

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

Techniques de la restauration I			
Code	ECHG1B24TRE	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Mathilde AVAERT (mathilde.avaert@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

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.

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
- 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
- Compétence 3 **Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière**
 - 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration
- Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**
 - 5.1 Gérer les flux de personnel, répartir et coordonner les tâches et les responsabilités entre les personnes et les équipes, dans le respect des règles spécifiques du secteur

Acquis d'apprentissage visés

L'étudiant, au sortir de ce cours, 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.

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

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
- - culturelles ou culturelles à la commercialisation du produit(menu engineering)

Démarches d'apprentissage

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 ...en fonction des circonstances et opportunités.

Importance de la prise de note personnelle de l'étudiant.

Travail en équipe et individuel.

Dispositifs d'aide à la réussite

Évaluation formative.

Disponibilité si besoin d'explications.

Sources et références

Les références sont reprises dans les notes de cours.

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 présentations PPT présentées en classe ainsi que tout autres documents utilisés en fonction de la matière vue au cours.

Notes de cours.

Contenu des exercices pratiques.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Cette UE sera évaluée par le biais d'un examen écrit. Le contenu des activités réalisées au cours fait partie intégrante de la matière de l'examen écrit.

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						
Période d'évaluation			Exe	100	Exe	100

Exe = Examen écrit

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).

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).