

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

Normes et qualité			
Code	ECHA3B72NOQ	Caractère	Obligatoire
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	4 C	Volume horaire	48 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Alain BORGUET (alain.borguet@helha.be)		
Coefficient de pondération		40	
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification		bachelier / niveau 6 du CFC	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

2. Présentation

Introduction

La gestion hôtelière sur le terrain, objet de cette UE, impose une certaine connaissance des bonnes pratiques.

Que ce soit dans la partie hébergement ou dans le domaine de la restauration, le métier est empreint de contraintes en façon de normes, hygiène ou qualité.

Sans pour autant en étudier les textes juridiques (différents selon qu'on s'adresse à la législation européenne ou nationale), il est question, pour être un bon professionnel, de maîtriser ces nombreux aspects qui garantissent tant la sécurité de la clientèle et du personnel que la quiétude dans l'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**

1.4 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**

2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable

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

3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation

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

4.5 Veiller à l'amélioration constante des prestations en actualisant ou développant un système de gestion de la qualité

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

5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne

Acquis d'apprentissage visés

Savoir identifier les zones de risque et de danger, mettre en place des procédures et documents efficaces, contrôler la santé de son entreprise, celle des employés, assurer la sécurité alimentaire des clients, rentrer dans les obligations légales en la matière, voilà ce que l'étudiant saura faire à l'issue de ce cours

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :
ECHA3B72NOQA Normes, hygiène alimentaire et qualité

48 h / 4 C

Contenu

Pèle mèle, ce cours explore chaque recoin de nos exploitations et s'intéresse :

aux bonnes pratiques de l'hygiène

à l'HACCP,

à l'ISO

aux dates

aux toxi infections alimentaires

aux allergies

à la traçabilité

à la formation du personnel

aux produits de nettoyage ou de désinfection, utilisation et dosage

à l'implantation architecturale des locaux et aux matériaux utilisés à l'organisation à l'intérieur de ces locaux: marche en avant, chaud froid, propre sale

Démarches d'apprentissage

Cours magistral

Formation extra muros qui suppose un investissement personnel réel; c'est à dire qu'il est nécessaire et obligatoire d'assister à toutes ces activités. toute absence ayant de facheuses conséquences sur la note annuelle. Toute absence devra être justifiée par un certificat médical comme indique dans le Règlement spécifique du département.

Dispositifs d'aide à la réussite

Néant

Sources et références

Néant

Supports en ligne

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

Syllabus

Notes de cours

Notes et documents recueillis lors de la formation extra muros

4. Modalités d'évaluation

Principe

Session de juin Q2

Présence, ponctualité et attitude lors de la formation extra muros : 20% des points annuels dont 10% sur la présence et 10% sur la participation active à la formation..

Attention, une absence non justifiée affecte ces 20%.

Examen écrit à la fin de la formation extra muros pour 80% des points annuels.

Seconde session Q3

En cas d'échec précédent, les points de tenue et présence du Q2, soit 20%, seront reportés tels quels en seconde session car cette évaluation est non ré organisable. Examen écrit pour les 80% restants

Pondérations

	Q1	Q2	Q3

	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Evc	20	Evc	
Période d'évaluation			Exe	80	Exe	100

Evc = Évaluation continue, Exe = Examen écrit

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).