Gestion des stocks

UE 32

Enseignant(s) responsable de l'UE : Frédérique MATTON

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	GHU22GSTO
Nombre de crédits ECTS	2 (facteur de pondération)
Volume horaire	30 h (Q1 0 / Q2 30)
Période de l'année	Quadrimestre 2
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
GH22GSTO Gestion des stocks	30	2	NON

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **HE01** HE. 1. organise, au sein de l'entreprise, la collecte des informations et leur traitement dans une perspective d'analyse marketing, comptable, financière et juridique tout en s'appropriant les logiciels et des outils de gestion adéquats.
- **HE06** HE. 6. identifie les besoins de l'entreprise HORECA et de son environnement en tenant compte de la législation et des normes afférentes à son activité HORECA et du développement durable.
- **HE08** HE. 8. développe l'approche analytique critique et réflexive d'un problème concret et identifie les solutions à mettre en place.
- **RE01.2** ARES. 1.2 Collaborer à la résolution de problèmes complexes avec méthode, rigueur, proactivité et créativité
- **RE01.4** ARES. 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles
- **RE01.5** ARES. 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
- **RE02.1** ARES. 2.1 Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle
- **RE02.3** ARES. 2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise
- **RE02.4** ARES. 2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs
- **RE03** ARES. 3 Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière
- **RE03.3** ARES. 3.3 Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière de son entreprise
- **RE03.4** ARES. 3.4 Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations.
- **RE03.6** ARES. 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration
- **RE04** ARES. 4 Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique
- **RE04.1** ARES. 4.1 Décrypter et anticiper les évolutions du marché hôtelier et de la restauration et les

attentes des clients
- **RE04.2** ARES. 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendances liés à son activité
- **RE04.3** ARES. 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
- **RE04.5** ARES. 4.5 Veiller à l'amélioration constante des prestations en actualisant ou développant un système de gestion de la qualité
- **RE04.6** ARES. 4.6 Elaborer et mettre en place un business plan, définir les produits et les prix en fonction des objectifs fixés
- **RE04.8** ARES. 4.8 Développer une vision entrepreneuriale des différents domaines et facettes du secteur de l'hébergement hôtelier
- **RE05** ARES. 5 S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission
- **RE05.3** ARES. 5.3 Planifier les prévisions stratégiques de l'entreprise pour répondre aux objectifs et les mettre en œuvre
- **RE05.4** ARES. 5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne
- **RE05.5** ARES. 5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

Autres connaissances ou compétences prérequises

Néant.

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Gestion des stocks

Objectifs
L'étudiant aura une approche scientifique de la gestion des stocks. Il calculera les différents coûts liés aux stocks, il déterminera la QOC (quantité optimale à commander), le stock de sécurité, le stock d'alerte et la date à laquelle il faut passer commande. Il sera capable de prévoir les ventes pour déterminer les approvisionnements, principalement dans le secteur de la restauration et pourra appréhender la gestion des stocks dans un établissement Horeca.
Contenu
- Prévisions des approvisionnements à partir des ventes - Politiques d'approvisionnement - Différents types de stocks - Coûts des stocks - Différents stocks (moyens/sécurité/délai d'approvisionnement/alerte) - Références et inventaires - Différentes méthodes de valorisation des stocks - Spécificités du secteur Horeca

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Gestion des stocks

cours ex-cathedra illustré par des cas pratiques et de nombreux exercices

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Gestion des stocks

Etre capable de: - déterminer les approvisionnements (en pourcentages et en valeurs) en fonction des ventes - déterminer la nature des stocks et leur valeur - calculer les différents coûts liés aux stocks et déterminer la QOC - établir un graphique reprenant les différents coûts - calculer un stock de sécurité et un stock d'alerte - déterminer la date à laquelle il faut passer commande - distinguer les différents types de références et d'inventaires - distinguer les avantages et les inconvénients de l'achat ou de la location de linge dans un établissement hôtelier (et du nettoyage en interne ou en externe) et pouvoir déterminer la quantité de linge nécessaire

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Gestion des stocks : syllabus papier et/ou numérique	sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Gestion des stocks : syllabus version électronique sur le campus numérique.	sur le campus numérique	—

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.			
Juin			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Août			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé