

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

Activités d'intégration professionnelle I			
Code	ECHA2B53AIP	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	6 C	Volume horaire	72 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Patricia MOLET (patricia.molet@helha.be) Maud DETOMBE (maud.detombe@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

Les activités d'insertion professionnelle ont pour objectif de permettre à l'étudiant de s'adapter aux différentes facettes de la réalité professionnelle, de s'intégrer à une équipe sur le terrain et de développer son sens critique pour définir au mieux son projet professionnel.

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
- 1.6 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**

- 2.1 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 »
- 2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise
- 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
- 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable

Compétence 3 **Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière**

- 3.1 Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités
- 3.3 Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière de son entreprise
- 3.4 Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations
- 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
- 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendances liés à son activité

Acquis d'apprentissage visés

Les acquis d'apprentissage visés sont repris dans chaque description des activités d'apprentissage composant cette unité d'enseignement.

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) :

ECHA2B53AIPA	Rencontres professionnelles	12 h / 1 C
ECHA2B53AIPB	Stage I	60 h / 5 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 :

ECHA2B53AIPA	Rencontres professionnelles	10
ECHA2B53AIPB	Stage I	50

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 d'évaluation pour l'unité d'enseignement : 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

Rencontres professionnelles			
Code	4_ECHA2B53AIPA	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	1 C	Volume horaire	12 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Maud DETOMBE (maud.detombe@helha.be)		
Coefficient de pondération		10	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

2. Présentation

Introduction

Suite du cours du même nom en bloc 1, cette activité d'apprentissage a pour objectif l'acquisition, crescendo, d'une macro compétence: savoir s'intégrer dans le milieu professionnel.

A l'issue de sa formation, l'étudiant est notamment capable d'adapter son comportement physique et langagier au milieu professionnel, capable également de comprendre toute la diversité du marché de l'emploi qui s'offrira à lui au sortir des études.

Ce cours s'inscrit donc au volet intégration au métier.

En effet, visiter et rencontrer des professionnels permet d'acquérir cette vue générale qui, seule, autorisera un sens critique pertinent.

Objectifs / Acquis d'apprentissage

Ces rencontres s'articulent toujours autour de 2 axes:

Le savoir: continuer à comprendre toute la diversité des établissements d'hébergement et des secteurs de l'HoReCa ainsi que des différents métiers offerts, comprendre le fonctionnement de la commercialisation des établissements, acquérir le langage spécifique au métier. Envisager la capacité et les besoins en personnel d'encadrement des métiers.

Le savoir faire: se doter d'une certaine aisance communicationnelle professionnelle adaptée au milieu à venir, maîtriser et adapter son verbal et son savoir-être.

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Ces rencontres se déroulent essentiellement sous la forme de visites d'entreprises et de rencontres avec des professionnels.

Les domaines visités sont les plus larges possibles: hôtellerie, auberge de jeunesse, restauration classique, restauration rapide, restauration collective, domaine viticole...

Démarches d'apprentissage

Visites, conférences.

Cette démarche d'apprentissage sur le terrain suppose un investissement personnel réel; c'est-à-dire qu'il est nécessaire et obligatoire d'assister à toutes ces activités. L'étudiant marquera son intérêt professionnel lors des diverses rencontres par un questionnaire adapté et portera un avis argumenté.

Dispositifs d'aide à la réussite

Des consignes claires et précises aident l'étudiant à argumenter son avis professionnel ainsi qu'à l'élaboration de son rapport de visite.

L'étudiant est guidé et aidé par le professeur accompagnateur et par les intervenants professionnels rencontrés.

Sources et références

Néant

Supports en ligne

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

Les supports de présentation power point.

Sites internet, ouvrages liés au métier.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Principe général :

Les travaux demandés sont des rapports de visites basés sur des consignes vues, détaillées et expliquées en cours au préalable. Ceux-ci seront des rapports écrits à remettre aux dates précisées par l'enseignant.

20 % de l'évaluation concerne la maîtrise des aptitudes générales liées aux métiers (savoir-être, respect de la tenue professionnelle, implication..) et 80 % concerne le travail écrit.

En cas d'absence justifiée(CM) aux rencontres professionnelles, l'étudiant devra élaborer un rapport en fonction de consignes adaptées à la situation.

Pour la session de Q3: un travail de synthèse sera demandé en fonction de consignes.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Ev + Rap	100		
Période d'évaluation					Tvs	100

Ev = Évaluation continue, Rap = Rapport(s), 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).

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

Stage I			
Code	4_ECHA2B53AIPB	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	5 C	Volume horaire	60 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Patricia MOLET (patricia.molet@helha.be)		
Coefficient de pondération	50		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Cette activité d'apprentissage permet à l'étudiant d'effectuer un stage opérationnel dans le secteur hôtelier et de la restauration afin de confronter en milieu professionnel ses compétences de savoirs, savoir-faire, savoir-être et savoir-devenir.

Objectifs / Acquis d'apprentissage

Agir de manière autonome dans la recherche d'un lieu de stage

Respecter consignes et échéances

Découvrir le milieu professionnel, ses exigences en termes d'objectifs, de comportements

Bénéficier d'une expérience concrète de la pratique d'un métier

Tenir compte des avis et se remettre en question dans un souci d'amélioration

Rédiger un rapport de stage selon un contenu minimal défini

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Rechercher un lieu de stage et réaliser les démarches administratives nécessaires.

Réaliser des missions ciblées les plus complètes possibles.

Confronter les compétences acquises jusqu'alors en tenant compte des impératifs de la direction et de la clientèle.

Travailler activement au sein d'une équipe en s'y intégrant.

Rédiger un rapport en respectant un contenu minimal défini.

Le stage de 4 semaines à temps plein se déroule obligatoirement dans un établissement ayant un lien direct avec le secteur hôtelier et les arts culinaires.

Le contenu du stage est négocié de commun accord entre l'étudiant, l'entreprise et le titulaire de l'activité d'apprentissage (objectifs, missions, tâches...).

Le stage est supervisé par le maître de stage de l'entreprise.

L'étudiant est responsable de la complétude des documents (dossier de stage):

- demande de stage en un exemplaire conservé par le titulaire de l'activité d'apprentissage
- convention de stage en trois exemplaires originaux dont chacune des parties conserve un exemplaire
- un dossier de recherche de stage complète le dossier

Dossiers de recherche et de stage doivent parvenir à la coordinatrice de section selon un planning défini en début d'année.

Démarches d'apprentissage

Exposé préalable du titulaire de l'activité d'apprentissage sur la problématique des stages

Suivi de l'étudiant dans les différentes étapes: recherche d'un lieu de stage et prise de contact et de rendez-vous avec l'entreprise, activation de la procédure d'acceptation et d'enregistrement du stage, réalisation du stage, rédaction du rapport de stage.

Evaluation du stage sur site de l'étudiant par le maître de stage et par un membre de l'équipe pédagogique.

Dispositifs d'aide à la réussite

Les modalités, supports et propositions de lieux de stage sont disponibles sur la plateforme d'apprentissage en ligne de la HELHa.

Sources et références

Néant

Supports en ligne

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

Les informations (propositions de lieux de stage, documents administratifs...) sont disponibles sur la plateforme d'apprentissage de la HELHa.

4. Modalités d'évaluation

Principe

25%: évaluation par le titulaire de l'activité d'apprentissage du dossier de stage (dossier de recherche, demande et convention) et du rapport de stage établis par l'étudiant.

15%: évaluation effectuée par un membre de l'équipe enseignante

60%: évaluation effectuée par le maître de stage

Prise en compte d'éléments pouvant moduler la note finale (démarches, respect des consignes, respect des échéances, intérêt du lieu de stage...) par le titulaire de l'activité d'apprentissage.

En cas de non remise du rapport, la note de l'AA sera PP (Pas Présenté). L'AA devra être représentée dans sa totalité en Q3.

En cas de renvoi pour faute grave, la note de l'AA sera Z (Zéro). L'AA devra être représentée dans sa totalité en Q3.

L'étudiant ayant un motif légitime ML en Q2 peut réaliser son stage en Q3.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière						
Période d'évaluation			Stg	100	Stg	100

Stg = Stages

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. Dans la mesure où cette unité d'enseignement est constituée d'une seule activité d'apprentissage, automatiquement, la note obtenue pour 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).