Année académique 2025 - 2026 Département Arts, Business et Communication

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

Activités intégrées			
Ancien Code	ECHA3B74ACI	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA3740		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	4 C	Volume horaire	48 h
Coordonnées des **responsables** et des intervenants dans l'UE	**Valérie FRIPPIAT** (valerie.frippiat@helha.be)		
Coefficient de pondération		40	
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification		bachelier / niveau 6 du CFC	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

2. Présentation

Introduction

Cette unité d'enseignement poursuit un double objectif, à savoir:

1/ découvrir le secteur par l'étude d'établissements divers d'hôtellerie et de restauration

2/ réaliser des projets individuels et d'équipe en relation avec le secteur

Ces activités hôtelières intégrées AHI peuvent prendre, selon les années, différentes formes.

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
- 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 »
- 2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise
- 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
- 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable
- 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**
3.1	Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités
3.2	Interagir avec les acteurs institutionnels, touristiques, culturels
3.3	Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière de son entreprise
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	Maitriser 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
4.3	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
4.4	Étudier et assurer le suivi des dossiers techniques d'investissement dans le respect des contraintes financières et comptables
4.5	Veiller à l'amélioration constante des prestations en actualisant ou développant un système de gestion de la qualité
4.6	Élaborer et mettre en place un business plan, définir les produits et les prix en fonction des objectifs fixés
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
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**
5.1	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
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
5.8	Coordonner et produire des activités événementielles

Acquis d'apprentissage visés

Au teme de cette UE, l'étudiant est capable de:
réfléchir à la création de projets
comprendre et analyser les résultats opérationnels de ses projets l'entreprise
mieux comprendre les contraintes du secteur par la rencontre avec des professionnels du secteur
Dans le cas de projets, cette activité permet la mise en application et la synthèse des
cours précédemment étudiés. Il s'agit donc d'un cours où les acquis d'apprentissage des années précédentes vont trouver des applications pratiques expérimentées par l'étudiant.
Au niveau des projets individuels et de groupe, les acquis comportementaux résultant de certains cours des blocs 1 & 2, vont permettre de mieux appréhender les divers milieux du métier et d'être sensibilisé à la qualité.
Les diverses activités permettent de développer l'autonomie - le goût de la réussite - la précision - l'application de régles et procédures - l'empathie - le travail de groupe & la gestion de planning.

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) :

ECHA3B74ACIA	Activités intégrées	48 h / 4 C

Contenu

Exercices pratiques en groupe ou en autonomie
Organisation d'un événement
Réalisation globale d'un projet individuel impliquant des "clients"
...
...

Démarches d'apprentissage

Briefing pour l'examen des projets
Partage de réflexions
Partages d'expériences

Dispositifs d'aide à la réussite

Echanges permanents avec le formateur
Echanges au sein du groupe.

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 déposées sur la plateforme numérique au regard de l'AA

4. Modalités d'évaluation

Principe

Première session (Q1): Projet individuel
Deuxième session (Q3): projet individuel

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

Etudiants diplômables en janvier:
Première session (Q1): projet individuel de l'année N valant 100 % de la note
Deuxième session (Q3) : projet individuel de l'année N valant 100 % de la note

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

Pondérations

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

Prj = Projet(s)

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).