

# 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

Rencontres professionnelles			
Ancien Code	ECHA1B23RPR	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA1230		
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Alexandre BALLONE</b> (ballonea@helha.be) Valérie FRIPPIAT (frippiatv@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

Lors de l'AA de rencontres professionnelles, les étudiants participent à des visites, conférences et séminaires.

La finalité de cette UE est 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. Lors de cette AA de rencontres professionnelles l'étudiant va apprendre à établir et entretenir des relations professionnelles. Les participants développeront des compétences en communication, réseautage et gestion des interactions, renforçant ainsi leur confiance pour interagir efficacement dans le monde du travail.

L'étudiant identifiera 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.

### 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
- 1.5 Développer la polyvalence et l'esprit d'entreprendre afin de gérer des projets complexes, de proposer des solutions innovantes et de les accompagner

AC 1.7 Actualiser ses connaissances en matière de cultures gastronomiques et de tendances novatrices

#### 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 »
- 2.6 Développer des partenariats avec les acteurs privés et publics

AC 2.9 Encourager pour soi-même, ses collaborateurs et la clientèle, l'éducation au goût et aux saveurs et prendre en compte les attentes de la clientèle en termes d'équilibre alimentaire ainsi que les tendances socioéconomiques et culturelles dans le développement de son activité

#### 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
- 3.6 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**

### **systemique**

- 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendances liés à son activité
- 4.5 Veiller à l'amélioration constante des prestations en actualisant ou développant un système de gestion de la qualité
- AC 4.7 Concevoir une offre de restauration (identité de l'implémentation, recettes, carte, etc.) attractive et cohérente
- 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**
  - 5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne
  - 5.7 Connaître et analyser l'environnement multiculturel pour adapter son leadership

### **Acquis d'apprentissage visés**

L'objectif de l'AA de rencontres professionnelles est d'apprendre à établir et entretenir des relations professionnelles. Les participants développent des compétences en communication, réseautage et gestion des interactions, renforçant ainsi leur confiance pour interagir efficacement dans le monde du travail.

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.

### **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) :

ECHA1B23RPRA Rencontres professionnelles

36 h / 3 C

### **Contenu**

Entreprise hôtelière diverses (ex: établissements Horeca, Hôtels, entreprise de collectivités...)

### **Démarches d'apprentissage**

Accompagner l'étudiant lors des rencontres et diriger la réflexion et la vision professionnelle de l'étudiant  
Motiver celui-ci à l'interactivité lors des diverses rencontres.

### **Dispositifs d'aide à la réussite**

Grille de correction des rapports de visites en lien avec les consignes à respecter.  
Accompagner l'étudiant lors des rencontres.  
Diriger la réflexion et la vision professionnelle de l'étudiant.  
Motiver celui-ci à l'interactivité lors des diverses rencontres.

### **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/Q2= Rédaction de rapports de visite à remettre en fonction des consignes de l'enseignant, et à transmettre

après chaque activité.

L'absence lors des activités doit impérativement être justifiée par un CM, le rapport devra être remis sur base de consignes adaptées et postées sur ConnectED.

De part sa nature, cette UE est non réorganisable au Q3. Toutefois, les rapports peuvent être retravaillés.

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.

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

### **Etudiants diplômables en janvier :**

L'évaluation de l'AA est réorganisable en janvier à condition que l'objet de l'évaluation porte uniquement sur l'amélioration des rapports :

1ère session : du Q1 de l'année N et du Q2 de l'année N-1, valant 100 % des points

2e session : du Q1 de l'année N et du Q2 de l'année N-1, valant 100 % des points

## **Pondérations**

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

Rap = Rapport(s), Trv = Travaux

## **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).