

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

| Actualités liées au secteur | | | |
|--|---|-----------------------------|-----------|
| Code | ECHA2B33ACS | Caractère | Optionnel |
| Bloc | 2B | Quadrimestre(s) | Q1Q2 |
| Crédits ECTS | 2 C | Volume horaire | 24 h |
| Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE | Christophe PRETI (christophe.preti@helha.be) Geneviève RICHEZ (genevieve.richez@helha.be) Annie DELSALLE (annie.delsalle@helha.be) | | |
| Coefficient de pondération | | 20 | |
| Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification | | bachelier / niveau 6 du CFC | |
| Langue d'enseignement et d'évaluation | | Français | |

2. Présentation

Introduction

Les compétences managériales de l'hôtelier, doivent se confronter aux changements, nouveautés du vaste marché du tourisme dont fait partie le secteur HoReCa.

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
- Compétence 2 **Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe**
 - 2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »
 - 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable
- Compétence 3 **Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière**
 - 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
- Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**
 - 5.3 Planifier les prévisions stratégiques de l'entreprise pour répondre aux objectifs et les mettre en œuvre

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de cette formation, l'étudiant aura acquis les réflexes et ouvertures d'esprit, ainsi que les techniques, pour se tenir informé des événements pouvant aider son exploitation à rester en haut du ranking et en adéquation avec son marché environnant.

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) :

| | | | |
|--------------|---------------------------------------|------------|--------|
| ECHA2B33ACSA | Mise en situation MICE | 12 h / 1 C | (opt.) |
| ECHA2B33ACSB | Actualités et veille liées au secteur | 12 h / 1 C | (opt.) |

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

4. Modalités d'évaluation

Les 20 points attribués dans cette UE sont répartis entre les différentes activités de la manière suivante :

| | | | |
|--------------|---------------------------------------|----|--------|
| ECHA2B33ACSA | Mise en situation MICE | 10 | (opt.) |
| ECHA2B33ACSB | Actualités et veille liées au secteur | 10 | (opt.) |

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

| Mise en situation MICE | | | |
|--|--|-----------------|-----------|
| Code | 4_ECHA2B33ACSA | Caractère | Optionnel |
| Bloc | 2B | Quadrimestre(s) | Q1Q2 |
| Crédits ECTS | 1 C | Volume horaire | 12 h |
| Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants | Christophe PRETI (christophe.preti@helha.be) Geneviève RICHEZ (genevieve.richez@helha.be) | | |
| Coefficient de pondération | 10 | | |
| Langue d'enseignement et d'évaluation | Français | | |

2. Présentation

Introduction

Les mises en situations MICE ont pour objectif de :

1. familiariser l'étudiant avec les réalités du monde de l'événementiel dans sa globalité
2. rencontrer des créateurs et/ou organisateurs d'événements
3. intégrer les équipes organisatrices de deux événements au-moins ayant un lien +/- étroit avec le secteur du tourisme, des loisirs et de l'hébergement
4. rédiger un rapport reprenant les éléments observés en respectant une structure et un contenu minimal prescrits

Objectifs / Acquis d'apprentissage

A l'issue de ces activités d'apprentissage, l'étudiant doit être capable de/d' :

1. adapter la gestion de son temps et son comportement aux exigences des professionnels,
2. avoir une vision critique et objective de la problématique liée à la mise en place d'un événement,
3. avoir une connaissance des institutions, entreprises, personnalités jouant un rôle actif dans le secteur de l'événementiel en question.
4. maîtriser des compétences utiles : savoir se présenter, prendre des notes, gérer son temps, s'organiser, s'intégrer dans une équipe, prendre des initiatives, respecter les consignes données et se vendre.
5. rédiger un rapport objectif synthétisant les démarches de mise en place d'un événement : gestion administrative, du temps, de l'espace, relationnelle entre les intervenants de différents horizons et rendre des conclusions objectives et critiques par rapport à la mise en place, l'organisation et le déroulement effectif de l'événement.

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Participer à un événement régional, national ou international d'envergure ayant un certain lien avec le secteur de la Gestion Hôtelière au sens large dont l'objet est, entre autres, la valorisation d'un produit local, régional, national ou international. Rédiger un rapport selon des consignes précises postées sur la plate-forme informatique de la Helha. Participer au module théorique de cours " organisation d'évènements" .

Démarches d'apprentissage

Au travers les différentes observations effectuées par l'étudiant et les réponses aux questions posées aux responsables des événements, au terme de cette activité d'apprentissage, l'étudiant sera capable de :

1. Rendre compte des démarches à réaliser pour mener à bien les événements auxquels il a participé.
2. Critiquer les éléments mis en place afin de les reproduire s'ils conviennent, les modifier ou les adapter si besoin ou en fonction des circonstances ou des publics visés.

3. S'auto-évaluer ses attentes, attitudes, comportements à l'issue de sa participation aux deux événements. A l'issue de sa participation, l'étudiant sera capable de convaincre un maître de stage de sa participation à toute activité, de se conformer aux attentes du maître de stage ou de les négocier si besoin, de s'adapter au contexte de travail dans lequel il évolue tout en respectant l'éthique et la déontologie professionnelle ainsi que d'effectuer correctement la prestation attendue et d'en rendre compte.

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 :

Tous les documents (consignes, conventions, évaluations) sont disponibles sur la plate-forme électronique de la Helha ainsi que des ressources qui y ont ajoutées au fur et à mesure des opportunités et des demandes des professionnels. Toutefois, l'étudiant est proactif dans sa recherche d'événements car l'offre est toujours inférieure à la demande.

4. Modalités d'évaluation

Principe

1. Évaluation des compétences de l'étudiant par le(la) créateur/organisateur d'événements selon une grille d'évaluation pré-établie remise aux professionnels par l'étudiant avant le début de sa prestation ; document disponible sur la plate-forme électronique de la Helha.
2. Evaluation du rapport écrit établi par l'étudiant à partir d'une grille d'observation ; document disponible sur la plate-forme électronique de la Helha. Echec en cas de non-participation effective à un des deux ou aux deux événements (note PR sur le relevé de notes). Echec en cas de non-respect des consignes et des échéances, le travail sera sanctionné par une cote nulle.

Pondérations

| | Q1 | | Q2 | | Q3 | |
|------------------------|-----------|---|-----------|-----|-----------|-----|
| | Modalités | % | Modalités | % | Modalités | % |
| production journalière | | | | | | |
| Période d'évaluation | | | Trv | 100 | Trv | 100 |

Trv = Travaux

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 10

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

| Actualités et veille liées au secteur | | | |
|--|--|-----------------|-----------|
| Code | 4_ECHA2B33ACSB | Caractère | Optionnel |
| Bloc | 2B | Quadrimestre(s) | Q1Q2 |
| Crédits ECTS | 1 C | Volume horaire | 12 h |
| Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants | Annie DELSALLE (annie.delsalle@helha.be) | | |
| Coefficient de pondération | 10 | | |
| Langue d'enseignement et d'évaluation | Français | | |

2. Présentation

Introduction

Pour mener à bien sa mission, le/la gestionnaire d'un établissement hôtelier se doit d'analyser régulièrement son environnement afin de prendre connaissance des tendances et évolutions de son secteur d'activité ainsi que de celles de sa place de marché. Pour y parvenir, il/elle se doit mettre en place une veille afin de disposer d'informations pertinentes pour l'aider dans sa prise de décisions.

Objectifs / Acquis d'apprentissage

A l'issue de cette AA, l'étudiant.e sera capable

- d'inventorier les différents supports et moyens de veille afin de concevoir et mettre en place un système de veille au sein d'un établissement hôtelier.
- de trouver au moins 3 sources fiables en lien avec une problématique liée au secteur hôtelier qui apporteront un éclairage sur celle-ci
- de résumer chacune de ces sources séparément
- de synthétiser les différentes sources dans un seul document
- de présenter les résultats de sa recherche en utilisant adéquatement un outil de présentation
- de présenter oralement les résultats de sa recherche afin d'en débattre avec ses pairs
- de citer ses sources selon les règles prévues, dans chacun des documents établis

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Veille : aspects théoriques

Sources : aspects théoriques et mise en pratique

Recherche, lecture, résumés, synthèse et création d'un support de présentation des sources pouvant répondre à une problématique en lien avec le secteur hôtelier : aspects théoriques et mise en pratique

Démarches d'apprentissage

Méthode déductive

Supervision individuelle des exercices

Dispositifs d'aide à la réussite

Accompagnement individuel

Sources et références

Les sources sont présentées dans le support de cours

Les livres et revues off et on line disponibles à la bibliothèque, accessibles via PC de tout endroit

Supports en ligne

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

Notes de cours, livres et revues off et on line disponibles à la bibliothèque.

4. Modalités d'évaluation

Principe

En 1ère session (Q2)

Recherches, résumés et synthèse à réaliser durant les séances d'apprentissage : 25 % des points

Résumés et synthèse répondant aux critères, postés sur la plateforme, aux dates prévues : 25 % des points

Support de la présentation des éléments de la recherche, établi selon des critères choisis par l'étudiant.e, posté sur la plateforme à la date prévue : 25 % des points

Animation d'un débat avec les pairs à la date prévue, postée sur la plateforme ou participation à celui-ci : 25 % des points (l'étudiant.e absent.e à au-moins un débat aura 0 pour cet aspect de l'évaluation)

L'absence ou la non présentation d'au-moins un des éléments aura pour conséquence la note PP pour cette activité d'apprentissage et donc pour l'UE.

En 2e session (Q3)

Présentation d'une problématique en lien avec le secteur hôtelier et d'au-moins 3 sources fiables apportant un éclairage sur celle-ci, résumées chacune, synthétisées ensemble avec citation des sources selon les règles ; le tout posté sur la plateforme à la date prévue dans l'horaire d'évaluation : 75 % des points

Présentation des éléments de recherche sur un support de présentation posté sur la plateforme à la date prévue dans l'horaire d'évaluation : 25 % des points

L'absence ou la non présentation d'au-moins un des éléments aura pour conséquence la note PP pour cette activité d'apprentissage et donc pour l'UE.

Pondérations

| | Q1 | | Q2 | | Q3 | |
|------------------------|-----------|---|-----------|----|-----------|-----|
| | Modalités | % | Modalités | % | Modalités | % |
| production journalière | | | Evc | 25 | | |
| Période d'évaluation | | | Trv | 75 | Trv | 100 |

Evc = Évaluation continue, Trv = Travaux

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 10

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).