

Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

Approche touristique			
Code	ECHA1B22ATO	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	6 C	Volume horaire	72 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Farid AIT ATMANE (farid.ait.atmane@helha.be) Patricia MOLET (patricia.molet@helha.be)		
Coefficient de pondération	60		
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 a pour but de donner une approche générale sur le tourisme y compris ses aspects culturels.

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
- 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 »
 - 2.8 Utiliser les outils de création et de communication adaptés aux objectifs et interlocuteurs
- 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
 - 3.4 Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations
- Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**
 - 5.7 Connaître et analyser l'environnement multiculturel pour adapter son leadership

Acquis d'apprentissage visés

Les acquis d'apprentissage sont repris dans la fiche spécifique à l'activité d'apprentissage

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) :

ECHA1B22ATO A Tourisme, loisirs et hôtellerie

48 h / 4 C

ECHA1B22ATO B Formation culturelle

24 h / 2 C

Les descriptions détaillées des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

4. Modalités d'évaluation

Les 60 points attribués dans cette UE sont répartis entre les différentes activités de la manière suivante :

ECHA1B22ATO A	Tourisme, loisirs et hôtellerie	40
ECHA1B22ATO B	Formation culturelle	20

Les formes d'évaluation et les dispositions complémentaires particulières des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

Dispositions complémentaires relatives à l'UE

Principe général : 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.

Exceptions :

1. En cas de mention CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), Z (zéro), PR (note de présence) ou FR (fraude) dans une des activités d'apprentissage composant l'UE, la mention dont question sera portée au relevé de notes de la période d'évaluation pour l'ensemble de l'UE (quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE).

N.B. La non-présentation d'une partie de l'épreuve (par exemple un travail) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Le principe général et les exceptions en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).

Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'activité d'apprentissage

Tourisme, loisirs et hôtellerie			
Code	4_ECHA1B22ATO	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	4 C	Volume horaire	48 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Farid AIT ATMANE (farid.ait.atmane@helha.be)		
Coefficient de pondération	40		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Cette activité d'apprentissage présente les différentes facettes du tourisme, des loisirs et de l'hôtellerie.

Objectifs / Acquis d'apprentissage

A la fin de cette activité d'apprentissage, l'étudiant maîtrisera les concepts de base, le vocabulaire professionnel et les principes de base de la gestion propres au secteur.

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

1. Définitions et notions de base.
2. Historique et évolution du tourisme.
2. Les grands flux touristiques.
3. Le tourisme émetteur.
4. Le tourisme récepteur.
5. Les principales destinations touristiques et les codes aéroports.
6. Les compagnies aériennes qui opèrent à partir de Bruxelles National.
7. Les assurances voyages.
8. La commission litiges et voyages.
9. Les associations professionnelles et groupements d'intérêts économiques (GIE).
10. Calcul du seuil de rentabilité, point mort, marge de sécurité, indice de sécurité et marge bénéficiaire.
11. Facturation en temps réel (Yield management).
12. Empty leg.
13. Définitions des loisirs et attractions touristiques.
14. La classification hôtelière en harmonie avec la législation européenne.

Démarches d'apprentissage

Cours magistral illustré par diapositives.

Notes prises au cours.

Dispositifs d'aide à la réussite

Néant

Sources et références

Néant

Supports en ligne

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

- Diapositives. Les diapositives sont remises aux étudiants à la fin du cours.

4. Modalités d'évaluation

Principe

- Examen écrit.

Pondérations

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

Exe = Examen écrit

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 40

Dispositions complémentaires

Principe général : 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.

Exceptions :1. En cas de mention CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), Z (zéro), PR (note de présence) ou FR (fraude) dans une des activités d'apprentissage composant l'UE, la mention dont question sera portée au relevé de notes de la période d'évaluation pour l'ensemble de l'UE (quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE).

N.B. La non-présentation d'une partie de l'épreuve (par exemple un travail) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Le principe général et les exceptions en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).

Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'activité d'apprentissage

Formation culturelle			
Code	4_ECHA1B22ATOB	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Patricia MOLET (patricia.molet@helha.be)		
Coefficient de pondération		20	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

2. Présentation

Introduction

Cette activité d'apprentissage s'inscrit dans l'unité d'enseignement *Approche touristique*. Elle vise à développer la dimension culturelle liée à la gestion hôtelière.

Objectifs / Acquis d'apprentissage

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

- définir, identifier, expliciter et illustrer des éléments culturels au niveau national
- définir, identifier, expliciter et illustrer les valeurs

Les compétences (référentiel des compétences) visées sont: 11, 13, 28, 31, 32, 57

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Culture et diversité culturelle
Culture et valeurs
Culture et savoir-vivre
Le secteur muséal
Le patrimoine immatériel
Approche des religions

Démarches d'apprentissage

Cours magistral
Travail en équipe ou en individuel (lecture, exercices, réflexion, visite en autonomie...)
Présentation orale des travaux réalisés en équipe ou en individuel avec remise d'un document écrit.
Importance de la prise de notes personnelles de l'étudiant

Dispositifs d'aide à la réussite

Evaluation formative à la demande de l'étudiant

Sources et références

Néant

Supports en ligne

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

Syllabus

Présentations powerpoint

Films documentaires

4. Modalités d'évaluation

Principe

Cette activité d'apprentissage sera évaluée par le biais de travaux écrits et présentés oralement au cours du quadrimestre, et d'un examen écrit sur le reste de la matière.

La matière d'examen écrit en Q2 ("deuxième chance") & Q3 reprend, outre la matière vue au cours, le contenu des travaux demandés au premier quadrimestre.

Pour un étudiant diplômable en janvier, les modalités d'évaluation ainsi que la matière sur laquelle il sera interrogé seront définies dans une convention à part signée par l'étudiant et l'enseignant concerné.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Trv	50				
Période d'évaluation	Exe	50			Exe	100

Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 20

Dispositions complémentaires

Principe général : 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. Dans la mesure où cette unité d'enseignement est constituée d'une seule activité d'apprentissage, automatiquement, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est la note de l'unité d'enseignement.

Exceptions :1. En cas de mention CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), Z (zéro), PR (note de présence) ou FR (fraude) dans une des activités d'apprentissage composant l'UE, la mention dont question sera portée au relevé de notes de la période d'évaluation pour l'ensemble de l'UE (quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE).

N.B. La non-présentation d'une partie de l'épreuve (par exemple un travail) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Le principe général et les exceptions en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).