

BOURSES NATIONALES

Cette formation ouvre droit au bénéfice des bourses nationales du second degré. Les demandes doivent être déposées en JANVIER auprès de l'établissement d'origine. Si l'élève est déjà boursier en 3ème, le transfert s'effectuera, après vérification des ressources, entre établissements. Veuillez retirer les imprimés en JUIN auprès de l'établissement d'origine.

RÉGIME DES ÉTUDES

Demi-Pension : accès au restaurant scolaire du lundi matin au vendredi midi (à l'unité).

Internat : Forfait. Les élèves ne sont pas hébergés LE WEEK-END. Rentrée possible le Dimanche soir.

Internat-Externat : petit déjeuner, déjeuner, dîner pris au Lycée du lundi matin au vendredi midi (forfait). Logement personnel en ville,

Les internes dont la famille demeure à plus d'une heure de trajet doivent OBLIGATOIREMENT avoir un correspondant adulte susceptible de les prendre en charge en cas de nécessité (maladie, hospitalisation ou autre,,)

TARIFS (au 01/01/2015)

INTERNAT-EXTERNAT 1 284,00 € / an
INTERNAT..... 1 642,00 € / an
10 repas..... 45,00 €

Les études sont gratuites. Cependant, le trousseau et l'outillage professionnel (600 € environ la 1ère année) sont à la charge de la famille. Une aide à l'achat des livres (environ 100 €) vous est attribuée par la Région Rhône Alpes (Carte M'RA).



Hôtel de Tourisme trois étoiles (****)



Brasserie Ecole

Deux lieux pour découvrir notre professionnalisme

RhôneAlpes Région



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA JEUNESSE ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE



40 Bd Carnot - BP 502
74203 THONON CEDEX

Tél. : (33) 04.50.71.13.80
Fax : (33) 04.50.71.16.14

inscriptions@ecole-hoteliere-thonon.com
www.ecole-hoteliere-thonon.com

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

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

RENTRÉE
2015



ÉCOLE HÔTELIÈRE
SAVOIE - LÉMAN
THONON - LES - BAINS

LYCÉE SAVOIE LÉMAN
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration

Un avenir sans frontière



POURQUOI ETUDIER AU SAVOIE LEMAN ?

Le lycée SAVOIE LEMAN est le plus ancien établissement scolaire hôtelier de France.

Son Hôtel d'Application (***) de 32 chambres et ses deux restaurants d'application (restaurant gastronomique et brasserie) sont ouverts au public et permettent donc aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en **situation réelle**. Cette structure, unique sur le plan national, leur assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel moderne et performant.

COMMENT CANDIDATER ?

Toutes les candidatures doivent être faites par l'intermédiaire de la procédure officielle d'orientation AFFELNET (Affectation des élèves par le net) qui concerne les élèves de troisième mais également ceux souhaitant une réorientation en fin de seconde. La saisie des données est faite par les **ETABLISSEMENTS D'ORIGINE**. Cette procédure a lieu en **juin** et génère une liste d'admis (**105 élèves**) et une liste d'attente.

UN PARCOURS QUI FAVORISE LA REUSSITE D'ETUDES SUPERIEURES

Un cycle conçu pour favoriser une poursuite d'études supérieures réfléchie et réussie.

Le **Baccalauréat Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR)**, mis en place à la rentrée **2015**, se fonde sur la complémentarité entre enseignement général, conforme aux objectifs communs du Lycée et enseignement technologique générant l'acquisition d'un socle de compétences et des attitudes et comportements recherchés par la profession, dans les trois champs technologiques du secteur hôtelier : Economie et Gestion Hôtelière, Sciences et Technologies culinaires et Sciences et Technologies des Services.

L'objectif consiste essentiellement à favoriser la construction de **parcours éclairés** dans l'enseignement supérieur et de le distinguer clairement en termes de finalité de la voie professionnelle.

La série STHR conserve une structure sur 3 ans, avec une seconde spécifique mais dont les programmes sont adaptés pour permettre à l'élève de pouvoir revenir éventuellement sur son choix d'orientation à la fin de cette année de seconde.

Elle intègre un accompagnement personnalisé, un enseignement technologique en langue vivante à partir de la classe de première et la mise en œuvre d'un projet « Sciences et Technologies Hôtelière » en classe de terminale.

Ce baccalauréat technologique demeure en liaison avec le monde de l'entreprise et prévoit **6 semaines** de stage d'immersion : **2 semaines** en fin de seconde et **4 semaines** en fin de première.

**JOURNEE PORTES OUVERTES
SAMEDI 07 MARS 2015
9 h – 15 h**

L'ORGANISATION DES ETUDES

	SECONDE	PREMIERE	TERMINALE
ENSEIGNEMENT GENERAL			
MATHEMATIQUES	3	3	3
FRANÇAIS	4	3	
HISTOIRE GEO	3	2	2
Ens. Moral et civique	30 mn	30 mn	30 mn
PHILOSOPHIE			2
LV1 ANGLAIS			
LV2 (Allemand/Espagnol/Italien)	5	4	4
SCIENCES	3		
ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE			
Economie et Gestion Hôtelière	2	5	5
ETLV (enseignement technologique en LV)		1	1
Sciences et technologies des SERVICES	4	4	4
Sciences et technologies CULINAIRES	4	4	4
Projet STHR			1
Sciences Alimentation-environnement		3	3
Accompagnement personnalisé	2	2	2
ENSEIGNEMENTS FACULTATIFS			
LV 3 (Chinois ou Russe)	3	3	3
Arts Plastiques	3	3	3
Section Européenne (Anglais ou Italien)	1+1*	1+1*	1+1*

*1h civilisation anglaise ou italienne + 1 h DNL : discipline non linguistique

QUE FAIRE APRES LE BAC STHR ?

- B.T.S HOTELLERIE RESTAURATION option A (Marketing et Gestion) ou B (Arts de la Table, Arts Culinaires et du Service)
- B.T.S Responsable de l'Hébergement
- B.T.S ou DUT Tourisme, Management, Gestion Hôtelière...
- Toute autre voie ouverte aux bacheliers