

# 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

Equipement technique hôtelier et durabilité			
Code	ECHA2B50ETH	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Alain BORGUET (alain.borguet@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

Cette unité d'enseignement s'inscrit dans le développement de la dimension technique de la gestion hôtelière. La finalité de cette unité est de préparer au mieux les étudiants à concevoir leurs exploitations techniquement et d'inscrire cette conception dans la durabilité.

Ils apprennent tant à choisir la meilleure option technique qu'à intervenir ou faire intervenir sur des dysfonctionnements techniques habituels.

### 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**
  - 1.2 Collaborer à la résolution de problèmes complexes avec méthode, rigueur, proactivité et créativité
- Compétence 2 **Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe**
  - 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**
  - 3.4 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
- Compétence 4 **Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique**
  - 4.4 Étudier et assurer le suivi des dossiers techniques d'investissement dans le respect des contraintes financières et comptables

### Acquis d'apprentissage visés

Au terme de l'activité d'apprentissage, l'étudiant sera capable :  
 maîtriser un langage technique nécessaire à une communication efficace auprès des MOE, artisans, entreprises du bâtiment... et négocier avec eux  
 faire des choix techniques d'investissements  
 d'utiliser et gérer de façon durable les différents fluides (eau, électricité, énergies renouvelables...)

### 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) :  
ECHA2B50ETHA    Equipement technique hôtelier et durabilité

24 h / 2 C

#### Contenu

Le cours d'équipement technique de l'hôtellerie s'articule autour de 3 grandes têtes de chapitre:  
Les fluides : eau, électricité, air, gaz, énergies renouvelables  
Les calories et frigories: chauffage, climatisation, pompes à chaleur, minibars et réfrigérateurs  
Les équipements de confort: douche, bain, hammam, sauna, jacuzzi, piscine

#### Démarches d'apprentissage

Cours magistral

#### Dispositifs d'aide à la réussite

QCM au fil de la matière

Séance de révision avec exemples de questions pouvant être posées à l'examen afin que l'étudiant comprenne ce qui lui sera demandé.

Mise à disposition d'un syllabus d'examen (excluant donc une partie de la matière contenue dans ce support)

#### Sources et références

Néant

#### Supports en ligne

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

Syllabus

Notes de cours

### 4. Modalités d'évaluation

#### Principe

Au Q1:

20% des points seront attribués lors d'1 ou 2 test(s) via connected ou écrit(s) en classe.

80% des points seront attribués lors d'un examen écrit portant sur la matière vue au Q1.

Au Q3:

100% des points seront attribués lors d'un examen écrit portant sur la matière vue au Q1.

#### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Int	20				
Période d'évaluation	Exe	80			Exe	100

Int = Interrogation(s), 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).