Gestion des approvisionnements

UE 37

Enseignant(s) responsable de l'UE : Frédérique MATTON

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	GHU22GAPP
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
GH22GAPP Gestion des approvisionnements	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.
- **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.
- **RE01.4** 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
- **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.
- **RE03.6** ARES. 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration
- **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
- **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

Autres connaissances ou compétences prérequises

Néant.

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Gestion des approvisionnements

Objectifs

L’étudiant aura une approche scientifique de la gestion des approvisionnements. Il calculera les différents coûts liés aux achats, il déterminera la QOC (quantité optimale à commander), le stock de sécurité, le stock d’alerte et la date à laquelle il faut passer commande. Il sera capable de prévoir les ventes pour déterminer les approvisionnements (en quantité et en valeur), principalement dans le secteur de la restauration et pourra appréhender la gestion des stocks dans un établissement Horeca.

Contenu

- Prévisions des approvisionnements à partir des ventes - Politiques d’approvisionnement - Différents types de stocks - Coûts des stocks - Différents stocks (moyens/sécurité/délai d’approvisionnement/alerte) - Références et inventaires - Différentes méthodes de valorisation des stocks - Spécificités du secteur Horeca - Gestion du linge dans un établissement hôtelier

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Gestion des approvisionnements

cours ex-cathedra illustré par des cas pratiques et de nombreux exercices

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

Gestion des approvisionnements

Etre capable de: - déterminer les approvisionnements (en pourcentages et en valeurs) en fonction des ventes - déterminer la nature des stocks et leur valeur - calculer les différents coûts liés aux stocks et déterminer la QOC - établir un graphique reprenant les différents coûts - calculer un stock de sécurité et un stock d’alerte - déterminer la date à laquelle il faut passer commande - distinguer les différents types de références et d’inventaires - distinguer les avantages et les inconvénients de l'achat ou de la location de linge dans un établissement hôtelier (et du nettoyage en interne ou en externe) et pouvoir déterminer la quantité de linge nécessaire - faire des choix parmi différentes options d'approvisionnements (calculs).

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Toute l'UE : syllabus sous format papier et numérique	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 épreuve intégrée.

Juin			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Les étudiants bénéficiant d'aménagements raisonnables disposent de 25 minutes supplémentaires. Le matériel pour l'examen écrit : latte et calculette non programmable			
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
Les étudiants bénéficiant d'aménagements raisonnables disposent de 25 minutes supplémentaires. Le matériel pour l'examen écrit : latte et calculette non programmable			