

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

Gestion III			
Code	ECHA3B70GES	Caractère	Obligatoire
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Annie DELSALLE (annie.delsalle@helha.be) Thierry EVERAERT (thierry.everaert@helha.be)		
Coefficient de pondération	30		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Au travers de cette UE, l'étudiant.e approchera les étapes essentielles de la création d'un établissement hôtelier. Cette approche sera complétée par l'analyse financière des documents publiés par des établissements hôteliers à la centrale des bilans de la BNB afin de calculer et d'interpréter les principaux ratios ainsi que les situer dans le temps et l'espace, grâce aux statistiques publiées. Cela lui permettra de se faire une idée de la partie financière du business plan à établir lors de la création d'une entreprise.

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
- 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

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

Compétence 4 **Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique**

- 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendances liés à son activité
- 4.3 Accompagner des audits internes financiers, qualité, environnementaux, de gestion, de son activité, cerner les problèmes, proposer, mettre en œuvre et assurer le suivi des solutions

Acquis d'apprentissage visés

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

- mettre en évidence les composantes principales du business plan
- calculer et interpréter les principaux ratios à partir des comptes annuels déposés par des établissements hôteliers auprès de la Centrale des Bilans de la Banque nationale de Belgique.

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) :

ECHA3B70GESA	Analyse financière appliquée à la gestion hôtelière	24 h / 2 C
ECHA3B70GESB	Création d'entreprise	12 h / 1 C

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

4. Modalités d'évaluation

Les 30 points attribués dans cette UE sont répartis entre les différentes activités de la manière suivante :

ECHA3B70GESA	Analyse financière appliquée à la gestion hôtelière	20
ECHA3B70GESB	Création d'entreprise	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 :

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 au moment prévu 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

Analyse financière appliquée à la gestion hôtelière			
Code	4_ECHA3B70GESA	Caractère	Obligatoire
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Annie DELSALLE (annie.delsalle@helha.be)		
Coefficient de pondération		20	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

2. Présentation

Introduction

L'activité d'apprentissage "Analyse financière appliquée à la gestion hôtelière" clôture l'étude de l'aspect comptable des entreprises du secteur hôtelier.

Objectifs / Acquis d'apprentissage

A l'issue de l'activité d'apprentissage, pour un établissement hôtelier ou de restauration dont le siège social se trouve en Belgique et qui publie ses comptes selon le schéma complet, l'étudiant.e sera capable de :

1. Trouver l'information financière d'un établissement hôtelier ou de restauration auprès de la BCE et de la BNB
2. Représenter, calculer, interpréter les masses bilantaires à partir des documents publiés par la BNB selon le schéma complet
3. Calculer, interpréter les principaux ratios de solvabilité, autonomie financière, liquidité, trésorerie, rentabilité, productivité à partir d'un schéma complet
4. Le situer dans son environnement à partir des statistiques de la BNB selon le schéma complet et l'ensemble des schémas
5. Emettre un jugement critique sur sa santé financière
6. Emettre des recommandations de base pour améliorer la situation, le cas échéant.

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

A partir des comptes annuels publiés auprès de la centrale des bilans de la BNB par un établissement hôtelier dont le siège social est en Belgique, l'enseignante supervise le calcul des indicateurs financiers établis pour deux exercices consécutifs, vérifie la rédaction des conclusions et des recommandations ainsi que la situation de celui-ci au sein de son secteur d'activité en fonction des schémas publiés.

Démarches d'apprentissage

- Démarches déductive et analogique
- Enseignement présentiel, distanciel, hybride, comodal selon les dispositions sanitaires en vigueur
- Parcours pédagogique présenté sur la plateforme pour permettre à l'étudiant.e de travailler en autonomie tout en restant connecté.e avec le groupe classe et l'enseignante
- Discussion critique

Remarque :

Les modalités d'enseignement sont susceptibles d'être ajustées en fonction des mesures sanitaires imposées.

Dispositifs d'aide à la réussite

- Corrections systématiques des exercices
- Séance de questions/réponses préalable à l'évaluation

Sources et références

- Stolowy H., Comptabilité et analyse financière, De Boeck Supérieur
- Documents et statistiques publiés par la BNB, BCE
- Toutes les sources sont reprises dans le syllabus mis à disposition de l'étudiant.e sur la plateforme de l'institution.

Supports en ligne

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

- Documents et statistiques mis à disposition par la centrale des Bilans de la BNB et de la BCE.
- Notes de cours disponibles sur la plateforme
- Documentation disponible sur la plateforme

4. Modalités d'évaluation

Principe

Les modalités d'évaluation sont les suivantes :

1ère session : Rapport d'analyse financière d'un établissement hôtelier ou de restauration dont le siège social est en Belgique et ayant déposé ses comptes auprès de la Centrale des Bilans de la BNB selon un schéma complet et examen écrit selon modalités communiquées sur la plateforme.

2e session : Examen écrit organisé, en session, en Q3 portant sur l'ensemble de la matière valant 100 % de la note finale.

Il faut comprendre par examen écrit, une épreuve établie à un moment donné dans le planning de l'étudiant.e dont la durée est limitée dans le temps et qui consiste à compléter un questionnaire dont le format peut être papier ou digital.

Pondérations

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

Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 20

Dispositions complémentaires

Toutes les dispositions prévues dans le RGE sont d'application

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 :

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

Création d'entreprise			
Code	4_ECHA3B70GESB	Caractère	Obligatoire
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	1 C	Volume horaire	12 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Thierry EVERAERT (thierry.everaert@helha.be)		
Coefficient de pondération	10		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Les étudiants de 3ème Bachalauréat en Gestion Hôtelière s'apprêtent après une formation économique de trois ans à entrer pleinement dans la vie professionnelle. Un choix se présente à eux : opter pour un statut social d'indépendant et créer leur propre entreprise ou travailler comme salariés dans une entreprise?

Objectifs / Acquis d'apprentissage

- 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
- 4.2. Rechercher, vérifier, comparer et exploiter les informations nécessaires et pertinentes pour chaque projet ou mission

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Le contenu repose sur les aspects pratiques, juridiques, comptables, peu administratifs liés à la création d'une entreprise. Ce contenu s'appuie sur les volets qui composent tout business-plan : le créateur, le projet, les résultats de l'étude de marché, le plan financier. Il sera illustrer de nombreux exemples visant à éclairer l'étudiant

Démarches d'apprentissage

S'agissant d'une activité de 12H, la démarche d'apprentissage choisie repose sur plusieurs actions à choisir en fonction du temps disponible, de la planification de l'activité, des possibilités offertes durant le quadrimestre (l'intervention du professeur, d'entrepreneurs pouvant ainsi témoigner de leur expérience, visite d'un salon dédié à la création d'entreprise, business game).

De nombreux sites internet seront aussi proposés aux étudiants afin qu'ils puissent par eux-mêmes poursuivre la réflexion.

Dispositifs d'aide à la réussite

Le professeur accompagnera l'étudiant dans la réalisation du travail dès que l'étudiant en a le besoin

Sources et références

De nombreux sites internet ainsi que des ouvrages de vulgarisation à destination du public ciblé "jeune entrepreneur".

Supports en ligne

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

Syllabus, diaporama et sites internet sur Connected

4. Modalités d'évaluation

Principe

L'évaluation reposera sur la réalisation d'un travail portant sur une réflexion sur plusieurs éléments constitutifs du business-plan d'un projet personnel.

A aucun moment il ne s'agira d'exiger la réalisation d'un business-plan complet.

Dans le cas où l'étudiant n'aurait aucun projet personnel, il lui est demandé de se projeter dans une situation qu'il pourrait envisager.

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

Un travail non remis pour l'échéance ou ne respectant pas les modalités reprises dans le cours sur la plateforme donnera lieu à une cote d'échec pour l'activité.

En cas de seconde session, l'étudiant devra réaliser le travail dans les mêmes conditions que celles qui présidaient à sa réalisation pour la première session.

Il en serait de même si l'étudiant était couvert par un certificat médical pour autant que ce certificat soit annoncé par toutes voies (téléphone, mail,...) au secrétariat et au professeur le jour même de sa rédaction par le médecin et remis au secrétariat au plus tard le jour de la rentrée de l'étudiant.

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).