

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 hôtelière III | | | |
|--|---|-----------------|-------------|
| Code | ECHA3B71GHO | Caractère | Obligatoire |
| Bloc | 3B | Quadrimestre(s) | Q1 |
| Crédits ECTS | 5 C | Volume horaire | 60 h |
| Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE | Annie DELSALLE (annie.delsalle@helha.be) | | |
| Coefficient de pondération | 50 | | |
| Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification | bachelier / niveau 6 du CFC | | |
| Langue d'enseignement et d'évaluation | Français | | |

2. Présentation

Introduction

L'activité d'apprentissage "Gestion hôtelière III" clôture la formation académique de l'étudiant.e en gestion hôtelière. Elle se focalise sur les missions du manager hôtelier.

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

Compétence 2 **Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe**

- 2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »

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
- 3.6 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**

- 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendances liés à son activité
- 4.6 Élaborer et mettre en place un business plan, définir les produits et les prix en fonction des objectifs fixés
- 4.8 Développer une vision entrepreneuriale des différents domaines et facettes du secteur de la restauration

Acquis d'apprentissage visés

A l'issue de cette activité d'apprentissage, l'étudiant.e sera capable de :

- Mettre en place une segmentation de la clientèle d'un hôtel/restaurant.
- Mettre en place un plan marketing hôtelier et en déduire les différents budgets
- Interpréter les documents de gestion hôtelière les plus usités et comptables utilisés dans un hôtel ainsi qu'établir les liens entre eux.
- Citer, classer et analyser les sources de coûts et de revenus, des moyens pour augmenter les revenus et réduire les coûts dans le secteur hôtelier.
- Calculer le seuil de rentabilité, GOI, GOP, RBE ainsi que les principaux indicateurs d'un établissement hôtelier.

- Etablir un plan financier à la création d'un service hôtelier.
- Estimer la valeur d'un hôtel selon les principales méthodes ayant cours.
- Se positionner sur le bienfondé de s'affilier à une chaîne hôtelière.
- Enoncer les éléments à mettre en évidence lors de l'ouverture d'une entreprise hôtelière nationale à l'international.
- Utiliser le vocabulaire de la profession

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) :

ECHA3B71GHOA Gestion hôtelière III

60 h / 5 C

Contenu

- Clientèle d'une exploitation hôtelière et/ou de restauration : définition, caractéristiques, segmentation, ciblage, positionnement, mise en pratique.
- 4P hôtelier : gros plan sur le prix.
- Plan de gestion d'une exploitation hôtelière : structure générale, prévisions : plan marketing et budget ; revenus et coûts : sources, classification, analyse ; ratios hôteliers : GOI, GOP, RBE.
- Rapports de gestion.
- Estimation de la valeur économique d'un hôtel : critères et méthodes.
- Création d'un service hôtelier : plan financier.
- Critères et étapes d'affiliation à une chaîne hôtelière.
- Ouverture à l'international : principaux éléments à considérer.
- Vocabulaire de la profession.

Démarches d'apprentissage

- Démarches déductive et analogique
- Approche par situation problème
- Enseignement présentiel, distanciel, hybride, comodal
- Parcours pédagogique présenté sur la plateforme
- Analyse de sources spécialisées
- Exercices d'application
- Discussion critique

Remarque :

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

Dispositifs d'aide à la réussite

- Vérification systématique, durant les séances d'apprentissage, de la bonne compréhension des concepts analysés ; rectifications et précisions éventuelles
- Correction systématique des exercices
- Séance de questions/réponses précédant l'évaluation

Sources et références

Toutes les sources sont reprises dans le syllabus mis à disposition de l'étudiant.e

Supports en ligne

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

- Syllabus et documents de référence disponible sur la plateforme
- Parcours pédagogique adapté mis en place sur la plateforme

- Supports professionnels variés
- Rencontres avec des professionnels du terrain
- Expérience professionnelle des étudiant.e.s

4. Modalités d'évaluation

Principe

Les modalités d'évaluation seront fonction du code couleur établi par les autorités.

Si celui-ci est vert, jaune avec évaluation en présentiel possible, les modalités d'évaluation sont les suivantes :

Un examen écrit organisé, en session, en fin de Q1 portant sur l'ensemble de la matière valant 100% de la note finale.

Un examen écrit organisé, en session, en Q3 portant sur l'ensemble de la matière valant 100 % de la note finale.

Il faut comprendre par interrogation écrite ou 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 | | | | | | |
| Période d'évaluation | Exe | 100 | | | Exe | 100 |

Exe = Examen écrit

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).