

Bachelier en gestion hôtelière orientation : management

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

Oenologie et autres boissons			
Ancien Code	ECHG1B23OAB	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	XOHG1230		
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Maud DETOMBE (maud.detombe@helha.be)		
Coefficient de pondération		20	
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification		bachelier / niveau 6 du CFC	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

2. Présentation

Introduction

Cette UE permet à l'étudiant de découvrir la viticulture et l'étude de vins, des boissons en général et mesurer l'importance de l'activité Food and Beverage dans le secteur hôtelier.

Au delà de l'aspect théorique, cette UE adopte une approche pratique ainsi qu' une approche de la dégustation.

L'UE aborde également l'aspect économique de cette activité dans un contexte 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**

1.4 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

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

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

2.8 Utiliser les outils de création et de communication adaptés aux objectifs et interlocuteurs

AC 2.9 Encourager pour soi-même, ses collaborateurs et la clientèle, l'éducation au goût et aux saveurs et prendre en compte les attentes de la clientèle en termes d'équilibre alimentaire ainsi que les tendances socioéconomiques et culturelles dans le développement de son activité

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

AC 3.7 Maîtriser les méthodes de transformation et de conservation des produits alimentaires permettant de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques d'une activité de 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

4.6 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
- 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
 - 5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

Acquis d'apprentissage visés

L'objectif de l' UE est :

D' acquérir une connaissance basique en sommellerie – œnologie – mixologie – zythologie – cafeterie.
Comprendre l'approche économique du service des boissons en horeca.
Découvrir gustativement différentes boissons.

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) :

ECHG1B23OABA Oenologie et autres boissons

24 h / 2 C

Contenu

Sommellerie – Œnologie :
Historique viticole.
La vigne et sa culture
Les différentes méthodes de vinifications
Les principales régions viticoles de France
Les vins du Monde
Les vins belges
Lire une étiquette
La dégustation des vins
Aspect olfactif
L'art de la dégustation
Le service des vins au restaurant
Les achats et la gestion d'une cave à vins en horeca.
Les apéritifs
Les alcools & spiritueux
La cafétéria
Les principales boissons chaudes
Le service du café & du thé
Les préparations spéciales à base de boissons chaudes
La mixologie
La Bière – zythologie
La fabrication et les différents types de bière
Les eaux & softs
Les métiers liés au service des boissons
L'approche économique de la vente des vins & boissons en restauration.
...

Démarches d'apprentissage

Exposé magistral – vidéos & supports didactiques
Exercices pratiques : Dégustation, analyse et découverte de produits
Activités diverses: rencontre et visite de brasserie, caviste , salon du vin...

Dispositifs d'aide à la réussite

Mise en situation pratique (atelier de dégustation et autres ...)
Disponibilité aux questions des étudiants.

Sources et références

Toutes les sources sont reprises dans le support déposé sur ConnectED au regard de l'UE/AA

Supports en ligne

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

Modalités opérationnelles, notes de cours, PPTs ou autres supports, vadémécum, directives seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA

4. Modalités d'évaluation

Principe

Q2=20% Evaluation continue:

(10% Présence et participation aux diverses activités liées au cours+
10% Interrogation+ présentation d' une région viticole)

80% Examen écrit pendant la session

Q3=100% Examen écrit

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.

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.

Les modalités opérationnelles seront postées sur ConnectED au regard de l'UE/AA

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Evc + Int	20		
Période d'évaluation			Exe	80	Exe	100

Evc = Évaluation continue, Int = Interrogation(s), 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).