

Cultivez votre sens du concret

Devenir élève au lycée Hôtelier Jacques Cœur, c'est développer sa culture technologique en relation avec les entreprises partenaires tout en profitant de la richesse pédagogique des enseignements.

NOUVEAUTÉ

Le Bac Sciences et Technologies en Hôtellerie Restauration a été rénové en 2016. Véritable évolution tant au niveau de la mise à jour des contenus que dans la manière de les transmettre.

L'objectif premier est de favoriser la compréhension, la réflexion de manière à permettre l'adaptation aux différentes structures existantes sur le marché de l'Hôtellerie-Restauration. Il ne s'agit pas d'accumuler des savoirs techniques qui changent mais de s'adapter aux changements.

Outre les cours techniques, c'est la culture de montage de projets, de concepts qui est développée.



Qualités requises

organisation
curiosité
 découverte logique
Présentation écriture
 études numérique
études culture
 vivacité recherches
 plaisir plaisir

Témoignage

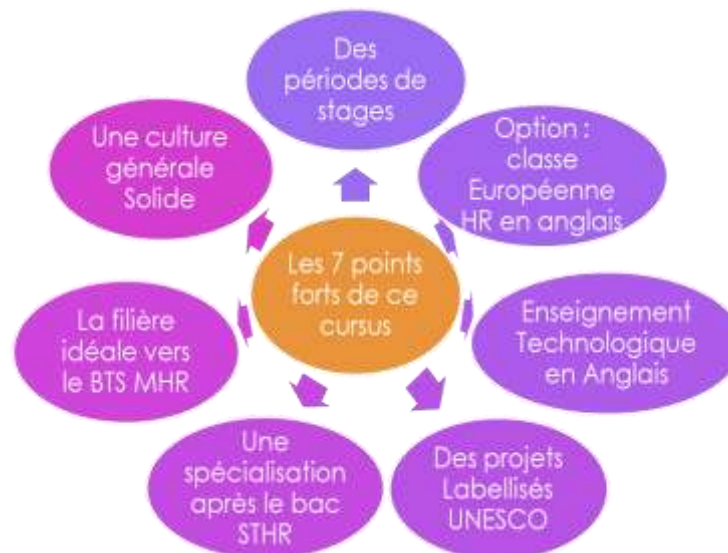
« Durant mon bac techno, je n'ai pas eu à choisir une spécialité. Au contraire, cela m'a laissé du temps pour réfléchir et m'orienter. Je choisirai mon option en 2^{de} année de BTS ».

Zoé, élève en Terminale STHR.

Témoignage

« J'ai choisi cette formation car elle m'a permis de suivre des cours technologiques où je suis active et d'autres plus théoriques qui me permettent d'avoir un bon niveau de culture générale, indispensable pour poursuivre en BTS ».

Pimprenelle, élève en 1ère STHR



La section européenne Anglais

Elle vient compléter la formation technologique en anglais et permet d'obtenir une Mention Européenne sur le diplôme du Bac. La formation comprend 2 heures supplémentaires : une heure d'anglais et une heure d'enseignement technologique en anglais avec leur professeur de techniques professionnelles. En fin de seconde, les élèves seront présentés au « **Cambridge English Certificate** » qui assure une reconnaissance internationale de leur niveau d'anglais.

La réversibilité du parcours

Le bac STHR se choisit dès la 3ème pour entrer en seconde spécifique. Cependant, la réforme du programme a été réfléchie pour permettre à un élève de changer d'orientation à l'issue de la seconde générale et intégrer la première STHR. Un élève qui a fait une seconde spécifique peut également poursuivre sa scolarité dans une autre classe de 1ère.

Le contenu de formation

Classe de 2^{de} : découvrir le secteur.

Classe de 1^{re} et de terminale : comprendre le fonctionnement de l'entreprise (systèmes de restauration et d'hébergement) et d'approfondir les différents concepts, de repérer les besoins des clients et d'analyser l'interaction entre clients, personnels et fournisseurs de manière à préparer l'élève à une poursuite d'études.

Horaires de formation

	2 ^{de}	1 ^{re}	Tle
Enseignement Général	20 h	14 h	13 h
Enseignement Technologique	12 h	19 h	20 h
Total/semaine	32 h	33 h	33 h

Le projet en classe de Terminale

Développer un projet en équipe pour apprendre à travailler ensemble, collaborer dans l'objectif de développer ses compétences en entrepreneuriat après un BTS M.H.R..



Témoignage

« Les enseignants ont su valoriser mes qualités en me proposant de participer au Concours Général des Lycées. J'ai trouvé cela très gratifiant pour moi ! »

1ère année

Cette 1ère année est une transition entre l'enseignement secondaire et l'enseignement supérieur. Elle est structurée autour de cours théoriques, d'études de cas, de mises en situation dans l'esprit de développer la polyvalence.

De nombreuses activités sont menées en mode projet afin d'être davantage acteur de son apprentissage.

La 1ère année est un **tronc commun** à tous les étudiants.

Stage en entreprise : 4 mois

Durant ces stages en lien avec le projet professionnel de l'étudiant, l'objectif est d'acquérir une autonomie, pratiquer le management mais aussi approfondir les connaissances techniques et technologiques en complément de l'enseignement reçu.

Le stage s'effectue auprès de professionnels référencés, partenaires du lycée en France ou à l'étranger.

Les Restos du Cœur :

Le projet Solidaire du lycée
Technologique

Chaque année depuis 2002, les étudiants du lycée technologique s'investissent avec leurs enseignants de manière bénévole. C'est un don de 6 à 7 000 € annuel qui est collecté, qui fait ainsi du lycée Jacques Cœur le premier donateur en numéraire du département du Cher. Un des exemples parmi tant d'autres des valeurs portées par le Réseau des Écoles Unesco.



Une vie associative étudiante

Les étudiants ont créé leur propre association dans le but de gérer des événements, de collecter des fonds pour des activités ou des sorties. Véritable lieu d'échanges entre les deux années d'étudiants, l'association est devenue indispensable.



2ème année

La deuxième année est une **année de spécialisation**. Les étudiants ont le choix entre 3 options (disponibles au lycée).

Option A : Management des Unités de Restauration

Fondée sur la pratique de l'encadrement, la communication et la vente, la formation permet d'acquérir de solides connaissances techniques indispensables aux métiers de la commercialisation en Restauration. Par l'apprentissage de la sommellerie et du bar, cette formation de terrain permet d'accéder à des postes de Maître d'hôtel, d'Assistant, tant dans la restauration gastronomique que de chaîne.



Option B : Management des Unités de Production Culinaire

Orientée autour de la pratique de la cuisine et du management des hommes, cette formation vise à développer des compétences d'encadrement dans le but à terme d'occuper les postes suivants : chef de partie, assistant manager en restauration, second de cuisine,...



La formation permet l'approfondissement et la maîtrise de la pâtisserie, la cuisine gastronomique mais également de concepts, la production de cuisine collective ainsi que l'organisation d'un service traiteur.

Option C : Management des Unités d'Hébergement

Axée sur la formation aux métiers de l'Hôtellerie et de l'hébergement, des étages, ce diplôme permet d'accéder à des postes de gouvernantes, réceptionnistes dans des hôtels en France mais également à l'étranger.

L'accent est mis sur la pratique des langues.



Témoignage

« En entrant en bac techno Hôtellerie, j'ai découvert le monde de la restauration, mais en poursuivant mes études en BTS, des portes s'ouvrent à moi : je vais pouvoir gérer une petite équipe, voire ouvrir ou reprendre une entreprise. »

Xavier, étudiant ayant obtenu son Bts en 2014

Les équipements à disposition

En plus de tous les équipements dont un lycée de la taille du lycée Jacques Cœur dispose, la section Hôtellerie met à disposition des locaux pour les applications professionnelles et technologiques :

- 2 restaurants d'application de 24 à 30 places, 1 bar
- 2 cuisines pédagogiques
- 1 pâtisserie pédagogique
- 3 chambres d'application
- 1 réception d'accueil
- 1 salle d'hébergement

Le Restaurant d'Application

Ouvert tous les jours le midi et le soir selon un calendrier de soirées à thème, il permet aux élèves dès la première année de pratiquer en situation réelle dans l'objectif de les préparer aux stages professionnels. Possibilité de réservation au **02 48 67 83 00**



Le lycée sur les Réseaux Sociaux



Suivre les actualités et les activités sur Instagram et Facebook :

@hotelleriejacquescoeur