Gestion de projet d'entreprise

UE 31

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

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	GHU23GPE
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
GH23GPE 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
- **RE02.4** ARES. 2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs
- **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
- **RE02.9** ARES. 2.9 Communiquer avec les différentes parties prenantes en langues étrangères tant à l'oral qu'à l'écrit, le cas échéant, dans un contexte multiculturel
- **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
- **RE03.4** 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
- **RE04.3** 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
- **RE04.4** 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
- **RE04.7** 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
- **RE05.2** ARES. 5.2 Former, évaluer, motiver et animer les collaborateurs
- **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
- **RE05.6** ARES. 5.6 Paramétrer le système informatique de son entreprise
- **RE05.7** ARES. 5.7 Connaître et analyser l'environnement multiculturel pour adapter son leadership.
- **RE05.8** ARES. 5.8 Coordonner et produire des activités événementielles

Autres connaissances ou compétences prérequises

Gestion de projet d'entreprise

- Faire preuve de curiosité intellectuelle et d'ouverture d'esprit.
- Avoir 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

- **Concevoir et structurer un concept hôtelier complet** à partir d'un bâtiment industriel existant, en intégrant hébergement, services, expérience client, durabilité et viabilité économique.
- **Développer une approche transversale en mobilisant les apports des différents cours (**marketing, finance, RH, aménagement technique, design, RSE, etc.) pour construire un projet cohérent et professionnel.
- **Expérimenter la gestion de projet en conditions réelles** : planification, organisation, gouvernance, prise de décision et travail collaboratif.
- **Apprendre à analyser le marché hôtelier et la clientèle**, à identifier les opportunités et contraintes, et à positionner un concept différenciant.
- **Démontrer sa capacité à intégrer progressivement les feedbacks et à affiner le projet lors de validations successives**.
- **Développer des compétences de communication écrite et orale en réalisant des présentations professionnelles (notamment sous forme de pitchs d'investisseurs).**
- Intégrer de manière systématique les enjeux de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) dans toutes les dimensions du projet (économique, sociale et environnementale).
- **Renforcer sa créativité, son sens critique et son autonomie tout en s'exerçant à la coopération, à la négociation et à la gestion des divergences au sein d'un groupe**.
- **Produire en fin de parcours un business plan complet et réaliste, susceptible de convaincre des investisseurs et partenaires potentiels.**

Contenu

L'UE **Gestion de projet d'entreprise** constitue le fil rouge central de votre deuxième année. Elle s'articule autour du projet **Plumka**, qui vous invite à transformer une ancienne usine en un concept hôtelier complet.**À travers ce défi grandeur nature, vous allez mobiliser les apports de toutes les matières enseignées (marketing, finance, RH, communication, RSE, design, revenue management, etc.),** afin de donner du sens et de la cohérence à vos apprentissages.

Ce projet vous permettra de mettre en pratique vos connaissances dans un cadre concret et professionnalisant, en développant vos compétences de gestion de projet, d'analyse, de créativité, de travail en équipe et de communication professionnelle.

L'usage de l'intelligence artificielle est autorisé comme outil d'appui (recherche, inspiration, structuration), mais ne peut en aucun cas se substituer à une compréhension approfondie des concepts, ni à votre esprit critique. Pour cette raison, le projet est jalonné de**validations orales successives**, ainsi que d'un **oral systématique à chaque session d'examen**, afin de vérifier l'authenticité de vos productions, votre appropriation des savoirs et votre capacité à défendre vos 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 2

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 présenter un concept de restaurant innovant, cohérent avec une étude de marché et un positionnement stratégique.
- Traduire une vision créative en un projet opérationnel réaliste, intégrant contraintes techniques, organisationnelles, économiques et réglementaires.
- Élaborer et défendre des choix en matière de communication, design culinaire, ressources humaines, plan marketing, finances et durabilité (RSE, hygiène, upcycling, valorisation organique).
- Réaliser un dossier de création d'entreprise structuré, intégrant les aspects juridiques, financiers, organisationnels et marketing.
- Travailler en équipe, répartir les rôles, collaborer efficacement et démontrer une implication individuelle dans un projet collectif.
- Développer des compétences en communication professionnelle, tant écrites qu'orales, avec la capacité de justifier et défendre ses choix devant un jury.
- Intégrer les feedbacks reçus pour améliorer et finaliser un projet dans une logique de progression continue.
- Faire preuve d'esprit critique, d'analyse et de créativité, tout en mobilisant de manière transversale les apports de l'ensemble des cours.

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			
Évaluation continue	10 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Travaux durant la session	5 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	25 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
L'examen oral est conditionné par la remise du travail écrit			

Juin			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	15 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Travaux durant la session	10 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	35 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
L'examen oral est conditionné par la remise du travail écrit			
Août			
Ensemble de l'UE			
Travaux durant la session	30 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	70 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
L'examen oral est conditionné par la remise du travail écrit			