



# Information Filière

## Le Baccalauréat technologique hôtelier

L'admission en classe de seconde technologique spécifique se fait après la 3ème (éventuellement la seconde) pour les élèves qui ont obtenu l'avis pour l'admission en seconde et qui auront fait preuve de leur motivation à entreprendre des études longues d'hôtellerie. Elle est ouverte en priorité aux élèves de l'Académie de Clermont-Ferrand.

### Débouchés et insertion professionnelle

Assurer le gîte et le couvert, mais également l'accueil et la gestion, c'est ce qu'on apprend en bac hôtellerie pour lequel il faut aimer les contacts, le travail d'équipe et posséder une bonne résistance. C'est un cycle préparatoire aux classes de Brevet de Technicien Supérieur.

### Programme

En formation initiale, la préparation au bac techno hôtellerie dure trois ans. L'enseignement général occupe une place essentielle avec plus des 2/3 des enseignements.

Les élèves étudient l'économie, le droit, la gestion, le français, les maths, l'histoire, deux langues étrangères dont l'anglais. Ils suivent un enseignement de service et commercialisation de services.

Huit semaines de formation en entreprise en classe de 1re et des mises en situation réelle complètent la formation.

En première comme en terminale, plus de 10 heures par semaine d'enseignements professionnels.

- les technologies et méthodes culinaires : produits, modes de cuisson, avec des TP élaboration de menus, de plats ;
- le service et la commercialisation : TP organisation d'un service de banquet, vins ;
- les techniques d'accueil et d'hébergement : décoration, linge, réception, service d'étage, TP planning d'occupation des chambres.

### Qualités requises

Avoir une bonne présentation, le goût prononcé pour les langues vivantes et le contact, une bonne expression orale, le goût pour les arts de la table.

### Poursuites d'études

BP Restaurant

BP Sommelier

BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière

BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service

BTS Responsable d'hébergement (diplôme à référentiel commun européen)

MC Accueil réception

MC Organisateur de réceptions

Le Baccalauréat Technologique prépare au B.T.S. Hôtellerie qui est la suite logique de ce cycle de formation, mais il offre aussi la possibilité d'envisager des études universitaires dans de nombreux domaines (commerce, agroalimentaire, enseignement, gestion...).

**Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,  
de la Restauration et du Tourisme**

Voie Romaine 63400 Chamalières

[www.lyceedechamalieres.fr](http://www.lyceedechamalieres.fr)





# Infos pratiques

## Le Baccalauréat technologique hôtelier

### Admission

Tout candidat doit remplir le dossier réglementaire de candidature remis par l'établissement d'origine. Les candidats scolarisés dans un établissement public ou privé de l'Académie de Clermont-Ferrand déposent leur dossier au secrétariat de leur établissement. Si votre candidature est motivée par un déménagement, une raison familiale sérieuse, vous devez joindre les pièces justificatives. Après décision de la commission d'affectation (Inspection Académique), chaque élève admis recevra une notification et le dossier d'inscription et devra accuser réception de la décision par retour du courrier. En l'absence de cette confirmation l'élève sera considéré comme démissionnaire.

Les dossiers des candidats domiciliés hors Académie doivent être envoyés par les établissements d'origine à : **Inspection Académique - Information et Orientation - Cité Administrative - 2, rue Pélissier - 63034 CLERMONT-FERRAND CEDEX**

### Scolarité

Régime de la section hôtelière : les élèves sont internes ou demi-pensionnaires.

### Trousseau

Il est demandé à chaque élève un trousseau professionnel (environ 250 euros), un cadenas à clef (pas de cadenas à code). La mallette de couteaux, propriété du lycée vous sera prêtée pour la durée de votre formation. Elle devra être rendue dans son intégralité à la fin de votre cursus d'études au lycée. Les pièces manquantes vous seront facturées.

### Horaires d'enseignement

Enseignements	horaires		
	Seconde	Première	Terminale
Français	3h + (1h)	3h	
Philosophie			2h
Histoire Géographie touristique	3h	2h	2h
Langue vivante A (Anglais)	2h + (1h)	2h + (1h)	(3h)
Langue vivante B (Allemand ou Espagnol)	2h + (1h)	2h + (1h)	2h + (1h)
Mathématiques	2h + (1h)	2h	2h
Économie Générale et Droit	2h	2h	2h
Gestion hôtelière		3h + (1h)	3h + (1h)
Sciences Appliquées	2h	2h	3h
Education physique et sportive	2h	2h	2h
Technologie et méthodes culinaires	0,5h + (5,5h)	0,5h + (3,5h)	0,5h + (3,5h)
Service et commercialisation	0,5h + (5,5h)	0,5h + (3,5h)	0,5h + (3,5h)
Techniques d'accueil, d'hébergement et communication professionnelle	3h	1h + (2h)	1h + (2h)
<i>total horaire hebdomadaire</i>	32h	34h	34h
Activités et manifestations professionnelles	30 h durant l'année		
Périodes de formation en entreprise	6 semaines en classe de seconde (fin mai- début juillet) 4 semaines en classe de première (mars) 4 semaines en classe de terminale (novembre/décembre)		

**Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,  
de la Restauration et du Tourisme**

Voie Romaine 63400 Chamalières  
[www.lyceedechamalieres.fr](http://www.lyceedechamalieres.fr)

