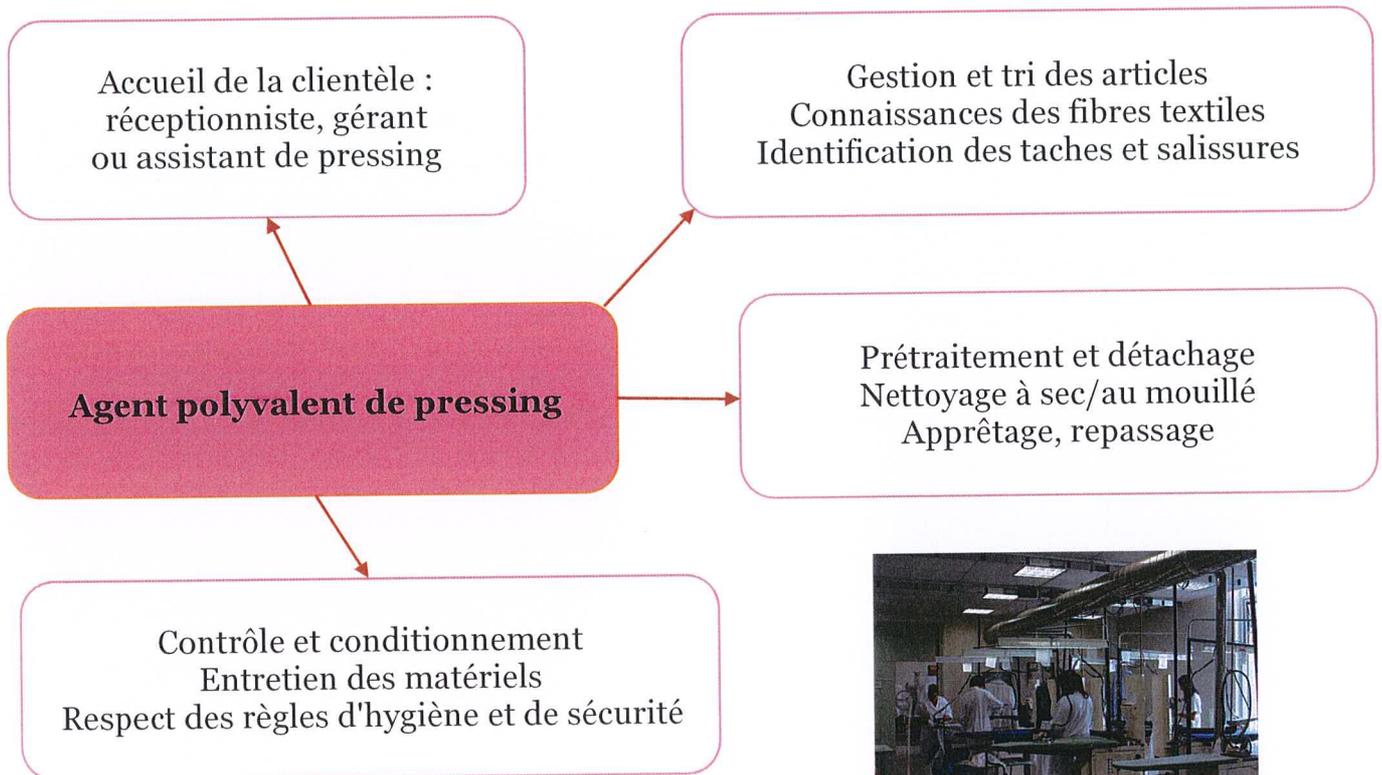
- Insertion dans la vie active en tant que commis de cuisine
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL



CAP METIERS DE L'ENTRETIEN DES TEXTILES (option B : PRESSING)

Le titulaire du CAP est agent polyvalent de pressing. Il doit pouvoir exercer son activité professionnelle dans des secteurs d'activités tels que les pressings traditionnels ou franchisés, en ville ou en centre commercial.

Au terme de sa formation, il doit avoir acquis une autonomie suffisante dans l'exercice des fonctions de :



Débouchés

- Réceptionniste
- Gérant ou assistant de pressing
- Agent technique (maintenance...)

Poursuites d'études

- Bac Professionnel Métiers du Pressing et de la Blanchisserie (Lyon)
- Passerelle vers Bac Professionnel Métiers de la Mode

Enseignements dispensés sur 1, 2 ou 3 ans

Enseignements généraux :

Français, Histoire-Géographie, Anglais, Mathématiques, Physique-chimie, Culture artistique, EPS.

Enseignements professionnels :

Économie-gestion, Prévention santé environnement et Enseignement professionnel.

14 semaines de période de formation en entreprise.

Accompagnement personnalisé.

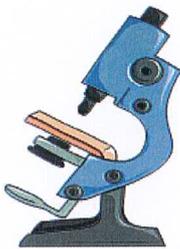
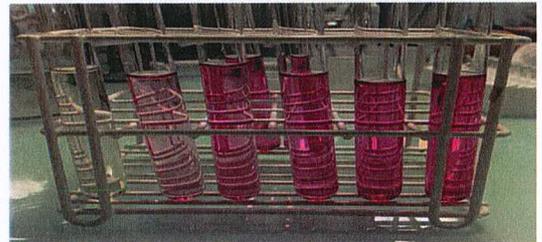
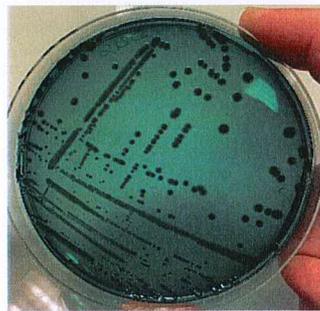
Réalisation d'un chef d'œuvre.



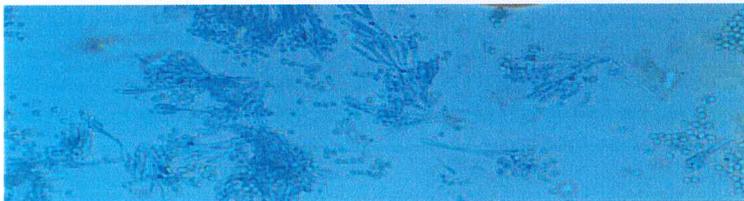
BIOTECHNOLOGIES

Cet enseignement s'adresse à tout élève **curieux**, motivé, attiré par les **manipulations en laboratoire** et voulant découvrir les différents aspects des biotechnologies.

Ces **travaux pratiques hebdomadaires** sont d'une **durée de 1h30**, en groupe à effectif réduit, et permettent à l'élève de conforter son orientation vers une formation dans le monde du laboratoire.



Ainsi, des manipulations de **microscopie**, **microbiologie**, **biochimie** et **chimie** sont proposées afin d'appréhender les domaines des biotechnologies comme **l'agroalimentaire**, **la santé** ou encore **l'environnement**.



Des mini-stages d'une demi-journée, à l'attention des élèves de 3^{ème}, peuvent être organisés entre les vacances d'hiver et les vacances de Pâques. C'est l'occasion pour les collégiens d'observer des élèves de 1^{re} ou terminale en situation durant leurs activités technologiques.

Cet enseignement facilite l'intégration en classe de première de la filière STL Biotechnologies.

Pour aller plus loin....

