

Profil d'enseignement



Catégorie économique Bachelier en Gestion hôtelière

Secteur	Sciences humaines et sociales
Domaine	9 : Sciences économiques et de gestion
Niveau CFC	Bachelier professionnalisant, niveau 6
Implantation	Verviers

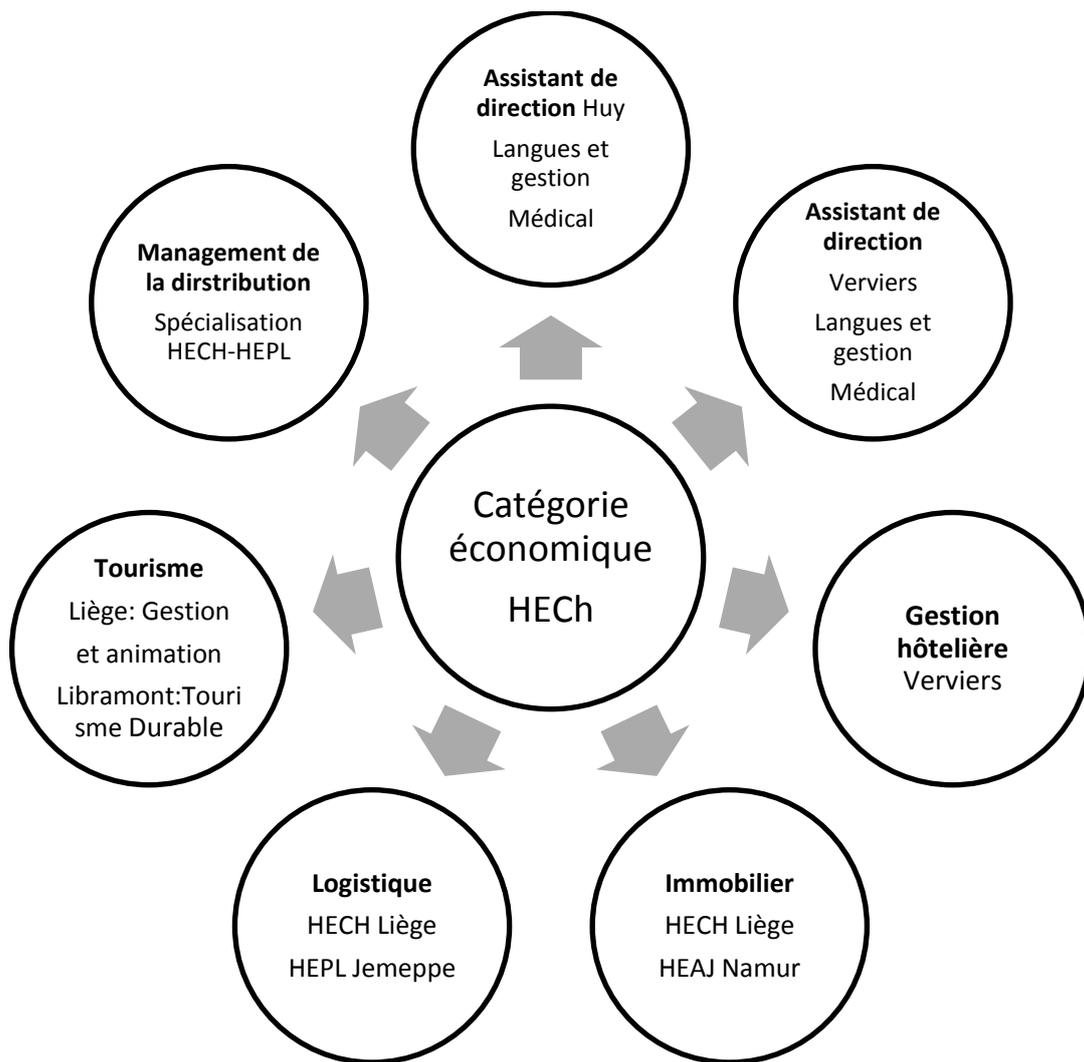
**Année académique
2014-2015**

Haute Ecole Charlemagne : Nos Valeurs

Par l'engagement et la qualité du travail de ses équipes, la Haute École Charlemagne offre à chaque étudiant la possibilité de vivre et partager ses valeurs essentielles :

- **La démocratie** : la HECh forme ses étudiants au respect des libertés et droits fondamentaux de l'Homme, à l'exercice du libre arbitre, au développement de connaissances raisonnées et à l'exercice de l'esprit critique ;
- **L'ouverture** : la HECh accompagne ses étudiants pour qu'ils deviennent des citoyens libres et responsables, ouverts sur le monde et sa diversité culturelle ;
- **La démarche scientifique** : la HECh forme ses étudiants à la recherche de la vérité avec une constante honnêteté intellectuelle, toute de rigueur, d'objectivité, de rationalité et de tolérance ;
- **La neutralité** : la HECh accueille chaque étudiant sans discrimination, développe chez ceux-ci la liberté de conscience et de pensée, stimule leur attachement à user de la liberté d'expression sans jamais dénigrer ni les personnes ni les savoirs ;
- **L'émancipation sociale** : la HECh amène les étudiants à s'approprier progressivement des savoirs et à acquérir des compétences pour leur permettre de prendre une place active dans la vie économique, sociale et culturelle. Face aux inégalités sociales, elle soutient les plus défavorisés, les rend confiants en eux et conscients de leurs potentialités afin qu'aucun choix ne leur soit interdit pour des raisons liées à leur milieu d'origine. Elle leur permet de construire leur émancipation intellectuelle, gage de leur émancipation sociale.

Présentation de la catégorie économique de la HECh



Cinq baccalauréats, autant de cas de figure, pour un concept unifié :

- **Assistant de direction** : deux options (Langues et gestion, Médical), sur les sites de Huy et de Verviers.
- **Gestion hôtelière**, sur le site de Verviers.
- **Immobilier**, en co-organisation avec la HEAJ (Liège et Namur)
- **Logistique**, en co-organisation avec la HEPL (Liège et Jemeppe)
- **Tourisme**, trois options : Gestion et Animation des loisirs, sur le site de Liège ; Tourisme durable TD, en co-organisation avec la HERS sur le site de Libramont.

Une spécialisation :

- **Management de la distribution**, en co-organisation avec la HEPL, sur le site de Liège.

Missions de la catégorie économique

L'identité de la catégorie est avant tout liée à l'adjectif qui la définit « ECONOMIQUE ». La catégorie s'affirme avec ses spécificités, tant sur le plan du contenu des cours que de son fonctionnement propre. C'est donc cette dimension qui va colorer les différents aspects de la formation dans son développement. Aux trois sections initiales (Gestion hôtelière, Tourisme et Assistant de Direction) se sont ajoutées, toutes en opportunes co-organisations, la section Immobilier (avec la Haute Ecole Albert Jacquard - HEAJ) ; la section Gestion des Transports et Logistique d'Entreprise et récemment la spécialisation en Management de la Distribution (avec la Haute Ecole de la Province de Liège - HEPL); enfin, l'option Tourisme durable (avec la Haute Ecole Robert Schuman - HERS).

La catégorie, par son contact avec le monde des entreprises et le dynamisme de la réalité socio-économique à laquelle elle se doit de préparer ses futurs diplômés se caractérise par les aspects de mobilité, auxquels sont liées la connaissance des langues, l'importance des nouvelles technologies, sans oublier la dimension juridique indispensable au futur bachelier qui sera amené à exercer des activités à responsabilité et où les « soft skills », compétences de savoir-être, jouent un rôle de plus en plus important.

En adéquation avec le niveau 6 du Cadre Européen des Certifications (CEC), « elle a pour mission de préparer les étudiants à être des citoyens actifs dans une société démocratique, les préparer à leur future carrière, permettre leur épanouissement personnel, créer et maintenir une large base et un haut niveau de connaissances, stimuler la recherche et l'innovation ».

Concrétiser ses missions d'insertion professionnelle à l'égard des étudiants s'appuie sur les activités professionnalisantes et les stages en entreprise, qui occupent une place importante dans la formation, conformément au Projet Pédagogique Social et Culturel (PPSC) définissant le lien entre théorie et monde professionnel. Elles sont autant d'occasions pour nos étudiants de découvrir la réalité du terrain, en s'adaptant aux attentes du monde économique, tout en gardant bien sûr la vocation « généraliste », garante de l'adaptabilité aux emplois et au développement harmonieux au sein de la société. Professionnalisants, nos baccalauréats visent à former des professionnels de haut niveau, compétents dans de multiples domaines, mais aussi capables de se comporter en praticiens réflexifs et de se sentir individuellement et collégalement responsables, et cela conformément aux cinq macro-compétences de tout bachelier de la catégorie économique (domaine des Sciences économiques et de gestion), définies par le CGHE dans chacun des Référentiels de compétences :

- | |
|--|
| <i>1. S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution</i> |
| <i>2. Communiquer : Ecouter, informer, conseiller les acteurs tant en interne qu'en externe</i> |
| <i>3. Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres au bachelier</i> |
| <i>4. Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</i> |
| <i>5. S'organiser : Structurer, planifier, coordonner, gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</i> |

Profil professionnel du bachelier Gestion hôtelière

Le bachelier en gestion hôtelière exerce les fonctions d'encadrement et de direction dans les secteurs de l'hébergement et de la restauration dans leurs formes les plus diverses.

Etre gestionnaire hôtelier, c'est placer le client au centre de ses préoccupations quotidiennes et s'assurer que tout a été mis en œuvre pour participer et répondre à ses attentes en lui fournissant une prestation irréprochable.

A cet effet, le bachelier en gestion hôtelière travaille, avec une équipe qu'il dirige et coordonne, soit comme indépendant soit comme collaborateur ou responsable d'une entreprise.

Il est amené à réaliser des activités commerciales (vente, marketing, achat, ...) techniques (gestion des approvisionnements, de l'équipement et des bâtiments, hygiène, ...) financières (comptabilité, contrôle de gestion, ...) et managériales (gestion du personnel, analyse des rapports, business plan, aspects juridiques et réglementaires, ...). Ses différentes activités l'amènent à être l'interlocuteur tant du personnel que des clients ou des fournisseurs et imposent une capacité à communiquer avec aisance en plusieurs langues et la maîtrise des outils informatiques. Ses responsabilités exigent de grandes qualités relationnelles et lui imposent flexibilité, discrétion et fiabilité.

Etant amené à travailler dans un contexte international, la mobilité est une des facettes du métier de gestion hôtelière.

En outre le bachelier en gestion hôtelière développe une bonne connaissance du marché et de l'environnement de son entreprise, veille à la qualité des méthodes et moyens de gestion mis en œuvre, en ce compris par l'obtention de labels ou certifications. Il se tient informé pour assurer la pérennité de son entreprise dans un environnement concurrentiel en perpétuelle évolution. Il intègre les préoccupations du développement durable à son activité.

Compétences du bachelier Gestion hôtelière

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
- 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- 1.4 Développer une approche responsable critique et réflexive des pratiques professionnelles
- 1.5 Développer la polyvalence et l'esprit d'entreprendre afin de gérer des projets complexes, de proposer des solutions innovantes et de les accompagner
- 1.6 Identifier ses besoins de développement et s'inscrire dans une démarche de formation permanente

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

Par sa connaissance et sa pratique des langues dans un contexte multiculturel

- 2.1 Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle
- 2.2 Pratiquer l'écoute et empathie et fonctionner « orienté client »
- 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 son entreprise dans son environnement
- 2.6 Développer des partenariats avec les acteurs privés et publics
- 2.7 Sensibiliser des différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable

3. Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité de comptable

- 3.1 Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités
- 3.2 Interagir avec les acteurs institutionnels, touristiques, culturels
- 3.3 Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière de son entreprise
- 3.4 Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations
- 3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation
- 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration

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 et les attentes des clients
- 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendance liés à son activité

- 4.3 *Accompagner des audits internes financiers, qualité, environnementaux, de gestion, de son activité, cerner les problèmes ; proposer, mettre en œuvre et assurer le suivi des solutions*
- 4.4 *Etudier et assurer le suivi des dossiers techniques d'investissement dans le respect des contraintes financières et comptables*
- 4.5 *Veiller à l'amélioration constante des prestations en actualisant ou développant un système de gestion de la qualité*
- 4.6 *Elaborer et mettre en place un business plan, définir les produits et les prix en fonction des objectifs fixés*

5. *S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à la 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*
- 5.2 *Former, évaluer, motiver et animer les collaborateurs*
- 5.3 *Planifier les prévisions stratégiques de l'entreprise pour répondre aux objectifs et les mettre en œuvre*
- 5.4 *Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne*
- 5.5 *Planifier les approvisionnements et gérer les stocks*
- 5.6 *Paramétrer le système informatique de son entreprise*

BACHELIER EN GESTION HOTELIERE

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT : BLOC 1

Q1	H	ECTS	Q2	H	ECTS
UE 1 : Logiciel de base et communication Français 17 Informatique 26	43	5	UE 5 : Langues étrangères L1 : anglais 21 L2 : au choix néerlandais/allemand/espagnol 30 L3 : au choix néerlandais/allemand/espagnol 30	81	8
UE 2 : Langues étrangères L1 : anglais 39 L2 : au choix néerlandais/allemand/espagnol 39 L3 : au choix néerlandais/allemand/espagnol 39	117	12	UE 6 : Économie en français/anglais Économie générale 26 Français 9 L1 : anglais 9	44	5
UE 3 : Approche organisationnelle et comptable Organisation et gestion hôtelière 26 Comptabilité 26	52	6	UE 7 : Approche comptable et légale Comptabilité 39 Droit civil 26	65	6
UE 4 : Techniques hôtelières Technique hébergement 21 Technique restauration 70	91	7	UE 8 : Applications techniques hôtelières Techniques hébergement 17 Technique restauration 61 L1 : anglais 9 L2 : au choix néerlandais/allemand/espagnol 9 L3 : au choix néerlandais/allemand/espagnol 9 Activités d'intégration professionnelle 15	120	11
	303	30		310	30

Haute Ecole Charlemagne (site de Verviers)

Profil d'enseignement en Gestion hôtelière

Q1		Q2		Q3		Q4		Q5		Q6	
UE1 Français Informatique	3 2	UE5 Langue 1 (anglais) Langue 2 (NL-D-E) Langue 3 (NL-D-E)	2 3 3	UE9 Hébergement Economie touristique Français	2 2 2	UE14 Relations hum. Qualité, Contrôle et Equilibre alimentaire	1 2 4	UE19 Comptabilité Marketing Gestion hôtelière informatisée (Fidélío)	2 4 1	UE 23 Stages	18
UE2 Langue 1 (anglais) Langue 2 (NL-D-E) Langue 3 (NL-D-E)	5 4 4 4	UE6 Economie générale Français Langue 1 (anglais)	8 3 1 1	UE10 Langue 1 (anglais) Langue 2 (NL-D-E) Langue 3 (NL-D-E)	6 2 2 2	UE15 Langue 1 (anglais) Langue 2 (NL-D-E) Langue 3 (NL-D-E)	5 3 3 3	UE20 Langue 1 (anglais) Langue 2 (NL-D-E) Langue 3 (NL-D-E)	7 4 4 4		
	12		5		6		9		12		18
UE3 Organisation et gestion hôtelière Comptabilité	3 3	UE7 Comptabilité Droit civil	4 2	UE11 Oenologie Gestion Stocks Informatique (exl)	4 2 3	UE16 Organisation et gestion hôtelière Comptabilité	3 2 2	UE21 Fiscalité Droit Informatique	3 1 1	UE 24 TFE	7
	6		6		9		5		5		
UE4 Tech. hébergement Tech. restauration	2 5	UE8 Tech. hébergement Tech. restauration Langue 1 (anglais) Langue 2 (NL-D-E) Langue 3 (NL-D-E) Activités d'Intégration professionnelle	2 4 1 1 1 2	UE12 Comptabilité Marketing Organisation et gestion hôtelière	3 4 2	UE17 Economie tourist. Informatique (p.p.) Droit commercial	2 2	UE22 Créat. entrep. Comptabilité Marketing Psycho négociation Français Organisation et gestion hôtelière	2 4 1 2 2		
	7		11		9		5		11		7
TOTAL	30		30		30		30		35		25



Catégorie économique - Fiche d'Unité d'Enseignement

Bachelier : Gestion Hôtelière

Année académique : 2014-1015

Secteur	Sciences humaines et sociales
Domaine	9 : Sciences économiques et de gestion
Niveau CFC¹	Bachelier professionnalisant, niveau 6
Implantation :	Verviers

Identification de l'UE		
Numéro de l'UE : 1	Intitulé de l'UE : Logiciel de base et communication	
Quadrimestre : Q1	ECTS Total : 5	Volume horaire total : 43
Prérequis : Aucun	Corequis : Aucun	Obligatoire/ Optionnel : Obligatoire

Référent d'unité²	Olivier PATRIS (olivier.patris@hech.be).
-------------------------------------	---

Contribution au profil d'enseignement	
Compétences visées par l'UE³	Acquis d'apprentissage sanctionnés par l'évaluation. <i>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de...</i>
2.1. Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle.	-analyser les paramètres de la situation de communication (émetteur, destinataire, objectif du message, résultat attendu) ; -interpréter un message oral ou écrit émis par un tiers ; -adapter son discours au destinataire; -formuler clairement une/ des information(s) tant oralement que par écrit en utilisant un vocabulaire précis afin d'optimiser l'efficacité de la communication ;

¹ Cadre Francophone des Certifications

² Coordonnées professionnelles de l'enseignant(e) responsable du regroupement des cotes

³ en regard des compétences terminales à acquérir, telles que définies dans le Référentiel de compétences.

	-s'exprimer de manière compréhensible tant à l'oral (attention portée à l'articulation, au volume, au débit) qu'à l'écrit; -prendre note d'un message en vue de le restituer de manière exacte et complète à son destinataire.
2.5. Développer un argumentaire efficace vis à vis de ses publics afin de renforcer l'image de l'entreprise dans son environnement	-lire et comprendre différents types de textes (informatifs, argumentatifs...); -collecter des informations sur un sujet et les trier en vue de générer un contenu pertinent; -organiser ces informations pour élaborer un plan de rédaction cohérent; -reformuler les informations afin de montrer sa bonne appropriation de celles-ci; -employer des connecteurs permettant de lier les informations du texte; -mettre en œuvre les principales règles d'orthographe grammaticale et respecter l'orthographe lexicale de base; -mettre en œuvre les règles de la ponctuation de base;
3. 1. Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités	-collecter des informations sur un sujet et les trier en vue de générer un contenu pertinent; -citer ses sources dans le respect de la déontologie; -Mettre en page un document pour en faciliter la lecture;
5.6. Paramétrer le système informatique de son entreprise	Introduire et gérer, par la création de tableaux dynamiques (excel) toutes les données relatives au bon fonctionnement de l'activité professionnelle. Exposer devant un public (actionnaire, clients etc...) via power-point toutes informations concernant l'activité professionnelle

Structure de l'UE		Heures	Pondération en %
Activité 1	Français	17	60
Activité 2	Informatique	26	40

Pondération de l'unité : 5/60. L'unité est validée si la moyenne pondérée est de 10/20, sauf échec grave (< 8) dans une activité d'apprentissage.

Synopsis	Cette unité d'enseignement se conçoit autour de la maîtrise des outils de la communication, tant sur le plan linguistique que sur le plan informatique. D'une part, l'étudiant sera amené à travailler la compréhension à la lecture ainsi que l'orthographe grammaticale et l'expression orale et écrite, de façon à pouvoir comprendre les messages qui lui seront adressés dans le monde professionnel, et de telle façon qu'il puisse à son tour élaborer une production correcte, compréhensible et adaptée à la situation de communication, tant à l'écrit qu'à l'oral.
-----------------	---

	D'autre part, le cours d'informatique permet aux étudiants de relayer le cours de français en appliquant notamment la formation sur « power-point » qui leur permet de faire des exposés « conférences » en alliant la technique de ce logiciel (diapositives, insertions d'images, vidéos, etc.) à partir d'internet et toutes autres animations dont la temporisation doit être maîtrisée par l'étudiant ainsi que l'importance des mots, de l'intonation et de la gestuelle.
--	---

	Activité 1	Activité 2
Méthodes d'apprentissage ⁴	Cours ex-cathedra, travail en autonomie, exposé par l'étudiant	Cours ex-cathedra, travail en autonomie, exposé par l'étudiant
Modalités d'évaluation ⁵	Ecrit, Oral	Ecrit,oral
Supports ⁶	Syllabus, tableau, ordinateur	Tableau,ordinateur
Références	Mireille BRAHIC, <i>Mieux rédiger vos écrits professionnels</i> , Editions d'Organisation, 2004. René CHARLES, <i>La communication orale</i> , Nathan, 2005. Anne VERVIER, <i>La rédaction claire</i> , Edipro, 2011. Amélioration du français : http://www.ccdmd.qc.ca/fr/	Cliquez ici pour taper du texte.
Langue d'enseignement	Français	français

Président du jury : A.-F. CARDOLS

Secrétaire du jury : J.-P. AUBINET

⁴ **Méthodes d'apprentissage** : Cours ex-cathedra, exposé par l'étudiant, ateliers, travaux de groupes, recherche d'informations sur le terrain, résolution de problèmes, étude de cas, travail en autonomie, séminaire, visites, conférences, autre

⁵ **Modalités d'évaluation** : Ecrit, Oral, QCM, Mise en situation, Portfolio, Remise d'un rapport écrit, Présentation orale d'un rapport, ECOS, autre

⁶ **Supports** : Syllabus, DVD, Ordinateur + Projecteur, Tableau, Logiciel, E-Learning, TBI, autre

Catégorie économique - Fiche d'Unité d'Enseignement

Bachelier Gestion hôtelière

Année académique 2014-2015

Secteur	Sciences humaines et sociales
Domaine	9 : Sciences économiques et de gestion
Niveau CFC ⁷	Bachelier professionnalisant, niveau 6
Implantation	Verviers

Identification de l'UE			
Numéro de l'UE : 2	Intitulé de l'UE : Langues étrangères		
Quadrimestre : 1	ECTS Total : 12	Volume horaire total : 117	
Prérequis : Espagnol : Aucun ; Allemand, anglais, néerlandais : A1	Corequis : Aucun	Obligatoire/ Optionnel : Anglais obligatoire 2 langues au choix : NL – D - E	

Référent d'unité ⁸	Michel MAGER (michel.mager@hech.be).
--------------------------------------	---

Contribution au profil d'enseignement	
Compétences visées par l'UE ⁹	Acquis d'apprentissage sanctionnés par l'évaluation. <i>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de...</i>
2. Communiquer : informer, écouter et conseiller les acteurs.	Se présenter et présenter une personne, un service ou l'entreprise. Accueillir le client. Informier. Répondre aux demandes. Adapter sa communication. Gérer appels téléphoniques internes et externes.

⁷ Cadre Francophone des Certifications

⁸ Coordonnées professionnelles de l'enseignant(e) responsable du regroupement des cotes

⁹ en regard des compétences terminales à acquérir, telles que définies dans le Référentiel de compétences.

Structure de l'UE		Heures	Pondération en %
Activité 1	Anglais	39	33,33
Activité 2	Néerlandais ou allemand ou espagnol	39	33,33
Activité 3	Néerlandais ou allemand ou espagnol	39	33,33

Pondération de l'unité : 12/60. L'unité est validée si la moyenne est de 10/20, sauf échec grave (< 8) dans une activité d'apprentissage ou échecs multiples.

Synopsis	Le cours du Q1 est essentiellement basé sur la communication de base en milieu professionnel.
-----------------	---

	Activité 1	Activité 2	Activité 3
Méthodes d'apprentissage¹⁰	Cours ex-cathedra, travaux de groupes, recherche d'informations, travail en autonomie.	Cours ex-cathedra, travaux de groupes, recherche d'informations, travail en autonomie.	Cours ex-cathedra, travaux de groupes, recherche d'informations, travail en autonomie.
Modalités d'évaluation¹¹	Écrit + oral	Écrit + oral	Écrit + oral
Supports¹²	Notes prises au cours, ordinateur, tableau, TBI, sites internet.	Notes prises au cours, ordinateur, tableau, TBI, sites internet.	Notes prises au cours, ordinateur, tableau, TBI, sites internet.
Références	Arnd Nadolny, Hotel and Catering Milestones, 2011. Cotton D., Falvey D., Kent S., Market Leader, Pearson 2005.	Nederlands voor de horeca, R. Leyder, P. Paret, Van In Deutsch im Hotel – Gespräche	Nederlands voor de horeca, R. Leyder, P. Paret, Van In Deutsch im Hotel – Gespräche führen,

¹⁰ **Méthodes d'apprentissage** : Cours ex-cathedra, exposé par l'étudiant, ateliers, travaux de groupes, recherche d'informations sur le terrain, résolution de problèmes, étude de cas, travail en autonomie, séminaire, visites, conférences, autre

¹¹ **Modalités d'évaluation** : Ecrit, Oral, QCM, Mise en situation, Portfolio, Remise d'un rapport écrit, Présentation orale d'un rapport, ECOS, autre

¹² **Supports** : Syllabus, DVD, Ordinateur + Projecteur, Tableau, Logiciel, E-Learning, TBI, autre

	<p>F. O'Hara, <i>Be My Guest, English for the Hotel Industry</i>.</p> <p>Macmillan Online dictionary; Revues et journaux anglophones (a.o. : <i>Caterer and Hotelkeeper</i>, revue du secteur horeca en GB), sites Internet (BBC, ...).</p> <p>Anderson, Jason, <i>Role Plays for Today</i>.</p>	<p>führen, P. Berberis, E. Bruno, Max Hueber Verlag.</p> <p>AAVV. (2007): <i>Gramática básica del estudiante de español</i>, Barcelona: Difusión.</p> <p>— (2008): <i>Cuadernos de gramática española. A1</i>, Barcelona: Difusión.</p> <p>— (2009): <i>Cuadernos de gramática española. A2</i>, Barcelona: Difusión.</p> <p>IZQUIERDO GIL, María Carmen (2008): <i>Contrastes: Español para hablantes de francés</i>, Madrid: SGEL.</p> <p>CORPAS, J., A. GARMENDIA y C., SORIANO (2005): <i>Aula Internacional 1</i>, Barcelona: Difusión.</p> <p>MARTÍN PERIS, E., P. MARTÍNEZ GILA y N. SANS BAULENAS, (2006): <i>Gente 1 Libro de trabajo</i>, Barcelona: Difusión.</p> <p>PINILLA, R. y A. SAN MATEO (2009): <i>ELExprés. Cuaderno de ejercicios</i>, Alcobendas: SGEL.</p>	<p>P. Berberis, E. Bruno, Max Hueber Verlag.</p> <p>AAVV. (2007): <i>Gramática básica del estudiante de español</i>, Barcelona: Difusión.</p> <p>— (2008): <i>Cuadernos de gramática española. A1</i>, Barcelona: Difusión.</p> <p>— (2009): <i>Cuadernos de gramática española. A2</i>, Barcelona: Difusión.</p> <p>IZQUIERDO GIL, María Carmen (2008): <i>Contrastes: Español para hablantes de francés</i>, Madrid: SGEL.</p> <p>CORPAS, J., A. GARMENDIA y C., SORIANO (2005): <i>Aula Internacional 1</i>, Barcelona: Difusión.</p> <p>MARTÍN PERIS, E., P. MARTÍNEZ GILA y N. SANS BAULENAS, (2006): <i>Gente 1 Libro de trabajo</i>, Barcelona: Difusión.</p> <p>PINILLA, R. y A. SAN MATEO (2009): <i>ELExprés. Cuaderno de ejercicios</i>, Alcobendas: SGEL.</p>
Langue d'enseignement	Anglais	NL – D - E	NL – D - E

Président du jury : A.-F. CARDOLS

Secrétaire du jury : J.-P. AUBINET

Catégorie économique - Fiche d'Unité d'Enseignement

Bachelier Gestion hôtelière

Année académique 2014-2015

Secteur	Sciences humaines et sociales
Domaine	9 : Sciences économiques et de gestion
Niveau CFC ¹³	Bachelier professionnalisant, niveau 6
Implantation	Verviers

Identification de l'UE			
Numéro de l'UE : 3	Intitulé de l'UE : Approche organisationnelle et comptable		
Quadrimestre : Q1	ECTS Total : 6	Volume horaire total : 52	
Prérequis : Aucun	Corequis : Aucun	Obligatoire/ Optionnel : Obligatoire	

Référent d'unité ¹⁴	Ingrid HEINEN (ingrid.heinen@hech.be).
---------------------------------------	---

Contribution au profil d'enseignement	
Compétences visées par l'UE ¹⁵	Acquis d'apprentissage sanctionnés par l'évaluation. <i>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de...</i>
1. <u>S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution</u> 1.1. Travailler tant en autonomie qu'en équipe. 1.2. Collaborer à la résolution de problèmes complexes avec méthode, rigueur, proactivité et créativité.	<u>Organisation et gestion hôtelière</u> : <i>Utiliser le langage de l'administration des entreprises et plus particulièrement celui des hôtels, comprendre que le bon fonctionnement d'une entreprise, hôtelière ou non, n'est pas dû au hasard.</i> - Expliquer l'évolution de l'entreprise, ses différents classements, l'importance de sa productivité ; - Décrire et expliquer les méthodes de direction ; - Expliquer la relation entre fonctions et départements ; - Comparer des organigrammes ; - Comprendre la notion de seuil de rentabilité ;

¹³ Cadre Francophone des Certifications

¹⁴ Coordonnées professionnelles de l'enseignant(e) responsable du regroupement des cotes

¹⁵ en regard des compétences terminales à acquérir, telles que définies dans le Référentiel de compétences.

<p>2. <u>Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe</u></p> <p>2.3. Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise.</p> <p>3. <u>Mobiliser les savoirs et les savoir-faire propres à son activité</u></p> <p>3.1. Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités</p> <p>3.3. Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière.</p>	<p><u>Comptabilité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir les différents types de comptabilités et les objectifs de la comptabilité générale ; - Maîtriser les mécanismes et outils comptables de base (débit-crédit, comptes de bilan et comptes de gestion, plan comptable minimum normalisé, grand-livre, livre-journal, balance des comptes, compte de résultats, bilan).
---	---

Structure de l'UE		Heures	Pondération en %
Activité 1	Organisation et gestion hôtelière	26	50
Activité 2	Comptabilité	26	50

Pondération de l'unité : 6/60. L'unité est validée si la moyenne est de 10/20, sauf échec grave (< 8) dans une activité d'apprentissage.

<p>Synopsis</p>	<p><u>Organisation et gestion hôtelière :</u> Physionomie générale de l'entreprise, son organisation, sa structure ; approche de la notion de rentabilité sur base des documents fournis par la comptabilité générale et la comptabilité analytique ; les exemples concrets sont tirés du secteur hôtelier.</p> <p><u>Comptabilité :</u> <i>Mécanismes et outils comptables de base : débit-crédit, comptes de bilan et comptes de gestion, plan comptable minimum normalisé, grand-livre, livre-journal, balance des comptes, compte de résultats, bilan.</i></p>
------------------------	--

	Activité 1	Activité 2
Méthodes d'apprentissage ¹⁶	Cours ex cathedra, observations pratiques, visites d'établissements hôteliers et observations de terrain	Cours ex-cathedra, travaux individuels et de groupes, résolution d'exercices, étude de cas, travail en autonomie
Modalités d'évaluation ¹⁷	Examen écrit : 100 %	Examen écrit et travail journalier : 100 %
Supports ¹⁸	Tableau et photocopies	Syllabus, tableau
Références	Administration industrielle et générale (Fayol), Rentabilité des entreprises (Colasse), Manuel d'organisation - Tome 1et 2 (François) Rôle et fonction de l'hôtellerie (Perrot), Le Sens de l'Organisation (Winston), Management hôtelier (Robinet et Adam), articles divers.	<ul style="list-style-type: none"> • NIESSEN W., RENOUPREZ M., Comptabilité générale, Université de Liège, cours HEC, année académique 2008-2009, 442 pages. • ANTOINE J., DENDAUV C., DEHAN-MAROYE R.-M., Traité de comptabilisation, Edition de Boeck, Bruxelles, 2011, 3ème édition, 745p. • ANTOINE J., Comptabilité – Apprentissage programmé avec tests et corrigés, Edition de Boeck, Bruxelles, 2010, 8ème édition, 273p. • BRUNEEL J.-M., Principes de comptabilité, Edition Labor Education, Namur, 2009, 204p. • FABECK C., "Syllabi Comptabilité et comptabilité complément", 2ième et 3ième secrétariat de Direction, Haute Ecole Charlemagne Huy, 2011-2012. • Efee, Techniciens en comptabilité, CD n°12.
Langue d'enseignement	Le français	Le français

Président du jury : A.-F. CARDOLS

Secrétaire du jury : J.-P. AUBINET

¹⁶ **Méthodes d'apprentissage** : Cours ex-cathedra, exposé par l'étudiant, ateliers, travaux de groupes, recherche d'informations sur le terrain, résolution de problèmes, étude de cas, travail en autonomie, séminaire, visites, conférences, autre

¹⁷ **Modalités d'évaluation** : Ecrit, Oral, QCM, Mise en situation, Portfolio, Remise d'un rapport écrit, Présentation orale d'un rapport, ECOS, autre

¹⁸ **Supports** : Syllabus, DVD, Ordinateur + Projecteur, Tableau, Logiciel, E-Learning, TBI, autre

Catégorie économique - Fiche d'Unité d'Enseignement

Bachelier Gestion hôtelière

Année académique 2014 - 2015

Secteur	Sciences humaines et sociales
Domaine	9 : Sciences économiques et de gestion
Niveau CFC ¹⁹	Bachelier professionnalisant, niveau 6
Implantation	Verviers

Identification de l'UE

Numéro de l'UE : 4	Intitulé de l'UE : Techniques hôtelières		
Quadrimestre : Q1	ECTS Total : 7	Volume horaire total : 91	
Prérequis : Aucun	Corequis : Aucun	Obligatoire/ Optionnel : Obligatoire	
Référent d'unité ²⁰	Frédéric BASTIN (frederic.bastin@hech.be)		

Contribution au profil d'enseignement

Compétences visées par l'UE ²¹	Acquis d'apprentissage sanctionnés par l'évaluation. <i>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de...</i>
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.	<u>RESTAURATION (salle)</u> : - Observer les tâches effectuées d'un œil critique (autocritique – débriefing) - Estimer les efforts à accomplir pour tendre vers la qualité. <u>RESTAURATION (cuisine)</u> : - Reconnaître le matériel et son utilisation - Respecter la marche à suivre

¹⁹ Cadre Francophone des Certifications

²⁰ Coordonnées professionnelles de l'enseignant(e) responsable du regroupement des cotes

²¹ en regard des compétences terminales à acquérir, telles que définies dans le Référentiel de compétences.

<p>2. Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe</p> <p>2.1. Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle</p> <p>2.2. Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client ».</p> <p>2.7. Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable.</p>	<p>- Connaitre le fonctionnement des ustensiles électriques, automatiques</p> <p>HEBERGEMENT : Rechercher quelles sont les tendances de l'équipement hôtelier qui visent à répondre aux besoins de la clientèle ; Démontrer que des techniques existent qui visent aux économies d'énergie.</p> <p>RESTAURATION (salle) : - accueillir le client ; - Répondre de manière adéquate aux sollicitations de la clientèle ; - Identifier les besoins des clients ; - veiller à l'utilisation optimale des ressources dont le restaurant dispose et à l'économie d'énergie.</p> <p>RESTAURATION (cuisine) : - choisir les produits, qualité fraîcheur - choisir les produits en fonction des attentes et des besoins - choisir le matériel adapté à la réalisation</p>
<p>3. Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>3.4. Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations.</p> <p>3.5. Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation.</p> <p>3.6. Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration</p>	<p>HEBERGEMENT :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classer les établissements en fonction des normes incluses dans le statut hôtelier - Décrire, dans chaque chapitre, les éléments techniques correspondant au produit hôtelier - Expliquer les mesures à prendre contre les risques de vol et d'incendie dans les hôtels. <p>RESTAURATION (salle) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître certains goûts, certaines saveurs. - Connaître les menus présentés et décrire les mets et les informations contenues dans les fiches de prépa (briefing) ; comparer l'efficacité des différents types de service et choisir le plus adéquat. - réaliser un dressage de base d'une salle de restaurant ; - Avoir le souci de l'hygiène avant de commencer son travail et pendant son travail. - décrire les différents types de service. <p>RESTAURATION (cuisine) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - maîtriser le nettoyage et les découpes des légumes ; - maîtriser les cuissons et assaisonnements des légumes, viandes poissons, volailles ; - maîtriser et travailler les différents entremets sucrés. - respecter la chaîne du froid ; respecter les températures d'envoi ; - rangement et remise en ordre ; travailler dans l'ordre et la propreté.

<p>4. Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique :</p> <p>4.1 Décrypter et anticiper les évolutions du marché et les attentes des clients</p>	<p><u>HEBERGEMENT</u> :</p> <p>Interpréter les attentes des clients en les transposant dans l'évolution du produit hôtelier</p> <p><u>RESTAURATION (salle)</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapter le type de service aux attentes des clients - S'auto-évaluer lors du débriefing ;
<p>5. S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p> <p>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.</p> <p>5.4. Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne.</p>	<p><u>RESTAURATION (salle)</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser le service de la salle (division du travail, répartition des tâches, établissement de la structure hiérarchique) ; <p><u>RESTAURATION (cuisine)</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> -organiser le travail de cuisine, mise en place et répartition des tâches ; -gérer l'envoi des mets.

Structure de l'UE		Heures	Pondération en %
Activité 1	Technologie de l'hébergement	21	30 %
Activité 2	Technologie de la restauration (salle et cuisine)	70	70 %

Pondération de l'unité : 7/60. L'unité est validée si la moyenne est de 10/20, sauf échec grave (< 8) dans une activité d'apprentissage.

Synopsis	<p>Le cours de technologie de l'hébergement permet à l'étudiant de découvrir ce qu'est un hôtel, les normes de classement, l'étude de son implantation, les procédés de construction, les détails de son équipement, de son mobilier et de sa décoration.</p> <p>Le cours de technologie de la restauration permet à l'étudiant de se familiariser avec les techniques de production en cuisine et en salle ainsi qu'avec les techniques d'accueil et les méthodes de service en salle.</p>
-----------------	---

	Activité 1	Activité 2
Méthodes d'apprentissage ²²	Cours ex cathedra, exposé par l'étudiant, exercices, applications, TP, travaux de groupe, observation de pratiques, résolutions de problèmes, visites et observations de terrain.	Cours ex cathedra, exercices, applications, TP, ateliers, travaux de groupe, observation de pratiques, visite et observation de terrain
Modalités d'évaluation ²³	Ecrit	Ecrit et mise en situation.
Supports ²⁴	Syllabus, transparents, tableau et VHS	Syllabus, tableau et exercice d'application sur site
Références	Hotel (M. Greene), Technologie hôtelière (Mazzetti-Francillon), L'Equipement hôtelier (Bourseau), Traité d'Ingénierie hôtelière (G. Laroze-JP. Poulain), Hotel international, Wikipédia et articles de revues diverses.	Technologie de la restauration t1-t2 (Mazzetti-Francillon), Cours de théorie et de pratique salle et cuisine (Ecole d'Hôtellerie de Spa, Technologie culinaire (E. Pauli), Répertoire de cuisine (Gringoire et Saulnier), Wikipédia et articles de revues diverses.
Langue d'enseignement	français	français

Président du jury : A.-F. CARDOLS

Secrétaire du jury : J.-P. AUBINET

²² **Méthodes d'apprentissage** : Cours ex-cathedra, exposé par l'étudiant, ateliers, travaux de groupes, recherche d'informations sur le terrain, résolution de problèmes, étude de cas, travail en autonomie, séminaire, visites, conférences, autre

²³ **Modalités d'évaluation** : Ecrit, Oral, QCM, Mise en situation, Portfolio, Remise d'un rapport écrit, Présentation orale d'un rapport, ECOS, autre

²⁴ **Supports** : Syllabus, DVD, Ordinateur + Projecteur, Tableau, Logiciel, E-Learning, TBI, autre

Catégorie économique - Fiche d'Unité d'Enseignement

Bachelier Gestion hôtelière

Année académique 2014-2015.

Secteur	Sciences humaines et sociales
Domaine	9 : Sciences économiques et de gestion
Niveau CFC ²⁵	Bachelier professionnalisant, niveau 6
Implantation	Verviers

Identification de l'UE			
Numéro de l'UE : 5	Intitulé de l'UE : Langues étrangères		
Quadrimestre : 2	ECTS Total : 8	Volume horaire total : 81	
Prérequis : Espagnol : aucun ; anglais, allemand, néerlandais : A1.	Corequis :	Obligatoire/ Optionnel : Anglais obligatoire 2 langues au choix : NL – D - E	

Référent d'unité ²⁶	Adeline STRUVAY (adeline.struvay@hech.be)
---------------------------------------	--

Contribution au profil d'enseignement	
Compétences visées par l'UE ²⁷	Acquis d'apprentissage sanctionnés par l'évaluation. <i>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de...</i>
2. Communiquer : informer, écouter et conseiller les acteurs.	Se présenter et présenter une personne, un service ou l'entreprise. Accueillir le client. Informé.

²⁵ Cadre Francophone des Certifications

²⁶ Coordonnées professionnelles de l'enseignant(e) responsable du regroupement des cotes

²⁷ en regard des compétences terminales à acquérir, telles que définies dans le Référentiel de compétences.

	Répondre aux demandes. Adapter sa communication. Gérer appels téléphoniques internes et externes.
Mobiliser les savoirs et les savoir-faire propres à son activité 3.2 Interagir avec les acteurs touristiques et culturels 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration.	Rédiger des messages écrits à caractère courant. Rédiger des lettres et e-mails à caractère commercial. Compléter des documents types. Rédiger des comptes-rendus et notes de synthèse. Partager les informations

Structure de l'UE		Heures	Pondération en %
Activité 1	Anglais	21	26
Activité 2	Néerlandais – allemand - espagnol	30	37
Activité 3	Néerlandais - allemand - espagnol	30	37

Pondération de l'unité : 8/60. L'unité est validée si la moyenne est de 10/20, sauf échec grave (< 8) dans une activité d'apprentissage ou échecs multiples.

Synopsis	Le cours de l'UE5 est essentiellement basé sur la communication de base à la fois écrite et orale.
-----------------	--

	Activité 1	Activité 2	Activité 3
Méthodes d'apprentissage ²⁸	Cours ex-cathedra, travaux de	Cours ex-cathedra, travaux de groupes,	Cours ex-cathedra, travaux de groupes,

²⁸ **Méthodes d'apprentissage** : Cours ex-cathedra, exposé par l'étudiant, ateliers, travaux de groupes, recherche d'informations sur le terrain, résolution de problèmes, étude de cas, travail en autonomie, séminaire, visites, conférences, autre

	groupes, recherche d'informations, travail en autonomie.	recherche d'informations, travail en autonomie.	recherche d'informations, travail en autonomie.
Modalités d'évaluation ²⁹	Écrit + oral	Écrit + oral	Écrit + oral
Supports ³⁰	Notes prises au cours, ordinateur, tableau, TBI, sites internet.	Notes prises au cours, ordinateur, tableau, TBI, sites internet.	Notes prises au cours, ordinateur, tableau, TBI, sites internet.
	Arnd Nadolny, Hotel and Catering Milestones, 2011. Cotton D., Falvey D., Kent S., Market Leader, Pearson 2005. F. O'Hara, Be My Guest, English for the Hotel Industry. Macmillan Online dictionary; Revue et journaux anglophones (a.o. : Caterer and Hotelkeeper, revue du secteur horeca en GB), sites Internet (BBC, ...). Anderson, Jason, Role Plays for Today.	Nederlands voor de horeca, R. Leyder, P. Paret, Van In Deutsch im Hotel – Gespräche führen, P. Berberis, E. Bruno, Max Hueber Verlag	Nederlands voor de horeca, R. Leyder, P. Paret, Van In Deutsch im Hotel – Gespräche führen, P. Berberis, E. Bruno, Max Hueber Verlag.
Langue d'enseignement	Anglais	Néerlandais ou allemand ou espagnol	Néerlandais ou allemand ou espagnol

Président du jury : A.-F. CARDOLS

Secrétaire du jury : J.-P. AUBINET

²⁹ **Modalités d'évaluation** : Ecrit, Oral, QCM, Mise en situation, Portfolio, Remise d'un rapport écrit, Présentation orale d'un rapport, ECOS, autre

³⁰ **Supports** : Syllabus, DVD, Ordinateur + Projecteur, Tableau, Logiciel, E-Learning, TBI, autre

Catégorie économique - Fiche d'Unité d'Enseignement

Bachelier Gestion hôtelière

Année académique 2014 – 2015

Secteur	Sciences humaines et sociales
Domaine	9 : Sciences économiques et de gestion
Niveau CFC ³¹	Bachelier professionnalisant, niveau 6
Implantation	Verviers

Identification de l'UE			
Numéro de l'UE : 6	Intitulé de l'UE : Economie en français/anglais.		
Quadrimestre : Q2	ECTS Total : 5	Volume horaire total : 44	
Prérequis :	Corequis :	Obligatoire/ Optionnel : Obligatoire	
Référent d'unité ³²	Anne MAERTENS (anne.maertens@hech.be)		

Contribution au profil d'enseignement	
Compétences visées par l'UE ³³	Acquis d'apprentissage sanctionnés par l'évaluation. <i>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de :</i>

³¹ Cadre Francophone des Certifications

³² Coordonnées professionnelles de l'enseignant(e) responsable du regroupement des cotes

³³ En regard des compétences terminales à acquérir, telles que définies dans le Référentiel de compétences.

<p>1. <u>S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution</u> 1.1. Travailler tant en autonomie qu'en équipe. 1.2. Collaborer à la résolution de problèmes complexes avec méthode, rigueur, proactivité et créativité.</p> <p>2. <u>Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</u> Par sa connaissance et sa pratique des langues : 2.3. présenter et défendre des données.</p> <p>3. <u>Mobiliser les savoirs et les savoir-faire propres à son activité</u> 3.1. Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes.</p> <p>4. <u>Analyser les données utiles en fonction de sa mission en adoptant une démarche systémique</u></p> <p>5. <u>S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</u></p>	<p><u>Economie générale :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir et expliquer les notions de base : économie, micro et macroéconomie, besoins, ressources... - Définir, expliquer et analyser de manière critique le circuit économique et ses composants. - Représenter, expliquer et analyser l'offre et la demande. - Définir, expliquer et analyser diverses notions économiques (inflation, indice des prix, PIB, monnaie, système monétaire européen, marché du travail, marché des biens et services, marché des capitaux,...). <p><u>Français :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre l'organisation des informations présentes dans un texte en vue de ne retenir que celles qui sont pertinentes; - S'exprimer de manière compréhensible à l'écrit (syntaxe, orthographe, vocabulaire); - Générer un contenu pertinent en collectant et sélectionnant des idées et des informations ; - Reformuler les informations afin de montrer sa bonne appropriation de celles-ci ; - Structurer son texte en l'introduisant, en le concluant, en utilisant des connecteurs et en ménageant des transitions entre ses différentes parties <p><u>Anglais :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner, - interpréter et - clarifier des documents (sources) en anglais traitant d'économie générale et plus précisément d'actualité économique. - Résumer ces documents en anglais (et en français). - Expliquer en anglais des notions économiques de base. <p><u>Travail d'économie générale en français et anglais :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes relatives à un sujet d'actualité économique. Les étudiants sont tenus de consulter des sources différentes en langue française et en langue anglaise. - Rédiger un rapport de synthèse sur un sujet d'actualité économique, en français. - Résumer ce travail en anglais. - Présentation orale de ce travail aux autres étudiants.
---	--

Structure de l'UE		Heures	Pondération en %
Activité 1	Economie générale	26	50
Activité 2	Français	9	15
Activité 3	Anglais	9	15
Activité 4	Travail d'économie générale en français et anglais		20

Pondération de l'unité : 5/60. L'unité est validée si la moyenne pondérée est de 10/20, sauf échec grave (< 8) dans une activité d'apprentissage ou échecs multiples.

Synopsis	<p><u>Economie générale :</u> Notions de base (économie, micro et macroéconomie, besoin, ressource, science économique), mécanismes économiques (circuits économiques, marchés, agents économiques, fonctions économiques offre et demande, PIB, indice des prix, inflation, monnaie, système monétaire européen, marché du travail, marché des biens et services, marché des capitaux).</p> <p><u>Français :</u> Rechercher, analyser, synthétiser et reformuler adéquatement, en respectant les règles de la syntaxe, de la ponctuation, de l'orthographe et de la morphologie, divers textes informatifs se rapportant à l'économie générale et à l'actualité économique.</p> <p><u>Anglais :</u> Rechercher des documents en anglais en rapport direct avec l'économie générale et l'actualité économique. Résumer le travail à présenter en anglais.</p> <p><u>Travail de recherche, rédaction et présentation en économie générale en français et anglais.</u></p>
-----------------	--

	Activité 1	Activité 2
Méthodes d'apprentissage ³⁴	Cours ex-cathedra, résolution d'exercices, étude de cas, travail en autonomie	Cours ex-cathedra, travaux de groupe, travail en autonomie
Modalités d'évaluation ³⁵	Examen écrit	Examen écrit

³⁴ **Méthodes d'apprentissage** : Cours ex-cathedra, exposé par l'étudiant, ateliers, travaux de groupes, recherche d'informations sur le terrain, résolution de problèmes, étude de cas, travail en autonomie, séminaire, visites, conférences, autre

³⁵ **Modalités d'évaluation** : Ecrit, Oral, QCM, Mise en situation, Portfolio, Remise d'un rapport écrit, Présentation orale d'un rapport, ECOS, autre

Supports ³⁶	Syllabus, tableau	Syllabus, tableau
Références	<ul style="list-style-type: none"> • MANKIW G., TAYLOR M., Principes de l'économie, De Boeck, Bruxelles, 2013, 3ème édition, 1175p. • ANDRE J., Le schéma économique de base. L'exemple du chocolat belge, Collection les cahiers de l'économie, Erasme, Namur, 2004, 32p. • MUSOLINO M., L'Economie pour les nuls, First Editions, Paris, 2007, 355p. • COULOMB F., LONGATTE J., VANHOVE P., Economie, Dunod, Paris, 2007, 540p. • Divers sites internet 	<ul style="list-style-type: none"> • Mireille BRAHIC, <i>Mieux rédiger vos écrits professionnels</i>, Editions d'Organisation, 2004. • Annelore CORNELIS, <i>Une (ré)introduction à l'orthographe grammaticale</i>, Céfal, 2008. • Anne VERVIER, <i>La rédaction claire</i>, Edipro, 2011. • Amélioration du français : http://www.ccdmd.qc.ca/fr/
Langue d'enseignement	Français	Français

	Activité 3	Activité 4
Méthodes d'apprentissage ³⁷	Anglais : recherche des sources en autonomie. Analyse accompagnée des sources.	Travaux de recherche d'informations en autonomie et de synthèse. Exposé par l'étudiant.
Modalités d'évaluation ³⁸	Examen oral.	Travail écrit : 60 % Présentation orale : 40 %
Supports ³⁹	Documents issus de la recherche des étudiants.	Ordinateur + projecteur, tableau
Références		
Langue d'enseignement	Anglais	Français - Anglais

Président du jury : A.-F. CARDOLS

Secrétaire du jury : J.-P. AUBINET

³⁶ **Supports** : Syllabus, DVD, Ordinateur + Projecteur, Tableau, Logiciel, E-Learning, TBI, autre

³⁷ **Méthodes d'apprentissage** : Cours ex-cathedra, exposé par l'étudiant, ateliers, travaux de groupes, recherche d'informations sur le terrain, résolution de problèmes, étude de cas, travail en autonomie, séminaire, visites, conférences, autre

³⁸ **Modalités d'évaluation** : Ecrit, Oral, QCM, Mise en situation, Portfolio, Remise d'un rapport écrit, Présentation orale d'un rapport, ECOS, autre

³⁹ **Supports** : Syllabus, DVD, Ordinateur + Projecteur, Tableau, Logiciel, E-Learning, TBI, autre

Catégorie économique - Fiche d'Unité d'Enseignement

Bachelier Gestion hôtelière

Année académique 2014 - 2015

Secteur	Sciences humaines et sociales
Domaine	9 : Sciences économiques et de gestion
Niveau CFC ⁴⁰	Bachelier professionnalisant, niveau 6
Implantation	Verviers

Identification de l'UE			
Numéro de l'UE : 7	Intitulé de l'UE : Approche comptable et légale		
Quadrimestre : Q2	ECTS Total : 6	Volume horaire total : 65	
Prérequis : Aucun	Corequis : Aucun	Obligatoire/ Optionnel : Obligatoire	

Référent d'unité ⁴¹	Claudine HANZEN (claudine.hanzen@hech.be)
---------------------------------------	---

Contribution au profil d'enseignement	
Compétences visées par l'UE ⁴²	Acquis d'apprentissage sanctionnés par l'évaluation. <i>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de :</i>
4. <u>S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution</u> 1.3. Travailler tant en autonomie qu'en équipe. 1.4. Collaborer à la résolution de problèmes complexes avec méthode, rigueur, proactivité et	<u>Comptabilité :</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Comptabiliser les principales écritures relatives aux opérations quotidiennes de l'entreprise, au grand-livre et livre-journal : achat et vente, TVA, frais accessoires, emballages (consignés ou non), rabais-remise-ristourne, escompte (ferme ou conditionnel), note de débit et note de crédit, acompte, facture hors Belgique (intracommunautaire ou non), facture cocontractant, véhicule automobile,...</i> - <i>Comptabiliser la variation de stock et le solde de TVA.</i> - <i>Etablir la balance des comptes, le compte de résultats, le bilan et la déclaration TVA.</i>

⁴⁰ Cadre Francophone des Certifications

⁴¹ Coordonnées professionnelles de l'enseignant(e) responsable du regroupement des cotes

⁴² En regard des compétences terminales à acquérir, telles que définies dans le Référentiel de compétences.

<p>créativité.</p> <p>1.4. Développer une approche responsable critique et réflexive des pratiques professionnelles.</p> <p>5. <u>Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe</u></p> <p>2.4. Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise.</p> <p>6. <u>Mobiliser les savoirs et les savoir-faire propres à son activité</u></p> <p>3.1. Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités.</p> <p>3.3. Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière.</p> <p>7. <u>Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</u></p>	<p><u>Droit civil</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquérir un vocabulaire juridique de base. - Appliquer les articles du code civil et les clauses d'un contrat spécifique. - Distinguer les nuances de sens que peut revêtir une phrase juridique. - Résoudre des petits casus à l'aide de la matière vue. - Utiliser les clauses d'un contrat à une situation donnée.
---	---

Structure de l'UE		Heures	Pondération en %
Activité 1	Comptabilité	39	65
Activité 2	Droit civil	26	35

Pondération de l'unité : 6/60. L'unité est validée si la moyenne pondérée est de 10/20, sauf échec grave (< 8) dans une activité d'apprentissage.

Synopsis	<p><u>Comptabilité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Principales écritures relatives aux opérations quotidiennes de l'entreprise, au grand-livre et livre-journal : achat et vente, TVA, frais accessoires, emballages (consignés ou non), rabais-remise-ristourne, escompte (ferme ou conditionnel), note de débit et note de crédit, acompte, facture hors Belgique (intracommunautaire ou non), facture cocontractant, véhicule automobile,... - Opérations comptables de fin d'exercice : variation de stock, solde de TVA, balance des comptes, compte de résultats, bilan et déclaration TVA. <p><u>Droit civil :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Initiation aux règles juridiques relatives aux diverses situations de la vie rencontrées par tout un chacun. - L'organisation judiciaire (personnel et institutions judiciaires ainsi que procédure civile). - Les biens - Les servitudes - L'usufruit - La prescription - Les capacités et incapacités - La filiation - Le mariage et les régimes matrimoniaux - Le divorce - Les obligations - Les contrats
-----------------	---

	Activité 1	Activité 2
Méthodes d'apprentissage ⁴³	Cours ex-cathedra, travaux individuels et de groupes, résolution d'exercices, étude de cas, travail en autonomie	Cours ex-cathedra, résolution d'exercices, études de cas, visite palais de justice.
Modalités d'évaluation ⁴⁴	Examen écrit et travail journalier : 100 %	Examen écrit et travail journalier : 100 %

⁴³ **Méthodes d'apprentissage** : Cours ex-cathedra, exposé par l'étudiant, ateliers, travaux de groupes, recherche d'informations sur le terrain, résolution de problèmes, étude de cas, travail en autonomie, séminaire, visites, conférences, autre

⁴⁴ **Modalités d'évaluation** : Ecrit, Oral, QCM, Mise en situation, Portfolio, Remise d'un rapport écrit, Présentation orale d'un rapport, ECOS, autre

Supports⁴⁵	Syllabus, tableau	Tableau
Références	<ul style="list-style-type: none"> • NIESSEN W., RENOUPREZ M., Comptabilité générale, Université de Liège, cours HEC, année académique 2008-2009, 442 pages. • ANTOINE J., DENDAUW C., DEHAN-MAROYE R.-M., Traité de comptabilisation, Edition de Boeck, Bruxelles, 2011, 3ème édition, 745p. • ANTOINE J., Comptabilité – Apprentissage programmé avec tests et corrigés, Edition de Boeck, Bruxelles, 2010, 8ème édition, 273p. • BRUNEEL J.-M., Principes de comptabilité, Edition Labor Education, Namur, 2009, 204p. • FABECK C., Syllabus "Comptabilité et comptabilité complément", Secrétariat de Direction, Haute Ecole Charlemagne Huy, 2011-2012. • Efee, Techniciens en comptabilité, CD n°12. 	<ul style="list-style-type: none"> • Code Civil • Revues « Budget et droits » • ALEXANDER F., DELREE C., Notions de droit civil, Edition de Boeck. • Syllabus de droit de l'Université de Liège.
Langue d'enseignement	Français	Français

Président du jury : A.-F. CARDOLS

Secrétaire du jury : J.-P. AUBINET

⁴⁵ **Supports** : Syllabus, DVD, Ordinateur + Projecteur, Tableau, Logiciel, E-Learning, TBI, autre

Catégorie économique - Fiche d'Unité d'Enseignement

Bachelier Gestion hôtelière

Année académique 2014 - 2015

Secteur	Sciences humaines et sociales
Domaine	9 : Sciences économiques et de gestion
Niveau CFC ⁴⁶	Bachelier professionnalisant, niveau 6
Implantation	Verviers

Identification de l'UE			
Numéro de l'UE : 8	Intitulé de l'UE : Applications techniques hôtelières		
Quadrimestre : Q2	ECTS Total : 11	Volume horaire total : 118	
Prérequis : Aucun	Corequis : aucun	Obligatoire/ Optionnel : Obligatoire	

Référent d'unité⁴⁷	Jean-Paul AUBINET (jean-paul.aubinet@hech.be)
--------------------------------------	--

Contribution au profil d'enseignement	
Compétences visées par l'UE⁴⁸	Acquis d'apprentissage sanctionnés par l'évaluation. <i>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de...</i>
1. S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution	<u>RESTAURATION (salle)</u> : - Observer les tâches effectuées d'un œil critique (autocritique – débriefing)
1.4. Développer une approche responsable critique et réflexive des pratiques professionnelles.	- Estimer les efforts à accomplir pour tendre vers la qualité.
1.6. Identifier ses besoins de développement.	<u>RESTAURATION (cuisine)</u> : - Reconnaître le matériel et son utilisation
1. (suite)	- Respecter la marche à suivre
2. Communiquer : écouter, informer et conseiller	- Connaître le fonctionnement des ustensiles, électriques, automatiques
	<u>HEBERGEMENT</u> :

⁴⁶ Cadre Francophone des Certifications

⁴⁷ Coordonnées professionnelles de l'enseignant(e) responsable du regroupement des cotes

⁴⁸ en regard des compétences terminales à acquérir, telles que définies dans le Référentiel de compétences.

<p>les acteurs, tant en interne qu'en externe</p> <p>2.2. Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client ».</p>	<p>Rechercher quelles sont les tendances de l'équipement hôtelier qui visent à répondre aux besoins de la clientèle ;</p> <p>Démontrer que des techniques existent qui visent aux économies d'énergie.</p> <p><u>RESTAURATION (salle) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir le client dans différentes langues ; - Répondre de manière adéquate aux sollicitations de la clientèle ; - Anticiper les besoins des clients ; - Gérer une plainte d'un client. <p><u>RESTAURATION (cuisine) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -choix des produits, qualité fraîcheur -choix des produits en fonction des attentes et des besoins -choix du matériel adapté à la réalisation
<p>3. Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>3.1. Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités.</p> <p>3.4. Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations.</p> <p>3.5. Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation</p> <p>3.6. Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration. législation.</p>	<p><u>HEBERGEMENT :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser et réaliser la visite et l'analyse technique d'un hôtel (travail de groupe) <p><u>RESTAURATION (salle) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître certains goûts, certaines saveurs. - Connaître les menus présentés et décrire les mets et les informations contenues dans les fiches de prépa (briefing) ; comparer l'efficacité des différents types de service et choisir le plus adéquat. - Dresser la salle d'après le nombre de convives et le type de repas prévus (individuels, groupes) ; - Manipuler le matériel de salle et l'utiliser en veillant à la « beauté du geste » (dextérité) - Avoir le souci de l'hygiène avant de commencer son travail et pendant son travail. - Utiliser les méthodes de service adaptées aux mets et boissons à servir. <p><u>RESTAURATION (cuisine) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -maîtriser le nettoyage et les découpes des légumes ; -maîtriser les cuissons et assaisonnements des légumes, viandes poissons, volailles ; -maîtrise et travail des différents entremets sucrés ; -respecter la chaîne du froid ; -respecter les températures d'envoi ; -travailler dans l'ordre et la propreté.
<p>4. Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p>	<p><u>HEBERGEMENT :</u></p> <p>Interpréter les attentes des clients en les transposant dans l'évolution du produit hôtelier ;</p>

<p>4.5. Veiller à l'amélioration constante des prestations en développant un système de gestion de la qualité.</p>	<p><u>RESTAURATION (salle) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - S'auto-évaluer lors du débriefing ; - Avoir le souci de la productivité par des gestes simples et précis. <p><u>RESTAURATION (cuisine) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - s'auto-évaluer après dégustation ; -opérer une remédiation après critiques éventuelles.
<p>5. S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p> <p>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.</p> <p>5.4. Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne.</p>	<p><u>HEBERGEMENT :</u></p> <p>Organiser la visite de l'entreprise en groupe (objectifs, contact, visite, synthèse) ;</p> <p><u>RESTAURATION (salle) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser le service de la salle (division du travail, répartition des tâches, établissement de la structure hiérarchique) ; - Présenter l'offre des mets servis lors du repas dans différentes langues. <p><u>RESTAURATION (cuisine) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -organiser le travail de cuisine, mise en place et répartition des taches -gérer l'envoi des mets

Structure de l'UE		Heures	Pondération en %
Activité 1	Technologie de l'hébergement	17	20
Activité 2	Technologie de la restauration	61	40
Activité 3	Langue 1 (anglais)	9	10
Activité 4	Langue 2 (NL-D-E)	9	10
Activité 5	Langue 3 (NL-D-E)	9	10
Activité 6	Activités d'Intégration professionnelle	15	10

Pondération : 11/60. L'unité est validée si la moyenne pondérée est suffisante (10/20), sauf échec grave (< 8) dans une ou plusieurs activités.

Remarque : Les activités d'apprentissage peuvent être décrites et évaluées séparément ou de façon intégrée

Synopsis	<p>Le cours de technologie de l'hébergement (1^{ère} année) permet à l'étudiant de découvrir ce qu'est un hôtel, les normes de classement, l'étude de son implantation, les procédés de construction, les détails de son équipement, de son mobilier et de sa décoration.</p> <p>Le cours de technologie de la restauration permet à l'étudiant de se familiariser avec les techniques de production en cuisine et en salle ainsi qu'avec les techniques d'accueil et les méthodes de service en salle.</p> <p>Les cours de langues fourniront un outil supplémentaire pour l'accueil et le service aux clients étrangers.</p> <p>(+ suite)</p>
-----------------	---

	Activité 1	Activité 2	Activité 3	Activité 4	Activité 5	Activité 6
Méthodes d'apprentissage ⁴⁹	Cours ex cathedra, exposé par l'étudiant, exercices, applications, TP, travaux de groupe, observation de pratiques, résolutions de problèmes, visites et observations de terrain.	Cours ex cathedra, exercices, applications, TP, ateliers, travaux de groupe, observation de pratiques, visite et observation de terrain	Cours ex cathedra, jeux de rôle, observation.	Cours ex cathedra, jeux de rôle, observation.	Cours ex cathedra, jeux de rôle, observation.	Stage d'observation en entreprise (restaurant)
Modalités d'évaluation ⁵⁰	Ecrit	Ecrit et mise en situation	Mise en situation en rapport avec l'activité 2.	Mise en situation en rapport avec l'activité 2.	Mise en situation en rapport avec l'activité 2.	Rapport du restaurateur et de l'étudiant.
Supports ⁵¹	Syllabus, transparents, tableau et VHS	Syllabus, tableau et exercice d'application sur site				
Références	Hotel (M. Greene), Technologie hôtelière (Mazzetti-Francillon),	Technologie de la restauration t1-t2 (Mazzetti-Francillon),				

⁴⁹ **Méthodes d'apprentissage** : Cours ex-cathedra, exposé par l'étudiant, ateliers, travaux de groupes, recherche d'informations sur le terrain, résolution de problèmes, étude de cas, travail en autonomie, séminaire, visites, conférences, autre

⁵⁰ **Modalités d'évaluation** : Ecrit, Oral, QCM, Mise en situation, Portfolio, Remise d'un rapport écrit, Présentation orale d'un rapport, ECOS, autre

⁵¹ **Supports** : Syllabus, DVD, Ordinateur + Projecteur, Tableau, Logiciel, E-Learning, TBI, autre

	L'Équipement hôtelier (Bourseau), Traité d'Ingénierie hôtelière (G. Laroze-JP. Poulain), Hotel international, Wikipédia et articles de revues diverses.	cours de théorie et de pratique salle (Ecole d'Hôtellerie de Spa, Technologie culinaire (E. Pauli), Répertoire de cuisine (Gringoire et Saulnier), Wikipédia et articles de revues diverses.				
Langue d'enseignement	français	français	anglais	NL – D - E	NL – D - E	

Président du jury : A.-F. CARDOLS

Secrétaire du jury : J.-P. AUBINET