

Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

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

Tél :

- de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques d'une activité de 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
- 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**
- 5.1 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
- 5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne
- 5.8 Coordonner et produire des activités événementielles

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de cette unité d'apprentissage, l'étudiant.e aura acquis réflexes et ouverture d'esprit, ainsi

événementielle que l'étudiant.e devra mener pour le choix de l'événement auquel il/elle participera.

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 66 du règlement général des études 2023-2024).

Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

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

Tél :

Fax :

Mail :

- Rendre compte des démarches à réaliser pour mener à bien les événements auxquels elle/il a participé;
- Critiquer les éléments mis en place afin de les reproduire s'ils conviennent, les modifier ou les adapter si besoin ou en fonction des circonstances ou des publics visés;
- Auto-évaluer ses attentes, attitudes, comportements à l'issue de sa participation à l'événement ;
- A l'issue de sa participation, l'étudiant.e sera capable de s'adapter au contexte de travail dans lequel elle/il évolue tout en respectant l'Humain/l'éthique/la déontologie professionnelle ainsi que d'effectuer correctement la prestation attendue et d'en rendre compte.

Démarches d'apprentissage

Cette AA s'organise en trois activités distinctes :

- **Séances de cours**

Attention :

L'événement auquel l'étudiant.e souhaite prendre part doit être validé en amont par l'enseignante;
 L'événement peut avoir lieu au premier ou au deuxième quadrimestre;
 En cas de non présentation/participation à l'une de ces activités d'évaluation, l'étudiant.e obtiendra la note PP pour l'ensemble de l'AA.

Si l'étudiant.e n'a pas souhaité participer à une activité pédagogique faisant l'objet d'une évaluation, une autre modalité d'évaluation lui sera imposée.

Session Q3

100% de la note finale fera l'objet d'un travail de synthèse.

Les modalités opérationnelles de l'évaluation seront déposées au regard de l'UE sur ConnectED.

Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

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

Tél :

Fax :

Mail :

Dispositifs d'aide à la réussite

Accompagnement individuel

Sources et références

Les sources sont présentées dans les support de cours postés sur la plateforme de l'institution.

Supports en ligne

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

Notes de cours postées sur la plateforme de l'institution

Livres et revues off et on line disponibles à la bibliothèque et/ou accessibles via PC de tout endroit.

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 10

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 :