

Programme d'études

Département des Sciences Economiques et de Gestion

Bachelier en gestion hôtelière (NAMUR) (Horaire jour)

		Nombre d'heures (*)					Total	Pér.	Crédits
		HT	HTPE	HD	HR	HTPS	heures		
	Bloc 1								
	Enseignements obligatoires								
	NE-P1-ECOBGH-106-N - Gestion des données de l'entreprise								3
	E-NUME-H106 - Gestion des données de l'entreprise	24					24	Q2	
	NE-P1-ECOBGH-112-N - Gestion des stocks								3
	E-MANA-H112 - Gestion des stocks	24					24	Q2	
	NE-P1-ECOBGH-117-N - Technologie alimentaire								3
	E-ARCU-H117 - Technologie alimentaire	24					24	Q1	
	NE-P1-ECOBGH-122-N - Stages 1								6
	E-STAG-H122 - Stages 1					152	152	Q2	
	NE-P1-ECOBGH-103-N - Responsabilité sociale des entreprises et développement durable								2
	E-DEVD-H103 - Responsabilité sociale des entreprises et développement durable	24					24	Q1	
	NE-P1-ECOBGH-104-N - Economie générale								2
	E-ECON-H104 - Economie générale	24					24	Q1	
	NE-P1-ECOBGH-105-N - Comptabilité								4
	E-MANA-H105 - Comptabilité	40					40	Q1	
	NE-P1-ECOBGH-108-N - Intelligence Artificielle 1								2
	E-NUME-H108 - Intelligence Artificielle 1	24					24	Q2	
	NE-P1-ECOBGH-109-N - Communication professionnelle 1								2
	E-COMM-H109 - Communication professionnelle 1	24					24	Q1	
	NE-P1-ECOBGH-110-N - Oenologie								2
	E-ARCU-H110 - Oenologie	24					24	Q1	
	NE-P1-ECOBGH-118-N - Marketing								2
	E-MANA-H118 - Marketing	24					24	Q2	
	NE-P1-ECOBGH-132-N - Anglais niveau 1								6
	E-LANG-H132 - Anglais niveau 1	60					60	A	
	NE-P1-ECOBGH-195-N - Métier d'étudiant								2
	E-PEDA-Z195 - Métier d'étudiant : les clés de la réussite	24					24	Q1	
	Enseignements optionnels								
	NE-P1-ECOBGH-153-N - Néerlandais niveau 1								6
	E-LNEE-H153 - Néerlandais niveau 1	60					60	A	
	NE-P1-ECOBGH-152-N - Espagnol niveau 1								6
	E-LESP-H152 - Espagnol niveau 1	60					60	A	
									51

Bloc 2

	Enseignements obligatoires								
	NE-P2-ECOBGH-201-N - Analyse financière								1
	E-MANA-H201 - Analyse financière	12					12	Q2	
	NE-P2-ECOBGH-202-N - Comptabilité appliquée								2
	E-NUME-H202 - Logiciel comptable	24					24	Q2	
	NE-P2-ECOBGH-203-N - Fiscalité								2
	E-ECON-H203 - Fiscalité	24					24	Q1	
	NE-P2-ECOBGH-251-N - Droit								2
	E-DROI-H251 - Droit	24					24	Q1	

HT : Heures théoriques - HTPE : N/A - HD : Heures diverses - HR : Heures de remédiation - HTPS : Heures de travaux pratiques supervisés

UE : Unité d'enseignement - AA : Activité d'apprentissage - Pr : Pré-requis - Co : Co-requis - EV : Modalité d'évaluation d'UE - AA : évaluation par AA - EI : épreuve intégrée - NG : note globale - AA* : note absorbante

Programme d'études

	Nombre d'heures (*)					Total heures	Pér.	Crédits
	HT	HTPE	HD	HR	HTPS			
 NE-P2-ECOBGH-280-N - Marketing de l'hôtellerie et de la restauration								2
 E-MANA-H280 - Marketing de l'hôtellerie et de la restauration	24					24	Q1	
 NE-P2-ECOBGH-204-N - Projet technique hôtelier								3
 E-AUTR-H204A - Equipement technique	20					20	Q2	
 E-AUTR-H204B - Esthétique hôtelière	10					10	Q2	
 NE-P2-ECOBGH-248-N - Organisation de l'entreprise: concepts généraux et application au secteur de l'hospitality								3
 E-MANA-H248 - Organisation de l'entreprise hôtelière	36					36	Q1	
 NE-P2-ECOBGH-253-N - Management des personnes et des organisations, leadership 1								2
 E-MANA-H253 - Management des personnes et des organisations, leadership 1	24					24	Q2	
 NE-P2-ECOBGH-229-N - Réglementations et labellisation								1
 E-DEVD-H229 - Réglementations et labellisation	12					12	Q1	
 NE-P2-ECOBGH-222-N - Anglais niveau 2								5
 E-LANG-H222 - Anglais niveau 2	60					60	A	
 NE-P2-ECOBGH-261-N - Gestion hôtelière 1								3
 E-MHOT-H261 - Gestion hôtelière 1	36					36	Q1	
 NE-P2-ECOBGH-290-N - Stages 2								5
 E-STAG-H290 - Stages 2					152	152	Q2	
 NE-P2-ECOBGH-292-N - Communication professionnelle 2								2
 E-COMM-H292 - Communication professionnelle 2	24					24	Q1	
 NE-P2-ECOBGH-293-N - Intelligence Artificielle 2								2
 E-NUME-H293 - Intelligence Artificielle 2	20					20	Q1	
								35

Bloc 3

Enseignements obligatoires

 NE-P3-ECOBGH-302-N - Anglais niveau 3								4
 E-LANG-H302 - Anglais niveau 3	36					36	Q1	
 NE-P3-ECOBGH-312-N - Droit économique								3
 E-DROI-H312 - Droit économique	24					24	Q1	
 NE-P3-ECOBGH-313-N - Management des personnes et des organisations, leadership 2								3
 E-MANA-H313 - Management des personnes et des organisations, leadership 2	24					24	Q1	
 NE-P3-ECOBGH-390-N - Stages 3								18
 E-STAG-H390 - Stages 3					570	570	A	
								28

Programme d'études

Département des Sciences Economiques et de Gestion

Bachelier en gestion hôtelière Arts culinaires (NAMUR) (Horaire jour)

	Nombre d'heures (*)					Total	Pér.	Crédits
	HT	HTPE	HD	HR	HTPS			

Bloc 1

Enseignements obligatoires

	NE-P1-ECOGHA-145-N - Secteur de la restauration: origine du marché, stucture et concurrence							1
	E-ARCU-U119A - Secteur de la restauration: origine du marché, stucture et concurrence	12				12	Q2	
	NE-P1-ECOGHA-119-N - Arts culinaires niveau 1							12
	E-ARCU-U119A - Connaissances et techniques de cuisine 1		0		73	73	A	
	E-ARCU-U119B - Connaissances et techniques de salle 1		0		60	60	A	
	NE-P1-ECOGHA-129-N - Approfondissement des connaissances culinaires 1							2
	E-ARCU-U129A - Culture culinaire 1	12				12	Q1	
	E-ARCU-U129B - Visites culinaires et entrepreneuriales 1	12		0		12	Q1	
								15

Bloc 2

Enseignements obligatoires

	NE-P2-ECOGHA-222-N - Néerlandais niveau 2							5
	E-LNEE-U222A - Néerlandais niveau 2	30				30	A	
	NE-P2-ECOGHA-208-N - Entrepreneuriat et intrapreneuriat niveau 1							3
	E-MANA-U208A - Développement du projet entrepreneurial	24				24	A	
	E-AUTR-U208B - Mentorats et méthodologie de TFE	24	0			24	A	
	NE-P2-ECOGHA-205-N - Approfondissement des connaissances culinaires 2							2
	E-ARCU-U205A - Culture culinaire 2	12				12	Q1	
	E-ARCU-U205B - Visites, masterclass, séminaires	12		12		24	Q1	
	NE-P2-ECOGHA-248-N - Restaurant Management							6
	E-MHOT-U248A - Restaurant Management	36				36	Q2	
	E-MANA-U248B - Communication digitale	12				12	Q2	
	E-NUME-U248C - Solutions digitales de gestion du restaurant	12				12	Q2	
	E-NUME-U248D - Sécurité des systèmes et des données	6	0			6	Q2	
	NE-P2-ECOGHA-238-N - Design de service de restauration et management de la qualité							2
	E-MHOT-U238 - Design de services de restauration et management de la qualité	24				24	Q1	
	NE-P2-ECOGHA-209-N - Arts culinaires 2							7
	E-ARCU-U209A - Connaissances et techniques de cuisine 2		0		60	60	A	
	E-ARCU-U209B - Connaissances et techniques de salle 2		0		60	60	A	
	E-PROJ-U209C - Gestion du projet de restaurant éphémère	12	0			12	A	
								25

Bloc 3

Enseignements obligatoires

	NE-P3-ECOGHA-324-N - Néerlandais niveau 3							4
	E-LNEE-U324 - Néerlandais niveau 3	36				36	Q1	
	NE-P3-ECOGHA-302-N - Approfondissement des connaissances culinaires 3							4
	E-ARCU-U302B - Culture culinaire 3	12				12	Q1	
	E-ARCU-U302A - Approfondissement technique: banquets, événements, service traiteur		0		24	24	Q1	
	NE-P3-ECOGHA-308-N - Entrepreneuriat et intrapreneuriat niveau 2							3
	E-MANA-U308 - Entrepreneuriat et intrapreneuriat niveau 2	24				24	Q1	

Programme d'études

	Nombre d'heures (*)					Total heures	Pér.	Crédits
	HT	HTPE	HD	HR	HTPS			
 NE-P3-ECOGHA-365-N - Stratégie d'entreprise de restauration								6
 E-MANA-U365A - Business plan	48					48	Q1	
 E-PROJ-U365B - Financement et modèles économiques de projets	12					12	Q1	
 NE-P3-ECOGHA-356-N - Mentorats et méthodologie de TFE 2								15
 E-TFEM-U356 - Mentorats et Méthodologie de TFE 2	36				0	36	A	
								32

Programme d'études

Département des Sciences Economiques et de Gestion

Bachelier en gestion hôtelière Management (NAMUR) (Horaire jour)

		Nombre d'heures (*)				Total	Pér.	Crédits
		HT	HTPE	HD	HR	HTPS	heures	
	Bloc 1							
	Enseignements obligatoires							
	NE-P1-ECOGHM-141-N - Secteur hôtelier: origine du marché, stucture et concurrence							2
	E-MHOT-M141 - Secteur hôtelier: origine du marché, stucture et concurrence	12	0				12	Q2
	NE-P1-ECOGHM-150-N - Connaissances et techniques de la restauration							9
	E-ARCU-M150A - Connaissances et techniques de salle		0			60	60	A
	E-ARCU-M150B - Connaissances et techniques de cuisine		0			60	60	A
	NE-P1-ECOGHM-156-N - Renforcement langues étrangères 1							4
	E-COMM-M156 - Renforcement langues étrangères 1							A
								15
	Bloc 2							
	Enseignements obligatoires							
	NE-P2-ECOGHM-257-N - Analyse touristique							3
	E-MHOT-M257 - Analyse touristique	36					36	A
	NE-P2-ECOGHM-206-N - Management de l'hébergement et de la qualité							2
	E-MHOT-M206 - Management de l'hébergement et de la qualité	24					24	Q1
	NE-P2-ECOGHM-290-N - Solutions digitales de gestion hôtelière							4
	E-NUME-M290A - Système de gestion hôtelière (PMS)	12					12	Q1
	E-NUME-M290B - Technologies émergentes pour le management hôtelier	12					12	Q1
	E-MHOT-M290C - Digitalisation et design des services	6					6	Q1
	E-NUME-M290C - Sécurité des systèmes et des données	6					6	Q2
	NE-P2-ECOGHM-242-N - Gestion hôtelière 2							5
	NE-P2-ECOBGH-261-N - Gestion hôtelière 1							
	E-MHOT-M242A - Budgétisation et rapports de gestion	30					30	Q2
	E-MHOT-M242B - Marketing digital et ventes	12					12	Q2
	E-MHOT-M242C - Diagnostic stratégique	6					6	Q2
	NE-P2-ECOGHM-243-N - Séminaires, visites et événement							1
	E-MHOT-M243A - Visites et séminaires	12		0			12	Q2
	E-PROJ-M243B - Gestion d'un projet événementiel	6	0				6	Q2
	Enseignements optionnels							
	NE-P2-ECOGHM-230-N - Néerlandais niveau 2							5
	E-LNEE-M230 - Néerlandais niveau 2	60					60	A
	NE-P2-ECOGHM-229-N - Espagnol niveau 2							5
	E-LESP-M229 - Espagnol niveau 2	60					60	A
	NE-P2-ECOGHM-233-N - Allemand niveau 2							5
	E-LALL-M233 - Allemand niveau 2	60					60	A
								30
	Bloc 3							
	Enseignements obligatoires							
	NE-P3-ECOGHM-326-N - Management hôtelier appliqué (TFE)							15
	E-TFEM-M326A - Projet & Business Plan	102				102	204	Q1
	E-MHOT-M326B - Revenue management	30					30	Q1
	E-MHOT-M326C - Prospective et nouveaux business modèles	18					18	Q1

HT : Heures théoriques - HTPE : N/A - HD : Heures diverses - HR : Heures de remédiation - HTPS : Heures de travaux pratiques supervisés

UE : Unité d'enseignement - AA : Activité d'apprentissage - Pr : Pré-requis - Co : Co-requis - EV : Modalité d'évaluation d'UE - AA : évaluation par AA - EI : épreuve intégrée - NG : note globale - AA* : note absorbante

Programme d'études

	Nombre d'heures (*)					Total heures	Pér.	Crédits
	HT	HTPE	HD	HR	HTPS			
 NE-P3-ECOGHM-323-N - Séminaire, visites et événement 2								3
 E-MHOT-M323A - Visites et séminaires	0		0				Q1	
 E-PROJ-M323B - Gestion d'un projet événementiel		0			12	12	Q1	
 NE-P3-ECOGHM-357-N - Transition économique touristique								1
 E-DEVD-M357 - Transition économique touristique	12					12	Q1	
 NE-P3-ECOGHM-360-N - Observation, documentation et analyse d'un point de gestion								5
 NE-P3-ECOBGH-390-N - Stages 3								
 E-STAG-M360 - Observation, documentation et analyse d'un processus de gestion					0		A	
 Enseignements optionnels								
 NE-P3-ECOGHM-308-N - Espagnol niveau 3								4
 E-LESP-M308 - Espagnol niveau 3	36					36	A	
 NE-P3-ECOGHM-309-N - Néerlandais niveau 3								4
 E-LNEE-M309 - Néerlandais niveau 3	36					36	Q1	
								<u>32</u>