



Département économique
Bachelier en Gestion hôtelière
en un an



Année 2024 - 2025

Présentations

Diplômé d'un bachelier en Management du tourisme et des loisirs, votre ambition est **de diriger et coordonner** une équipe dans les secteurs de l'hébergement et de la restauration ?

Obtenez un second diplôme de bachelier en **Gestion hôtelière en seulement un an grâce à un** programme conçu sur mesures !

Vous approfondirez votre **formation managériale** et perfectionnerez vos **compétences** dans plusieurs domaines essentiels :

- **technologies** de l'hébergement et de la restauration (gestion des approvisionnements, de l'équipement et des bâtiments, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire) ;
- **finance** (comptabilité, contrôle de gestion) ;
- **commerce** (marketing, vente et achat) ;
- **gestion** (ressources humaines, analyse des rapports, business plan, aspects juridiques et règlementaires) ;
- **psychologie** (relations de service, négociation).

Débouchés

Les diplômés en Gestion hôtelière exercent **des fonctions d'encadrement et de direction** dans les différents départements hôteliers :

- réception,
- housekeeping,
- marketing et ventes,
- ressources humaines,
- food and beverage,
- événementiel,
- etc.

Conditions d'accès

Le programme est ouvert aux diplômés d'un bachelier en Management du tourisme et des loisirs via l'inscription au bachelier en Gestion hôtelière. Les diplômés de la Haute École Charlemagne accèdent directement au cursus en un an. Pour les diplômés d'un autre établissement, les modalités de l'accès au cursus nécessitent l'analyse du dossier par la CAVP.

Grille de cours

UNITES D'ENSEIGNEMENT - GH		H/année	H UE	crédits UE
Q1	Organisation et gestion hôtelière 1	26	26	3
Q1	Organisation et gestion hôtelière 2	26	26	2
Q1	Organisation et gestion hôtelière 4	26	26	2
Q1	Technologie de l'hébergement 1	20	20	2
Q1	Technologie hôtelière		26	2
	Technologie de l'hébergement et de la réception	26		
Q1	Gestion "food/non food"		26	2
	Gestion des stocks	26		
Q1	Technologie alimentaire		39	3
	œnologie	39		
Q1	Compléments de gestion hôtelière		13	1
	Gestion hôtelière informatisée (Fidélío)	13		
Q1	Comptabilité 3	39	39	3
Q1	Comptabilité 5	20	20	2
Q1	Entrepreneuriat		39	4
	Comptabilité - plan financier	13		
	Marketing stratégique	26		
Q1	Technologie de la restauration 1	70	70	7
TOTAL Q1			370	33
Q2	Technologie de la restauration 2		110	9
	Technologie de la restauration	60		
	Communication multilingue	15		
	AIP - stage restauration (2 semaines)	35		
Q2	Technologie de l'hébergement 2	20	20	2
Q2	Gestion de la qualité alimentaire		40	4
Q2	Organisation et gestion hôtelière 3	30	30	3
Q2	Gestion hôtelière informatisée (Fidélío)	15	15	1
Q2	Activités d'intégration professionnelle (AIP)		41	2
	Stage (2 semaines)	35		
	Séminaire de pratique professionnelle réflexive	6		
Q2	Stratégies commerciales 2		30	3
	Marketing appliqué	30		
Q2	Stratégies commerciales 3		15	1
	Psychologie de la négociation	15		
Q2	Relation de service	15	15	2
TOTAL Q2 + TA			316	27

Plus d'infos ?

Pour des questions liées aux inscriptions et à l'organisation pratique, n'hésitez pas à contacter le secrétariat des étudiants ou le coordination de la section.

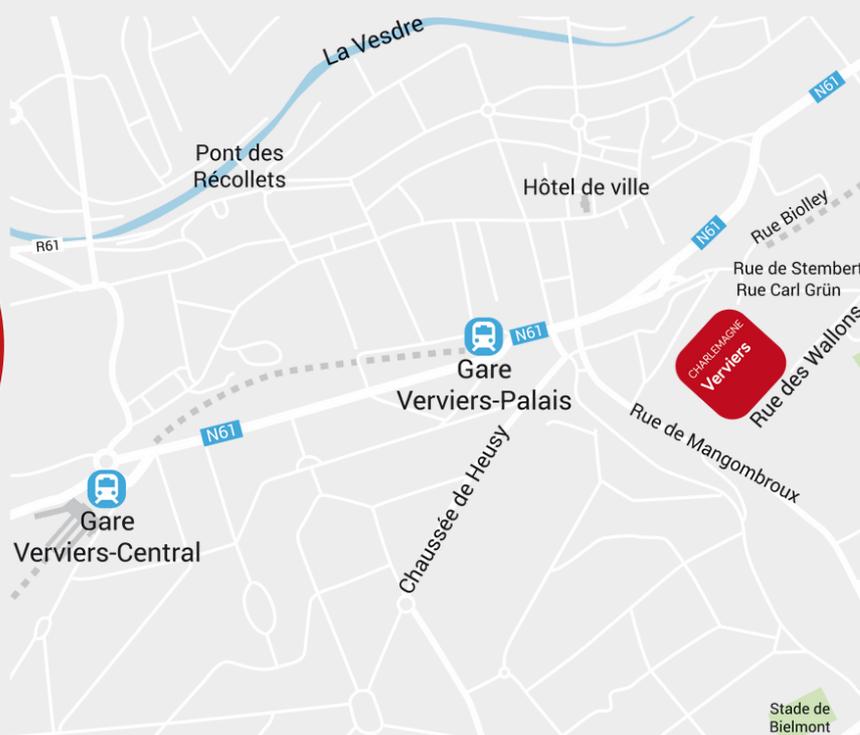
Secrétariat des étudiants : **Mme Mélissa SUSANNE**

melissa.susanne@hech.be - +32 (0) 87 39 33 32

Coordination de la section : **Mme Mélody WISLEZ**

melody.wislez@hech.be

CHARLEMAGNE
Verviers



Charlemagne Verviers Campus de Verviers

rue des Wallons, 44 - 4800 Verviers
087 39 33 33 - secr.verviers@hech.be