

40 Bd Carnot - BP 502
74203 THONON CEDEX

Tél. : (33) 04.50.71.13.80
www.ecole-hoteliere-thonon.com

POURQUOI ETUDIER AU SAVOIE LEMAN ?

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

Son Hôtel d'Application *** de 32 chambres et ses deux restaurants d'application (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.

Un parcours qui favorise la réussite d'études supérieures

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 ou à des élèves issus de 2nd générale d'intégrer le cycle en 1^{ère}.

Elle intègre un accompagnement personnalisé, un enseignement technologique en langue vivante à partir de la classe de première.

Ce baccalauréat technologique demeure en liaison avec le monde de l'entreprise et prévoit **8 semaines** de stage d'immersion : **4 semaines** en fin de seconde et **4 semaines** en cours d'année de première.

POURSUITES D'ETUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
Option A, B ou C
- BTS ou BUT Tourisme, Management, Commerce
- Toute autre voie ouverte aux bacheliers

CONDITIONS D'ACCES

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.

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...)

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**.

-

HORAIRE DE LA FORMATION

	SECONDE	PREMIERE	TERMINALE
Enseignement général			
Français	4 h	3 h	
Philosophie			2 h
Langues vivantes 1 et 2	5 h	4 h	4 h
Mathématiques	3 h	3 h	3 h
Histoire-Géographie EMC	3 h 18 h année	1,5 h 18 h année	1,5 h 18 h année
Sciences	3 h		
EPS	2 h	2 h	2 h
Enseignement technologique			
Economie et Gestion Hôtelière	2 h	5 h	5 h
Sciences et Technologies des Services	4 h	5 h	5 h
Sciences et Technologies Culinaires	4 h	5 h	5 h
Enseignement Scientifique Alimentation, Environnement		3 h	3 h
Accompagnement personnalisé	2 h	2 h	2 h
Enseignement facultatif : Arts	3 h	3 h	3 h