Planification stratégique de l'entreprise

UE 33

Enseignant(s) responsable de l'UE : Catherine DINSART
Autres enseignant·e·s de l'UE : Dimitri TUTS

Année d'études	Bloc 3
Acronyme	GHU31PSE
Nombre de crédits ECTS	7 (facteur de pondération)
Volume horaire	75 h (Q1 75 / Q2 0)
Période de l'année	Quadrimestre 1
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 épreuves spécifiques par activité d'apprentissage
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
GH31GHO Gestion hôtelière	60	5	NON
GH31ORGA3 Organisation de l'entreprise 3	15	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.
- **HE02** HE. 2. identifie ses forces et ses faiblesses et met en œuvre une démarche autonome d'enrichissement de ses capacités.
- **HE04** HE. 4. fonctionne au sein d'une équipe, et/ou gère celle-ci ce qui implique l'écoute, l'anticipation et la gestion des problèmes interpersonnels ainsi que la motivation des collaborateurs.
- **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** ARES. 1 S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution
- **RE01.1** ARES. 1.1 Travailler, tant en autonomie qu'en équipe, dans le respect de la culture de l'entreprise
- **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** ARES. 2 Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe
- **RE02.1** ARES. 2.1 Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle
- **RE02.2** ARES. 2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »
- **RE02.3** ARES. 2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise

- **RE03** ARES. 3 Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière
- **RE03.1** ARES. 3.1 Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités
- **RE03.2** ARES. 3.2 Interagir avec les acteurs institutionnels, touristiques, culturels
- **RE03.3** ARES. 3.3 Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière de son entreprise
- **RE03.5** ARES. 3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation
- **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
- **RE04.4** ARES. 4.4 Etudier et assurer le suivi des dossiers techniques d'investissement dans le respect des contraintes financières et comptables
- **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
- **RE05.4** 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

Gestion hôtelière

notions de base en comptabilité (UE05) et en marketing (UE14)

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Gestion hôtelière

Objectifs
1 apprendre l'étudiant à construire un plan d'affaires et en présenter le contenu détaillé 2 chercher les sources de financement d'un projet hôtelier 3 choisir le statut juridique du projet de manière adéquate, 4 Gestion financière: interpréter les principaux ratios, soldes intermédiaires de gestion à partir de la comptabilité 5 utiliser les outils de planification financière d'un projet 6 gestion et fixation des prix (marges) assurer le marketing du projet et en assumer la vente 7gérer les ressources humaines relatives au projet 8 connaître les caractéristiques principales de la vie de l'entrepreneur
Contenu
les différents modules développant les aspects cités ci-dessus commentés, expliqués et documentés durant le cours.

Organisation de l'entreprise 3

Objectifs
Appliquer les concepts liés aux structures organisationnelles des entreprises, aux dimensions marketing de l'entreprise et à l'entrepreneuriat.
Elaborer en groupe un travail de création d'entreprise.
Contenu
Les structures et formes organisationnelles des entreprises
Les principaux modèles de diagnostic stratégique
Les principales dimensions du marketing opérationnel

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Gestion hôtelière

Le support oral ex cathedra constitue le premier support didactique du cours complété par différents supports visuels , utilisation du tableau, présentation power point, capsules vidéos, analyse d'articles de presse, Wooclap (télévoteurs pour interrogations formatives), exercices pratiques . Utilisation du style transmissif au niveau des concepts abordés, ainsi que le style incitatif puis associatif et participatif pour la majeure partie du cours et recours la méthode déductive pour assimiler les nouveaux concepts ; complétés d'exercices et exposé de cas concrets issus de la vie professionnelle des affaires et éventuellement participation à un séminaire.

Organisation de l'entreprise 3

cours magistral et travail réalisé en groupes.

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

Gestion hôtelière

Choisir le statut juridique du projet de manière adéquate, identifier les sources de financement d'un projet hôtelier, calculer les ventes prévisionnelles (RevPar, TO, Tx de marge, GoPar,...) évaluer la trésorerie, calculer et présenter un tableau de financement, comprendre une comptabilité et l'interpréter, calculer comptes de résultats et bilans prévisionnels, les principaux soldes intermédiaires de gestion, le seuil de rentabilité et les cash flows, cerner la politique en matière de gestion des ressources humaines en hôtellerie, connaître les caractéristiques principales de la vie de l'entrepreneur.

Organisation de l'entreprise 3

Planifier et opérationnaliser un projet de création d'entreprise

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Gestion hôtelière : notes de cours, syllabus, documents thématiques, liens vers des sites de référence, capsules vidéos explicatives,.. mis en ligne sur le campus numérique/Teams	sur le campus numérique	—
Organisation de l'entreprise 3 : exposé oral du professeur, syllabus, documents thématiques,	sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Gestion hôtelière : Les 10 notions clés de la stratégie d'entreprise D. Lacoste, Ed. DeBoeck Supérieur, 2021	—	—
Organisation de l'entreprise 3 : Toutes les sources bibliographiques sont publiées sur la page de cours du CNLDB	—	—

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

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage.

Méthode d'intégration :

- Si aucune des notes des différentes AA qui composent l'UE ne se situe en deçà de 8/20, c'est la technique de la moyenne arithmétique pondérée qui est appliquée.
- Si la note d'une ou plusieurs AA composant une UE se situe en deçà de 8/20, la note finale de l'UE correspondra à la plus mauvaise des notes reçues.

Janvier			
Gestion hôtelière — méthode d'intégration : 70 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
éventuellement partie à livre ouvert et partie à livre fermé selon consignes sur e-Campus avant l'examen			
Organisation de l'entreprise 3 — méthode d'intégration : 30 %			
Travaux hors session	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
La remise des travaux de groupes se fera la dernière semaine de cours du premier quadrimestre.			
Août			
Gestion hôtelière — méthode d'intégration : 70 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
éventuellement partie à livre ouvert et partie à livre fermé selon consignes sur e-Campus avant l'examen			
Organisation de l'entreprise 3 — méthode d'intégration : 30 %			
Travaux durant la session	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé