

LA VOIE **TECHNO** EN TOUTE **LOGIQUE**

Innovation
Ingénierie



Théâtre
Musique
Danse



Expériences
en labo



Design
Création
artistique



*8 séries de
bacs
selon tes
goûts*

Contact et
aide aux
personnes



Nature
Agronomie
Environnement



Monde de
l'entreprise



Hôtellerie
Restauration



AU QUOTIDIEN



Le travail d'équipe



Des études de cas



Des projets concrets

**LA VOIE TECHNO
EN 1^{ÈRE} ET TERMINALE**



L'hôtellerie
et la
restauration



STHR

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration

Gestion hôtelière, restauration et service



Enseignements communs	1 ^{re}	T ^{re}
Français	3h	-
Philosophie	-	2h
Histoire-géographie	1h30	1h30
Enseignement moral et civique	18h annuelles	
LVA et LVB + enseignement technologique en LVA	4h	4h
Education physique et sportive	2h	2h
Mathématiques	3h	3h
Enseignements de spécialité	1^{re}	T^{re}
Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE)	3h	-
Sciences et technologies culinaires et des services	10h	-
Sciences et technologies culinaires et des services et ESAE	-	13h
Economie, gestion hôtelière	5h	5h

concept

de fabrication

PRODUCTION CULINAIRE

hygiène et

règlementation

offre de service

satisfaction du
client

mise en place

fournisseurs

Et après ?



Témoignages



Pour aller plus loin

