



Gestion Hôtelière

ÉCONOMIQUE
LA LOUVIÈRE

2 orientations :

- arts culinaires
- management

HELHa
Haute École Louvain en Hainaut
Développe tes talents

Formations HELHa

AGRONOMIQUE

- Agro-industries et biotechnologies
Montignies-sur-Sambre
- Technologie animale
Montignies-sur-Sambre

ARTS APPLIQUÉS

- Publicité Mons
- Animation 3D et effets spéciaux (VFX)
Mons¹

ÉCONOMIQUE

- Comptabilité Mons
- Gestion hôtelière
 - Orientation arts culinaires
La Louvière
 - Orientation management
La Louvière
- Informatique de gestion
Mons - Montignies-sur-Sambre
- Management de la logistique
La Louvière
- Marketing La Louvière
- Relations publiques
Montignies-sur-Sambre
- Assistant-e de direction
 - Option langues / gestion
Mons
 - Option médicale
Montignies-sur-Sambre
- Management du tourisme
et des loisirs
La Louvière

SANTÉ

- Technologie de laboratoire médical
Montignies-sur-Sambre
- Ergothérapie
Montignies-sur-Sambre
- Imagerie médicale Gilly
- Sage-femme Gilly
- Infirmier responsable de soins généraux
Gilly - La Louvière
- Mouscron - Tournai
- Psychomotricité Roux²

SPÉCIALISATIONS

- Gériatrie Tournai
- Oncologie Gilly
- Santé mentale Tournai
- SIAMU Gilly
- Radiothérapie Gilly³

MASTER

- Kinésithérapie
Montignies-sur-Sambre
- Sciences infirmières
Namur¹⁰

ÉDUCATION

- Instituteur-trice préscolaire
Braine-Le-Comte - Gosselies
Leuze-en-Hainaut
- Instituteur-trice primaire
Braine-Le-Comte - Gosselies
Leuze-en-Hainaut - Mons
- Professeur-e dans le secondaire
Braine-Le-Comte - Loverval
Leuze-en-Hainaut
- Éducateur-trice spécialisé-e
en accompagnement
psycho-éducatif
Gosselies
- Parcours « go teaching »
Mons-Loverval

SOCIAL

- Assistant-e social-e
Louvain-la-Neuve - Mons
Montignies-sur-Sambre
- Communication
Tournai
- Gestion des
ressources humaines
Tournai

MASTER

- MIAS (Master en ingénierie et action
sociales)
Louvain-la-Neuve - Namur⁴
- METIS (Master en transitions et
innovations sociales)
Mons⁵
- Passerelle ASAP+
Mons¹¹

SCIENCES ET TECHNOLOGIES

- Automobile Mons
- Chimie Mons
- Construction Mons
- Domotique Charleroi
- Électromécanique Tournai
- Électronique Mons
- Technologie de l'informatique
Tournai
- Informatique industrielle
Charleroi
- Génie électrique en alternance
Charleroi⁶

ÉCOLE D'INGÉNIEURS

- Bachelier ingénieur industriel
Mons - Charleroi
- Master ingénieur industriel Mons
 - Master biochimie Mons
 - Master chimie Mons
 - Master électromécanique Mons
 - Master électronique Mons
 - Master life data technologies Mons⁷
- I² (ingénieur industriel
et ingénieur de gestion) Mons⁸
- Master en alternance
 - Gestion de production Mons
 - Génie analytique Mons
- Data Center Program Mons⁹

¹ Codiplomation HEPH-Conдорcet,
Cours des Métiers d'Art du Hainaut

² Codiplomation CESA (Centre d'Enseignement
Supérieur pour Adultes)

³ Codiplomation HÉNALLUX - HEPL - Haute École
Gallée - Province de Namur, Enseignement et
Formation - Haute École Léonard de Vinci

⁴ Codiplomation HÉNALLUX

⁵ Codiplomation UMONS - UCLouvain FUCaM Mons
- HEPH-Conдорcet - HEH

⁶ Codiplomation HEPH-Conдорcet

⁷ Codiplomation HEH (Haute École en Hainaut)
- HEPH-Conдорcet

⁸ Bidiplomation UCLouvain FUCaM Mons

⁹ En collaboration avec Google

¹⁰ Codiplomation HÉNALLUX - HEPL - UCLouvain
FUCaM Mons - UNamur

¹¹ Codiplomation UCLouvain FUCaM Mons



FÉDÉRER

L'OEHL regroupe les étudiants des 15 implantations de la HELHa pour leur permettre d'avoir un rôle de citoyen actif, responsable et critique au sein de la société et pour construire des projets qui améliorent la vie étudiante.

DÉFENDRE

L'OEHL représente les étudiants aux différents conseils et organes de la HELHa afin de défendre et promouvoir leurs intérêts. Les représentants sont épaulés par le syndicat étudiant FEF qui crée le lien entre les étudiants et le monde politique.

INFORMER

L'OEHL assure la circulation de l'information entre les entités étudiantes et officielles de la HELHa avec les étudiants. Elle permet à chaque étudiant d'être informé des activités des différents campus.

Pour connaître l'ensemble des activités et mieux communiquer :



oeh@helha.be



OEHL.HELHa



oeh.helha



Deviens un professionnel de la Gestion Hôtelière

Le Gestion Hôtelière,
un métier d'avenir !

Adjoint à la direction de l'hôtel

Gérant d'un établissement horeca

Responsable de la communication et de la recherche de clients

Gestionnaire des stocks

Cost controller

Food & Beverage manager

Gouvernante

Gestionnaire des cuisines de collectivité

Agent de réservation

Réceptionniste

Chef de réception

Office Manager

Revenue Manager

Organisateur d'événements

Responsable marketing et vente

Gérant de restaurant

Traiteur

Cuisine collective

Banquet

...



DU NOUVEAU à La Louvière

POUR LE BACHELIER EN GESTION HÔTELIÈRE

Voyager, gérer une équipe et des infrastructures, rencontrer de nouvelles personnes ou mettre tes talents culinaires au service d'une entreprise prestigieuse et développer tes compétences en langues étrangères, cuisine, oenologie, sécurité, etc. À La Louvière HELHa, on te propose de faire de tes ambitions personnelles une réalité professionnelle.

Depuis septembre 2019, deux formations sont organisées en Gestion hôtelière : **arts culinaires** et **management**.

ORIENTATION MANAGEMENT

Tu envisages une carrière de directeur.trice de résidence hôtelière, propriétaire-exploitant d'établissement hôtelier, délégué.e commercial en biens de consommation, réceptionniste d'hôtel, etc ? Au terme du bachelier « Gestion Hôtelière – Orientation Management », de nombreux débouchés s'offrent à toi.

Pour répondre aux exigences du secteur et t'offrir les meilleures chances de réussite, le Bachelier « Gestion Hôtelière » te propose des bases solides en :

- Outils de gestion
- Communication
- Relation clientèle
- Hébergement-réception

Tu seras aussi amené à développer tes talents dans **trois langues étrangères** (Anglais + Néerlandais, Allemand ou Espagnol)

ORIENTATION ARTS CULINAIRES

Tu envisages une carrière de directeur dans un établissement d'excellence, directeur.trice de restaurant, responsable de restauration de collectivité, etc ? L'orientation Arts Culinaire te propose de nombreux débouchés en lien avec ta passion pour la restauration.

Pour répondre aux exigences du secteur et t'offrir les meilleures chances de réussite, le bachelier « Gestion Hôtelière » te propose des bases solides en :

- Outils de gestion
- Communication
- Relation clientèle
- Arts culinaires

Tu seras aussi amené à développer tes talents dans **deux langues étrangères** (Anglais + Néerlandais, Allemand ou Espagnol)

UN PIED DANS L'ENTREPRISE

Quelle que soit l'orientation choisie tu apprends le métier dès ta 2e année en te formant directement au sein d'une entreprise au cours d'un stage à réaliser en Belgique ou à l'étranger.



www.helha.be

Les grilles de cours des Bacheliers en
Gestion hôtelière - Orientation arts
culinaires et Orientation management
sont consultables sur notre site :

Études → Economique - Gestion hôtelière -
Orientation arts culinaires ou management
→ Programme des cours
→ Contenu des cours (grille horaire)

Consolide ton parcours

Durant les 3 Blocs

Tutorat, atelier blocus et séances de remédiation

Le passage de l'enseignement secondaire à l'enseignement supérieur est une étape qui nécessite de s'adapter à de nouvelles méthodes. Pour faciliter cette transition, nous t'offrons divers outils qui maximiseront tes chances de réussite :

- le **tutorat** : il s'agit de séances de remédiation que les étudiants des années supérieures apportent aux étudiants de Bloc 1 en difficulté dans certaines matières
- un **atelier blocus** au cours duquel des conseils pratiques et des outils te sont proposés pour aborder au mieux cette période.
- cours de **remédiation** : des séances de remédiation sont organisées pour les étudiants de Bloc 1 et permettent, en petit groupe, de cibler certaines difficultés et de prendre le temps de répondre aux questions.

Journée d'intégration

En début d'année est organisée une journée d'intégration avec drink, repas et diverses activités dans la Haute Ecole et dans le centre ville. Une belle occasion pour les étudiants de Bloc 1 de découvrir leur nouvel environnement et de créer des liens entre eux et avec les étudiants des Blocs 2 et 3.



Rallye-Challenge à Bruges

Apprendre à communiquer dans une langue étrangère autrement que dans une salle de cours ? C'est l'objectif du Rallye-Challenge à Bruges. Durant deux jours, les étudiants relèvent des défis linguistiques et culturels, recherchent un personnage-mystère sur base d'indices, ainsi que diverses informations dans la ville et auprès des acteurs touristiques, le tout en néerlandais ! Les étudiants ont aussi l'opportunité d'être reçus, en entretien privé, par les responsables des hôtels de charme les plus en vue, qui leur présentent leur luxueux établissement et leur politique de gestion.



Mais bien plus encore... des activités et des visites d'infrastructures dans le secteur de l'Horeca (hôtels, chaînes de restauration...), de salons et de foires professionnels sont organisées. Les étudiants ont la possibilité de suivre des séminaires professionnels donnés par des responsables de grandes structures (Accor, Center Parcs...).

Trace ta voie

Les stages et le TFE

Ton intégration dans le monde professionnel est au cœur de la formation. C'est le moment de découvrir la réalité de terrain par des stages en entreprise et un travail de fin d'études (TFE).

Tu désires concrétiser un projet personnel ? Découvrir les grandes chaînes hôtelières ? D'autres horizons ? Alors trace ta voie... tu as **15 semaines** pour prouver que tu es un vrai pro du secteur hôtelier !

Nous te proposons trois stages :

- des **rencontres professionnelles** pour te familiariser avec le secteur hôtelier au Bloc 1
- **4 semaines d'initiation** au Bloc 2
- **11 semaines de perfectionnement** au Bloc 3 pour parfaire tes connaissances et améliorer la pratique des multiples facettes du métier en Belgique, en Europe ou hors Europe.

Programme Erasmus +

Notre Haute Ecole participe activement aux programmes européens Erasmus+ et Erasmus Belgica permettant aux étudiants d'effectuer une partie de leur cursus académique au sein d'institutions d'enseignement supérieur partenaires ou d'effectuer un stage sur le territoire européen. D'autres programmes permettent aux étudiants de se former hors Europe.



Manon - Martinique



Sébastien - Belfast



Valentine - Polynésie

Poursuis ta formation

Décroche un Master

Si l'envie te titille de poursuivre ton parcours avec un diplôme universitaire, pas de problème. Ton diplôme te donne l'accès à d'autres études. Des passerelles sont possibles vers les Masters en Sciences de Gestion, en Gestion Culturelle, en Sciences et Gestion du Tourisme, en Politique Economique et Sociale...

Vis ta vie d'étudiant

Infrastructure de la Haute école

Le département économique de La Louvière dispense cinq formations (Gestion hôtelière orientation Arts culinaires ou Management, Management de la Logistique, Management du Tourisme et des Loisirs, Marketing) à environ 300 étudiants. Il se situe dans le centre-ville de La Louvière à proximité des autoroutes E19 (Nivelles-Bruxelles) et E42 (Tournai-Mons-Charleroi-Namur). La Haute Ecole dispose d'un parking privé.



Une journée à la HELHa

Une année académique comporte deux quadrimestres. Une semaine classique comporte habituellement une trentaine d'heures d'activités d'apprentissage. Celles-ci débutent le matin à 08h35 et se terminent majoritairement à 15h50. Que ce soit entre les cours ou à l'issue de ceux-ci, tu disposes toujours de temps pour les travaux de groupe, les recherches à effectuer ou la consultation d'ouvrages

au Centre de documentation.

Une salle informatique et un local étudiants sont également mis à ta disposition durant les heures d'ouverture.

Au niveau de la restauration, la Haute Ecole dispose d'une cafétéria (l'Isfood) qui propose sandwiches, salades, pâtes, croque-monsieur, confiserie et boissons.

Le comité des étudiants et l'OEH

Le comité des étudiants de la HELHa La Louvière anime la vie de l'implantation: après-midi de parrainage, barbecues, soirées, Saint-Nicolas, goûter de Noël, activité carnaval, bal OEH...



Transports en commun

Train : les gares de La Louvière Sud et de La Louvière Centre se situent à 10 min à pied de la Haute Ecole.

Lignes directes de train de et vers : Charleroi, Mons, Tournai, Braine-le-Comte, Bruxelles (www.belgianrail.be/fr).

Bus : la HELHa – La Louvière se trouve à proximité des arrêts des lignes de bus desservant les principales localités de la région du Centre (<http://www.infotec.be>).

Centre de documentation

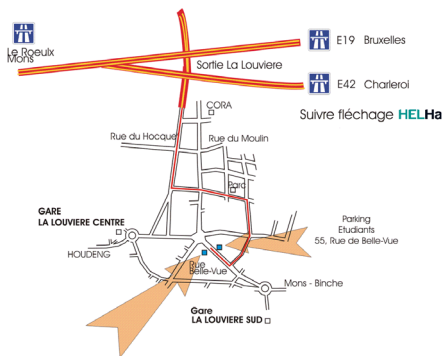
Le Centre de documentation te propose des ouvrages spécialisés, périodiques, annuaires professionnels, revues en ligne, DVD et cédéroms, brochures, travaux de fin d'études.

Des outils pour les langues enseignées sont également proposés : dictionnaires, grammaires, livres d'exercices, magazines.

Logements

Le service social de la HELHa qui assure des permanences hebdomadaires sur chaque implantation peut t'aider dans la recherche d'un logement dans la région louviéroise.

Accès



Rejoins le mur de la réussite

Lionel

Réceptionniste

Diplômé en 2014

Lionel a immédiatement décroché son contrat au Radisson Blu Hotel à Bruxelles, grâce à son stage de fin d'études. Il occupe la fonction de Front Office Agent et en tant que réceptionniste, il est chargé d'accueillir les clients, de traiter les demandes de ceux-ci, de les transmettre aux autres services (housekeeping, banking, Food & Beverage, ...) et de gérer les communications entrantes.

Florence

Assistante commerciale

Diplômée en 2010

Florence travaille actuellement chez Sadaps Bardahl, entreprise active dans l'industrie du pétrole, en tant qu'assistante commerciale. Elle s'occupe de la saisie des commandes, des factures et des contacts téléphoniques avec les commerciaux, clients et fournisseurs.

Aline

Credit Controller

Diplômée en 2009

Aline a directement décroché un job à l'issue de son stage de 3^e année au Château de Limelette. Puis, la vie l'a emmenée au Sofitel Brussels Europe où elle a retrouvé ses collègues rencontrés lors de son stage de 2^e année. Elle s'occupe du suivi des dossiers clients, fournisseurs et financiers.

Déborah

Income auditor

Diplômée en 2005

Après avoir exercé les fonctions de réceptionniste et assistant front office manager au sein du Plaza Hotel à Bruxelles, Deborah est maintenant Income Auditor. Elle fait partie du service comptabilité de l'Hôtel. Sa fonction consiste à vérifier le travail des réceptionnistes d'un point de vue administratif.

Léa

Responsable Housekeeping

Diplômée en 2010

Léa travaille à l'Hôtel du Lac de Genval. Elle est chargée de superviser l'équipe des gouvernantes, l'encadre et vérifie la bonne qualité de son travail, s'assure que les attentes du client sont rencontrées. Elle élabore les plannings, organise et assure le suivi au quotidien des tâches de l'ensemble du service, contrôle le respect de l'hygiène et de la sécurité et suit mensuellement les budgets des produits d'accueil et d'entretien.

Notes



Handwriting practice area consisting of 20 horizontal dashed lines.



Haute École Louvain en Hainaut
Domaine Économique

La Louvière
Rue de Belle-Vue 32
7100 La Louvière
Tél. : +32 (0) 64 23 76 23
eco.lalouviere@helha.be

www.helha.be



helhaeconomique

HELHa
Haute École Louvain en Hainaut
Développe tes talents

Haute École Louvain en Hainaut ASBL
Siège social Chaussée de Binche 159 - 7000 MONS