

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

Techniques de la restauration I			
Ancien Code	ECHA1B17TRE	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	XOHA1170		
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Mathilde AVAERT (mathilde.avaert@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

Si on voulait résumer le métier de gestionnaire hôtelier, cela tiendrait en deux expressions: Room Division et Food and Beverage... avec toutes les spécificités que contiennent ces deux secteurs principaux.

Au sein de chacun, il y a un langage dédié, des techniques de production, des normes, enfin bref plusieurs métiers faits de compétences différentes et complémentaires.

Ce cours a pour objectif de familiariser l'étudiant au vocabulaire, machines, outils, techniques, hommes et psychologie des hommes... du secteur F&B.

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

AC 1.7 Actualiser ses connaissances en matière de cultures gastronomiques et de tendances novatrices

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**

3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration

Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**

5.1 Gérer les flux de personnel, répartir et coordonner les tâches et les responsabilités entre les personnes et les équipes, dans le respect des règles spécifiques du secteur

Acquis d'apprentissage visés

L'étudiant, au sortir de ce cours, sera capable d'utiliser un langage professionnel, de comprendre les techniques du secteur, d'équiper une cuisine et une salle de restaurant, de recruter son personnel en nombre et en qualité, d'élaborer un menu de restaurant...

Pour autant, il ne sera pas un praticien ni de la salle ni de la cuisine.

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) :

ECHA1B17TREA Techniques de la restauration I

36 h / 3 C

Contenu

La table est un lieu d'élégance qu'il faut savoir professionnellement servir.

Ce cours s'intéressera donc à :

Place de l'hôtellerie et de la restauration dans l'économie (HORECA)

Notions d'hôtellerie et de restauration

Différents types d'hôtels et de restaurants – d'offres de restauration

Histoire de l'hôtellerie et de la restauration (travail-présentation) – Mise en commun des travaux

Les activités hôtelières et la place de la restauration dans l'industrie hôtelière

L'art/le design culinaire et dressage de l'assiette

L'équipement de la salle de restaurant et de la cuisine (récapitulatif)

Matériel de la salle de restaurant & linge de restaurant

Brigade et description de fonction – attitude – tenues et évolution – présentation

Organisation humaine de la brigade de restaurant – horaires – services – notion de rang -

Détermination des besoins (calculs – achat – ratios d'équipement)

Le service de salle

Mise en place – dressage de la table (exercices) (à la française – suite)

Nappage et pliage de serviette (dernier cours)

Accueil du client

La prise de commande (infos en classe – à rajouter)– vente & up-selling – techniques modernes de prises de commande

Le service des mets – différents types de service : ports des assiettes, plateau, vin , ...

Le service des fromages – lien avec le cours de techno alimentaire sur les types de pâtes ... + exercice de découpe & dégustation

Le débarrassage

L'encaissement – législation sur la « black box » (en complément de l'entretien qui aura lieu au salon horecatel avec le ministère des finances sur ce sujet)

Le cas particulier des banquets et réceptions/buffets/walking dinner – typologie – spécificités de vente & de service

Visite du salon Horecatel en groupe au mois de Mars 2024.

Parcours au travers de différents stands.

Démarches d'apprentissage

Exercices pratiques en cours et lors de service à la Haute Ecole sur le site de La Louvière pour ce qui est de la partie restauration (cocktail, repas...) non exhaustivement ; lors des portes ouvertes, de la réception de professionnels extérieurs comme lors des défenses de TFE ...en fonction des circonstances et opportunités.

Importance de la prise de note personnelle de l'étudiant.

Travail en équipe et individuel.

Dispositifs d'aide à la réussite

Évaluation formative.

Disponibilité du professeur si besoin d'explications.

Sources et références

Toutes les sources sont reprises dans le support déposé sur ConnectED au regard de l'aA.

Supports en ligne

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

Les modalités opératives, notes de cours, PPTs ou autre support seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'aA.

Notes de cours.
Vidéo.
Contenu des exercices pratiques réalisés en classe.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Cette UE sera évaluée par le biais d'un examen écrit. Le contenu des activités réalisées au cours fait partie intégrante de la matière de l'examen écrit.

La participation aux exercices réalisés en classe seront pris en compte pour une partie de la cote finale.

Pour un étudiant diplômable en janvier, les modalités d'évaluation ainsi que la matière sur laquelle il sera interrogé seront définies dans une convention à part signée par l'étudiant et l'enseignant concerné.

Si l'étudiant n'a pas souhaité participer à une activité pédagogique faisant l'objet d'une évaluation, une autre modalité d'évaluation lui sera imposée.

Les modalités et consignes des évaluations de l'activité pédagogique sont déposées sur ConnectED.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Trv	10		
Période d'évaluation			Exe	90	Exe	100

Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

Pondération des Activités d'Apprentissage dans l'Unité d'Enseignement

Si l'Unité d'Enseignement est constituée d'une seule Activité d'Apprentissage, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement.

Si l'Unité d'Enseignement est constituée de plusieurs Activités d'Apprentissages :

Sauf décision contraire du jury de délibération. En cas d'échec à une Activité d'Apprentissage (AA) qui la compose, l'Unité d'enseignement ne sera pas validée. En cas d'échec à une ou plusieurs AA, la note de l'UE sera la note la plus faible des AA en échec.

Si toutes les AA ont une note supérieure ou égale à 10, alors 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.

En cas de note englobante (CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), PR (note de présence), Z (zéro) ou FR (fraude)) dans une des Activités d'Apprentissage composant l'Unité d'Enseignement, cette mention sera reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement, et ce quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE.

Aussi, la non-présentation d'une partie d'une épreuve (ex : une partie écrite et une partie orale d'un examen) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Notez que ces principes explicités en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation (première ou seconde session).

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 66 du règlement général des études 2024-2025).