

# 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 II			
Code	ECHA3B55AIP	Caractère	Obligatoire
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	14 C	Volume horaire	168 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Patricia MOLET</b> (patricia.molet@helha.be)		
Coefficient de pondération	140		
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 permet à l'étudiant d'effectuer un stage de perfectionnement dans le secteur hôtelier - restauration afin de confronter en milieu professionnel ses compétences, savoirs, savoir-faire, savoir-être et savoir-devenir.

L'entreprise de stage pourra faire l'objet d'une analyse réflexive dans le cadre du travail de fin d'études de l'étudiant. L'entreprise ne peut avoir été analysée par un autre étudiant de la section au cours des trois dernières années académiques.

### 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**

- 2.1 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
- 2.6 Développer des partenariats avec les acteurs privés et publics
- 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
- 3.2 Interagir avec les acteurs institutionnels, touristiques, culturels
- 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

- 3.5 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 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
- Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**
  - 5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne

### Acquis d'apprentissage visés

Au terme de cette unité d'enseignement, l'étudiant sera capable de:

- faire preuve de ponctualité, d'intégration à l'équipe, d'attitude professionnelle vis-à-vis des personnes rencontrées (collègues, clients...), d'organisation
- travailler en autonomie, en prenant des initiatives et en faisant preuve de créativité
- respecter les consignes, les échéances
- s'adapter à la terminologie et aux outils de la profession
- s'exprimer correctement à l'oral et à l'écrit en français, anglais, néerlandais, allemand et/ou de l'espagnol en fonction du contexte
- maîtriser l'outil informatique et les logiciels relatifs à la profession
- rédiger un rapport de stage selon un contenu minimal défini

### Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : ECHA2B53AIP

Corequis pour cette UE : aucun

## 3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

ECHA3B55AIPA Stage II

168 h / 14 C

### 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 (savoir, savoir-faire, savoir-être) 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 11 semaines à temps plein se déroule obligatoirement dans un établissement ayant un lien direct avec le secteur hôtelier avec restauration ou de la restauration. Il peut être réalisé en Belgique ou à l'étranger.

Le contenu du stage est négocié de commun accord entre l'étudiant, l'entreprise et le responsable de l'unité d'enseignement (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 coordinateur de section
- convention de stage en trois exemplaires originaux dont chacune des parties conserve un exemplaire
- un dossier de recherche de stage complète le dossier de stage

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 responsable de l'unité d'enseignement 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 en 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 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 en ligne de le HELHa.

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

25%: évaluation par le responsable de l'unité d'enseignement 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 pédagogique

60%: évaluation effectuée par le maître de stage de l'entreprise

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

En cas de non remise du rapport, la note de l'AA sera PP (Pas Présenté). Un stage de B3 n'est pas organisable au Q3. L'AA devra être représentée dans sa totalité l'année académique suivante.

En cas de renvoi pour faute grave, la note de l'AA sera Z (Zéro). Un stage de B3 n'est pas organisable au Q3. L'AA devra être représentée l'année académique suivante.

### Pondérations

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

Stg = Stages

### Dispositions complémentaires

L'étudiant diplômable en janvier est susceptible de réaliser son stage de bloc 3 pendant le premier quadrimestre Q1

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).