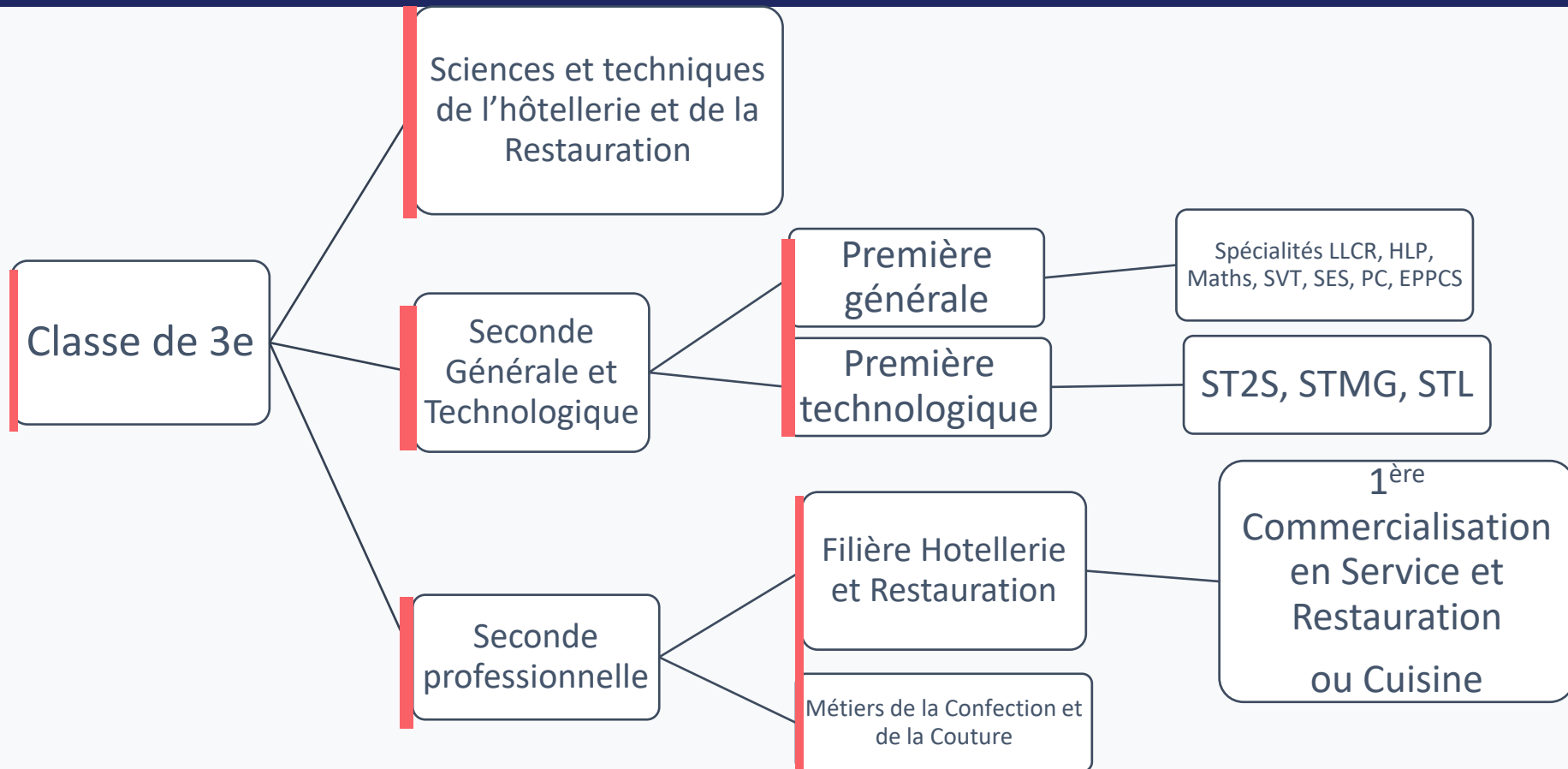


Lycées Général, Technologique et Professionnel Jacques Cœur

Portes Ouvertes • 7 Mars 2026

Après la 3e...



Notre Offre de Formation

Seconde Générale et Technologique

Options & Section Euro

BAC STHR

Sciences & Technologies de
l'Hotellerie et de la Restauration-
section Euro

BAC Professionnels

- Métiers de la Confection et de la Couture
- Métiers de l'Hotellerie et de la Restauration- section Euro

2nde Générale et Technologique : Tronc Commun

Programme Identique à Tous les Lycées

- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie
- Langues Vivantes (LVA & LVB)
- Sciences Économiques et Sociales
- Sciences (Physique-Chimie & SVT)
- EPS

Nos Options d'Enseignement Général et technologiques

Options d'Enseignement Général



LATIN

- 3h / semaine
- Poursuite en 1ère & Terminale Générale
- Couplage possible avec Section EURO



EPS

- 3h / semaine
- Poursuite possible avec la spécialité EPPCS
- Formation complète en sport et métiers du sport

Enseignements Optionnels Technologiques

1 EOT parmi :

- Management et Gestion (1h30)
- Santé et Social (1h30)
- Biotechnologies (1h30)
- Sciences et Laboratoire (1h30)

Sections Européennes



-En voie Générale: Anglais/ DNL Histoire

2h /semaine

Admission sur dossier • En mars

-En STHR: Anglais / Enseignement technologique

2h /semaine

-En bac pro MHR: Anglais / Enseignement
professionnel service et cuisine

2h /semaine

La Spécificité du BAC STHR

Enseignements de Seconde	Horaire
Français	4h
Mathématiques	3h
Histoire-Géographie	3h
LVA + LVB	5h
EPS	2h
Sciences	3h
Économie et Gestion Hôtelière	2h
Sciences et Technologies des Services	4h
Sciences et Technologies Culinaires	4h

Enseignements de 1ère et Terminale	Horaire
Sciences et Technologies Culinaires et des Services	10h
Enseignement Scientifique Alimentation-Environnement	3h
Économie et Gestion Hôtelière	5h

STHR : Des Stages sur 2 Années



4 semaines en Seconde : Restaurant ou Hébergement



4 semaines en Première : Cuisine et Hébergement

Exemples d'établissements

- Chaînes d'Hôtellerie : Novotel, Ibis, Mercure, Campanile, Relais et Châteaux
- Restaurants indépendants : gastronomiques, traditionnels

Enseignement Général des BAC PRO

Matière	2nde	1ère	Tle
Français	3,5h	3h	3h
Mathématiques	1,5h	2h	1,5h
Langue Vivante A (Anglais)	2h	2h	2h
MHR: Langue Vivante B facultative (Allemand ou Espagnol)	1,5h	1,5h	1,5h
EPS	2,5h	2,5h	2,5h
Arts Appliqués	1h	1h	1h
Prévention, Santé, Environnement	1h	1h	1h
Co-intervention, Soutien Parcours, Projet	2h	2h	3h

Au lycée Jacques Cœur, poursuite de la LV2 (Espagnol ou Allemand) pour préparer la poursuite en BTS

Périodes de Formation en Milieu Professionnel



6 semaines en Seconde



8 semaines en Première



6 semaines en Terminale

20 semaines obligatoires

Enseignements Professionnels des bacs professionnels

Métiers de l'Hotellerie et de la Restauration -11h



- Communication, démarche commerciale et relation clientèle
- Organisation et services en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration



Filière Métiers de la Confection et de la Couture- 12h



- Réaliser des prototypes
- Préparer la coupe
- Industrialiser le patron d'un vêtement
- Réaliser des opérations de montage et finition
- Participer à la mise au point d'un vêtement

Venez Nous Rencontrer

Samedi 7 Mars 2026

lycee-jacques-coeur.fr

LYCÉES JACQUES COEUR
GÉNÉRAL, TECHNOLOGIQUE
ET
PROFESSIONNEL

Portes Ouvertes

SAMEDI 7 MARS
2026
9H-16H

Venez découvrir nos filières
et
nos formations !

Filière générale

Filières technologiques
ST2S, STHR, STL, STMG

Filières professionnelles
Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration
Métiers de la Confection et de la Couture

Formations post Bac:
8 BTS, DE ESF
Licence Commerce Vente Marketing

