

# 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

Législations appliquées à la gestion hôtelière			
Ancien Code	ECHA2B32DRT	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA2320		
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Anne-Julie PARQUET</b> (parquetaj@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 les intentions des entreprises actives du secteur de l'HORECA sont louables, à savoir créer un moment de convivialité et de détente ou encore mettre en place une série d'activités et de loisirs, derrière ces visées attrayantes, il y a de nombreuses compétences de gestion à pouvoir mettre en œuvre. Tout cela s'insère également dans un vaste ensemble de réglementations diverses auxquelles il faut se conformer : permis, assurances, contrats divers (exemples : contrat de gestion d'hôtel, dépôt d'hôtellerie), responsabilités diverses, règles relatives aux fonds de commerce ou encore au bail commercial, droits d'auteur, règles de droit social...

A travers ce cours, les différentes règles juridiques applicables à la gestion hôtelière mais aussi certains régimes particuliers de responsabilité de l'hôtelier ou du restaurateur seront étudiés.

### 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
- 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**

- 2.4 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
- 2.6 Développer des partenariats avec les acteurs privés et publics

#### 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

#### 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

A l'issue des AA, l'étudiant aura enrichi la maîtrise de son vocabulaire de la profession, sera capable de présenter une solution aux problèmes posés, l'analyser, la critiquer et la valider ou non en fonction des objectifs de l'entreprise en regard de sa mission.

## 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) :

ECHA2B32DRTA Législations appliquées à la gestion hôtelière

36 h / 3 C

### Contenu

Si les intentions des entreprises actives du secteur de l'HORECA sont louables, à savoir créer un moment de convivialité et de détente ou encore mettre en place une série d'activités et de loisirs, derrière ces visées attrayantes, il y a de nombreuses compétences de gestion à pouvoir mettre en œuvre. Tout cela s'insère également dans un vaste ensemble de réglementations diverses auxquelles il faut se conformer : permis, assurances, contrats divers (exemples : contrat de gestion d'hôtel, dépôt d'hôtellerie), responsabilités diverses, règles relatives aux fonds de commerce ou encore au bail commercial, droits d'auteur, droit des sociétés...

A travers ce cours, les différentes règles juridiques applicables à la gestion hôtelière (et à certains contrats y relatifs) mais aussi certains régimes particuliers de responsabilité de l'hôtelier ou du restaurateur seront étudiés.

### Démarches d'apprentissage

Cours magistral appuyé par support informatique

Nombreux exemples pratiques

Exercices

Notes prises lors des cours magistraux

### Dispositifs d'aide à la réussite

Questions de révision de la matière lors de certains cours afin de vérifier le niveau de connaissance des étudiants

Révisions sous forme d'une séance de questions-réponses lors du dernier cours

Notes prises lors des cours magistraux

### Sources et références

- Guyot, C. (2004). Le droit du tourisme – Régime actuel et développements en droits belge et européen. Bruxelles: Larcier.
- Guyot, C., De Patoul, O., & Storms, F. (2015). Le droit du tourisme: Chronique de jurisprudence (1994–2014). Limal: Anthémis.
- Cruquenaire, A., Delforge, C., Durant, I., & Wery, P. (2013). Droit des contrats spéciaux. Waterloo: Wolters Kluwer.
- Van Den Haute, E., & Glansdorff, F. (2017). De Page: Traité de droit civil belge. Tome III: Les contrats. Bruxelles: Bruylant.
- De Cordt, Y., Delforge, C., Jacquemin, H., Léonard, T., & Pouillet, Y. (2024). Manuel de droit de l'entreprise. Limal: Anthémis.
- ...

Ressource électronique :

<https://www.lemoniteur.be> (Le Moniteur belge du fonds de commerce et de l'entreprise)

### 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 :

Support PPT

Liens divers

Supports légaux éventuels

Supports éventuels donnés en fonction de la matière abordée à compléter par des notes prises lors des cours magistraux

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

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

Examen écrit

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

#### Etudiants diplômables en janvier

L'AA est organisée en janvier. Le contenu de l'évaluation portera sur le Q1 de l'année scolaire en cours, soit l'année scolaire 2025-2026. Les modalités d'évaluation restent identiques à celles des étudiants non-diplômables en janvier.

### 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 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).