

Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

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

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

Gestion hôtelière I			
Code	ECHA1B20GHO	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Annie DELSALLE (annie.delsalle@helha.be)		
Coefficient de pondération	20		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

L'intention pédagogique de cette unité d'enseignement est de présenter la facette "gestion hôtelière" d'un établissement dans son environnement et les défis actuels qui y sont associés ainsi que les principaux indicateurs d'hébergement.

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
- 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles
- 1.5 Développer la polyvalence et l'esprit d'entreprendre afin de gérer des projets complexes, de proposer des solutions innovantes et de les accompagner
- 1.6 Identifier ses besoins de développement et s'inscrire dans une démarche de formation permanente

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 »
- 2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise
- 2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs
- 2.5 Développer un argumentaire efficace vis-à-vis de ses publics afin de renforcer l'image de l'entreprise dans son environnement
- 2.8 Utiliser les outils de création et de communication adaptés aux objectifs et interlocuteurs

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
- 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration

Compétence 4 **Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique**

- 4.1 Décrypter et anticiper les évolutions du marché hôtelier et de la restauration et les attentes des clients
- 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendances liés à son activité
- 4.8 Développer une vision entrepreneuriale des différents domaines et facettes du secteur de la restauration

Acquis d'apprentissage visés

A l'issue des activités d'apprentissage, l'étudiant.e a enrichi sa connaissance du vocabulaire de la profession, est capable de confronter sa représentation du monde hôtelier à la réalité, de présenter une solution aux problèmes posés, l'analyser, la critiquer et la valider ou non selon les objectifs de l'entreprise et au regard de sa mission.

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) :

ECHA1B20GHOA Gestion hôtelière I

24 h / 2 C

Contenu

L'activité d'apprentissage aborde:

- * les concepts en lien avec le secteur hôtelier dans le CWT
- * les normes et classifications hôtelières
- * l'hôtel dans son environnement
- * les principaux indicateurs de gestion hôtelière (1ère approche)

Démarches d'apprentissage

- Enseignement présentiel, distanciel, hybride, comodal selon les dispositions sanitaires
- Approche par situation-problème
- Parcours pédagogique adapté
- Démarches déductive et analogique
- Approche réflexive

Dispositifs d'aide à la réussite

- Parcours pédagogique adapté
- Objectifs et consignes de l'évaluation postés sur la plateforme
- Séance de « questions-réponses » précédant l'évaluation

Sources et références

Toutes les sources sont reprises dans le syllabus mis à disposition de l'étudiant.e sur la plateforme de l'institution.

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

- Notes de cours
- Parcours pédagogique
- Exercices didactiques
- Sélection d'articles et supports professionnels créés par/pour des professionnels du secteur Horeca

4. Modalités d'évaluation

Principe

L'évaluation se compose de 2 éléments indissociables : un portfolio et un examen écrit.

Le portfolio est à poster sur la plateforme dans un espace dédié pour le dernier cours dont la date est reprise sur hyperplanning à 23h59 au plus tard ; il vaut 40 % des points. Les consignes ont été expliquées lors de la 1ère AA et sont postées sur la plateforme.

L'examen écrit qui vaut 60 % se déroulera durant la session selon les modalités prévues.

En cas d'échec à l'UE, la/les partie.s en échec sont à représenter.

En cas de non présentation de l'une ou des deux parties de l'évaluation, la note PP est reprise sur le relevé de notes.

Il faut comprendre par examen écrit, une épreuve établie à un moment donné dans le planning de l'étudiant.e dont la durée est limitée dans le temps et qui consiste à compléter un questionnaire dont le format peut être papier ou digital.

Pour un étudiant diplômable en janvier, les modalités d'évaluation ainsi que la matière sur laquelle il sera interrogé seront définies dans une convention spécifique, signée par l'étudiant et l'enseignant concerné.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Rap	40			Rap	40
Période d'évaluation	Exe	60			Exe	60

Rap = Rapport(s), Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

Si l'Unité d'Enseignement est constituée d'une seule Activité d'Apprentissage, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement.

Si l'Unité d'Enseignement est constituée de plusieurs Activités d'Apprentissages :

Sauf décision contraire du jury de délibération. En cas d'échec à une Activité d'Apprentissage (AA) qui la compose, l'Unité d'enseignement ne sera pas validée. En cas d'échec à une ou plusieurs AA, la note de l'UE sera la note la plus faible des AA en échec.

Si toutes les AA ont une note supérieure ou égale à 10, alors 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.

En cas de note englobante (CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), PR (note de présence), Z (zéro) ou FR (fraude)) dans une des Activités d'Apprentissage composant l'Unité d'Enseignement, cette mention sera reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement, et ce quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE.

Aussi, la non-présentation d'une partie d'une épreuve (ex : une partie écrite et une partie orale d'un examen) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Notez que ces principes explicités en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation (première ou seconde session).

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 2022-2023).