

# 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

Travail de fin d'études			
Code	ECHA3B56TFE	Caractère	Obligatoire
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	15 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Patricia MOLET</b> (patricia.molet@helha.be)		
Coefficient de pondération		150	
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 a pour but de permettre à l'étudiant de démontrer l'acquisition de compétences en traitant un sujet s'inscrivant dans le cadre du bachelier en Gestion hôtelière, orientation Arts culinaires. Elle lui permet également de se préparer à entrer activement dans la vie professionnelle. Le séminaire de préparation à la vie professionnelle y contribue.

### 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**
  - 1.2 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
- Compétence 2 **Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe**
  - 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
- 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 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

### Acquis d'apprentissage visés

Au terme de cette unité d'enseignement, l'étudiant sera capable de:

- réaliser l'analyse d'une infrastructure hôtelière avec restauration, de restauration
- OU** définir les objectifs d'un projet original et pertinent (analyse, produit...)
- proposer et développer une partie personnelle créative
- rechercher des informations pertinentes
- analyser, critiquer et synthétiser des informations
- effectuer les démarches adéquates à la concrétisation de ses objectifs
- rédiger et structurer un document en respectant l'orthographe et la syntaxe

- utiliser un vocabulaire adéquat professionnel
- présenter oralement devant un jury les démarches et résultats du travail
- concevoir et utiliser un support adapté
- apporter des réponses précises et argumentées aux questions posées lors de la défense orale
- présenter un regard critique et réflexif sur le travail réalisé
- se préparer à entrer dans la vie professionnelle (rédiger un CV attractif et créatif et une lettre de motivation cohérente avec son profil et ses attentes professionnelles, piloter sa recherche d'emploi, préparer un entretien d'embauche, identifier les informations pour se positionner sur le marché de l'emploi)

### 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) :

ECHA3B56TFEA	Travail de fin d'études	24 h / 14 C
ECHA3B56TFEB	Séminaire de préparation à la vie professionnelle	12 h / 1 C

### Contenu

Le Travail de Fin d'Etudes consiste:

- soit en l'analyse réflexive de la structure hôtelière avec ou sans restauration, ou de restauration dans laquelle l'étudiant a réalisé son stage de bloc 3
- soit en un projet original et pertinent

Le Travail de Fin d'Etudes sera structuré suivant les directives du vade-mecum des Travaux de Fin d'Etudes et conformément au Règlement des Etudes et au Règlement Spécifique du département.

Il contiendra notamment:

- la présentation de la problématique hôtelière/de restauration identifiée
- les apports théoriques pertinents qui permettent d'apporter une réponse à la problématique
- la prise en compte des aspects économiques, financiers, fiscaux, sociaux, environnementaux...
- la méthode de collecte d'informations sur le terrain, les méthodologies suivies
- l'analyse des données collectées
- la présentation des résultats
- les recommandations, solutions et prolongements éventuels envisageables.

Le Séminaire de préparation à la vie professionnelle comporte une partie dédiée à la préparation du TFE et une partie consacrée à la future vie professionnelle.

### Démarches d'apprentissage

La Coordinatrice de Section présente les enjeux du Travail de Fin d'Etudes aux étudiants dès le bloc 2 et lors de l'Accueil en septembre.

Le Promoteur, membre de l'équipe pédagogique du département, suit l'étudiant dans son parcours lié à son Travail de Fin d'Etudes, à travers des réunions, échanges de mails, échanges téléphoniques, lectures de passages écrits qui constitueront le travail final écrit... Le promoteur et l'étudiant fixeront de commun accord les modes de communication et leur répartition dans le temps.

L'étudiant est également invité à rencontrer des conseillers techniques.

L'étudiant est invité à participer activement au séminaire de préparation à la vie professionnelle.

### Dispositifs d'aide à la réussite

L'étudiant est préparé par la Coordinatrice de Section et surtout par le Promoteur.

De nombreux textes législatifs ou documents sont à la disposition des étudiants :

- le Règlement général des études et le Règlement Spécifique du département,
- le vade-mecum (pour étudiants) qui fait partie intégrante du Règlement Spécifique du département
- le contenu minimum
- la description des formations, points d'intérêt... des membres de l'équipe pédagogique, dans la perspective de la fixation des promoteurs,
- le formulaire d'enregistrement du sujet,
- l'ensemble des Travaux de Fin d'Etudes accessibles au public à la bibliothèque du département,

## Sources et références

L'étudiant consultera des ouvrages en rapport avec la thématique de son Travail de Fin d'Etudes.

## Supports en ligne

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

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

Les supports énumérés dans la section "dispositifs d'aide à la réussite" sont consultables et téléchargeables sur la plateforme d'apprentissage en ligne de la HELHa.

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

La cotation est attribuée lors du jury final du Travail de Fin d'Etudes. L'évaluation repose sur quatre dimensions :

- le travail de l'année évalué uniquement par le promoteur (10%),
- la forme du travail écrit évalué par le promoteur et les lecteurs (20%),
- le fond du travail écrit évalué par le promoteur et les lecteurs (40%),
- la présentation orale évaluée par l'ensemble du jury de TFE (30%).

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Evc	10	Evc	10
Période d'évaluation			Tvs + Exo	90	Tvs + Exo	90

Evc = Évaluation continue, Tvs = Travail de synthèse, Exo = Examen oral

### Dispositions complémentaires

#### Pondération des Activités d'Apprentissage dans l'Unité d'Enseignement

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).

## 5. Cohérence pédagogique

Ces deux activités d'apprentissage se complètent l'une l'autre et constituent une porte d'entrée à valoriser par l'étudiant dans sa future vie professionnelle.

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).