

INFORMATIONS GÉNÉRALES

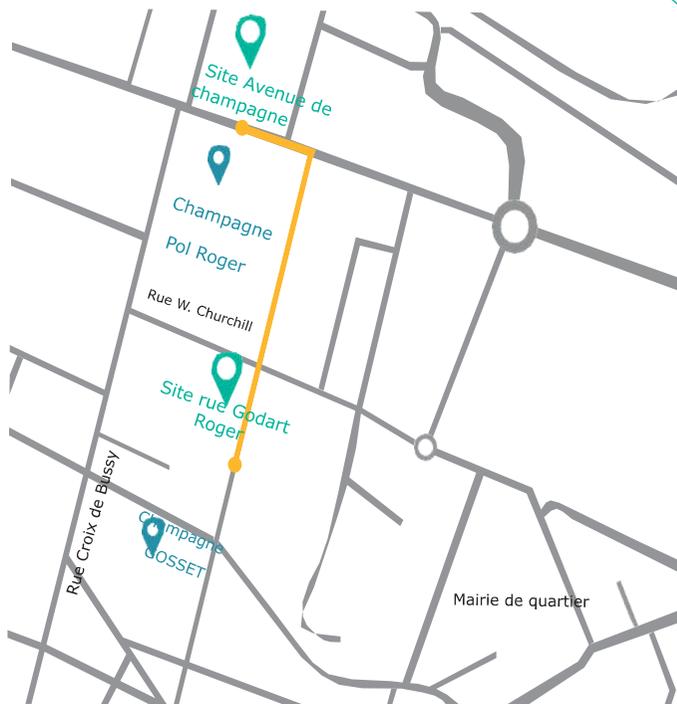
LYCÉE POLYVALENT STÉPHANE HESSEL

Site rue Godart Roger - 8 rue Godart Roger 51200 Epernay - 03.26.55.26.94
 Site avenue de Champagne - 29 avenue de Champagne - 51200 Epernay - 03.26.53.30.55

Pour tout renseignement sur les formations au lycée

Site web : www.lycee-hessel.fr
 Mme Nathalie Gillet DDF
 06.86.69.80.97 nathalie.hoffmann@ac-reims.fr
 Mr Yannick MAJCHER RBDE
 06 31 44 76 57 yannick.majcher@ac-reims.fr

ACCÈS LPO STÉPHANE HESSEL



LYCÉE POLYVALENT STÉPHANE HESSEL

Baccalauréat STHR

Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration



	SECONDE STHR	1 ^{ère} STHR	TERMINALE STHR
Enseignements communs			
Mathématiques	3 H	3 H	3 H
Français	4 H	3 H	
Philosophie			2 H
Histoire-Géographie	3 H	1 H 30	1 H 30
Langue vivante A et B	5 H	4 H dont 1 H ETLV (Enseignement Technique et Langue Vivante)	4 H dont 1 H ETLV (Enseignement Technique et Langue Vivante)
Education physique et sportive	2 H	2 H	2 H
Enseignement moral et civique	18 H annuelles	18 heures annuelles	18 heures annuelles
Enseignements de spécialité			
Sciences	3 H		
Enseignement scientifique alimentation - environnement		3 H	
Economie et gestion hôtelière	2 H	5 H	5 H
Sciences et technologies des services	4 H		
Sciences et technologies culinaires	4 H		
Sciences et technologies culinaires et des services		10 H	
Sciences et technologies culinaires et des services, enseignement scientifique			13 H

LYCEE

STEPHANE
HESSEL

STHR

Une formation
de qualité

LA SÉRIE

STHR

Année scolaire 2024-2025

D'ACCÈS TRÈS FACILE :

- À 30 minutes de Reims,
- Proche de l'Avenue de Champagne et de la gare d'Épernay.

ACCUEIL ET HÉBERGEMENT :

- Les lycéens peuvent être logés à l'internat

INSTALLATIONS PÉDAGOGIQUES PERFORMANTES DANS DES DOMAINES TRÈS DIVERS :

- Systèmes Techniques Industriels
- Laboratoire audiovisuel de langues
- Informatique
- Gymnases et salle de musculation

De la 2nde à la terminale

- Une seconde générale et technologique, un stage d'initiation de 4 semaines
- 1ère STHR : depuis la 2nde STHR ou après une 2nde GT, un stage d'application de 4 semaines

- Un parcours personnalisé (groupe de 12 élèves),
- Une prise en charge de la première tenue professionnelle par l'établissement,
- Des partenaires locaux de renommée (Royal Champagne, le Loisium...),
- Une formation dynamique (découverte des différents concepts de restaurations, sorties pédagogiques ...)

POURSUITE D'ETUDES

- Les BTS,
- Les BUT,
- Les Brevets Professionnels,
- Les Licences Professionnelles,
- Des écoles spécialisées vers le Master et le Bachelor,
- Exemple de formation : Hôtesse de l'air...

Des programmes inscrits dans la réalité des organisations de l'Hôtellerie et de la restauration

- Le client au centre de l'activité des organisations de l'Hôtellerie Restauration,
- Le personnel au coeur du système,
- Le support physique au service des acteurs de la servuction,
- Les produits et services supports de la création de valeur.

Débouchés après un Bac STHR

- Chef de rang,
- Réceptionniste d'Hôtel,
- Assistant de direction en restauration...

