

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

Gestion du bar, oenologie et autres boissons			
Ancien Code	ECHA3B60GBO	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA3600		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	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

L'activité d'apprentissage "Gestion de bar" constitue une étape importante dans le parcours de formation en offrant une immersion complète dans l'univers des boissons et de la gestion d'établissement.

Les participant.e.s découvrent les techniques professionnelles de préparation et de service des boissons emblématiques, développent leur capacité à déguster et analyser avec méthode et apprennent à créer une expérience client mémorable.

Elle met également l'accent sur l'identité visuelle et le branding, compétences clés pour valoriser un bar ou un espace culinaire dans un environnement professionnel moderne.

Ainsi, les étudiant.e.s acquièrent savoir-faire, rigueur et sens de l'innovation, renforçant leur préparation globale pour évoluer avec succès dans la maîtrise des codes de l'hôtellerie/restauration.

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
- 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
- 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 »
- 2.5 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
- 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
 - 3.4 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
- 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
- AC 3.8 Adopter une démarche artistique et créative dans la conception et la production culinaires, favorisant l'excellence gastronomique
- 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
 - 4.5 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
- 4.8 Développer une vision entrepreneuriale des différents domaines et facettes du secteur de la restauration
- Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**
- 5.2 Former, évaluer, motiver et animer les collaborateurs
 - 5.3 Planifier les prévisions stratégiques de l'entreprise pour répondre aux objectifs et les mettre en œuvre
 - 5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne
 - 5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

Acquis d'apprentissage visés

A l'issue de cette activité d'apprentissage, l'étudiant sera capable de :

- Comprendre les processus de fabrication des boissons emblématiques
- Développer une méthodologie de dégustation professionnelle et des compétences sensorielles.
- Maîtriser des savoir-faire pratiques en préparation, service et présentation de différents types de boisson
- Acquérir une culture professionnelle intégrant histoire, techniques et tendances du secteur.
- Intégrer la dimension de communication et d'identité visuelle dans la gestion d'un bar.
- Favoriser l'autonomie, la rigueur et la créativité dans l'approche du métier.
- Faire preuve d'éthique et de respect des législations en lien avec le service des boissons alcoolisées
- ...

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) :

ECHA3B60GBO Gestion du bar, oenologie et autres boissons

36 h / 3 C

Contenu

L'activité d'apprentissage "Gestion de bar" propose une immersion complète dans l'univers du bar, à travers la découverte de produits emblématiques, de techniques professionnelles et de la dimension identitaire liée à la communication.

Les thématiques principales incluent :

- Zythologie : processus de fabrication de la bière, analyse sensorielle et méthodologie de dégustation.

- Spiritueux : histoire, fabrication et dégustation, compréhension des typologies et des accords.
- Univers du café : histoire et culture, typologies de cafés, préparation et techniques barista (espresso, extraction douce, latte art).
- Identité visuelle et branding : élaboration d'un brief créatif et d'un cahier des charges, distinction entre logo et branding, charte graphique, typographie, brand naming, choix d'une agence de graphisme
- Dimension professionnelle : acquisition d'un vocabulaire technique adapté, sensibilisation aux codes du secteur, compréhension du rôle de l'identité visuelle dans la gestion d'un établissement

...

Démarches d'apprentissage

- Apports théoriques dispensés par des experts reconnus.
- Ateliers pratiques (fabrication, préparation, dégustations guidées).
- Études de cas et exercices appliqués (fiche de dégustation, brief créatif, analyse de chartes graphiques).
- Échanges et discussions autour des pratiques professionnelles et des stratégies de marque.
- Mises en situation professionnelles (service, présentation, argumentation, réglementation).

Dispositifs d'aide à la réussite

Consignes de savoir-être et savoir-faire

Consignes rédactionnelles postées sur la plateforme institutionnelle

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

Un **rapport** sera rédigé à l'issue de chaque journée d'activité en fonction des consignes de l'enseignante et posté sur la plateforme, au plus tard, le lendemain de l'activité.

Durant la session au Q1, **examen oral** basé sur les rapports et les activités de chaque journée.

Seuls un échec au.x rapport.s ou à l'examen oral permettent d'accéder aux sessions du Q2 et du Q3 étant donné la nature des activités.

L'absence lors des activités doit impérativement être justifiée par un CM.

Un rapport basé sur les consignes adaptées de l'enseignante sera posté sur ConnectED.

Si plus d'une journée est couverte par un CM, la note de l'AA sera CM.

En cas de non remise d'au-moins un rapport d'activité sur Connected dans les délais prévus, la note de l'AA sera PP (Pas Présenté)

En cas de renvoi du Centre d'excellence, la note de l'AA sera Z (Zéro) et l'AA ne pourra pas être représenté au Q3.

En cas de fraude, la note de l'AA sera FR (Fraude) et l'AA ne pourra pas être représenté au Q3.

En cas de motif légitime reconnu par la Coordination et la Direction, l'AA peut être réalisée en Q3 selon les modalités et contenus établie par l'enseignante, la coordination et la direction.

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 non réorganisable sauf si l'échec est exclusivement dû à un manquement au niveau des rapports et/ou de l'examen oral.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Rap	60			Rap	60
Période d'évaluation	Exo	40			Exo	40

Rap = Rapport(s), Exo = Examen oral

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).