

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

Législations appliquées à la gestion hôtelière			
Code	ECHA2B32DRT	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Marjorie ARTIELLE (marjorie.artielle@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 les intentions des entreprises actives du secteur de l'HORECA sont louables, à savoir créer un moment de convivialité et de détente ou encore mettre en place une série d'activités et de loisirs, derrière ces visées attrayantes, il y a de nombreuses compétences de gestion à pouvoir mettre en œuvre. Tout cela s'insère également dans un vaste ensemble de réglementations diverses auxquelles il faut se conformer : permis, assurances, contrats divers (exemples : contrat de gestion d'hôtel, dépôt d'hôtellerie), responsabilités diverses, règles relatives aux fonds de commerce ou encore au bail commercial, droits d'auteur, règles de droit social...

A travers ce cours, les différentes règles juridiques applicables à la gestion hôtelière mais aussi certains régimes particuliers de responsabilité de l'hôtelier ou du restaurateur seront étudiés.

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

Compétence 2 **Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe**

- 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

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

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

Acquis d'apprentissage visés

A l'issue des AA, l'étudiant aura enrichi la maîtrise de son vocabulaire de la profession, sera capable de présenter une

solution aux problèmes posés, l'analyser, la critiquer et la valider ou non en fonction des objectifs de l'entreprise en regard de sa mission.

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) :

ECHA2B32DRTA Législations appliquées à la gestion hôtelière

36 h / 3 C

Contenu

Si les intentions des entreprises actives du secteur de l'HORECA sont louables, à savoir créer un moment de convivialité et de détente ou encore mettre en place une série d'activités et de loisirs, derrière ces visées attrayantes, il y a de nombreuses compétences de gestion à pouvoir mettre en œuvre. Tout cela s'insère également dans un vaste ensemble de réglementations diverses auxquelles il faut se conformer : permis, assurances, contrats divers (exemples : contrat de gestion d'hôtel, dépôt d'hôtellerie), responsabilités diverses, règles relatives aux fonds de commerce ou encore au bail commercial, droits d'auteur, ...

A travers ce cours, les différentes règles juridiques applicables à la gestion hôtelière (et à certains contrats y relatifs) mais aussi certains régimes particuliers de responsabilité de l'hôtelier ou du restaurateur seront étudiés.

Démarches d'apprentissage

- Cours magistral appuyé par support informatique diffusé uniquement lors du cours magistral
- Nombreux exemples pratiques
- Exercices

Dispositifs d'aide à la réussite

- Questions de révision de la matière lors de certains cours afin de vérifier le niveau de connaissance des étudiants
- Révisions sous forme d'une séance de questions-réponses lors du dernier cours

Sources et références

GUYOT C., Le droit du tourisme – Régime actuel et développements en droits belge et européen, Bruxelles, Larcier, 2004

GUYOT C., DE PATOUL O., STORMS F., Le droit du tourisme : Chronique de jurisprudence (1994 – 2014), Limal, Anthémis, 2015

CRUQUENAIRE A., DELFORGE C., DURANT I., WERY P., Droit des contrats spéciaux, Waterloo, Wolters Kluwer, 2013

VAN DEN HAUTE E., GLANSDORFF F., De Page : Traité de droit civil belge. Tome III : Les contrats, Bruxelles, Bruylant, 2017.

DE CORDT Y., DELFORGE C., JACQUEMIN H., LEONARD T., POULLET Y., Manuel de droit de l'entreprise, Limal, Anthémis, 2015

Ressource électronique :

<https://www.lemoniteur.be> (Le Moniteur belge du fonds de commerce et de l'entreprise)

Supports en ligne

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

Notes de cours sous forme de plans détaillés à compléter à l'aide du cours magistral

4. Modalités d'évaluation

Principe

Examen écrit

L'examen écrit s'entend par une épreuve dont le support peut être sur papier ou en version digitale.

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						
Période d'évaluation	Exe	100			Exe	100

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).