Gestion de projet d'entreprise

UE 09

Enseignant(s) responsable de l'UE : Alexandra VANHAERENS, Kathy VOITURON
Autres enseignant·e·s de l'UE : Laurent DEVOS

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	GHU13PEN
Nombre de crédits ECTS	5 (facteur de pondération)
Volume horaire	26 h (Q1 13 / Q2 13)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & 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 de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles
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
GH13PEN Gestion de projet d'entreprise	26	5	OUI

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.
- **HE03** HE. 3. assure au sein d'un environnement généralement pluriculturel et multilingue, une communication appropriée, claire et structurée, fondée sur une écoute active et empathique des attentes et des plaintes de la clientèle et une anticipation de ses besoins.
- **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.
- **HE05** HE. 5. agit conformément aux pratiques et usages professionnels, ainsi qu'aux impératifs éthiques et déontologiques du métier.
- **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.
- **HE07** HE. 7. comprend la culture de l'entreprise dans laquelle il évolue et assure la promotion de celle-ci tant auprès de ses collaborateurs, de ses clients que des acteurs institutionnels, culturels et touristiques.
- **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
- **RE01.3** ARES. 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- **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
- **RE01.6** ARES. 1.6 Identifier ses besoins de développement et s'inscrire dans une démarche de formation permanente
- **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
- **RE02.5** ARES. 2.5 Développer un argumentaire efficace vis à vis de ses publics afin de renforcer l'image de l'entreprise dans son environnement
- **RE02.6** ARES. 2.6 Développer des partenariats avec les acteurs privés et publics
- **RE02.7** ARES. 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable
- **RE02.8** ARES. 2.8 Utiliser les outils de création et de communication adaptés aux objectifs et interlocuteurs
- **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
- **RE03.4** ARES. 3.4 Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations.
- **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
- **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
- **RE04.6** ARES. 4.6 Elaborer et mettre en place un business plan, définir les produits et les prix en fonction des objectifs fixés
- **RE04.7** ARES. 4.7 Identifier et comprendre les facteurs qui conditionnent la formation et le développement des produits hôteliers et touristiques nationaux et internationaux
- **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
- **RE05.1** ARES. 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
- **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
- **RE05.7** ARES. 5.7 Connaître et analyser l'environnement multiculturel pour adapter son leadership.

Autres connaissances ou compétences prérequises

Gestion de projet d'entreprise

- Faire preuve de curiosité intellectuelle et d'ouverture d'esprit.
- Avoir si possible une expérience préalable comme client dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration (regard critique sur les pratiques vécues).
- Posséder les bases de la communication professionnelle (écoute, politesse, respect des codes relationnels).
- Être disposé à travailler en équipe et à s'impliquer activement dans un projet collectif.
- Manifester un intérêt pour la culture générale et l'actualité liées au monde de l'hospitalité, de la restauration et du développement durable.

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Gestion de projet d'entreprise

Objectifs

- Initier les étudiants à la gestion de projet à travers une expérience grandeur nature, appliquée au secteur hôtelier.
- Développer la **capacité à concevoir, planifier et structurer un projet complexe** (création d'un concept de restauration puis d'hébergement en B2) en **tenant compte des contraintes économiques, organisationnelles, techniques et réglementaires.**
- **Favoriser l'intégration des connaissances acquises dans les différentes unités d'enseignement (marketing, finance, RH, communication, hygiène, RSE, design, etc.**) dans une logique transversale et cohérente.
- **Renforcer les compétences en travail collaboratif : organisation d'équipes, répartition des rôles, communication et défense collective/individuelle des choix réalisés.**
- **Développer l'autonomie, l'esprit critique et la créativité des étudiants** , en leur donnant l'occasion de confronter leurs idées aux réalités professionnelles.
- **Intégrer une démarche de responsabilité sociétale (RSE) et de durabilité** dans la gestion de projet (hygiène, choix des matériaux, sourcing, valorisation des déchets, upcycling, organisation du travail).
- **Préparer les étudiants à la communication professionnelle à l'oral comme à l'écrit** , notamment par la soutenance régulière de leurs travaux devant jury.
- **Éveiller à la posture managériale et à la gouvernance éthique, en lien avec le leadership et la dimension sociale de la RSE.**

Contenu

L'UE Gestion de projet d'entreprise constitue un **véritable projet fil rouge qui traverse l'ensemble de la formation**.

Dans la mesure du possible, elle mobilise et articule les apports de toutes les matières enseignées (marketing, finance, RH, communication, RSE, design, etc.) **afin de donner du sens et de la cohérence aux apprentissages.** Elle offre aux étudiants l'occasion **de mettre en pratique leurs connaissances dans un cadre concret, professionnalisant et collectif, en développant des compétences de gestion de projet, de créativité, de travail en équipe et de communication professionnelle.**

L'usage de l'intelligence artificielle est autorisé comme outil d'appui, notamment pour la recherche et l'inspiration, mais ne peut en aucun cas se substituer à une compréhension approfondie des concepts, à l'esprit critique ni à la réflexion personnelle des étudiants.

Pour cette raison, des validations orales intermédiaires ainsi qu'un oral systématique à chaque session d'examen sont organisés, afin de vérifier l'authenticité des productions, l'appropriation des savoirs et la capacité de chaque étudiant à défendre ses choix.

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Gestion de projet d'entreprise

Les méthodes d'apprentissage privilégient, lorsque cela est possible, une approche en workshop interactif. Le projet d'entreprise sert ainsi de fil conducteur et est travaillé de manière transversale dans l'ensemble des cours de Bachelor 1.

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

Gestion de projet d'entreprise

À l'issue de cette UE, l'étudiant sera capable de :

- Concevoir et structurer un projet hôtelier de A à Z, en intégrant des dimensions stratégiques, opérationnelles, financières et organisationnelles.
-

- Mobiliser de façon transversale les connaissances issues des différentes matières du cursus (marketing, finance, RH, communication, RSE, design, etc.) pour construire un projet cohérent.
- Élaborer et défendre un concept innovant et différenciant, en tenant compte des réalités du marché et des attentes des clients.
-

- Planifier et gérer les étapes d'un projet en respectant délais, budget et contraintes réglementaires.
- Intégrer les principes de durabilité et de responsabilité sociétale (RSE) dans la conception et la gestion du projet.
- Travailler efficacement en équipe : répartition des rôles, gestion de groupe, communication et gouvernance éthique.
-

- Développer des compétences en communication professionnelle écrite et orale, notamment à travers la présentation et la défense du projet devant un jury.
- Faire preuve d'esprit critique, de créativité et d'autonomie dans la recherche de solutions adaptées au contexte.

Description des supports de cours indispensables

Aucun support indispensable renseigné.

Description des références et des supports complémentaires

Aucune référence complémentaire renseignée.

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

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.			
Janvier			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	0 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Remise de travaux Durant la Session	5 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
La remise de ce travail est une condition obligatoire à la poursuite du projet			
Janvier bis			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	0 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Examen oral	5 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Juin			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	30 %	Type de questions : Le travail remis sera suivi d'une défense orale	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	65 %	Type de questions : Examen oral	Examen à livre : Livre fermé
L'examen oral est conditionné par la remise du travail écrit			

Août			
Ensemble de l'UE			
Examen oral	100 %	Type de questions : Le travail remis sera suivi d'une défense orale	Examen à livre : Livre fermé
L'examen oral est conditionné par la remise du travail écrit			