

MINISTERE DE L'EDUCATION, DE LA  
RECHERCHE ET DE LA FORMATION

1040 BRUXELLES, LE  
RUE DE LA SCIENCE, 43  
02/238.86.11

1

01 -06-1994

-----  
Direction générale de la formation,  
de la promotion sociale,  
de l'enseignement à distance et  
des allocations et prêts d'études  
-----

Direction d'administration de  
l'enseignement de promotion sociale,  
de l'enseignement à distance et  
des allocations et prêts d'études  
-----

Service de l'enseignement  
de promotion sociale  
-----

MONSIEUR VLAEMINCK, G.  
ADMINISTRATEUR DELEGUE  
CPEONS

RUE DES HALLES, 13  
1000 BRUXELLES

Ref.: Jf./ 5082074 / Dossier pédagogique 50499

OBJET : DOSSIERS PEDAGOGIQUES REGIME 1

----- Unité de formation : VALORISATION, PROMOTION ET EXPLOITATION  
D'UN MILIEU TOURISTIQUE

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE  
TRANSITION

Code Référence : 040002U21C1

dom. : 001.

Etablissement : UNIVERSITE DU TRAVAIL - INST.D'ENS.TECH.SECONDAIRE  
----- BOULEVARD ROULLIER,1  
6000 CHARLEROI

Monsieur l'Administrateur Délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, ~~avec accord provisoire, le dossier~~  
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veillez agréer, Monsieur l'Administrateur Délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur d'Administration

  
F. De Laet.

-----  
Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de  
Mme Wilkin (tél:02/238.86.43)

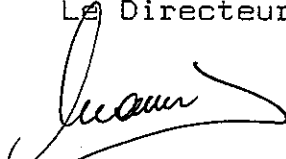
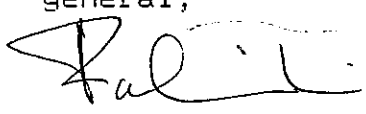


10. Horaire de l'unité de formation :

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours (2)	Nombre de périodes (3)
Connaissance du milieu touristique	C.T.	100
Techniques de prestation en milieu touristique	C.T.	200
2. Part d'autonomie		0

Total des périodes : 300

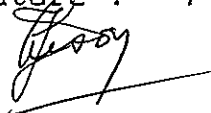
<p>11. Date de la proposition du P.O.: 5/4/94</p> <p>Signature du                  Chef d'établissement de la C.F.                  Représentant du P.O. subventionné                  Le Directeur, Le Directeur                  général,</p> <p>                  B. MAURI</p> <p>                  J. FALCINELLI</p>	<p>Transmis par le                  réseau le :</p>
--	---

12. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

Voir annexe avis défavorable. *L'Annexe 5 est à revoir: présentation à rendre plus globale et omission des capacités qui ne sont pas terminales (EX. A5, p. 2 ch. 1)*

Date : 28/04/94

Signature : *4<sup>e</sup> tiret: "S'initier à..."*



J. LISON  
 INSPECTRICE

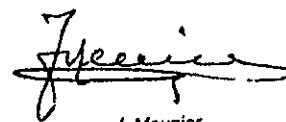
13. Décision : ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD (4)

Motivation de la décision

OBSERVATIONS  
 RENCONTREES

Date : 11 MAI 1994

Signature :



J. Mounier  
 Administrateur Pédagogique

(2) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM  
 (3) 1 période = 50 minutes  
 (4) Biffer la mention inutile

UNITE DE FORMATION :

**VALORISATION, PROMOTION ET EXPLOITATION  
D'UN MILIEU TOURISTIQUE.**

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION :

Conformément à l'article 7, § 1er et deuxième du décret, l'unité de formation devra :

- Concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- Répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

En particulier, l'élève sera capable de :

- professionnaliser les acteurs du tourisme régional;
- développer l'accueil touristique à la ferme et dans les collectivités locales : syndicats d'initiatives, offices de tourisme, musées et attractions diverses;
- acquérir une compétence dans les domaines du tourisme et de l'animation en milieu touristique;
- s'insérer dans une chaîne de production relative au tourisme;
- valoriser les produits locaux, l'hébergement rural, les loisirs, la restauration, l'artisanat, ...
- élaborer un projet d'entreprise à vocation touristique.

UNITE DE FORMATION :

VALORISATION, PROMOTION ET EXPLOITATION  
D'UN MILIEU TOURISTIQUE.

CAPACITES PREALABLES REQUISES :

Langue Maternelle - Français :

- Emettre, oralement ou par écrit, un message afin de :
  - donner ou demander une information;
  - exprimer ou solliciter une information;
  - restituer un texte écrit.
- Comprendre un message écrit ou oral afin de :
  - discriminer l'information;
  - utiliser l'information;
  - mémoriser l'information.

Mathématique :

1. Ensembles et relations :

Restituer les éléments qui assurent la compréhension relative aux nombres et à la géométrie.

2. Les nombres :

- Lire, écrire et ordonner des nombres naturels et décimaux;
- Effectuer des opérations sur les nombres entiers, opposé et somme;
- Effectuer des opérations sur les nombres rationnels, opposé et inverse;
- Citer les propriétés des opérations;
- Maîtriser les tables d'addition, de multiplication, de soustraction, de division;
- Calculer mentalement et par écrit.

3. Géométrie :

- Construire : un point, une droite, un plan, un angle;
- Manier correctement les instruments : règle graduée, équerre, compas, rapporteur;
- Mesurer et tracer avec précision;
- Construire des triangles et des quadrilatères;
- Inscrire des polygones réguliers dans un cercle donné;
- Comparer les propriétés des solides;
- Tracer des droites parallèles, sécantes, perpendiculaires;
- Définir les notions de centre et axe de symétrie;
- Calculer les distances;
- Graduer une droite.

4. Les grandeurs :

- Choisir l'unité, les unités-étalons et convertir celles-ci;
- Calculer des périmètres, des aires, des volumes.

5. Mathématique appliquée :

- Lire et comprendre des problèmes simples;
- Maîtriser des situations de proportionnalité;
- Résoudre des problèmes faisant intervenir des grandeurs inversement proportionnelles.

Les connaissances préalables requises seront couvertes si l'étudiant obtient :

- 50% dans chacun des cours
- 60% au total

L'étudiant est dispensé de l'épreuve d'admission à condition qu'il soit porteur du certificat de qualification de l'enseignement secondaire inférieur.

UNITE DE FORMATION :

VALORISATION, PROMOTION ET EXPLOITATION  
D'UN MILIEU TOURISTIQUE.

RECOMMANDATIONS PARTICULIERES DE DEDOUBLEMENT OU DE  
REGROUPEMENT:

Aucune recommandation pédagogique particulière n'est à prendre  
en considération dans le cadre du présent dossier.

UNITE DE FORMATION :

**VALORISATION, PROMOTION ET EXPLOITATION  
D'UN MILIEU TOURISTIQUE.**

PROGRAMME :

A) Connaissance du milieu touristique (100 périodes) :

1) Programmes particuliers :

Chapitre n°1 : Le cadre institutionnel.

L'élève sera capable de :

- présenter et d'expliquer le fonctionnement d'institutions qui établissent un certain état de droit à des niveaux différents (cellule nationale, communautaire, régionale), état de droit lentement établi, toujours perfectible mais aussi toujours vulnérable;
- prendre conscience des responsabilités qui sont les siennes dans un tel cadre: il a des droits à exercer, des devoirs à assumer.  
Il ne peut indifféremment négliger d'apporter sa contribution à la vie de la cité;
- expliquer l'évolution et le fonctionnement de la Communauté Economique Européenne;
- présenter quelques institutions internationales.

Chapitre n°2 : Le milieu touristique et son développement.

L'élève sera capable de :

- 2.1 Présenter les outils de développement touristique dans une petite région.
- 2.2 Identifier les acteurs et les stratégies de l'animation touristique d'une région et de déterminer le rôle incontournable des partenaires du milieu des activités touristiques.



- 2.3 Identifier des caractéristiques de la culture touristique et évaluer son dynamisme de mise en valeur, de promotion et d'attraits quotidiens.

Chapitre n°3 : Aménagement de zones touristiques.

L'élève sera capable de :

- 3.1. Posséder la culture du milieu touristique régional et pouvoir intervenir concrètement.
- 3.2. Savoir observer une opération d'aménagement en espace touristique, d'identifier les enjeux, les moyens, les résultats (exemple : Center Parc);
- 3.3. Résoudre les problèmes liés au développement du tourisme en Belgique par des études de cas qui permettront de savoir observer une opération d'aménagement en espace touristique, d'identifier les enjeux; les moyens, les résultats. Il sera critique par rapport à des exemples concrets : étude d'impact d'une déviation routière, de l'exploitation d'une carrière, d'un projet d'urbanisation, de remembrement, de drainage, de classement d'un site, de station d'épuration des eaux, ...).

Chapitre n°4 : Aspects économiques

L'élève sera capable de :

- 4.1. Evaluer l'impact économique du développement touristique d'une région.

4.2. Contenu :

- la Nation, l'Etat;
- les rouages de l'Etat et des collectivités locales (communale, provinciale, régionale), la planification;
- la centralisation et la décentralisation;
- la justice et les justiciables;
  
- les origines et l'élargissement de la C.E.E.;
- les institutions;
- le fonctionnement et les perspectives;
  
- organisations internationales;
- organisations non-gouvernementales;
  
- universalité des droits de l'homme;

- les actions foncières (remembrement);
- les actions d'aménagement;
- les contrats, les chartes, les Fonds, les conventions;
  
- le rôle des élus et des collectivités locales;
- le rôle des services publics;
  
- la vie associative dans les domaines professionnels, sociaux, culturels, sportifs;
  
- le rôle des institutions d'intervention sectorielle (chambres consulaires, ...);
  
- patrimoine bâti;
- patrimoine ethnologique : coutumes, traditions orales, savoir-faire spécifiques, toponymie, ...
  
- les procédures engageant l'action observée :
  - . les différents partenaires;
  - . les financements;
  - . les lieux de décision;
- les impacts sur le milieu humain, animal, végétal;
  
- projets conduits en relation avec des partenaires du milieu touristique (exemple : mise en place de manifestations, de réalisations culturelles, sportives, techniques, ...);
  
- Notions de touriste et de tourisme;
- Analyse de l'évolution du tourisme en Belgique, en Europe: les différentes formes, les différents partenaires.

**B) Techniques de prestation en milieu touristique :**  
(200 périodes).

1) Programmes particuliers :

Chapitre n°1 : La restauration.

L'élève sera capable de :

- Analyser les services de restauration en s'appuyant sur l'étude des lieux de restauration (ferme, auberge, ...), de lieux de vente (vente directe de produits fermiers, ...) en milieu touristique ainsi que sur les interventions des services compétents (T.V.A., répression des fraudes, ...).

- Evaluer l'organisation et l'opportunité de menus propres à une région adaptée aux attentes du touriste d'un jour, d'un week-end, d'un séjour plus long.
- Etre critique vis-à-vis de l'équilibre prix, qualité/originalité et la qualité du service restauration.

### Chapitre n°2 : L'hébergement.

L'élève sera capable de :

- Analyser et valoriser les services d'hébergement.
- Les identifier et les décrire; type : gîtes ruraux, gîtes de groupes, gîtes d'enfants, gîtes équestres, gîtes à thème,...
- Expliquer leur mode de fonctionnement.
- Donner des règles de base des statuts législatifs et commerciaux.

### Chapitre n°3 : valorisation des produits du terroir.

L'élève sera capable de :

- Expliquer comment l'émulation des activités en milieu touristique est favorable à la commercialisation des produits du terroir qui peuvent eux-mêmes devenir un attrait supplémentaire pour la région et la promotion du tourisme.
- Identifier des produits, cibles dignes d'intérêt pour le tourisme.
- Décrire les modes de stockage des différents produits du terroir, les règles d'hygiène.
- Expliquer les règles de commercialisation : achat, vente, promotion.

### Chapitre n°4 : Animations en milieu touristique.

L'élève sera capable de :

- Connaître les attentes des touristes en matière de divertissements.

- Identifier les possibilités régionales car l'attrait d'une région, outre la qualité de son hébergement et de sa restauration, reste l'animation parfois favorisée et orientée de par la spécificité du site (plans d'eau, forêts, hippodromes, rochers, points de vue, conditions climatiques particulières, ...).
- Donner un avis éclairé sur des méthodes pratiques qui permettront d'initier un nouveau projet; stratégie de promotion, d'organisation qui favoriseront le développement de l'intensité touristique dépendra de la valorisation de ce site et de l'organisation d'activités spécifiques, annexes ou complémentaires. La bonne connaissance de ses animations est primordiale.

## 2) Contenus :

### I Restauration en milieu touristique :

- à caractère social : cantine de collectivités, restauration d'entreprises;
- à caractère commercial : table d'hôtes, ferme-auberge, les différentes formes de restaurants, la restauration rapide, ...;
- préparation des aliments, réglementation, hygiène :  
cuisine traditionnelle,  
cuisine centrale, cuisine industrielle, traiteur, ...;
- distribution des repas, réglementation, hygiène :  
mode traditionnel,  
libre-service, ...;
- commercialisation :  
vente de produits fermiers,  
vente de produits cuisinés,  
service de repas à domicile;

- connaissance des règles d'hygiène :
  - . rappel sur les aliments, calculs des rations alimentaires selon les publics;
  - . établissement des menus;
  - . stockage et conservation des denrées alimentaires, réglementation en matière d'hygiène;
  
- étude de l'approvisionnement :
  - . contact avec les fournisseurs;
  - . commandes, gestion des stocks, inventaire;
  
- réalisations pratiques : repas, transformation de produits régionaux.

## II Hébergement en milieu touristique :

- les différents modes d'hébergement :
  - . en espace rural : hôtellerie, villages de vacances, camping-caravanage, meublés, gîtes;
  - . sur une exploitation agricole : gîtes, chambres d'hôtes, ferme de séjour, camping-caravanage à la ferme, ...;
  - . organisation de l'hébergement : services offerts, coûts, personnel, temps de travail;
  - . classification;
  - . réglementations spécifiques;
  - . financement;

- . démarche mercatique : conditions de création, d'implantation de séjour;. importance de l'accueil, de l'animation, de l'image de marque;
- . importance de l'information, de la promotion, de la publicité;
- . circuits de commercialisation des modes d'hébergement.

### III Valorisation des produits du terroir :

- techniques de recherche et connaissances des produits du terroir d'une région;
- transformations et élaboration des différents produits:
  - . réglementation, législation en vigueur;
  - . hygiène, stockage;
- commercialisation des produits :
  - . les démarches de reconnaissance et d'autorisation;
  - . le marketing de lancement des produits, leurs promotions;
  - . vente directe, groupements, négoce.

### IV Techniques d'animation en milieu touristique :

- la psychologie du touriste, ses aspirations, ses objectifs;
- organisation d'expositions, de journées à thème;
- organisation de loisir en milieu touristique;
- développer une action de communication et de promotion d'une activité en milieu touristique.

UNITE DE FORMATION :

VALORISATION, PROMOTION ET EXPLOITATION  
D'UN MILIEU TOURISTIQUE.

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES :

Une appréciation sur l'ensemble des matières sera effectuée. L'étudiant devra prouver qu'il a pris conscience de l'ensemble des capacités déterminées comme capacités terminales. Il doit obtenir une cote globale située à 75 % de la cote maximale.

A) CONNAISSANCE DU MILIEU TOURISTIQUE :

Chapitre n°1 : connaître et expliquer le fonctionnement des cadres institutionnels.

- de la Belgique
- de la Communauté Economique Européenne
- de quelques institutions internationales

Chapitre n°2 : connaître le milieu touristique pour participer à son développement par présentation.

- des outils de développement dans la région
- des acteurs et des stratégies de l'animation touristique
- des caractéristiques de la culture régionale

Chapitre n°3 : intervenir concrètement dans le milieu touristique de la région en sachant observer une opération d'aménagement en espace touristique. Identifier les enjeux, les moyens, les résultats (exemple : Ce Parc) et en participant à une action d'animation touristique.

Chapitre n°4 : Exprimer l'incidence économique du tourisme d'une région.

B) TECHNIQUES DE PRESTATION EN MILIEU TOURISTIQUE :

Chapitre n°1 : Analyser les services de restauration et raisonner leur mise en oeuvre en identifiant les différents modes de restauration collective et distinguant leur organisation et leur principe de fonctionnement

Chapitre n°2 : Identifier, analyser et valoriser les services d'hébergement. Expliquer leur fonctionnement et les moyens à mettre en oeuvre pour les commercialiser.

Chapitre n°3 : Identifier, analyser et valoriser les produits du terroir.  
Enoncer les moyens de stockage des produits; les précautions à prendre.  
Les commercialiser : production, achat, vente.

Chapitre n°4 : Techniques d'animation en milieu touristique.  
- définir les attentes du touriste en matière de divertissements;  
- citer les possibilités régionales;  
- donner des méthodes pratiques pour initier un nouveau projet, sa promotion son organisation.



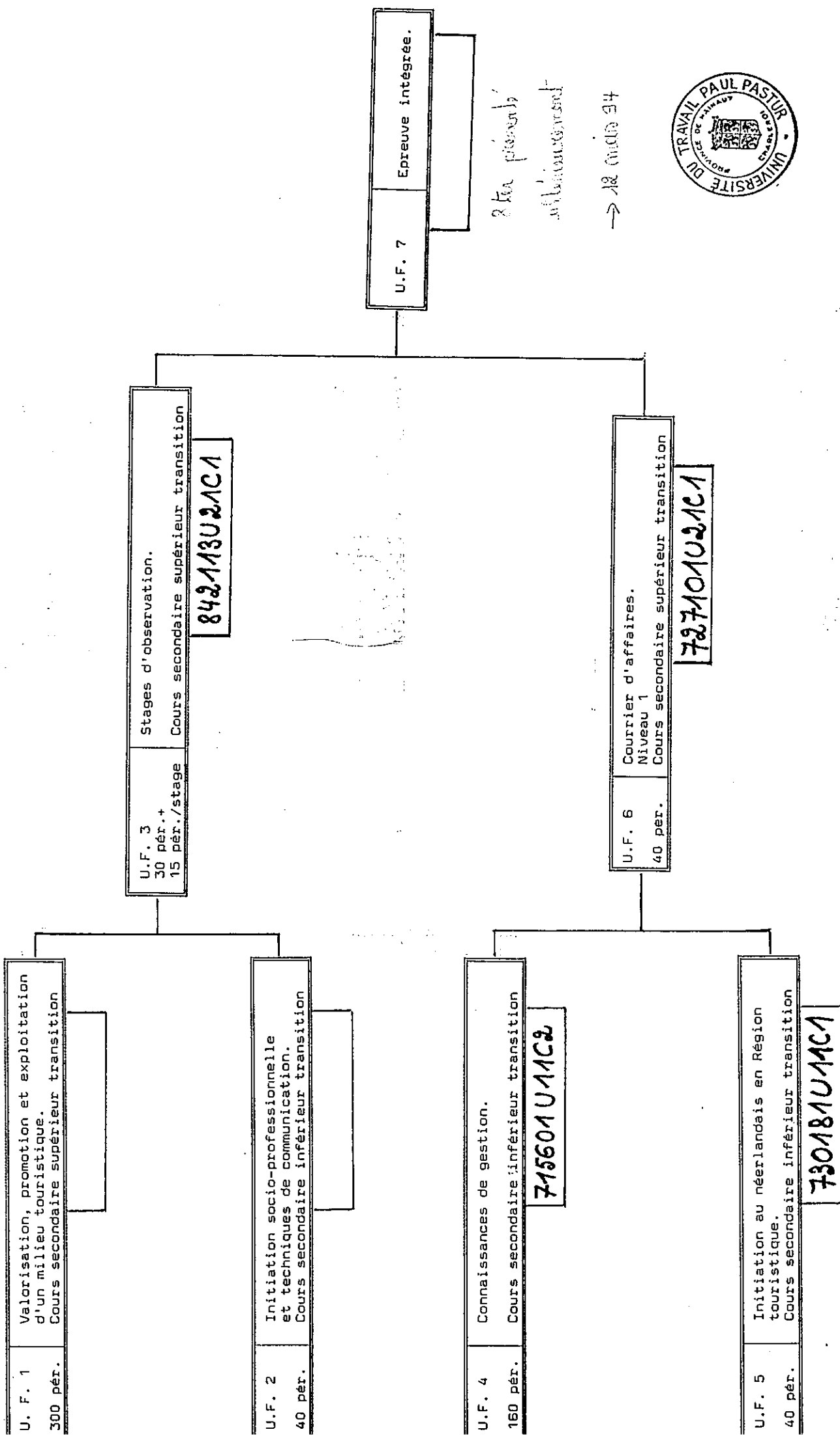
UNITE DE FORMATION :

VALORISATION, PROMOTION ET EXPLOITATION  
D'UN MILIEU TOURISTIQUE.

PROFIL DU CHARGE DE COURS :

Un expert choisi pour ses compétences et son expérience professionnelle dans le domaine du tourisme en milieu rural.

Organigramme : Animateur-Conseiller. Gestionnaire d'activités en milieu touristique.



8 hrs présentés  
 11 heures de stage  
 → 18 crédits E4

