

## Conditions d'admission :

- ⇒ L'orientation en Seconde Technologique Hôtellerie se fait normalement après la classe de troisième,
- ⇒ La motivation des élèves doit être affirmée,
- ⇒ Le dossier de candidature doit être demandé et envoyé auprès du collège où est scolarisé l'élève candidat.
- ⇒ La sélection des candidats s'effectue en deux phases :
  - 1- Sélection à partir des dossiers de candidature,
  - 2- Entretien pour les candidats retenus lors de la première sélection.

\* L'admission définitive n'intervient qu'au dernier trimestre, lorsque les décisions d'orientation prononcées par les équipes pédagogiques des collèges sont définitives.

## Savoir-être Indispensables :

- Endurance physique
- Présentation
- Sens de la communication
- Soin - goût
- Aptitude au travail en équipe
- Bonne humeur



## Durée des Etudes :

Trois ans.

## Les Enseignements Obligatoires

Les enseignements peuvent se subdiviser en trois parties représentant chacune un tiers de l'examen final :

⇒ **L'Enseignement Général** : Français, Philosophie, 2 Langues Vivantes, Mathématiques, et Education Physique et Sportive

⇒ **L'Enseignement "Spécifique"** : Histoire et Géographie Touristique, Economie, Droit et Gestion Hôtelière

⇒ **L'Enseignement Professionnel** : Sciences Appliquées à l'Alimentation, Technologie et Méthodes Culinaires, Service et Commercialisation, Techniques d'Accueil, d'Hébergement et de Communication Professionnelle.

## Stages et Manifestations Professionnelles

**16 semaines de stage en entreprise** s'effectuant en période scolaire dont 8 semaines en de Seconde Technologique et 8 semaines en Première Technologique.

Ces 16 semaines de stage sont obligatoires pour la délivrance du diplôme.

Des élèves peuvent également être appelés à participer à des manifestations extérieures (banquets, congrès...). Ces manifestations, ponctuelles et limitées en nombre, font partie intégrante de la formation.

## Les Poursuites d'Etudes

Le Baccalauréat Technologique Hôtellerie a pour but de former des **Techniciens, des Généralistes, ayant vocation à poursuivre leurs études** (et dans une moindre mesure à s'insérer dans la vie professionnelle) :

- vers les *BTS de l'Hôtellerie et du Tourisme.*
- vers la *licence Hôtellerie - Restauration, puis vers le Master.*
- vers des *études supérieures à l' Université.*
- vers des *Ecoles de Commerce et de Gestion.*
- vers des *mentions complémentaires (Barman, Traiteur, Sommelier, Pâtissier de Restaurant).*

Le titulaire du baccalauréat technologique Hôtellerie peut, grâce à sa polycompétence, viser des postes d'encadrement intermédiaires.

## Adresses Utiles :

**Lycée Edouard Branly  
(SGT)  
5 bd Branly - BP 259  
85006 - LA ROCHE SUR YON Cédex**

☎ 02.51.24.06.06 - Fax : 02.51.24.06.12  
<http://branly.e-lyco.fr>  
mail : [ce.0850028u@ac-nantes.fr](mailto:ce.0850028u@ac-nantes.fr)

**Service Académique d'Information et  
d'Orientation  
B.P. 92217  
32 rue du Fresche Blanc  
44322 NANTES Cédex 3  
☎ 02.40.16.02.26**

**Les dossiers d'inscription  
doivent être impérativement  
retournés au S.A.I.O.  
Le 14 Mars 2014**

## LE BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE HÔTELLERIE

Le Baccalauréat Technologique Hôtellerie vise à la formation de Généralistes dans les domaines de :

- ↳ la Cuisine
- ↳ le Restaurant
- ↳ l'Hébergement



académie  
Nantes

éducation  
nationale



SECTION HOTELIERE