

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

Rencontres professionnelles			
Code	ECHA1B23RPR	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Maud DETOMBE (maud.detombe@helha.be)		
Coefficient de pondération	30		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

A l'issue du cours de rencontres professionnelles, l'étudiant participe à des visites, conférences et séminaires. L'étudiant est capable d'identifier les besoins de l'entreprise HoReCa et de son environnement en tenant compte de la législation et des normes afférentes à son activité HoReCa et du développement durable.

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
- 1.2 Collaborer à la résolution de problèmes complexes avec méthode, rigueur, proactivité et créativité
- 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

AC 1.7 Actualiser ses connaissances en matière de cultures gastronomiques et de tendances novatrices

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

- 2.1 Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle
- 2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »
- 2.6 Développer des partenariats avec les acteurs privés et publics

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
- 3.6 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**

- 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendances liés à son activité
- 4.5 Veiller à l'amélioration constante des prestations en actualisant ou développant un système de gestion de la qualité

AC 4.7 Concevoir une offre de restauration (identité de l'implémentation, recettes, carte, etc.) attractive et cohérente

Mng 4.9 Identifier et comprendre les facteurs qui conditionnent la formation et le développement des produits hôteliers et touristiques nationaux et internationaux

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

5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne

5.7 Connaître et analyser l'environnement multiculturel pour adapter son leadership

Acquis d'apprentissage visés

A l'issue du cours de rencontres professionnelles l'étudiant participe à des visites, conférences et séminaires.

L'étudiant est capable d'identifier les besoins de l'entreprise HoReCa et de son environnement en tenant compte de la législation et des normes afférentes à son activité HoReCa et du développement durable

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) :

ECHA1B23RPR A Rencontres professionnelles

36 h / 3 C

Contenu

Choix de visites et de rencontres (en cours d'année)

Entreprise hôtelière diverses.

Démarches d'apprentissage

Accompagner l'étudiant lors des rencontres et diriger la réflexion et la vision professionnelle de l'étudiant

Motiver celui-ci à l'interactivité lors des diverses rencontres.

Dispositifs d'aide à la réussite

Accompagner l'étudiant lors des rencontres et diriger la réflexion et la vision professionnelle de l'étudiant

Motiver celui-ci à l'interactivité lors des diverses rencontres.

Sources et références

Livres professionnels sur le sujet (ex : éditions BPI).

ppt, Vidéos, notes de cours

Supports en ligne

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

ppt

documents divers (consignes, note de cours....)

4. Modalités d'évaluation

Principe

Évaluation continue sur base de dossier (rapport de visite) à remettre en fonction des consignes de l'enseignant, et à transmettre après chaque activité.

L'absence lors des activités doit impérativement être justifiée par un CM, le rapport devra être remis sur base de consignes adaptées.

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	25	Rap	25	Rap	50
Période d'évaluation	Trv	25	Trv	25	Trv	50

Rap = Rapport(s), Trv = Travaux

Dispositions complémentaires

L'absence lors des activités doit impérativement être justifiée par un CM ou/et justifiée auprès de l'enseignant, le rapport devra être remis sur base de consignes adaptées.

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).