

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

Techniques de la restauration II			
Ancien Code	ECHA2B35TRE	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA2350		
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Mathilde AVAERT (avaertm@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 on voulait résumer le métier de gestionnaire hôtelier, cela tiendrait en deux expressions: Room Division et Food and Beverage... avec toutes les spécificités que contiennent ces deux secteurs principaux.

Au sein de chacun, il y a un langage dédié, des techniques de production, des normes, enfin bref plusieurs métiers faits de compétences différentes et complémentaires.

Ce cours a pour objectif de familiariser l'étudiant au vocabulaire, machines, outils, techniques, hommes et psychologie des hommes... du secteur F&B dans la continuité de ce qui a été vu en bloc 1.

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

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
- 2.8 Utiliser les outils de création et de communication adaptés aux objectifs et interlocuteurs

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**

- 3.4 Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations
- 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration

AC 3.7 Maîtriser les méthodes de transformation et de conservation des produits alimentaires permettant 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
- 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendances liés à son activité
- 4.3 Accompagner des audits internes financiers, qualité, environnementaux, de gestion, de son activité, cerner les problèmes, proposer, mettre en œuvre et assurer le suivi des solutions
- AC 4.7 Concevoir une offre de restauration (identité de l'implémentation, recettes, carte, etc.) attractive et cohérente
- 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
 - 5.2 Former, évaluer, motiver et animer les collaborateurs

Acquis d'apprentissage visés

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

- utiliser un vocabulaire professionnel
- comprendre l'économie du secteur dans les grandes lignes (rappel et TR1 et approfondissement)
- connaître les obligations du secteur
- intégrer la notion de durabilité dans ses pratiques professionnelles
- comprendre les techniques de commercialisation du secteur
- comprendre le menu engineering
- gérer le stockage food and beverage
- recruter son personnel en nombre et en qualité
- connaître les tendances du secteur
- rappel de certaines bases

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) :

ECHA2B35TREA Techniques de la restauration II

36 h / 3 C

Contenu

- récapitulatif historique de la gastronomie
- économie du secteur HORECA (rappel et TR1 et approfondissement)
- obligations du secteur
- intégrer la notion de durabilité dans ses pratiques professionnelles
- techniques de commercialisation du secteur
- menu engineering
- notion de TVA de base
- gérer le stockage food and beverage
- recruter son personnel en nombre et en qualité
- tendances du secteur
- rappel des bases : vocabulaire professionnel, brigades, blackbox, afsca...

Travail individuel sur la carte et menu d'une chaîne de restaurant.

Démarches d'apprentissage

Cours magistral

Exercices pratiques sur base de situations réelles.

Videos.

Visite obligatoire.

Dispositifs d'aide à la réussite

Disponibilité aux questions des étudiants.

Sources et références

Vidéos - tutoriels

Cartes de restaurant.

Autre sources citées dans le cours.

Toutes les sources seront déposées sur ConnectEd au regard de l'AA.

Supports en ligne

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

Slides de cours.

Exemples de cartes et menus.

Les modalités opérationnelles, notes de cours, PPT ou autre support seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA

4. Modalités d'évaluation

Principe

Q1:

25 % réalisation d'un travail critique sur une carte de mets d'un établissement de chaîne et d'un travail sur la visite de Rungis.

75 % examen écrit

Q3:

100 % examen écrit

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 % des points

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

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, notes de cours, PPT ou autre support seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Trv	25				
Période d'évaluation	Exe	75			Exe	100

Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

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 :

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).