



ANNEE 2023-2024

Réunion de rentrée

1 STHR 1 et 2

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration




Présentation de l'année scolaire

1/ Première technologique

L'objectif est de poursuivre la formation des élèves aux spécificités du secteur de l'hôtellerie restauration et de les préparer à une poursuite d'études vers le BTS MHR (Management en Hôtellerie Restauration).

Les enseignements technologiques sont approfondis afin que les élèves appréhendent le fonctionnement de l'entreprise d'hôtellerie-restauration dans ses différentes dimensions (Cuisine, restaurant et hébergement), les liens qui les unissent et les interactions qu'elles entretiennent avec leur environnement.



L'élève en BAC TECHNOLOGIQUE ne s'inscrit pas dans un cycle de 3 ans mais de **5 ans** (3 ans de BAC STHR + ensuite 2 ans de BTS pour beaucoup d'élèves ou éventuellement un BUT (Bachelor Universitaire de Technologie).

Il est donc nécessaire d'avoir un comportement adapté, une bonne organisation dans la gestion de son matériel et de sa tenue professionnelle, un travail sérieux et régulier, une présence à tous les cours sans retards au lycée et en entreprise.

2/ Stages :

5 semaines : du 18/03 au 19/04/2024

Travail et suivi des élèves

- Importance d'un travail régulier

ATTENTION :

Tout compte tout de suite et il faut se mettre au travail immédiatement.

Les appréciations sont aussi importantes que les notes et il faut travailler toutes les disciplines : l'enseignement général est aussi important que l'enseignement professionnel.

- **Comportement** : Tout écart de comportement donnera lieu à un rapport d'incident. En fonction de la gravité des faits, une punition ou une sanction sera prononcée. L'accumulation de rapports pourra déboucher sur une sanction plus importante. Cela aura une incidence sur la scolarité de l'élève (choix d'orientation par exemple comme évoqué ci-dessus).
- **Respect des personnes et des biens** : des adultes de l'établissement mais aussi des élèves (dans et en dehors de la classe).
- **Ponctualité et Assiduité** : Ce n'est pas un BAC TECHNOLOGIQUE à la carte !
- **Suivi par l'équipe pédagogique** : DDFPT, CPE, professeur principal et tous les autres enseignants de l'équipe pédagogique.
- **Suivi par les parents**

Exigences des tenues professionnelles et cours

TRAVAUX PRATIQUES CUISINE

La tenue professionnelle filles et garçons



FILLES **GARÇONS**

TENUE OBLIGATOIRE EN ATELIER



TENUE DE VILLE OBLIGATOIRE

En cours et dans les couloirs de la section hôtelière



Exigences de la formation :

Savoir être et savoir faire

En plus du contenu de la formation dispensée, nous attachons une importance toute particulière et motivée à l'attitude et au comportement général ainsi qu'à :

La sécurité

La politesse

L'Hygiène / La propreté

EXAMENS et NETTOYAGES : Obligation de présence

Stage 5 semaines : du 18/03 au 19/04/2024



Procédure de recherche de stage et de
réalisation de la convention de stage

PROCEDURE STAGE.pptx(3)

CONVENTION :

Convention BAC_TECHNO_1ere_vierge.pdf

CONVENTION DE STAGE BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE S.T.H.R. (2ème année)

Durée du cycle 108 Semaines – dont 8 en entreprise - 2985 heures de formation sur 3 ans.

Entre l'entreprise (ou l'organisme d'accueil) ci-dessous désigné(e) :

Nom de l'entreprise

(ou de l'organisme d'accueil) :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

N° de téléphone :

e-mail. :

N° d'immatriculation de l'entreprise :

Représenté(e) par (nom) :

Fonction :

e-mail. :

Domaine d'activités de l'entreprise :

Nom du tuteur :

Fonction :

N° de téléphone :

e-mail. :

L'établissement scolaire de formation :

Nom de l'établissement :

LYCEE NICOLAS APPERT

Adresse : 24 Avenue de la Cholière – BP 57 - 44702 ORVAULT CEDEX

N° de téléphone : 02 51 78 22 00

Représenté par (nom) : Madame MARQUENET en qualité de Provisseure

Mél. : stage_0442094m@ac-nantes.fr

Nom de l'enseignant- référent :

N° de téléphone :

e-mail. :

L'élève:

NOM :

Prénom :

Date de naissance :

Numéro de S.S.:

Adresse personnelle :

N° de téléphone :

e-mail. :

Classe :

Pour une durée :

Du

- Notre psychologue de l'Education Nationale (spécialité Education, Développement, Conseil en Orientation scolaire et professionnelle) intervient sur la partie Hôtellerie, est gérée par ma collègue Isabelle Martins, pour accompagner les élèves dans leur réflexion sur leur projet d'orientation, répondre à des questions d'information sur les études et métiers, sur les parcours possibles pour mener à bien un projet, mais aussi pour accompagner les élèves en difficultés sur le plan de la réussite scolaire, de l'investissement dans leur scolarité ou sur la motivation.

Elle sera de **permanence au lycée le mardi après-midi de 14h à 18h :**

(+ possibilité de prendre RDV au CIO).

Pour prendre **rdv au lycée**, les élèves doivent s'adresser à **la vie scolaire**
(inscription sur mon carnet de rdv laissé sur place)

Mon bureau est située au CDI Les parents sont les bienvenus au rdv s'ils le souhaitent.

Questions diverses



Merci de votre attention