

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

| Normes, hygiène alimentaire et Qualité | | | |
|--|---|-----------------|-------------|
| Ancien Code | ECHG3B62NOQ | Caractère | Obligatoire |
| Nouveau Code | XOHG3620 | | |
| Bloc | 3B | Quadrimestre(s) | Q1 |
| Crédits ECTS | 4 C | Volume horaire | 48 h |
| Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE | Maud DETOMBE (maud.detombe@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. Cette AA s'y intéresse particulièrement. 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
Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :
ECHG3B62NOQA 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.

Etude de cas (observation et proposition d'amélioration) à réaliser en groupe de 2 élèves (ou selon organisation de la classe) sur un hôtel en particulier.

Dispositifs d'aide à la réussite

Professeur disponible pour les réponses aux questions par mail au besoin.

Evaluation formative.

Sources et références

Toutes les sources sont reprises dans les supports déposés 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, vademécum, directives seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Session Q2

Examen écrit pour 80% des points et travail pour 20% des points.

Seconde session Q3

Examen écrit pour les 100% des points.

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 | 20 | | | | |
| Période d'évaluation | Exe | 80 | | | Exe | 100 |

Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

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).