Architecture d'une structure hôtelière

UE 24

Enseignant(s) responsable de l'UE : François DEKEULENEER
Autres enseignant·e·s de l'UE : Anne-Catherine Lalmand

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	GHU21ARSH
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	52 h (Q1 52 / 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 de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles
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
GH21DDHR Développements durables en hôtellerie & restauration	26	2	NON
GH21ALA Aménagement d'un lieu d'accueil	26	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.
- **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
- **RE01.4** 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
- **RE02.3** ARES. 2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise
- **RE03.6** ARES. 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration
- **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

Autres connaissances ou compétences prérequises

Développements durables en hôtellerie & restauration

- Une curiosité et une ouverture aux enjeux environnementaux et sociétaux actuels.
- Une compréhension générale du fonctionnement d'un hôtel (fonctions principales, circulation des clients, des flux et des services).
- Des bases en communication professionnelle (capacité à travailler en groupe, à présenter et défendre ses idées).
- Un esprit critique et analytique permettant de relier théorie et pratique dans un projet concret.
- Une sensibilité à la notion de responsabilité sociétale et au respect des parties prenantes.

Aménagement d'un lieu d'accueil

- Avoir une expérience en tant que client dans des environnements hôteliers ou assimilés, afin de mobiliser une sensibilité à l'accueil et au confort.
- Connaître les grandes notions de culture générale liées à l'hospitalité et au design (styles, ambiances, tendances contemporaines).
- Posséder les bases de la communication professionnelle (écoute active, expression claire, travail collaboratif).
- Faire preuve de curiosité, d'esprit critique et d'intérêt pour l'esthétique des espaces et le développement durable.

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Développements durables en hôtellerie & restauration

Objectifs

- Comprendre les impacts écologiques d'un bâtiment hôtelier.
- Identifier et justifier des solutions de construction durable (gros œuvre, fonctions, flux).
- Appliquer sobriété énergétique, écoconception et circularité.
- Construire un dossier argumenté de recommandations techniques.
- Présenter et défendre les choix devant des professionnels.

Contenu

- Diagnostic du site *fil rouge* : contexte urbain, contraintes du bâtiment, enjeux environnementaux.
- Référentiels et certifications : principaux labels, objectifs environnementaux et stratégie carbone.
- Matériaux et réemploi : choix responsables, intégration de l'économie circulaire dans la construction.
- Conception bioclimatique et gestion des ressources : énergie, eau, apports naturels, optimisation des performances.
- Mobilité, accessibilité et logistique : gestion des flux internes et externes, solutions de transport durable, accessibilité universelle.
- Intégration des fonctions hôtelières : cohérence entre espaces (hébergement, accueil, bien-être, technique) et articulation avec les choix de décoration et d'aménagement.

Aménagement d'un lieu d'accueil

Objectifs

- Analyser un site existant (projet fil rouge) et en identifier les contraintes structurelles, environnementales et fonctionnelles dans une perspective de transformation hôtelière durable.
- Traduire une vision hôtelière en intentions spatiales articulant confort, ergonomie, flux, identité visuelle et usages.
- Concevoir des espaces d'accueil en intégrant une approche RSE : éco-conception, accessibilité universelle, durabilité des matériaux, sobriété énergétique.
- Collaborer efficacement au sein d'une équipe-projet multidisciplinaire.

- Défendre leurs choix architecturaux et fonctionnels à l'oral, avec une argumentation fondée sur les besoins clients, les contraintes du site, les standards hôteliers et les valeurs du développement durable

Contenu

- Présentation des fonctions hôtelières clés (hébergement, accueil, bien-être, logistique, flux).
- Introduction aux contraintes RSE et réglementaires dans l'aménagement d'un lieu d'accueil.
- Étude de terrain et observation des contraintes structurelles, fonctionnelles et environnementales d'un bâtiment existant.
- Analyse esthétique et architecturale des espaces, en lien avec l'identité visuelle et le travail d'un architecte.
- Approche de l'ergonomie et du confort, avec une attention particulière portée au bruit, à la lumière, aux volumes et aux circulations.

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Développements durables en hôtellerie & restauration

Ce cours prend la forme de workshops interactifs, associant apports théoriques et mises en pratique. Dans un premier temps, vous serez initiés aux notions fondamentales liées à la conception et à la gestion d'un hôtel durable : impacts écologiques, choix de matériaux, sobriété énergétique, gestion des flux et cohérence fonctionnelle.

Dans un second temps, ces savoirs seront directement mobilisés dans le cadre du projet fil rouge de réhabilitation de l'usine. Vous travaillerez en sous-groupes afin d'analyser le site, proposer des solutions concrètes et formuler des recommandations durables adaptées aux différentes fonctions hôtelières. Cette démarche favorisera votre capacité d'analyse, de collaboration et de créativité, tout en ancrant vos propositions dans une logique professionnelle et responsable.

L'intelligence artificielle pourra être utilisée comme outil de recherche et de soutien méthodologique. Toutefois, l'objectif du cours dépasse largement son usage : il s'agit avant tout de comprendre, d'assimiler et de maîtriser les principes étudiés, afin de les mobiliser de façon pertinente, critique et durable dans vos projets professionnels.

Aménagement d'un lieu d'accueil

Ce cours prend la forme de workshops interactifs, associant apports théoriques et mises en pratique. Dans un premier temps, vous serez initiés aux notions fondamentales liées à la conception d'espaces d'accueil hôteliers : contraintes réglementaires, intégration des principes RSE, choix esthétiques et architecturaux, identité visuelle, ainsi qu'approches liées à l'ergonomie, au confort, au bruit, à la lumière, aux volumes et aux circulations.

Dans un second temps, ces savoirs seront mobilisés à travers l'analyse d'exemples concrets et la formulation de propositions d'aménagements durables et cohérents, guidés par une démarche professionnelle et par la vision d'un architecte. Ce travail développera votre sens critique, votre capacité de collaboration et votre créativité, tout en favorisant une approche responsable et contextualisée de la conception hôtelière.

L'intelligence artificielle pourra être utilisée comme outil de recherche et de soutien méthodologique. Toutefois, l'objectif du cours dépasse largement son usage : il s'agit avant tout de comprendre, d'assimiler et de maîtriser les principes étudiés, afin de les mobiliser de façon pertinente, critique et durable dans vos futurs projets.

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

Développements durables en hôtellerie & restauration

À l'issue de cette unité d'enseignement, l'étudiant sera capable de :

- Identifier et analyser les impacts environnementaux, sociaux et économiques d'un projet hôtelier.
- Évaluer les contraintes et opportunités d'un site à réhabiliter en intégrant une logique de durabilité.
- Sélectionner et justifier des solutions constructives et techniques durables (matériaux, énergie, gestion de l'eau, mobilité, flux internes).
- Concevoir des recommandations intégrées permettant de réduire l'empreinte écologique d'un bâtiment hôtelier.

- Articuler les choix durables avec les fonctions hôtelières (hébergement, accueil, bien-être, logistique) et les exigences de confort des clients.
- Construire un dossier argumenté de propositions en matière de développement durable, en mobilisant des référentiels et normes adaptés.
- Défendre oralement et de manière professionnelle ses choix devant un public d'enseignants et/ou de professionnels du secteur.

Aménagement d'un lieu d'accueil

À l'issue de ce cours, l'étudiant sera capable de :

- Identifier et analyser les contraintes structurelles, fonctionnelles et environnementales d'un espace d'accueil hôtelier.
- Proposer des solutions d'aménagement intégrant les principes de durabilité (choix des matériaux, sobriété énergétique, accessibilité universelle, cohérence RSE).
- Traduire une vision hôtelière en intentions esthétiques et architecturales, en tenant compte de l'identité visuelle et de l'expérience client.
- Évaluer et concevoir des espaces en intégrant les notions d'ergonomie, de confort, de bruit, de lumière, de volumes et de circulations.
- Collaborer au sein d'un groupe de travail et développer une réflexion critique et créative face à des problématiques professionnelles réelles.

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Toute l'UE : L'oralité constitue le support principal de cette unité d'enseignement. La participation active aux séances est vivement recommandée, car c'est au travers des échanges, des discussions et des mises en pratique collectives que seront transmis les éléments essentiels, les exemples concrets et la richesse des perspectives propres à l'apprentissage en direct. Des supports complémentaires (syllabus, présentations, articles, études de cas, témoignages de professionnels, documents liés au projet fil rouge) viendront enrichir les séances afin d'approfondir certaines thématiques et de nourrir votre réflexion individuelle et collective.	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Toute l'UE : L'oralité constitue le support principal de cette unité d'enseignement. La participation active aux séances est vivement recommandée, car c'est au travers des échanges avec l'architecte, des discussions collectives et des mises en pratique que seront transmis les éléments essentiels, les exemples concrets et la richesse des perspectives propres à l'apprentissage en direct. Des supports complémentaires (syllabus, présentations, articles, études de cas, références architecturales, témoignages de professionnels) viendront enrichir les séances afin d'approfondir certaines thématiques et de nourrir votre réflexion individuelle et collective.	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

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 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			
Développements durables en hôtellerie & restauration — méthode d'intégration : 50 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Aménagement d'un lieu d'accueil — méthode d'intégration : 50 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Août			
Développements durables en hôtellerie & restauration — méthode d'intégration : 50 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Aménagement d'un lieu d'accueil — méthode d'intégration : 50 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé