



éduscol

Série STHR

Les stages en classe de seconde et de première

Les intentions des stages des classes de seconde et première STHR

Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel

Afin de conserver l'esprit de la série technologique dont la finalité est la poursuite d'études, la durée des stages dans la série technologique Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (STHR) passe de 16 semaines à 8 semaines.

L'acquisition de gestes techniques n'est pas l'objectif visé par ces périodes de stage. En ce sens, elles se différencient clairement des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) caractéristiques des formations professionnelles sous statut scolaire.

Il s'agit, pour les élèves de la voie technologique, d'observer et de se familiariser avec le fonctionnement d'une entreprise d'hôtellerie restauration puis de s'immerger au sein des services de celle-ci pour mieux en comprendre le fonctionnement et les finalités.

En classe de seconde : stage d'initiation

Durée : 4 semaines

Ces semaines de stage en entreprise seront idéalement situées en fin d'année scolaire pour permettre à l'élève, à partir d'une grille d'observation, d'en appréhender la complexité. Dans la mesure du possible, pour permettre une immersion profitable à la fois pour l'élève mais aussi pour l'entreprise, ces semaines seront consécutives et se dérouleront au sein d'une seule et même structure.

Objectifs du stage :

- découvrir une entreprise appartenant au secteur de l'hôtellerie et de la restauration ;
- mettre en application des principes et concepts étudiés durant l'année scolaire.

Le stage de seconde constitue un prolongement « concret » des questions traitées par les programmes EGH, STC et STS. A ce titre, il s'inscrit dans une progression pédagogique arrêtée par l'équipe pédagogique qui intégrera la construction d'une grille d'observation destinée à guider l'élève et à lui permettre de préparer la restitution qu'il fera à la suite de ce stage.

En classe de 1^{ère} : stage de mise en application

Durée : 4 semaines

Ces semaines de stage en entreprise seront idéalement situées au cours du 2^{ème} trimestre afin d'éviter la fin de l'année scolaire et la préparation des épreuves anticipées. Dans la mesure du possible, pour permettre une immersion profitable, à la fois pour l'élève mais aussi pour

l'entreprise, ces semaines seront consécutives et se dérouleront au sein d'une seule et même structure.

Objectifs du stage :

- poursuivre la découverte des entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ;
- observer et participer au fonctionnement d'un service de production culinaire ou de production de services en hôtellerie-restauration (restauration, hébergement, ...) ;
- mettre en application les principes et les concepts étudiés durant l'année scolaire.

En classe de première, ce stage s'inscrit dans une programmation établie par l'équipe pédagogique. Il donne lieu, à ce titre, à une préparation et à une exploitation lors des enseignements. Un soin tout particulier sera apporté au choix du lieu de stage qui pourra donner lieu à une exploitation dans le cadre du projet de terminale.