



Ressources pour la voie technologique

Série STHR Classes de seconde et de première

LES INTENTIONS DES STAGES DES CLASSES DE SECONDE ET PREMIÈRE

Stages d'initiation ou d'application en milieu professionnel

La durée des stages d'initiation et d'application en milieu professionnel, dans la série technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) est de 8 semaines, réparties à raison de 4 semaines en classe de seconde et de 4 semaines en classe de 1^{re}.

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

En application des articles D331-11 et D331-12 du code de l'éducation, le stage d'initiation en milieu professionnel vise à permettre à l'élève de découvrir différents milieux professionnels afin de développer ses goûts et aptitudes et de définir son projet de formation ultérieure. Il s'adresse à l'élève dont le programme d'enseignement comporte une initiation aux activités professionnelles.

Au cours du stage d'initiation, l'élève effectue des activités pratiques variées et, sous surveillance, des travaux légers autorisés aux mineurs par le Code du travail. Aussi, il ne peut accéder aux machines, appareils ou produits dont l'usage est proscrit aux mineurs, en application des articles D4153-15 à D4153-37 du Code du travail.

S'agissant de la série STHR, 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 d'économie et gestion hôtelière (EGH), de sciences et technologies culinaires (STC) et de sciences et technologies des services (STS). À 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^{re} : stage d'application

En application de l'article D331-13 du code de l'éducation, le stage d'application en milieu professionnel est prévu dans le cadre d'une formation technologique. Il a pour objectif de permettre à l'élève d'articuler les savoirs et savoir-faire acquis dans l'établissement avec les langages techniques et les pratiques du monde professionnel.

Au cours du stage d'application, l'élève peut procéder à des manœuvres ou manipulations sur des machines, produits ou appareils de production nécessaires à sa formation, sauf si l'accès lui est prohibé en raison de sa minorité telle que définie aux articles D4153-15 à D4153-37 du Code du travail.

Durée : 4 semaines

S'agissant de la série STHR, ces semaines de stage en entreprise seront idéalement situées au cours du 2^e 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.