

# 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

Arts culinaires I			
Code	ECHA2B52ACU	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	6 C	Volume horaire	72 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Elodie NUOTATORE</b> (elodie.nuotatore@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 UE se compose des AA *Attitudes relationnelles* et *Créativité*. Les objectifs poursuivis relèvent notamment du développement chez l'étudiant(e) des compétences relationnelles essentielles envers les différents acteurs du métier et de la stimulation de son potentiel créatif comme levier d'avantage concurrentiel durable.

### 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
- 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
- 2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »
- 2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs
- 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**

- 3.2 Interagir avec les acteurs institutionnels, touristiques, culturels

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

- 5.2 Former, évaluer, motiver et animer les collaborateurs
- 5.7 Connaître et analyser l'environnement multiculturel pour adapter son leadership

### Acquis d'apprentissage visés

Au terme de cette UE, l'étudiant(e) disposera d'outils de relations humaines, aura progressé dans le domaine de sa connaissance de lui-même en temps que futur gestionnaire dans le domaine de la communication à l'autre (collaborateur, client, fournisseur...). Il/Elle aura également eu un aperçu de l'avantage concurrentiel que peut représenter l'aspect créatif et innovant au sein de son activité et comment les stimuler.

### 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) :

ECHA2B52ACUA	Attitudes relationnelles	60 h / 5 C
ECHA2B52ACUB	Créativité	12 h / 1 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 :

ECHA2B52ACUA	Attitudes relationnelles	50
ECHA2B52ACUB	Créativité	10

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

Attitudes relationnelles			
Code	4_ECHA2B52ACUA	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	5 C	Volume horaire	60 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Elodie NUOTATORE (elodie.nuotatore@helha.be)		
Coefficient de pondération	50		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

Cette activité d'apprentissage vise à outiller l'étudiant(e) pour l'amener à établir des relations humaines saines et durables avec les différentes parties prenantes au sein de sa profession future, fondée sur la relation à l'autre.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

Au terme de cette AA, il est attendu de l'étudiant(e) qu'il/elle soit capable de :

- Prendre conscience de son attitude vis-à-vis d'une situation et/ou d'un interlocuteur;
- Développer une attitude ouverte, bienveillante et empathique envers ses interlocuteurs;
- Mettre en œuvre des outils de gestion du conflit.

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

Pour accompagner l'étudiant(e) dans le développement de ses attitudes et capacités relationnelles, les bases du concept d'interaction seront abordées (outils, communication, écoute active, la CNV, gestion du conflit,...). Une attention particulière sera également portée sur les différents types d'interlocuteurs avec lequel le/la futur(e) gestionnaire hôtelier sera amené(e) à interagir et sur l'attitude à adopter selon le profil de la partie prenante (syndicats, distributeurs, employés,...).

### Démarches d'apprentissage

Cours magistral;

Jeux de rôles;

Cas pratique;

Les notes de l'étudiant(e) font partie intégrante de la matière évaluée.

### Dispositifs d'aide à la réussite

Une séance de Q/R sera organisée en fin de quadrimestre;

L'étudiant(e) est invité(e) à prendre contact avec l'enseignante par mail s'il/elle rencontre des difficultés en dehors des séances.

## Sources et références

Ouvrages spécialisés, sites Internet.

## Supports en ligne

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

Slides de cours;  
Vidéos;  
Articles en ligne.

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

#### Session Q1:

20% des points seront attribués sur base de la présence au cours et de la participation active de l'étudiant(e) lors de chaque séance;

20% des points résulteront de travaux de groupes et/ou individuels;

60% des points proviendront d'un examen écrit portant sur l'ensemble de la matière vue au Q1.

#### Session Q3:

100% des points restants seront attribués via un examen écrit portant sur l'ensemble de la matière vue au Q1.

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	EvC + Trv	40				
Période d'évaluation	Exe	60			Exe	100

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

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 50

### 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

Créativité			
Code	4_ECHA2B52ACUB	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	1 C	Volume horaire	12 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Elodie NUOTATORE (elodie.nuotatore@helha.be)		
Coefficient de pondération	10		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

Cette activité d'apprentissage vise à introduire la notion de créativité comme catalyseur d'innovation et vecteur d'avantage concurrentiel. En ce sens, les activités proposées ont pour objet de stimuler le potentiel créatif de l'étudiant(e) et favoriser l'émergence et l'étude d'idées innovantes et pragmatiques.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

Au terme de cette activité d'apprentissage, il est attendu de l'étudiant(e) qu'il/elle soit capable de :

Considérer l'aspect créatif dans le développement de son offre dans le domaine de l'Horeca;

Entretenir et développer ses idées créatives sur le long terme;

Présenter ses idées créatives sous une forme pragmatique ainsi que leur implémentation et implications au niveau de la gestion (avantages concurrentiels, risques,...);

Identifier les potentiels avantages concurrentiels générés par l'implémentation des idées au sein des entités concernées.

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

Parmi les contenus d'apprentissage proposés dans ce cours, les points suivants seront notamment abordés :

Qu'est-ce que la créativité ?;

Comment la favoriser ?;

La créativité comme facteur de risque;

Penser les idées de façon pragmatique et systémique (dimensions financière, administrative, ressources humaines, rentabilité, gestion des stocks, réputation,...).

### Démarches d'apprentissage

Après une introduction de la notion de créativité, l'élève sera invité(e) à présenter oralement une idée d'innovation existante ou qui lui appartient selon tous les aspects qu'elle implique et qui sont à considérer pour un gestionnaire hôtelier. Il est attendu de cette présentation qu'elle propose une forme créative et originale.

Cette première activité sera accompagnée d'un coaching de la part de l'enseignante.

Un deuxième travail, d'ordre continu, sera demandé à l'étudiant(e) dans lequel il/elle devra, à partir d'un cahier de composition créative (scrapbooking), illustrer, à plusieurs reprises un ou des élément(s) décrivant sa semaine sous une forme créative. Au cours des séances, des outils seront mis à disposition de l'étudiant(e) pour l'aider à développer son projet personnel.

## Dispositifs d'aide à la réussite

Coaching et feedbacks permanents de la part de l'enseignante;

L'étudiant(e) est invité(e) à prendre contact avec l'enseignante par mail s'il/elle rencontre des difficultés en dehors des séances.

## Sources et références

Ouvrages spécialisés et sites Internet

## Supports en ligne

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

Slides de cours;

Documents postés sur le Padlet;

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

#### Session Q1:

40% des points seront attribués à un premier travail continu hors session (cahier créatif);

60% des points seront attribués à un second travail présenté oralement hors session (présentation créative)

#### Session Q3:

En cas de non réussite au Q1, un travail de synthèse sera à remettre par écrit (Word et Powerpoint) et présenté oralement pour 100% de la note.

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Trv	40				
Période d'évaluation	Trv + Exo	60			Tvs + Exo	100

Trv = Travaux, Exo = Examen oral, Tvs = Travail de synthèse

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).