Culture générale des métiers de l'hôtellerie & de la restauration

UE 16

Enseignant(s) responsable de l'UE : Alexandra VANHAERENS

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	GHU12CGHR
Nombre de crédits ECTS	2 (facteur de pondération)
Volume horaire	26 h (Q1 0 / Q2 26)
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 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
GH12CGHR Culture générale des métiers de l'hôtellerie & de la restauration	26	2	NON

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

- **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.
- **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.
- **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
- **RE01.6** 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
- **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

Autres connaissances ou compétences prérequises

Culture générale des métiers de l'hôtellerie & de la restauration

- Faire preuve de curiosité intellectuelle et culturelle.

- S’intéresser à l’histoire, aux tendances actuelles et aux évolutions du secteur hôtelier et de la restauration.
- Avoir une ouverture d’esprit face à la diversité des pratiques culinaires, culturelles et artistiques.
- Être disposé à réfléchir de manière critique et à confronter différentes sources d’inspiration.
- Posséder les bases en communication professionnelle (orale et écrite).
- Savoir travailler en groupe et partager ses réflexions.
- Être capable d’observer et d’analyser des expériences vécues en tant que client.
- Manifester une volonté de développer son savoir-être et sa créativité.

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Culture générale des métiers de l'hôtellerie & de la restauration

Objectifs

- Développer une compréhension élargie des références culturelles indispensables aux métiers de l’hôtellerie et de la restauration.
- Relier la culinarité à ses dimensions historiques, géographiques et sociologiques afin de mieux valoriser produits, terroirs et traditions.
- Identifier les enjeux contemporains du développement durable et savoir les intégrer dans une réflexion professionnelle.
- Connaître les chefs et figures marquantes de la gastronomie passée et actuelle, ainsi que les talents émergents, notamment dans le domaine de la pâtisserie.
- Explorer les nouvelles formes de restauration (concepts innovants, street food, cuisines éphémères, restauration durable) pour nourrir sa créativité et sa capacité d’adaptation.
- Développer l’aptitude à transmettre des savoirs culturels à des clients et à des équipes, en cultivant une posture d’ambassadeur de l’hospitalité.
- Stimuler la curiosité, l’esprit critique et la veille active sur les évolutions du secteur.

Contenu

Les différents concepts de restauration.
Les grandes tendances du secteur.
Les grands chefs et les principales références gastronomiques.
Les organigrammes de salle et de cuisine.
Les fonctions et responsabilités des différents postes.
Le dimensionnement des équipes selon le concept et le nombre de couverts.
La construction d’une carte et d’un menu.
Les fiches techniques et le calcul du coût matière.
Les principaux ratios de restauration.
Le calcul des prix de vente et des marges.
Le ticket moyen et le nombre de couverts.
Les coûts de personnel et le *prime cost*.
Les causes fréquentes de non-rentabilité d’un restaurant.
La gestion des achats, des stocks, des pertes et du gaspillage.
La construction d’un tableau de bord.
Les principaux indicateurs de performance d’un restaurant.
Les grandes étapes de l’ouverture d’un restaurant.
Les erreurs fréquentes à éviter lors d’une ouverture.

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Culture générale des métiers de l'hôtellerie & de la restauration

Ce cours sera dispensé principalement **sous la forme de workshops interactifs**, alternant apports théoriques, études de cas et mises en pratique.

Les séances permettront d’aborder les principaux éléments nécessaires à la compréhension du fonctionnement et de la rentabilité d’un restaurant : **concepts de restauration, tendances du secteur, grands chefs et références gastronomiques, organigrammes de salle et de cuisine, fonctions et responsabilités des différents postes, dimensionnement des équipes, construction et lecture d’une carte et d’un menu, fiches techniques, coûts matières, prix de vente, marges et principaux ratios de restauration**.

Une attention particulière sera également portée aux **causes fréquentes de non-rentabilité d’un**

restaurant, à la gestion des achats, des stocks, des pertes et du gaspillage, à la rentabilité ainsi qu'à la construction d'un **tableau de bord de pilotage** intégrant les principaux indicateurs de performance.

Le cours abordera enfin les **grandes étapes de l'ouverture d'un restaurant** et les principales erreurs à éviter lors de la création et du lancement d'un établissement.

Ces différents apports seront directement mis en perspective dans le cadre du **projet Plumka, fil rouge de la formation**. Les étudiants seront régulièrement amenés à appliquer les notions étudiées à leur propre projet de création de restaurant.

Certaines séquences pourront être organisées selon une logique de **pédagogie inversée** : des contenus devront être préparés ou lus en amont, afin que le temps de cours puisse être consacré à leur compréhension, à leur analyse et à leur application concrète dans le projet Plumka.

Des temps spécifiques seront consacrés au travail en sous-groupes afin de permettre aux étudiants de confronter leurs choix, d'analyser la cohérence de leur concept et d'enrichir progressivement leur projet à partir des notions abordées, des études de cas, des rencontres avec des professionnels et des exemples présentés au cours des séances.

Le travail collaboratif visera ainsi à développer les capacités d'analyse, de prise de décision, de collaboration et de mise en application concrète des connaissances.

L'usage de l'intelligence artificielle pourra accompagner certaines recherches et productions. Il ne se substitue toutefois ni à la compréhension des contenus ni à la capacité de les expliquer, de les justifier et de les mobiliser de manière critique dans le cadre du projet.

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

Culture générale des métiers de l'hôtellerie & de la restauration

- Identifier et comprendre les **grandes notions de culture générale appliquées aux métiers de l'hospitalité** (culinarité, design, durabilité, tendances sociétales).
- Situer **les chefs, artisans et figures marquantes** du passé et du présent dans l'histoire de la gastronomie et de l'hôtellerie.
- **Analyser les tendances émergentes en restauration et en pâtisserie,** et en évaluer la pertinence pour des projets hôteliers contemporains.
- Mobiliser les apports du cours et les témoignages de professionnels pour nourrir une réflexion personnelle et collective.
- **Intégrer les concepts étudiés dans le projet Plumka, en lien avec l'aménagement, l'organisation et le positionnement d'un hôtel.**
- Développer **un regard critique et argumenté sur les pratiques du secteur, en croisant savoirs académiques, inspirations culturelles et réalités professionnelles.**
- Renforcer des compétences transversales : **esprit d'analyse, créativité, collaboration et communication.**
- Apprendre à utiliser l'intelligence artificielle comme outil de recherche et de production, tout en maintenant une distance critique

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Toute l'UE : **L'oralité constitue le support principal de ce cours. La présence aux séances est donc vivement recommandée, car c'est lors de ces moments interactifs que seront transmis les détails, les exemples concrets et la richesse des échanges propres à l'apprentissage en direct.** Un **syllabus** sera fourni afin de servir de cadre de référence. Néanmoins, il ne reflétera pas nécessairement toute la richesse des explications, illustrations et échanges qui émergeront au cours des séances.	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Toute l'UE : *Le Grand Livre du Marketing Culinaire*, paru aux éditions Dunod (2e édition), est aujourd'hui une référence incontournable pour comprendre comment la gastronomie et la restauration se pensent aussi comme des marques. L'ouvrage explore les stratégies qui transforment les plats, les chefs et les établissements en véritables expériences culturelles et commerciales. Il met en lumière les outils et méthodes du marketing appliqués à la restauration : analyse des tendances alimentaires, positionnement des concepts, communication des marques, valorisation des terroirs, rôle des chefs médiatisés, influence des réseaux sociaux et enjeux de durabilité. Destiné aux professionnels de l'hôtellerie-restauration comme aux étudiants, ce livre offre des clés pour comprendre un secteur en constante évolution, où créativité culinaire et stratégie marketing sont désormais indissociables. **Dans le cadre de ce cours l'achat de ce livre n'est pas obligatoire.**	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	Lien

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	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 temps supplémentaire.			
Évaluation continue	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Modalités de l’évaluation continue

L’évaluation continue représente **50 % de la note finale de l’unité d’enseignement**.

Elle est organisée tout au long des périodes d’enseignement afin d’évaluer de manière régulière l’acquisition progressive des connaissances, des compétences et la capacité de l’étudiant à mobiliser les contenus abordés au cours.

Cette évaluation peut prendre différentes formes, notamment : **interrogations écrites non annoncées, questionnaires, exercices ou travaux à réaliser en séance, ainsi que présentations ou évaluations orales préparées**. Ces évaluations sont organisées à différents moments du quadrimestre ; certaines peuvent avoir lieu sans annonce préalable.

Cette modalité vise à encourager un **travail régulier et continu pendant toute la période d’apprentissage**, et non une préparation concentrée uniquement sur la session d’examens.

La partie de la note correspondant à l’évaluation continue, soit **50 % de la note finale**, est **non remédiable**. Elle est acquise définitivement à l’issue de la période d’enseignement et **ne peut pas faire l’objet d’une nouvelle évaluation lors de la seconde session organisée en août**.

En cas de seconde session, seule la partie de l’évaluation expressément prévue comme remédiable dans les modalités d’évaluation de l’unité d’enseignement pourra être représentée.

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
La note finale obtenue en seconde session résulte ainsi de la combinaison de la **note d’évaluation continue conservée pour 50 %** et de la **nouvelle note obtenue à l’examen d’août pour 50 %**.			
Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 temps supplémentaire.			