

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

Gestion arts culinaires			
Code	ECHA1B24GAC	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Alain BORGUET (alain.borguet@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

Cette UE a pour but de permettre à l'étudiant de mieux cerner le concept de la gestion appliquée à une activité de restauration.

Au delà de l'aspect purement financier, cette UE adopte une approche globale de tout ce qu'il faut gérer pour être à la tête d'une entreprise de restauration quelle que soit son type.

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
- 1.4 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

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
- 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**

- 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la 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
- 4.3 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
- 4.6 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

Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**

5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne

5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

Acquis d'apprentissage visés

L'objectif de cette UE est de permettre à l'étudiant d'avoir une vue d'ensemble des connaissances nécessaires à la gestion d'un établissement de restauration grâce à une approche systémique dans un premier temps.

Dans un second temps, des connaissances et conseils viendront étayer l'analyse globale et leur permettront d'acquérir une partie des outils de gestion indispensables et spécifiques à une activité de restauration.

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) :

ECHA1B24GACA Gestion arts culinaires

36 h / 3 C

Contenu

Les thèmes suivants, appliqué à la gestion dans la restauration, seront abordés:

Fiches techniques et valorisation

Contrôle food and beverage

Gestion des stocks et achats (les particularités car cours dédié plus tard dans le cursus)

Indicateurs d'activité et prévisions de vente

Analyse des ventes: indicateurs de gestion et suivi des performances

Démarches d'apprentissage

Cette AA sera composé d'une partie cours qui représente 70% du temps, les 30% restants seront consacrés à des exercices et cas pratiques fait en cours mais également en dehors de la plage horaire prévues dans l'emploi du temps (possiblement QCM via connected).

Dispositifs d'aide à la réussite

Une séance de révision avec des questions d'examen sera organisée, afin que les étudiants comprennent ce qui va leur être demandé à l'examen écrit.

Sources et références

Néant

Supports en ligne

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

Syllabus

Exercices pratiques

Notes de cours

Video youtube

4. Modalités d'évaluation

Principe

Session de janvier Q1:

30% de la note résultera de la participation aux cours, aux exercices individuels, QCM(s), de groupe ou aux travaux demandés durant l'AA.

Les 70% restant seront attribués grâce à un examen écrit portant sur la matière vue ensemble (exercices compris)

Session d'août Q3:

100% des points seront attribués grâce à un examen écrit portant sur la matière vue ensemble (exercices compris)

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Evc + Trv	30			Trv	
Période d'évaluation	Exe	70			Exe	100

Evc = Évaluation continue, Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

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 de 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).