

## BOURSES NATIONALES

La classe de seconde technologique 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 JANVIER auprès de l'établissement d'origine.

## REGIME DES ETUDES

Demi-Pensionnaire : Les élèves s'inscrivent dès la rentrée pour l'ensemble de l'année scolaire, le règlement se fait à la fin de chaque trimestre.

Externe : Les externes ont obligation de prendre leur repas dans l'établissement lorsqu'ils sont en séance de travaux pratiques. Une carte de 10 repas rechargeable autant que de besoin sera prise par les familles dès la rentrée scolaire.

## SCOLARITE

Les études sont gratuites. Cependant, une des deux tenues école est à la charge de la famille (100 euros environ).

Le trousseau de l'élève constitué par : une 2° tenue école, une tenue professionnelle, des chaussures pour les ateliers et l'outillage sont financés conjointement par la Région et par l'établissement.

**Les livres sont fournis gratuitement par l'établissement**



*Deux lieux pour découvrir notre professionnalisme*

« PROVENCE »  
ET  
« CÔTE D'AZUR »

*Restaurants d'application ouverts  
au public*

*le midi : du Lundi au vendredi  
le soir : le mardi & le jeudi*

*Fermeture lors des vacances scolaires*

Réservations tél. : 04 94 09 70 81

*Tous les jours de 9h00 à 15h00*

*Consultez les menus sur :*

*<http://www.lycee-hotelier-toulon.com>*



Lycée Anne-Sophie Pic  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme  
Ministère de l'Éducation Nationale - Académie de Nice

Rue César VEZZANI  
83098 BP 5517 TOULON CEDEX  
Tel : (33) 04 94 09 70 80  
Fax : (33) 04 94 09 70 82  
E.Mail : [0831453d@ac-nice.fr](mailto:0831453d@ac-nice.fr)  
Site internet : [www.lycee-hotelier-toulon.com](http://www.lycee-hotelier-toulon.com)

Lycée Anne-Sophie Pic  
Lycée des Métiers  
de l'hôtellerie et du Tourisme  
Toulon

**BACCALAUREAT  
STHR  
Sciences et Technologies de  
l'Hôtellerie et de la  
Restauration**

Le cycle est de 3 ans



**Un avenir sans frontière**

## L'ORGANISATION DES ETUDES

	1 <sup>ère</sup> Année	2 <sup>ème</sup> Année PROJET	3 <sup>ème</sup> Année PROJET
ECONOMIE ET GESTION	2h	5h	5h
MATHEMATIQUES	3h	3h	3h
FRANÇAIS	4h	3h	-
HISTOIRE GEOGRAPHIE	3h	2h	2h
LANGUE A (Anglais) + LANGUE B (Allemand, Italien ou Espagnol)	5h	4h	4h
SCIENCES	3h	-	-
PHILOSOPHIE	-	-	2h
ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE	0h30	0h30	0h30
EPS	2h	2h	2h
ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION ENVIRONNEMENT		3h	3h
SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES	4h	4h	4h
SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES	4h	4h	4h
ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISE	2h	2h	2h

## LES STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

### Deux stages de 4 semaines chacun

Sont obligatoires pendant le cycle du Baccalauréat Technologique « STHR ». Ils se déroulent durant les classes de seconde et première dans le secteur d'activités désiré par l'élève (cuisine, restaurant, hébergement).

Les lieux de stages sont choisis par le Lycée et répartis sur tout le territoire national ou européen.

## L'INSERTION PROFESSIONNELLE

**La série STHR se fonde sur la complémentarité entre l'enseignement général** visant à assurer à tous les élèves une culture générale en phase avec les objectifs du lycée **et un enseignement technologique polyvalent** pour acquérir les compétences, attitudes et comportements recherchés par la profession.

**Le baccalauréat de la série STHR nécessite une poursuite d'études en BTS hôtellerie-restauration parce qu'il donne une formation technologique et générale et non pas professionnelle.**

En classe de seconde, les élèves découvrent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration dans sa diversité. En classe de première puis terminale, ces enseignements spécifiques sont approfondis pour apporter toute la dimension scientifique nécessaire à la formation des élèves et à leur poursuite d'études, notamment en BTS.

**La réversibilité des parcours à l'issue de la classe de seconde est possible.** En effet, la seconde de la série STHR rénovée, bien que spécifique, permet aux élèves de construire les compétences communes à celles bâties en classe de seconde générale et technologique.

Dès la seconde technologique, un enseignement spécifique des langues peut être envisagé pour préparer la mention européenne au Baccalauréat.

**Durant ces trois années, l'élève sera au cœur de son apprentissage :**

- en découvrant le milieu professionnel grâce aux nombreuses sorties pédagogiques (hôtels, restaurants, domaines vinicoles, marchés,...).
- en participant à diverses rencontres avec des artisans passionnés (vignerons, fromagers, pêcheurs, éleveurs, cuisinier,...).

## QUE FAIRE APRES LE BAC TECHNOLOGIQUE ?

- \* [Préparer un BTS Hôtellerie-Restauration ou un BTS Responsable Hébergement](#) ou [une mention complémentaire](#)
- \* [Se réorienter vers toute autre voie ouverte aux bacheliers.](#)

## CANDIDATURE

La procédure **AFFELNET** (AFFectation des Elèves par le NET) est désormais en vigueur pour l'affectation post-troisième (ou la réorientation post-seconde). Ce système académique, conçu pour être en conformité avec les nouveaux objectifs nationaux d'égalité de traitement et de simplification, est entièrement informatisé et prend en compte, pour chaque candidature, un ensemble de critères préalablement définis. La saisie des données est faite par **les collèges d'origine**.

Cette procédure a lieu en juin, selon un calendrier fixé chaque année par une circulaire de la Direction Académique, et génère une liste d'admis (48 admis), de non admis et une liste d'attente.

## LA VIE AU LYCEE

Quelle que soit la formation, le savoir être est une qualité indispensable à acquérir pendant ses études scolaires.

Comme le prévoit le règlement intérieur, pour l'ensemble des enseignements autres que les travaux pratiques, nos élèves et étudiants portent une tenue imposée par l'école.

