

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

Activités d'intégration professionnelle I			
Code	ECHA2B38AIP	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	7 C	Volume horaire	84 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Patricia MOLET (patricia.molet@helha.be) Maud DETOMBE (maud.detombe@helha.be)		
Coefficient de pondération	70		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Les activités d'intégration professionnelle ont pour objectif de permettre à l'étudiant de s'adapter aux différentes facettes de la réalité professionnelle, de s'intégrer à une équipe sur le terrain et de développer son sens critique pour définir au mieux son projet professionnel.

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

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 »
- 2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise
- 2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs
- 2.5 Développer un argumentaire efficace vis-à-vis de ses publics afin de renforcer l'image de l'entreprise dans son environnement
- 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable

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
- 3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation
- 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**

- 4.1 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

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

Acquis d'apprentissage visés

Les acquis d'apprentissage visés sont repris dans les fiches descriptives des activités d'apprentissage qui composent cette unité d'enseignement.

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) :

ECHA2B38AIPA	Rencontres professionnelles	12 h / 1 C
ECHA2B38AIPB	Stage I	60 h / 5 C
ECHA2B38AIPC	Séminaire de préparation au TFE	12 h / 1 C

Les descriptions détaillées des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

4. Modalités d'évaluation

Les 70 points attribués dans cette UE sont répartis entre les différentes activités de la manière suivante :

ECHA2B38AIPA	Rencontres professionnelles	10
ECHA2B38AIPB	Stage I	50
ECHA2B38AIPC	Séminaire de préparation au TFE	10

Les formes d'évaluation et les dispositions complémentaires particulières des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

Dispositions complémentaires relatives à l'UE

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

Les activités d'apprentissage "Rencontres professionnelles", "Séminaire de préparation au TFE" et "Stage I" permettent toutes trois de préparer l'étudiant à entrer dans le milieu professionnel, développer un sens critique et entamer une réflexion sur l'analyse d'une problématique et la gestion de projets.

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 :

1. Identification de l'activité d'apprentissage

Rencontres professionnelles			
Code	4_ECHA2B38AIPA	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	1 C	Volume horaire	12 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Maud DETOMBE (maud.detombe@helha.be)		
Coefficient de pondération	10		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

A l'issue du cours de rencontres professionnelles, l'étudiants participent a de visites, ateliers, co-working, 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

Objectifs / Acquis d'apprentissage

L' étudiants devra marqué sa présence et son intérêt pour l' activité , adopter un savoir-être irréprochable et une attitude professionnelle. Il sera curieux et posera des questions aux divers intervenants et représentant métier.

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Entreprises Hôtelières diverses.

Démarches d'apprentissage

Le chargé de cours déterminera les consignes , attitudes et savoir être , amnera l'étudiant à réfléchir lors des activités et anticipera des questions eventuelles au préalable.

Dispositifs d'aide à la réussite

Accompagner l' étudiant lors des rencontres et diriger la reflexion et la vision professionnelle de l' étudiant.
Motiver celui-ci à l'interactivité lors des diverses rencontres, séminaires, co-working....

Sources et références

Livres professionnels liés au métiers (éditions bpi)

PPT

Articles scientifiques ou autres supports liés aux thematiques abordés lors des diverses activités.

Supports en ligne

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

Consignes en lien avec les ateliers ou/et travaux à remettre.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Évaluation continue + rapport demandé et évalué après chaque activité et ce sur base de base de consignes précises.

Aucune deuxième session sera organisée, la présence aux rencontres professionnelles est donc impérative à la réussite de ce cours. L'activité étant non réorganisable en seconde session, un étudiant qui est en échec devra à nouveau participer aux activités l'année académique suivante.

Si l'étudiant n'a pas souhaité participer à une activité pédagogique faisant l'objet d'une évaluation, une autre modalité d'évaluation lui sera imposée. Les modalités et consignes des évaluations de l'activité pédagogique sont déposées sur ConnectED.

Pour un étudiant diplômable en janvier, les modalités d'évaluation ainsi que la matière sur laquelle il sera interrogé seront définies dans une convention à part signée par l'étudiant et l'enseignant concerné.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Evc + Rap	100		
Période d'évaluation						

Evc = Évaluation continue, Rap = Rapport(s)

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

Dispositions complémentaires

Un rapport sera demandé après chaque activités et ce sur base de base de consignes précises.

Aucune deuxième session sera organisée, la présence aux rencontres professionnelles est impérative à la réussite de ce cours.

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 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 :

1. Identification de l'activité d'apprentissage

Stage I			
Code	4_ECHA2B38AIPB	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	5 C	Volume horaire	60 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Patricia MOLET (patricia.molet@helha.be)		
Coefficient de pondération	50		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Cette activité d'apprentissage permet à l'étudiant d'effectuer un stage opérationnel dans le secteur hôtelier et de la restauration afin de confronter en milieu professionnel ses compétences de savoirs, savoir-faire, savoir-être.

Objectifs / Acquis d'apprentissage

Les compétences et capacités reprises dans la présentation de l'Unité d'Enseignement sont liées au contenu du stage de l'étudiant et aux missions confiées.

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

- agir de manière autonome dans la recherche d'un lieu de stage
- respecter consignes et échéances
- découvrir le milieu professionnel, ses exigences en termes d'objectifs et de comportements
- bénéficier d'une expérience concrète de la pratique d'un métier
- tenir compte des avis et se remettre en question dans un souci d'amélioration
- rédiger un rapport de stage selon un contenu minimal défini

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Rechercher un lieu de stage et réaliser les démarches administratives nécessaires

Confronter les compétences acquises jusqu'alors (savoirs, savoir-faire, savoir-être) en tenant compte des impératifs de la direction et de la clientèle

Mettre en pratique les acquis théoriques de la formation

Travailler activement au sein d'une équipe en s'y intégrant

Rédiger un rapport en respectant un contenu minimal défini

Le stage de **4 semaines à temps plein** se déroule obligatoirement dans un établissement ayant un lien direct avec le secteur hôtelier avec restauration ou de la restauration.

Le contenu du stage est négocié de commun accord entre l'étudiant, l'entreprise et le responsable de l'unité d'enseignement (objectifs, missions, tâches...). Le stage est supervisé par le maître de stage de l'entreprise.

L'étudiant est **responsable** des données complétées dans les documents (dossier de stage) :

- **demande** de stage en **un exemplaire** conservé par le coordinateur de section
- **convention** de stage en **trois exemplaires** originaux dont chacune des parties conserve un exemplaire

Démarches d'apprentissage

Exposé préalable du responsable de l'activité d'apprentissage sur la problématique des stages (Accueil en septembre).

Suivi de l'étudiant dans les différentes étapes : recherche d'un lieu de stage et prise de contact et de rendez-vous en entreprise, activation de la procédure d'acceptation et d'enregistrement du stage, réalisation du stage, rédaction du rapport de stage.

Evaluation du stage sur site par le maître de stage et par un membre de l'équipe pédagogique.

Dispositifs d'aide à la réussite

Les modalités, supports et propositions de lieux de stage sont disponibles sur la plateforme d'apprentissage en ligne de la HELHa

Sources et références

Ensemble des activités d'apprentissage

Supports en ligne

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

Les informations (propositions de lieux de stage, documents administratifs...) sont disponibles sur la plateforme d'apprentissage en ligne de la HELHa.

4. Modalités d'évaluation

Principe

L'évaluation couvre la durée du stage mais également le choix du lieu de stage, les démarches, le rapport de stage, les communications entre intervenants...

25% : évaluation par le responsable de l'unité d'enseignement du dossier de stage (recherche, demande et convention) et du rapport de stage établis par l'étudiant

15% : évaluation effectuée par un membre de l'équipe pédagogique

60% : évaluation effectuée par le maître de stage de l'entreprise

Prise en compte d'éléments pouvant moduler la note finale (démarches, respect des consignes, respect des échéances, intérêt du lieu de stage...) par le responsable de l'activité d'apprentissage.

En cas de **non remise du rapport**, la note de l'AA sera PP (Pas Présenté). L'AA devra être représentée dans sa totalité en Q3.

En cas de **renvoi pour faute grave**, la note de l'AA sera Z (Zéro). L'AA devra être représentée dans sa totalité en Q3.

L'étudiant ayant un **motif légitime** en Q2 reconnu par la Direction peut réaliser son stage en Q3.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Rap + Stg	100	Rap + Stg	100
Période d'évaluation						

Rap = Rapport(s), Stg = Stages

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 50

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 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 :

1. Identification de l'activité d'apprentissage

Séminaire de préparation au TFE			
Code	4_ECHA2B38AIPC	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	1 C	Volume horaire	12 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Patricia MOLET (patricia.molet@helha.be)		
Coefficient de pondération	10		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Cette activité d'apprentissage (AA) permet à l'étudiant de se préparer à la réalisation de son travail de fin d'études, épreuve transversale finale du cursus en bloc 3.

Objectifs / Acquis d'apprentissage

Au terme de cette activité d'apprentissage, l'étudiant sera capable de :

- utiliser le vade-mecum TFE du département économique La Louvière
- identifier une problématique pouvant faire l'objet d'un travail pertinent, réaliste, créatif et répondant aux objectifs d'un TFE
- se poser les bonnes questions de recherche
- planifier son travail
- organiser une recherche d'information approfondie et rigoureuse
- référencer les sources dans le texte et dans la bibliographie
- développer un sens critique par rapport à la fiabilité de documents et par rapport à ses propres résultats
- présenter son sujet devant un jury

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Sous la forme d'ateliers:

- Définition du TFE
- Présentation et utilisation du vade-mecum TFE
- Développement et application de certains aspects du vade-mecum TFE
- Créativité

Démarches d'apprentissage

Mises en situation - Exercices

Lectures

Travaux

Recherches en bibliothèque et en ligne

Dispositifs d'aide à la réussite

Sources et références

Vade-mecum TFE

Supports en ligne

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

Le vade-mecum TFE

Les règlements TFE

Le Centre de Documentation Economique La Louvière

4. Modalités d'évaluation

Principe

Q2: Cette activité d'apprentissage sera évaluée de façon continue sur base de "fiches de progression" déposées sur ConnectED conformément aux consignes déposées sur ConnectED. Le séminaire sera clôturé par un jury "sujets TFE".

Q3 : Le travail de synthèse (ensemble des activités réalisées lors du séminaire...) sera rédigé conformément aux consignes déposées sur connectED.

Les étudiants « diplômables » en janvier

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			Evc	100		
Période d'évaluation					Tvs	100

Evc = Évaluation continue, Tvs = Travail de synthèse

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

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 66 du règlement général des études 2023-2024).