

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : management

**HELHa La Louvière** Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'Unité d'Enseignement

| Technologies hôtelières                                    |   |                             |             |
|--|---|-----------------------------|-------------|
| Code   | ECHG1B14THO   | Caractère                   | Obligatoire |
| Bloc   | 1B  | Quadrimestre(s)             | Q1Q2        |
| Crédits ECTS   | 8 C   | Volume horaire              | 96 h        |
| Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE | <b>Christophe PRETI</b> (christophe.preti@helha.be)<br>Chloé LEMAIRE (chloe.lemaire@helha.be) |                             |             |
| Coefficient de pondération                                 |   | 80                          |             |
| Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification      |   | bachelier / niveau 6 du CFC |             |
| Langue d'enseignement et d'évaluation                      |   | Français                    |             |

## 2. Présentation

### Introduction

Cette unité d'enseignement s'inscrit dans le développement de la dimension de la gestion des services de restauration d'un établissement. Elle vise à donner aux étudiants la capacité de construire une offre commerciale de restauration tant au niveau de la connaissance des produits et de la conception de l'offre que de l'organisation et gestion du service.

Technologie Alimentaire:

Présentation des groupes alimentaires, analyses des nutriments – aliments. Présentation des besoins. Les rôles alimentaires, la conservation et les modifications engendrées par la préparation, l'aspect socio-culturel.

Technologie de la restauration :

Histoire des pratiques alimentaires et des arts de la table. Evolution de l'offre et de la demande en restauration. Les pratiques culinaires dans le monde et les grands chefs. Composition d'une offre de restauration (carte, menu). Les différents types de la restauration.

### Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

**Compétence 1 S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution**

1.1 Travailler, tant en autonomie qu'en équipe, dans le respect de la culture de l'entreprise

1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles

**Compétence 2 Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe**

2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »

2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable

AC 2.9 Encourager pour soi-même, ses collaborateurs et la clientèle, l'éducation au goût et aux saveurs et prendre en compte les attentes de la clientèle en termes d'équilibre alimentaire ainsi que les tendances socioéconomiques et culturelles dans le développement de son activité

**Compétence 3 Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière**

3.1 Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités

3.2 Interagir avec les acteurs institutionnels, touristiques, culturels

**Compétence 5 S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**

5.3 Planifier les prévisions stratégiques de l'entreprise pour répondre aux objectifs et les mettre en œuvre

### Acquis d'apprentissage visés

- Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle.

- Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration.
- Décrypter et anticiper les évolutions du marché et les attentes des clients

### Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun  
 Corequis pour cette UE : aucun

## 3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

|              |                                 |            |
|--------------|---------------------------------|------------|
| ECHG1B14THOA | Technologie alimentaire         | 48 h / 4 C |
| ECHG1B14THOB | Oenologie et autres boissons    | 12 h / 1 C |
| ECHG1B14THOC | Techniques de la restauration I | 36 h / 3 C |

Les descriptions détaillées des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

## 4. Modalités d'évaluation

Les 80 points attribués dans cette UE sont répartis entre les différentes activités de la manière suivante :

|              |                                 |    |
|--------------|---------------------------------|----|
| ECHG1B14THOA | Technologie alimentaire         | 40 |
| ECHG1B14THOB | Oenologie et autres boissons    | 10 |
| ECHG1B14THOC | Techniques de la restauration I | 30 |

Les formes d'évaluation et les dispositions complémentaires particulières des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

### Dispositions complémentaires relatives à l'UE

**Principe général :** la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent.

**Exceptions :** 1. En cas de mention CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), Z (zéro), PR (note de présence) ou FR (fraude) dans une des activités d'apprentissage composant l'UE, la mention dont question sera portée au relevé de notes de la période d'évaluation pour l'ensemble de l'UE (quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE).

N.B. La non-présentation d'une partie de l'épreuve (par exemple un travail) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Le principe général et les exceptions en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation.

En cas d'une note en échec dans au moins une activité d'apprentissage d'une même unité d'enseignement, même si la moyenne pondérée de l'unité d'enseignement est supérieure ou égale à 10/20, l'étudiant pourrait se voir attribuer, après délibération, la mention NV. Dans ce cas l'étudiant ne doit représenter que la ou les activités d'apprentissage en échec.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2020-2021).

Ces modes d'évaluation pourront être modifiés durant l'année académique étant donné les éventuels changements de code couleur qui s'imposeraient de manière locale et/ou nationale, chaque implantation devant suivre le code couleur en vigueur en fonction de son code postal (cfr. le protocole année académique 2020-2021 énoncé dans la circulaire 7730 du 7 septembre 2020 de la Fédération Wallonie Bruxelles).

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : management

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'activité d'apprentissage

| Technologie alimentaire                                    |  |                 |             |
|--|--|-----------------|-------------|
| Code   | 4_ECHG1B14THOA                               | Caractère       | Obligatoire |
| Bloc   | 1B   | Quadrimestre(s) | Q1          |
| Crédits ECTS   | 4 C  | Volume horaire  | 48 h        |
| Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants | Christophe PRETI (christophe.preti@helha.be) |                 |             |
| Coefficient de pondération                                 |  | 40              |             |
| Langue d'enseignement et d'évaluation                      |  | Français        |             |

## 2. Présentation

### Introduction

Cette activité d'apprentissage est orientée vers une analyse générale de l'alimentation humaine. Les thématiques abordées sont : le bon équilibre alimentaire, la valeur nutritionnelle des aliments, la gastronomie.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

Au terme de l'activité d'apprentissage, il est attendu que, de façon individuelle, l'étudiant soit capable :

D'expliquer et d'utiliser précisément les notions spécifiques de base du domaine de la technologie alimentaire, de pouvoir identifier les activités y afférentes et les enjeux

D'illustrer au travers d'exemples les outils, les concepts et les méthodes parcourus dans l'unité

Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles

D'être critique par rapport à des mises en situation du sujet développé

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

Les groupes alimentaires : Lait (et dérivés) - viandes, poissons, œufs - céréales - matières grasses - légumes et fruits - boissons.

Les techniques de conservation : le chaud, le froid, la déshydratation, le vide d'air, la 4ème Gamme.

La microbiologie alimentaire, les risques encourus, les techniques curatives et préventives.

Les aspects financiers du secteur HORECA

### Démarches d'apprentissage

Exposés de l'enseignant, analyse de mises en situation et d'actualité, projection de diaporama, lecture d'articles.

Développement par des exemples et supports pratiques. Jeu de questions et réponses entraînant une dynamique participative.

### Dispositifs d'aide à la réussite

Néant

### Ouvrages de référence

E. FREDOT, Connaissance des aliments - bases alimentaires et nutritionnelles de la diététique. Paris, 2005, Editions médicales internationales

GOUVERNEMENT FEDERAL, Arrêté royal relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires. Bruxelles, 2005, Le Moniteur belge

## Supports

Notes de cours  
Documents et références sur la plate-forme d'e-learning

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

L'évaluation de Juin se fera sur base d'un examen oral, avec préparation, à livres fermés L'évaluation de septembre se fera sur base d'un examen écrit, à livres fermés.

### Pondérations

|                        | Q1        |     | Q2        |   | Q3        |     |
|------------------------|-----------|-----|-----------|---|-----------|-----|
|                        | Modalités | %   | Modalités | % | Modalités | %   |
| production journalière |           |     |           |   |           |     |
| Période d'évaluation   | Exo       | 100 |           |   | Exe       | 100 |

Exo = Examen oral, Exe = Examen écrit

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 40

### Dispositions complémentaires

#### Néant

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2020-2021).

Ces modes d'évaluation pourront être modifiés durant l'année académique étant donné les éventuels changements de code couleur qui s'imposeraient de manière locale et/ou nationale, chaque implantation devant suivre le code couleur en vigueur en fonction de son code postal (cfr. le protocole année académique 2020-2021 énoncé dans la circulaire 7730 du 7 septembre 2020 de la Fédération Wallonie Bruxelles).

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : management

**HELHa La Louvière** Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'activité d'apprentissage

| Oenologie et autres boissons                               |   |                 |             |
|--|---|-----------------|-------------|
| Code   | 4_ECHG1B14THOB                                      | Caractère       | Obligatoire |
| Bloc   | 1B  | Quadrimestre(s) | Q2          |
| Crédits ECTS   | 1 C   | Volume horaire  | 12 h        |
| Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants | <b>Christophe PRETI</b> (christophe.preti@helha.be) |                 |             |
| Coefficient de pondération                                 |   | 10              |             |
| Langue d'enseignement et d'évaluation                      |   | Français        |             |

## 2. Présentation

### Introduction

Les boissons depuis leurs environnements de production jusqu'à leurs lieux de consommation. Leurs rôles économiques, la

constitution d'une carte de boissons pour différents types de commerces. Découvertes organoleptiques des boissons.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

Connaître les différentes vinifications.

Etre capable de réaliser un accord des mets et des vins.

Pouvoir offrir les premiers conseils oenologiques.

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

Étude des différentes régions viticoles.

Étude des climats - sols- cépages.

Les boissons - rôles - aspects financiers du secteur HORECA.

Travaux pratiques.

### Démarches d'apprentissage

Exposé magistral

Travaux de recherches accompagnées

Dégustation de différents produits alimentaires (sur base d'une grille analytique)

Rencontre de professionnels du secteur HORECA

### Dispositifs d'aide à la réussite

Accompagnement de l'enseignant dans les différentes étapes de l'élaboration du travail.

### Ouvrages de référence

néant

## Supports

Diaporama

Articles et documents sur plateforme de E-learning

Invités et documents commerciaux

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

Evaluation au travers de la rédaction d'un travail de synthèse pour une famille de "boisson" : l'origine, la fabrication, impact culturel, intérêt gustatif (association Mets/boissons), impact économique du secteur, la concurrence, intérêt économique pour le secteur de l'Horeca, les clientèles ciblées, ...

### Pondérations

|                        | Q1        |   | Q2        |     | Q3        |     |
|------------------------|-----------|---|-----------|-----|-----------|-----|
|                        | Modalités | % | Modalités | %   | Modalités | %   |
| production journalière |           |   |           |     |           |     |
| Période d'évaluation   |           |   | Tvs       | 100 | Tvs       | 100 |

Tvs = Travail de synthèse

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 10

### Dispositions complémentaires

#### Néant

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2020-2021).

Ces modes d'évaluation pourront être modifiés durant l'année académique étant donné les éventuels changements de code couleur qui s'imposeraient de manière locale et/ou nationale, chaque implantation devant suivre le code couleur en vigueur en fonction de son code postal (cfr. le protocole année académique 2020-2021 énoncé dans la circulaire 7730 du 7 septembre 2020 de la Fédération Wallonie Bruxelles).

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : management

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'activité d'apprentissage

| Techniques de la restauration I                            |  |                 |             |
|--|--|-----------------|-------------|
| Code   | 4_ECHG1B14THOC                         | Caractère       | Obligatoire |
| Bloc   | 1B                                     | Quadrimestre(s) | Q2          |
| Crédits ECTS   | 3 C                                    | Volume horaire  | 36 h        |
| Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants | Chloé LEMAIRE (chloe.lemaire@helha.be) |                 |             |
| Coefficient de pondération                                 | 30                                     |                 |             |
| Langue d'enseignement et d'évaluation                      | Français                               |                 |             |

## 2. Présentation

### Introduction

Si on voulait résumer le métier de gestionnaire hôtelier, cela tiendrait en deux expressions: Room Division et Food and Beverage... avec toutes les spécificités que contiennent ces deux secteurs principaux. Au sein de chacun, il y a un langage dédié, des techniques de production, des normes, enfin bref plusieurs métiers faits de compétences différentes et complémentaires. Ce cours a pour objectif de familiariser l'étudiant au vocabulaire, machines, outils, techniques, hommes et psychologie des hommes... du secteur F&B.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

L'étudiant, au sortir de ce cours (étalé sur 2 années), sera capable d'utiliser un langage professionnel, de comprendre les techniques du secteur, d'équiper une cuisine et une salle de restaurant, de recruter son personnel en nombre et en qualité, d'élaborer un menu de restaurant... Pour autant, il ne sera pas un praticien ni de la salle ni de la cuisine

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

La table est un lieu d'élégance qu'il faut savoir professionnellement servir.

Ce cours s'intéressera donc :

au savoir vivre

à l'implantation et contraintes architecturales d'un restaurant

à l'équipement de la salle et de la cuisine

au personnel du restaurant, brigade de salle et de cuisine au service,

à la clientèle et à ses contraintes alimentaires culuelles ou culturelles

à la commercialisation du produit(menu engineering)

### Démarches d'apprentissage

Cours magistraux

Exercices pratiques en cours et lors de service à la Haute Ecole sur le site de La Louvière pour ce qui est de la partie restauration (cocktail, repas...) non exhaustivement; lors des portes ouvertes, de la réception de professionnels extérieurs comme lors des défenses de TFE...

### Dispositifs d'aide à la réussite

Des exemples de questions d'examen seront donnés lors du dernier cours, afin que l'étudiant appréhende ce qui lui sera demandé lors de l'écrit.

## Ouvrages de référence

abonnements aux newsletter professionnelles recommandés

## Supports

Syllabus

Notes de cours

Contenu des exercices pratiques

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

au Q2:

20% des points seront le résultat d'une évaluation continue, basée sur des exercices pratiques individuels et en groupe, ces points seront reportés au Q3 tels quels.

80% des points résulteront d'un examen écrit sur la matière vue en cours (exercices compris)

Au Q3:

20% des points de l'évaluation continue seront reportés car non réorganisable

80 % des points résulteront d'un examen écrit sur la matière vue en cours (exercices compris)

### Pondérations

|                        | Q1        |   | Q2        |    | Q3        |    |
|------------------------|-----------|---|-----------|----|-----------|----|
|                        | Modalités | % | Modalités | %  | Modalités | %  |
| production journalière |           |   | Évc + Int | 20 | Évc + Int | 20 |
| Période d'évaluation   |           |   | Exe       | 80 | Exe       | 80 |

Évc = Évaluation continue, Int = Interrogation(s), Exe = Examen écrit

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 30

### Dispositions complémentaires

Principe général : la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent.

Exceptions :

1. En cas de mention CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), Z (zéro), PR (note de présence) ou FR (fraude) dans une des activités d'apprentissage composant l'UE, la mention dont question sera portée au relevé de notes de la période d'évaluation pour l'ensemble de l'UE (quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE).

N.B. La non-présentation d'une partie de l'épreuve (par exemple un travail) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Le principe général et les exceptions en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2020-2021).

Ces modes d'évaluation pourront être modifiés durant l'année académique étant donné les éventuels changements de code couleur qui s'imposeraient de manière locale et/ou nationale, chaque implantation devant suivre le code couleur en vigueur en fonction de son code postal (cfr. le protocole année académique 2020-2021 énoncé dans la circulaire 7730 du 7 septembre 2020 de la Fédération Wallonie Bruxelles).