



# Gestion Hôtelière

2 orientations :

- Arts culinaires
- Management

---

Gestionnaire, service client, réactivité, innovation

**ÉCONOMIQUE**  
LA LOUVIÈRE

**HELHa**  
Haute École Louvain en Hainaut  
Développe tes talents



« Une **entraide forte**, des professeurs présents et disponibles, une **solide base** pour entreprendre un Master, la possibilité de travailler dans de prestigieux hôtels »

### **Amandine VANKEER**

Orientation management - Diplômée en 2019

« La HELHa La Louvière m'a permis de me sentir épanouie dans mes études supérieures. À la fin de mes secondaires, je n'avais pas l'envie de me retrouver dans un auditoire. Je suis de nature autonome mais j'avais besoin d'avoir des contacts avec mes collègues de classe et les professeurs. Le diplôme en poche, j'ai eu l'occasion de travailler pendant près de 2 ans pour l'hôtel Sofitel Le Louise (5 étoiles), à Bruxelles, comme Cost Controller. C'était le job qu'il me fallait : un mélange de contacts sociaux avec mes collègues, de chiffres et beaucoup d'analyses. La force que l'on a quand on sort d'un Bachelier en gestion hôtelière c'est qu'on est autonome et on a une capacité d'adaptation remarquable. »

#### CE QU'ELLE RETIENT DE LA HELHa :

« La force que l'on a quand on sort d'un Bachelier en gestion hôtelière c'est qu'on est autonome et on a une capacité d'adaptation remarquable. »



**Tu veux en savoir plus ?**  
Découvre aussi  
le témoignage de Luca par ici



## Construis ton avenir !

Le monde de l'hôtellerie et de la restauration te passionne ? Tu n'as qu'une envie, découvrir des expériences riches et variées ? Les entreprises recherchent des professionnels aguerris aux outils de gestion, à la sensibilité client et à la connaissance de leur environnement. Que ce soit en Belgique ou hors de nos frontières !

La section Gestion hôtelière orientation **Management** te donne les cartes des langues et celle de l'hébergement-réception.

L'orientation **Arts culinaires** développe tes aptitudes techniques et organisationnelles de la cuisine et de la salle.

Cette formation polyvalente, captivante, professionnalisante et équilibrée intègre des stages en entreprise dès la seconde année tant en Belgique qu'à l'étranger mais aussi de nombreuses rencontres professionnelles, des visites d'entreprises, des concours, etc.

---

## Deviens ...

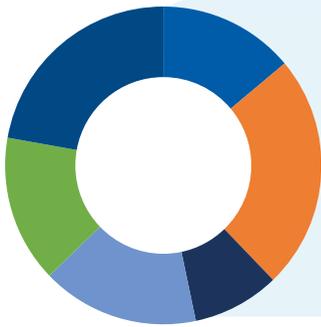
Hotel Manager & Assistant, Cost Controller, Income Auditor Officer, Sales Manager, Meeting & Event Manager, Housekeeping, Rooms Division Manager, Purchasing Officer, Front Office Manager, Guest Relation, Économe, etc. **en suivant la formation Management.**

Responsable Bar, Responsable cuisine collective, Chef de salle, Traiteur indépendant, Gérant ou propriétaire de restaurant, Deviens Food & Beverage Assistant Manager, Meeting & Event Manager, Banquet Manager, etc. **en suivant la formation Arts culinaires.**

Du gîte à l'hôtel 1 étoile en passant par le palace et la restauration collective mais aussi le catering, les bateaux de croisière, la grande distribution...

# Répartition des matières

## Orientation Management



- 14% Économie et droit
- 24% Langues
- 9% Communication
- 16% Management hôtelier

- 15% Technologie hébergement et restauration
- 22% Stages et activités professionnelles

## Orientation Arts-Culinaires



- 14% Économie et droit
- 17% Langues
- 9% Communication
- 16% Management de la restauration

- 24% Technologie de l'art culinaire
- 22% Stages et activités professionnelles



Les **grilles de cours complètes** sont consultables sur notre site :



Orientation arts culinaires



Orientation management

# Service International

## Tu rêves de mettre en pratique tes acquis et de perfectionner l'anglais, le néerlandais, l'allemand ou l'espagnol ?

L'expérience unique du stage ou des études via un programme de mobilité étudiante (type Erasmus) ajoutera plusieurs cordes à ton arc : comprendre de nouvelles cultures, t'inspirer de nouveaux paysages tout en développant tes capacités d'autonomie, d'interactions sociales et de compétences techniques propres à ton futur métier.

---



« Je suis reconnaissante d'avoir eu la chance de vivre cette expérience unique ! Un Erasmus, c'est avant tout une aventure humaine, les liens entre les personnes sont plus forts et les émotions exacerbées. On se sent vivre au contact d'une culture différente. Des habitudes de vie et des méthodes d'apprentissage qui nous poussent vers le haut, peut-être même à devenir la meilleure version de soi-même. L'expérience d'une vie ou une vie dans une expérience ? Telle est la question. »

**Amandine, en Irlande**



« Cette expérience est intéressante à mettre dans un CV et démontre à un futur employeur notre aptitude à nous adapter à de nouvelles situations, à un nouveau cadre ainsi que notre ouverture et curiosité. On a la possibilité de choisir notre destination préférée, ce qui permet d'aller vivre dans une région rêvée. »

**Soulaiman, en Espagne**

## Ta réussite au cœur de nos préoccupations !

La transition entre l'enseignement secondaire et l'enseignement supérieur demande une réelle adaptation de la part de chaque étudiant. Des outils te sont proposés pour maximiser tes chances de réussite : des séances de remédiation

proposées par les étudiants de BLOC 2 (tutorat), des ateliers blocus et autres conseils pratiques. Des moments d'intégration sont également prévus avec le Comité des étudiants.

---

## Des partenariats pour te pousser vers l'excellence

Le partenariat avec l'Institut Notre-Dame de Fleurus permet aux étudiants en Arts culinaires de se familiariser avec la cuisine et la salle dans d'excellentes conditions de travail.

La HELHa Economique La Louvière participe à d'autres projets de partenariat d'envergure

à travers le monde et permet à l'étudiant de se confronter à d'autres types de formation et d'expérience. Tel est l'objectif du projet d'échange avec l'ITHQ de Montréal, concrétisé notamment par un cours à distance de gestion hôtelière.

---

## Si tu as envie de poursuivre ta formation...

Tu peux envisager une passerelle pour poursuivre la construction de ton parcours professionnel avec un master en Sciences de Gestion par exemple.

Après avoir travaillé deux ans au Sofitel Le Louise (5 étoiles) et une reconversion dans le Field marketing, Amandine, diplômée en 2019, a entamé un Master en Sciences de Gestion en horaire décalé.

*« Ce Master me permet de compléter ma formation de gestionnaire d'entreprise. Plus tard, je souhaiterais retourner dans le milieu hôtelier. C'est un milieu riche en contacts sociaux, en persévérance, en idées novatrices ... ou pourquoi pas, un jour, ouvrir mon propre hôtel. »*



## T'ouvrir sur le monde extérieur

Les stages : 4 semaines en BLOC 2 suivies de 11 semaines en BLOC 3.

« Pouvoir réaliser un stage à la côte belge a été pour moi une expérience très enrichissante bien qu'un peu stressante au début. Pouvoir s'immerger dans le néerlandais est un avantage pour ma formation car c'est un critère très recherché dans nos futurs postes. Mon stage s'est tellement bien déroulé que j'y retourne en job étudiant en été ! De plus, je sais que cette expérience est un avantage pour mes futures expériences professionnelles surtout parce que je souhaite réaliser mon stage de BLOC 3 dans la capitale. » **Pauline, BLOC 2.**

« J'ai pu participer activement à la vie locale basque et m'engager dans des mouvements de solidarités. Bilbao est une ville riche en histoire et en caractère, où on peut tout autant aller à la montagne qu'à la plage, ce qui est parfait pour les weekends de temps libre. Cette expérience a été pour moi une vraie occasion d'apprendre à mieux me connaître. » **Khadja, BLOC 3.**



---

## Les projets linguistiques et culturels

Le Rallye-Challenge à Bruges entraîne les étudiants à relever des défis en équipe et à rencontrer des acteurs touristiques. Ils sont reçus par les responsables d'hôtels prestigieux qui leur présentent leur établissement et leur politique de gestion. Le tout en néerlandais !

A la HELHa Economique La Louvière, les étudiants ont la possibilité de participer à des projets internationaux en anglais. La Businet

Student Conference, par exemple, permet aux étudiants de favoriser leur insertion dans la vie professionnelle par un programme axé sur les soft skills (compétences de base) et de construire leur réseau professionnel. Ce type de projet contribue à l'ouverture culturelle de tous les étudiants. Il montre « à ton futur employeur que tu es curieux d'apprendre et peut aussi confirmer ton niveau en langue ». **Pauline, BLOC 2.**





## Pour nous rejoindre

L'implantation HELHa Économique La Louvière dispense cinq formations à environ 370 étudiants (Gestion Hôtelière orientation Arts Culinaires, Gestion Hôtelière orientation Management, Management de la Logistique, Management du Tourisme et des Loisirs, Marketing).

Elle se situe dans le centre-ville à dix minutes à pied de deux gares, à proximité des arrêts des lignes de bus desservant les principales localités de la région du Centre, et à la sortie des autoroutes E19 / E42.

Un parking privé est accessible ainsi qu'un parking vélo.

## La vie d'étudiant

Le Centre de Documentation, les permanences du Service Social, une salle informatique, un local réservé aux étudiants, ainsi qu'un espace casse-croûte ou de détente sont mis à ta disposition. Sandwiches et boissons sont proposés par la cafétéria Isfood, au cœur de l'établissement.

Le centre-ville offre de nombreuses possibilités culturelles et de restauration rapide.

## Nos multiples activités

Le Comité des étudiants de la HELHa Économique La Louvière anime la vie de l'implantation : parrainage, barbecues, Saint-Nicolas, Noël, etc.



L'organisation des étudiants met tout en oeuvre pour fédérer, défendre et informer l'ensemble des étudiants de la HELHa.

### FÉDÉRER

L'OEH 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'OEH 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 UNECOF qui crée le lien entre les étudiants et le monde politique.

### INFORMER

L'OEH 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 :**



[oe@helha.be](mailto:oe@helha.be)



[OEH.HELHa](https://www.facebook.com/OEH.HELHa)



[oe.helha](https://www.instagram.com/oe.helha)

# La HELHa en quelques chiffres

7 domaines d'études



Agronomie



Arts Appliqués



Économique



Éducation



Santé



Social



Sciences et  
Technologies

60 formations



Type court / 3 à 4 ans  
**BACHELIER**



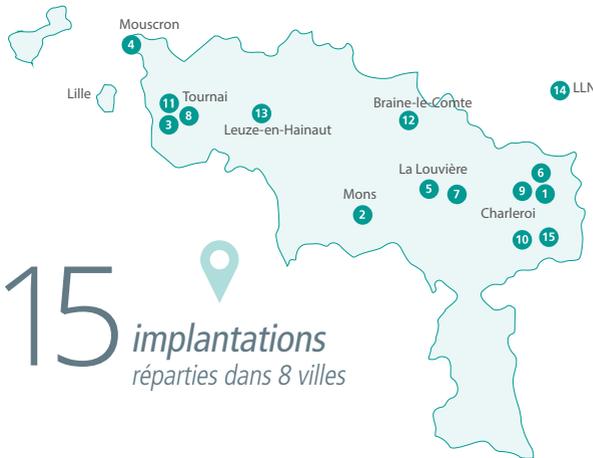
Type long / 5 ans  
**MASTER**



Formation  
continue



Formation  
en alternance



Nous co-diplômons avec  
plusieurs Hautes Écoles  
et Universités :

- UCLouvain
- UNamur
- HEPH-Condorcet
- Cours des Métiers d'Art  
du Hainaut
- CESA
- UMONS
- HÉNNALUX
- HEPL
- Haute École Galilée
- Haute École  
Léonard de Vinci
- HEH



**DÉCOUVRE**  
toutes les brochures  
de nos formations

# Contacts

**ÉCONOMIQUE**  
LA LOUVIÈRE

---

 **IMPLANTATION**

Rue de Belle-Vue 32  
7100 La Louvière

 +32 (0) 64 23 76 23

 [eco.lalouviere@helha.be](mailto:eco.lalouviere@helha.be)

 [helhaeconomique](https://www.facebook.com/helhaeconomique)



REJOINS-NOUS SUR  
**helha.be**

---



**HELHa**  
Haute École Louvain en Hainaut  
Développe tes talents

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