

Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

Formation culturelle			
Ancien Code	ECHA1B19FCU	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA1190		
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Perrine PIGEON (pigeonp@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

Dans un monde de plus en plus globalisé, les professionnel-le-s de l'hôtellerie et de la restauration sont quotidiennement confronté-e-s à une diversité culturelle riche et complexe, que ce soit à travers leurs clientèles ou leurs équipes.

Ce cours de Formation culturelle vise à développer chez les étudiant-e-s une posture professionnelle ouverte, réflexive et inclusive essentielle pour évoluer dans le secteur HORECA.

À travers une approche progressive et expérientielle, le cours explore les enjeux de l'interculturalité, les traditions culinaires, les conflits culturels et les pratiques managériales inclusives.

L'art, sous toutes ses formes, est utilisé comme point d'entrée pour aborder la diversité culturelle de manière sensible et créative. Des rencontres avec des professionnel-le-s du secteur viennent enrichir les apprentissages et ancrer les savoirs dans la réalité du terrain.

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
- 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques

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**

- 3.1 Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités
- 3.2 Interagir avec les acteurs institutionnels, touristiques, culturels

Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**

- 5.7 Connaître et analyser l'environnement multiculturel pour adapter son leadership

Acquis d'apprentissage visés

À l'issue de cette Unité d'enseignement, l'étudiant-e sera capable de :

- Identifier les enjeux de la diversité culturelle dans les environnements professionnels de l'hôtellerie et de la restauration
- Analyser des œuvres artistiques (peinture, photographie, cinéma, littérature, ...) pour en dégager des représentations culturelles et des dynamiques interculturelles
- Reconnaître et respecter les traditions culinaires et les pratiques alimentaires issues de différentes cultures, en lien avec les attentes des clientèles internationales
- Comprendre les sources de conflits interculturels en contexte HORECA et mobiliser des stratégies de communication adaptées pour les prévenir ou les gérer
- Adopter une posture professionnelle inclusive fondée sur les principes d'équité, de diversité et d'inclusion (EDI), tant dans la gestion des équipes que dans les relations clients
- Collaborer avec des professionnel·le·s du secteur pour enrichir sa compréhension des réalités de terrain et des pratiques interculturelles en hôtellerie-restauration
- Développer une réflexion critique et créative sur sa propre posture culturelle et managériale à travers des activités artistiques, des rencontres et des mises en situation

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) :

ECHA1B19FCUA Formation culturelle

24 h / 2 C

Contenu

Le cours de Formation culturelle s'articule en différents modules:

- Module 1: diversité culturelle et interculturalité en contexte HORECA (approche par les arts)
- Module 2: découverte de la diversité des traditions culinaires
- Module 3: conflits interculturels en contexte d'hébergement et de restauration
- Module 4: manager dans une perspective d'équité, de diversité et d'inclusion (EDI) en hôtellerie et restauration
- ...

Démarches d'apprentissage

Cours ex-cathedra

Ateliers mobilisant diverses approches: expérientielles, réflexives et/ou professionnelles

Apprentissages par l'art

Rencontres d'experts

Eventuellement, activité pédagogique obligatoire

Dispositifs d'aide à la réussite

Accompagnement individualisé (au besoin et à la demande)

Simulation d'examen réalisé en fin de Q1

Sources et références

Toutes les sources sont reprises dans le support déposé sur ConnectED au regard de l'UE/AA.

Supports en ligne

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

Modalités opérationnelles, notes de cours, PPTs ou autres supports, vadémécum, directives seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Q1

Examen écrit - 100%

Partie 1 : Questions de compréhension (30%)
Partie 2 : Analyse d'une œuvre ou d'un cas (30%)
Partie 3 : Question de réflexion (40%)

Q3

Examen écrit-100%

Partie 1 : Questions de compréhension (30%)
Partie 2 : Analyse d'une œuvre ou d'un cas (30%)
Partie 3 : Question de réflexion (40%)

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

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. Par ailleurs, si l'activité pédagogique est obligatoire, l'étudiant.e est ajourné.

Etudiants diplômables en janvier

L'évaluation de l'AA est réorganisable en janvier et le contenu de l'évaluation portera :

1ère session : sur la matière du Q1 de l'année N : examen écrit : 100 %

2e session : sur la matière du Q1 de l'année N : examen écrit : 100 %

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 adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2025-2026).

