



# **ANNEE SCOLAIRE 2023-2024**

## **Réunion de rentrée 2023**

### **2 STHR 1 et 2**

## **Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration**



# Présentation de l'année scolaire

LPO LYCEE DES METIERS NICOLAS APPERT

20/09/2023 17:21 - Page 1

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
8h00	MATHEMATIQUES LEFEBVRE A. 2213	FRANCAIS LE ROMANCIER C. 2229	ACCOMPAGNEMT. PERSO. LEFEBVRE A. <2STHR1> 2STHR1ACCP1,2229	ESPAGNOL LV2 DELPECH-BARRIERE A. [2STHR1ESPAGNOL] 2210 VPI	ANGLAIS LV1 LE GAL J. 2212 VPI
8h55					FRANCAIS LE ROMANCIER C. 2226
9h00		ECONOMIE & GESTION FOWLER FRANCHOT M. 2004	MATHEMATIQUES LEFEBVRE A. 2229	MATHEMATIQUES LEFEBVRE A. 2225 VPI	
9h55					
10h10	ATELIER STC LEBRET J. [2STHR1_2 STHREP.2] cuisine 3 initiation	ATELIER STC LOPEZ G. [2STHR1_2 STHREP.1] cuisine 2 initiation	EURO ESPAGNOL DELPECH-BARRIERE A. [2STHR1ESPAGNOL],2213	ANGLAIS LV1 LE GAL J. 2214 U	
11h05					ED.PHYSIQUE & SPORT. BRINETTE C.
11h10		HISTOIRE & GEOGRAPH. SARAZIN J. 2233	FRANCAIS LE ROMANCIER C. 2232	ACCOMPAGNEMT. PERSO. LE ROMANCIER C. [2STHR1APfrançais],2218	
12h05	VIE DE CLASSE LOPEZ G. 2144				
12h10					
13h05					
13h45	TECHNOLOGIE. RESTAURANT. CHARY J. Restaurant 2 initiation	SCIENCES VIE & TERRE GANICHAUD N. COURS PHYS CH		HISTOIRE & GEOGRAPH. SARAZIN J. 2233	ANGLAIS LV1 LE GAL J. 2208
14h45		TECHNOLOGIE. CULINAIRE LEBRET J. 2002	ESPAGNOL LV2 DELPECH-BARRIERE A. [2STHR1ESPAGNOL],2210 VPI		ESPAGNOL LV2 DELPECH-BARRIERE A. [2STHR1ESPAGNOL],2210 VPI
15h50					
15h55	ATELIER STS COYAC F. [2STHR1_2 STHREP.2] Restaurant 3 initiation	ATELIER STS CHARY J. [2STHR1_2 STHREP.1] Restaurant 2 initiation			
16h50		APPERMISSION		SCIENCES VIE & TERRE GANICHAUD N.	
16h55					
17h50					
17h55					
18h50					

**2STHR2**


	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
8h00	<b>TECHNOLOGIE. RESTAURANT.</b> DENELE L. <i>3106 biotechnologies</i>	<b>HISTOIRE &amp; GEOGRAPH.</b> GUILLET D. 2235	<b>HISTOIRE &amp; GEOGRAPH.</b> GUILLET D. 2231	<b>ANGLAIS LV1</b> KAIBER F. <i>salle 2203</i>	<b>ALLEMAND LV2</b> HEBERT N., [2ALL2G2] <i>salle 2205 VPI</i>
8h55				A	
9h00		<b>ECONOMIE &amp; GESTION</b> RIALLOT A. 2003	<b>ACCOMPAGNEMT. PERSO.</b> LE POUL-DANION A. [2STHR2AP], 2232	<b>ESPAGNOL LV2, PAPIN S.</b> [2STHR2ESPAGNOL] 2212 VPI	<b>MATHEMATIQUES</b> M'RABET M. 2221
9h55	<b>ATELIER STS</b> DENELE L. [2STHR2_2 STHR AP.2] <i>Restaurant 3 initiation</i>		<b>ATELIER STS</b> CHARY J. [2STHR2_2 STHR AP.1] <i>Restaurant 2 initiation</i>	<b>HISTOIRE &amp; GEOGRAPH.</b> GUILLET D. 2143	<b>ACCOMPAGNEMT. PERSO.</b> LEFEBVRE A. <2STHR2> 2STHR2ACCPG1, 2225 VPI
10h10		<b>ESPAGNOL LV2</b> PAPIN S. [2STHR2ESPAGNOL] 2217	<b>ALLEMAND LV2</b> HEBERT N. [2ALL2G2] <i>salle 2203</i>	<b>ESPAGNOL LV2</b> PAPIN S. [2STHR2ESPAGNOL] 2212 VPI	<b>ANGLAIS LV1</b> KAIBER F. <i>salle 2203</i>
11h05			A	<b>ANGLAIS LV1</b> KAIBER F. 2217	
11h10				B	
12h05					
12h10					
13h05					
13h45	<b>TECHNOLOGIE. CULINAIRE</b> LOPEZ G. 3109	<b>EN MORAL CIVIQUE</b> GUILLET D. 2228B	<b>ANGLAIS LV1</b> KAIBER F. <i>salle 2203</i>	<b>MATHEMATIQUES</b> M'RABET M. 2223	<b>ALLEMAND LV2</b> HEBERT N. [2ALL2G2], 2213
14h45		A	B		<b>FRANCAIS</b> EUDE A. 2228B
14h45		<b>SCIENCES VIE &amp; TERRE</b> GANICHAUD N. <i>COURS PHYS CH</i>	<b>EURO ANGLAIS</b> KAIBER F. 2212 VPI	<b>FRANCAIS</b> EUDE A. 2218	<b>SCIENCES VIE &amp; TERRE</b> GANICHAUD N. <i>TP SVT</i>
15h50	<b>ATELIER STC</b> BECERRIL R. [2STHR2_2 STHR AP.2] <i>cuisine 3 initiation</i>	<b>ATELIER STC</b> LOPEZ G. [2STHR2_2 STHR AP.1] <i>cuisine 2 initiation</i>	<b>VIE DE CLASSE</b> KAIBER F. 2212 VPI		
15h55		<b>APPERMISSION</b>		<b>MATHEMATIQUES</b> M'RABET M. 2220	
16h50					
16h55					
17h50					
17h55					
18h50					

# Présentation de l'année scolaire

## 1/ Seconde technologique

L'objectif est de découvrir le secteur de l'hôtellerie restauration à travers les enseignements technologiques réparties en 3 catégories :

- ◆ la gestion hôtelière (économie et gestion)
- ◆ La restauration (sciences et technologies culinaires)
- ◆ les services (sciences et technologies des services) :  
Services en salle et services d'hébergement



L'élève entrant 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 :

En seconde : 10 juin au 5 juillet 2024 soit 4 semaines

Puis ensuite en première : 4 semaines

# 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
<b>TENUE OBLIGATOIRE EN ATELIER</b>	
	

**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**

**La propreté**

**Le passage de la 3<sup>ème</sup> à la seconde est une **VERITABLE étape, un CAP important** et c'est encore plus vrai en faisant ce choix de la VOIE TECHNOLOGIQUE.**

**Car dès à présent se prépare la poursuite d'études vers le BTS MHR : Management en Hôtellerie Restauration notamment.**

**Cela nécessite un changement « d'attitude » pour entrer dans le monde professionnel.**

# Informations complémentaires

Les projets en STS et STC :

- Planification et organisation d'un BRUNCH
- Planification, organisation et réalisation d'un service « gastronomique » au restaurant d'application
- Visite d'entreprise(s) hôtelières pour réflexion et analyse sur les métiers de l'hébergement
- Tables rondes pour échanger avec des anciens élèves et professionnels de la filière hôtellerie restauration
- Rencontre avec des élèves de terminale STHR

→ **TRES IMPORTANT : EXAMENS et NETTOYAGES : Obligation de présence**



- 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

## Visite des locaux



**Merci de votre attention**