

# 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 arts culinaires			
Code	ECHA1B24GAC	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Alain BORGUET</b> (alain.borguet@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

Cette UE a pour but de permettre à l'étudiant de mieux cerner le concept de la restauration et de la gestion appliquée à une activité de restauration tant commerciale que collective

Au delà de l'aspect purement financier, cette UE adopte une approche globale de tout ce qu'il faut gérer pour être à la tête d'une entreprise de restauration quelle que soit son type.

L'UE détaille également l'ensemble des phénomènes de restauration - l'évolution - les tendances - l'historique

### 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**

1.6 Identifier ses besoins de développement et s'inscrire dans une démarche de formation permanente

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

2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise

#### 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

3.3 Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière de son entreprise

3.4 Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations

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

AC 3.7 Maîtriser les méthodes de transformation et de conservation des produits alimentaires permettant de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques d'une activité de restauration

AC 3.8 Adopter une démarche artistique et créative dans la conception et la production culinaires, favorisant l'excellence gastronomique

#### 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

4.6 Élaborer et mettre en place un business plan, définir les produits et les prix en fonction des objectifs fixés

- AC 4.7 Concevoir une offre de restauration (identité de l'implémentation, recettes, carte, etc.) attractive et cohérente
- 4.8 Développer une vision entrepreneuriale des différents domaines et facettes du secteur de la restauration
- 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
  - 5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

### Acquis d'apprentissage visés

L'objectif de cette UE est de permettre à l'étudiant d'avoir une vue d'ensemble des connaissances nécessaires à la gestion d'un établissement de restauration grâce à une approche systémique dans un premier temps.

### 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) :

ECHA1B24GACA Gestion arts culinaires

24 h / 2 C

### Contenu

Les thèmes suivants, appliqué à la gestion dans la restauration, seront abordés:

Définition de la restauration - divers concepts - historique  
Définitions des tendances actuelles en matière de restauration  
Principes de base de gestion d'entreprise  
Schéma de gestion de la restauration  
Etude du rationnement en restauration  
Fiches techniques et valorisation  
Concept du coût matière - calculs et principes de valorisation  
Contrôle food and beverage  
Indicateurs d'activité et prévisions de vente  
Analyse des ventes: indicateurs de gestion et suivi des performances  
Exemples pratiques

### Démarches d'apprentissage

Cette AA sera composée de deux parties

Lecture d'un ouvrage sur l'histoire de la restauration et présentation d'un chapitre qui représente 25 % du temps

Le reste est consacré à l'étude théorique et pratique avec des exercices et cas pratiques fait en cours qui représentent 75 % du cours

### Dispositifs d'aide à la réussite

Le professeur reste disponible en permanence pour aider les étudiants

### Sources et références

Syllabus de gestion des arts culinaires  
Gestion de la restauration - Thibault Starie - Seconde édition  
Histoire de la cuisine et de la gastronomie française - Patrick Rambourg  
Connaissances de Gestion - Roger Baisir  
Cours de rationnement et de portionnement - HEPN

## Supports en ligne

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

Syllabus

Exercices pratiques

Notes de cours

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

Session de janvier Q1:

25% de la note résultera de la présentation d'un chapitre du livre et du résumé en relation avec cette présentation  
Les 70% restant seront attribués grâce à un examen écrit portant sur la matière vue ensemble (exercices compris)

Session d'août Q3:

100% des points seront attribués grâce à un examen écrit portant sur la matière vue ensemble (exercices compris)

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				
Période d'évaluation	Exe	75			Exe	100

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).