

GA200: Arts Culinaires 1

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Fabien Cobut, Maxime Bodart

Identification de l'UE: EG-GHA-B-200

Site: Campus hôtelier

Nombre de crédits: 12

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 120 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1+2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Ateliers de pratiques culinaires et exploration terrain 1 | EG-GHA-B-200-A | 120 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à:

- * développer sa pratique culinaire à travers le travail de différentes thématiques déclinées dans 4 projets culinaires différents.
- * comprendre l'organisation complète d'une cuisine
- * explorer les pratiques culinaires et les développements entrepreneuriaux des entrepreneurs visités afin de leur permettre de développer leur propre réflexion entrepreneuriale

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

Ateliers de pratiques culinaires et exploration terrain 1	* Effectuer les mises en place, les cuissons et l'envoi d'un menu simple et la remise en ordre dans le cadre de quatre projets culinaires différents.	C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution. C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité. C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.
---	---	--

CONTENU

Ateliers de pratiques culinaires et exploration terrain 1	12 thématiques culinaires explorées à travers 4 projets culinaires: cuisine de collectivité, à emporter, à embarquer et événementielle
---	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- * Ateliers de pratique culinaire nécessitant une préparation et un suivi de la part de l'étudiant
- * Visites de terrain chez des entrepreneurs culinaires requérant une préparation et un suivi de la part de l'étudiant

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Ateliers de pratiques culinaires et exploration terrain 1	EG-GHA-B-200-A	<ul style="list-style-type: none"> * Travail journalier: 50% des points de l'année (préparation et compte-rendu du cours) * Examens : 50% des points de l'année répartis comme suit: <ul style="list-style-type: none"> - Examen écrit partiel en janvier: 30% - Examen écrit en juin: 20% - Examen oral en juin: 50% 	<ul style="list-style-type: none"> * Travail journalier: 50% des points de l'année (préparation et compte-rendu du cours) => points reportés en 2ème session * Examens : 50% des points de l'année répartis comme suit: <ul style="list-style-type: none"> - Examen écrit en septembre: 50% - nExamen oral en septembre: 50%

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Ateliers de pratiques culinaires et exploration terrain 1	EG-GHA-B-200-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA205: Entrepreneuriat 1

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Stéphanie de Raikem,
Johann d'Archambeau

Identification de l'UE: EG-GHA-B-205

Site: Campus hôtelier

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 75 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1+2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

**Pondération de l'UE pour le
calcul de la mention:** 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur | EG-GHA-B-205-A | 75 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à:

- * comprendre l'importance de la gestion de projet dans la fluidité de fonctionnement d'une entreprise et dans sa capacité d'évolution future.
- * pratiquer la gestion de projet de manière concrète et expérientielle.
- * comprendre le concept de "posture", les logiques de fonctionnement d'un entrepreneur.
- * comprendre son mode de fonctionnement propre et d'exéprimer des outils, méthodes et principes qui seront partagés aux cours afin de faire évoluer leur propre posture

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	<ul style="list-style-type: none"> * Démontrer la compréhension des fonctionnalités, les mécanismes ainsi que les logiques de la gestion de projet et pourvoir les expliquer * Appliquer les mécanismes, outils et logiques de la gestion de projet à un projet réel * Faciliter une réunion projet * Comprendre l'ensemble des éléments de référentiel présenté * Détecter les logiques et les nuances posturales présents chez un entrepreneur choisi * S'interroger sur sa propre posture et être capable d'identifier les mécanismes et logiques posturales intéressantes à l'évolution de celle-ci * Parler, discuter et argumenter à propos de la posture d'entrepreneur 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
--	---	---

CONTENU

Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	<ul style="list-style-type: none"> * Introduction à la gestion de projet * L'agilité, la conduite dynamique * Les outils et méthodologies de gestion de projets * Les outils en ligne - définitions de différents éléments de vocabulaire et référentiel * Les mythes et croyances à propos de l'entrepreneur * Compréhension du fonctionnement de l'entrepreneur: différents logiques et mécanismes
--	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- * Cours melant théorie de la gestion de projet et application concrète à un projet - cours melant présentation d'éléments "théorique" et exercices de réflexion individuelle et/ou collective
- * Visites de terrain chez des entrepreneurs culinaires requérant une préparation et un suivi de la part de l'étudiant
- * Etudes de cas
- * Témoignages

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	EG-GHA-B-205-A	* Examen oral partiel janvier: 50% * Examen oral en juin: 50%	Examen oral: 100%

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	EG-GHA-B-205-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA210: Droit 1

Responsable de l'UE: Laurence Deblocq

Autres enseignants¹: Laurence Deblocq

Identification de l'UE: EG-GHA-B-210

Site: Campus hôtelier

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Introduction au droit | EG-GHA-B-210-A | 30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

L'objectif est d'amener l'étudiant à comprendre et à appliquer adéquatement la législation à des situations relevant essentiellement du droit civil.

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

Introduction au droit	En disposant de la législation remise: * d'analyser et d'expliquer la situation juridique présentée (cas pratique, extrait de jurisprudence et/ou énoncé descriptif) et * de la résoudre en appliquant les notions de droit adéquates, en veillant à pouvoir faire des liens avec la théorie; en veillant à structurer et à justifier la démarche juridique.	C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité
-----------------------	---	--

CONTENU

Introduction au droit	<ul style="list-style-type: none"> - Introduction: présentation du droit, les sources du droit - Les personnes et les biens - Droit des obligations et des contrats - La preuve - La responsabilité civile des hôteliers
-----------------------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Méthode participative agrémentée d'exercices réalisés aux cours par les étudiants.
- Les notes de cours sont à compléter par les étudiants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Introduction au droit	EG-GHA-B-210-A	Examen écrit: 100% (se munir de la législation non annotée= seul document autorisé)	Examen écrit: 100% (se munir de la législation non annotée= seul document autorisé)

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Introduction au droit	EG-GHA-B-210-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA215: Réglementations et labellisation

Responsable de l'UE: Christophe Reyners

Autres enseignants¹: Christophe Reyners

Identification de l'UE: EG-GHA-B-215

Site: Campus hôtelier

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Réglementations et labellisation | EG-GHA-B-215-A | 15 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Ce cours permet de comprendre comment prendre en compte les réglementations liées à la sécurité alimentaire et comment appliquer les principes du développement durable au secteur agroalimentaire. Il aborde la gestion environnementale et la Responsabilité Sociétale des entreprises. Il passe en revue les labels liés à l'alimentation durable, l'approvisionnement durable, l'écoconception des produits alimentaires et plus globalement la transformation durable des entreprises du secteur agroalimentaire.

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

Réglementations et labellisation	<ul style="list-style-type: none"> * Démontrer la compréhension et la connaissance du cadre légal et les réglementations propres au secteur alimentaire durable * Faire preuve de compréhension de la gestion environnementale et s'en approprier les fondements * Démontrer la connaissance des labels et pictogrammes associés aux produits du secteur alimentaire durable * Faire preuve de la compréhension de la Responsabilité Sociétales des Entreprises et s'en approprier les fondements * Construire la carte des acteurs externes à son projet d'alimentation durable * Pourvoir démontrer l'impact de la prise en compte des valeurs et des principes généraux de l'entrepreneuriat durable sur une entreprise du secteur agroalimentaire * Mobiliser et prioriser des actions de développement durable pour durabiliser son entreprise agroalimentaire * Démontrer la connaissance des réseaux d'entreprises agroalimentaires durables et les sources d'informations RSE-DD * Faire preuve de la compréhension de la gestion du changement dans le cadre de la transformation durable 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution. C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité. C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
----------------------------------	---	--

CONTENU

Réglementations et labellisation	<ul style="list-style-type: none"> * Législations et réglementations liées au secteur alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Codex Alimentarius - Autorité européenne de sécurité alimentaire - Réglementation et contrôle de l'AFSCA - HACCP * Gestion environnementale * Responsabilité Sociétale des Entreprises * Parties prenantes et carte des acteurs * Labels et étiquetage des produits alimentaires durables * Approvisionnement durable des ingrédients * Chaîne d'approvisionnement circulaire * Eco-conception du packaging * Transformation durable de l'entreprise agroalimentaire * Gestion du changement, freins et leviers * Etudes de cas
----------------------------------	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Cours magistral et pédagogie active (ateliers participatifs, mise en situation et exercices)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Réglementations et labellisation	EG-GHA-B-215-A	Examen oral : 100%	Examen oral : 100%

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Réglementations et labellisation	EG-GHA-B-215-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA220: Langue étrangère Niveau 2 au choix: Anglais ou Néerlandais

Responsable de l'UE: Loïc Thirion (anglais)
Stéphanie Body (néerlandais)

Autres enseignants¹: Loïc Thirion,
S.Roegiers, S.Body

Identification de l'UE: EG-GHA-B-220

Site: Campus hôtelier

Nombre de crédits: 7
Anglais/Néerlandais

Langue d'enseignement:

Volume horaire présentiel: 75 heures

Langue d'évaluation: Anglais/Néerlandais

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1+2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

**Pondération de l'UE pour le
calcul de la mention:** 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Anglais et Néerlandais | EG-GHA-B-220-A | 75 heures

Unités d'enseignement pré requises

GO131 ou GO136

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Anglais:

Appliquer les principes généraux de la communication dans un environnement commercial anglophone (ils devraient au moins avoir atteint le niveau B2 du en anglais qui permet de:

- * présenter des descriptions claires et détaillées sur un large éventail de sujets liés à leurs domaines d'intérêt
- * expliquer un point de vue sur un sujet d'actualité en présentant les avantages et les inconvénients de différentes options

Néerlandais:

Amener les étudiants à maîtriser les compétences linguistiques nécessaires à la communication orale et écrite dans une deuxième langue étrangère ainsi qu'au travail d'un professionnel de l'hôtellerie.

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

Anglais et
Néerlandais

Anglais:

- * Gérer des plaintes et apporter des solutions
- Rédiger des courriers
- * Consigner les besoins en matière de conférences, incentives et événements : Répondre, informer et planifier
- * Reformuler, oralement et par écrit, le contenu de messages audios ou vidéos, sur des sujets d'actualité ou sur des sujets relatifs aux intérêts personnels et professionnels
- * Elargir son vocabulaire en langue anglaise, notamment dans le domaine culinaire
- * Faire des liens avec les autres cours au programme du Bachelier en gestion hôtelière – orientation art culinaire

Néerlandais:

- * Reformuler par écrit et oralement, en langue standard, le contenu d'émissions radio et télévisées, sur des sujets d'actualité ou sur des sujets relatifs à ses intérêts personnels et professionnels.
- * Reformuler et expliquer par écrit et oralement tout type d'écrit d'intérêt général ou relatif au contexte touristique ou de l'entreprise, rédigé dans une langue courante ou relative aux sujets précités. IL/Elle pourra également critiquer ces sujets et formuler un avis.
- * Rédiger un courrier professionnel en réponse à une plainte et réagir à une plainte oralement.
- * Rédiger une lettre commerciale simple ou un e-mail, par exemple une réponse à une demande d'informations ou une offre de séjour. Il/elle pourra rédiger une lettre de candidature et un CV et participer à un entretien d'embauche.
- * Reconnaître, nommer et traduire des éléments lexicologiques et grammaticaux, relatifs au domaine de l'entreprise, à son monde professionnel futur ou d'intérêt général.

C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe
C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité

CONTENU

Anglais et
Néerlandais

Anglais:

- * Révision des structures grammaticales
- * Lecture de textes et écoute de messages audios et/ou vidéos relatifs aux thèmes abordés
- * Conversations sur base de matériel audio ou journalistique
- * Exercices d'écriture
- * Tâches individuelles et de groupes par exemple: rapports oraux, mini-présentations, simulations, vidéos, préparation, révision, etc.

Néerlandais:

- * Etude approfondie du vocabulaire relatif au monde de l'entreprise (lettre d'embauche, interview d'embauche, rôle d'internet, monde de l'entreprise...).
- * Etude de nouveaux points grammaticaux: voix passive, adverbess pronominaux, verbes prépositionnels...).
- * Exploitation de textes d'intérêt général (actualité, problèmes de société...) et de textes relatifs au contexte hôtelier.
- * Développement de l'expression orale: analyse – explication – débats – jeux de rôles.
- * Exercices de compréhension à l'audition relatifs au domaine de l'entreprise et à la vie courante.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Anglais:

- * Activités liées aux quatre compétences linguistiques
- * Exploitation du syllabus de grammaire
- * Exploitation orale dans le cadre de tables de conversation

Néerlandais:

- * Exercices variés sur les quatre compétences linguistiques (audition, lecture, expression orale et écrite)
- * Exploitation d'un syllabus relatif à la vie du jeune travailleur.
- * Compréhension à l'audition: matériel authentique, exercices de compréhensions relatifs à des sujets d'intérêt général ou spécifiques au monde de l'entreprise.
- * Compréhension à la lecture:
 - Textes d'intérêt général (actualité, problèmes de société...)
 - Textes techniques: Textes en lien avec le monde du travail.
 - Expression orale: Exercices oraux variés: jeux de rôles, interviews, exposés, analyse de textes, débats, résumés...
 - Expression écrite: Correspondance, prise de notes, rapports, résumés et commentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Anglais et Néerlandais	EG-GHA-B-220-A	<p>Anglais: Une moyenne géométrique répartie comme suit: * Evaluation intermédiaire écrite (janvier) 25% * Travail journalier (Q1 + Q2) 15% * Examen oral (juin) 30% * Examen écrit (juin) 30%</p> <p>Néerlandais: Une cote globale répartie comme suit: * Epreuve partielle écrit janvier: 30% * Examen écrit juin: 30% * Examen oral juin: 40%</p>	<p>Anglais: Une moyenne géométrique répartie comme suit: * Travail journalier (Q1 + Q2) – note reportée 15% * Les points du travail journalier de la 1ère session (15%) sont reportés pour l'évaluation de la 2ème session. * Il n'est donc pas possible de modifier cette note en 2ème session. * Examen oral (aout) 40% * Examen écrit (aout) 45%</p> <p>Néerlandais: Une cote globale répartie comme suit: * Examen écrit : 50% * Examen oral : 50%</p>

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Anglais et Néerlandais	EG-GHA-B-220-A	<p>Anglais: 100% Néerlandais: 100%</p>

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA225: Gestion financière

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

Identification de l'UE: EG-GHA-B-225

Site: Campus hôtelier

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 40 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le
calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Analyse Financière

| EG-GHA-B-225-A

| 15 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener les étudiant à analyser un bilan financier et utiliser les outils comptables d'une entreprise

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

Analyse Financière	<ul style="list-style-type: none"> * Définir et calculer les principaux concepts relatifs à l'analyse des états financiers à partir d'un compte de résultats et d'un bilan d'une entreprise en appliquant les ratios émis par la BNB. * Comparer, analyser et interpréter les résultats obtenus afin d'évaluer l'entreprise. * Proposer des pistes quant à la pérennité de l'entreprise. 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p> <p>C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>
--------------------	---	---

CONTENU

Analyse Financière	<ul style="list-style-type: none"> * Ch1: Les différents objectifs de l'analyse financière * Ch2: Le bilan * Ch3: L'analyse horizontale et l'analyse verticale * Ch4: L'analyse par les ratios * Lexique de vocabulaire
--------------------	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- *Méthodes participatives et interrogatives agrémentées d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants.
- * Prise de notes par les étudiants.
- * Analyse financière d'une société.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Analyse Financière	EG-GHA-B-225-A	Examen écrit: 100%	Examen écrit: 100%

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Analyse Financière	EG-GHA-B-225-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA230: Fiscalité

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: O.Wéry

Identification de l'UE: EG-GHA-B-230

Site: Campus hôtelier

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le
calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Fiscalité	EG-GHA-B-230-A	30 heures
-----------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener les étudiants à comprendre et analyser la situation financière d'une entreprise et sa fiscalité.

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

Fiscalité	Analyser et résoudre des situations-problèmes se rapportant à la fiscalité (en particulier la TVA) dans le secteur Horeca.	C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission
-----------	--	--

CONTENU

Fiscalité	<ul style="list-style-type: none"> * Introduction et généralités * Les assujettis * La base imposable et les taux TVA * La déclaration périodique à la TVA * Le système de caisse enregistreuse * L'analyse des opérations en matière de TVA * Les déductions de la TVA * Introduction aux impôts directs
-----------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- * Méthodes participatives et interrogatives agrémentées d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants.
- * Prise de notes par les étudiants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Fiscalité	EG-GHA-B-230-A	Examen écrit: 100%	Examen écrit: 100%

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Fiscalité	EG-GHA-B-230-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA235: Gestion d'entreprise 1

Responsable de l'UE: Laurent Smolders

Autres enseignants¹: Laurent Smolders

Identification de l'UE: EG-GHA-B-235

Site: Campus hôtelier

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 75 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1et2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Marché de la restauration et construction de la proposition de service	EG-GHA-B-235-A	45 heures
--	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à comprendre, analyser, exploiter les concepts liés au marché de la restauration et pouvoir réaliser des propositions de construction de services

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

<p>Marché de la restauration et construction de la proposition de service</p>	<p>Gestion d'entreprise (approche du marché de la restauration)</p> <ul style="list-style-type: none"> * identifier, décrire et analyser les facteurs d'évolution du marché de la restauration * identifier les acteurs du secteur, décrire et analyser leurs interrelations * définir les enjeux auxquels le secteur est confronté * mobiliser les grilles d'analyse et porter un regard critique sur l'environnement du marché d'un produit de restauration <p>Gestion d'entreprise (construction proposition de service)</p> <ul style="list-style-type: none"> * comprendre et pouvoir expliquer les caractéristiques du marketing des services * comprendre et pouvoir expliquer les concepts fondamentaux liés au management de la qualité * mobiliser des outils d'analyse et réaliser le diagnostic de la qualité d'une offre de restauration * identifier et interpréter les indicateurs de performance économique sectoriels * projeter le chiffre d'affaires de l'entreprise * planifier des actions d'amélioration de cette offre * utiliser les outils de reporting pour la prise de décision 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
---	---	---

CONTENU

<p>Marché de la restauration et construction de la proposition de service</p>	<p>Approche du marché de la restauration et de son environnement:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Les origines du marché : approche historique, sociale, économique et culturelle du marché de la restauration. * Approche des besoins actuels et des attentes des clients * Présentation des acteurs clefs et de leurs interrelations * Définition des enjeux et perspectives d'évolution <p>Construction de la proposition de service et management opérationnel</p> <ul style="list-style-type: none"> * L'hôtellerie-restauration, des métiers de service : concepts de base du marketing des services * Les spécificités du marketing de la restauration * Le management de la qualité et ses implications managériales : les fondements du fonctionnement de l'entreprise * L'expérience client et le parcours client : outils de co-construction de l'offre de restauration * Conception de l'offre de service (Service design) : accessibilité, accueil, offre de restauration, services complémentaires, communication et commercialisation * Le diagnostic qualité/services de l'entreprise * Le Plan marketing, outil de gestion
---	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- * Exposé théorique
- * Etudes de cas
- * Exercices pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Marché de la restauration et construction de la proposition de service	EG-GHA-B-235-A	Travail en janvier: 50% et examen oral en juin: 50%	Amélioration du travail de janvier: 50% et examen oral: 50%

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Marché de la restauration et construction de la proposition de service	EG-GHA-B-235-A	50%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA240: Culture alimentaire, éthique et RSE

Responsable de l'UE: Christophe Reyners

Autres enseignants¹: Christophe
Reyners, Laura Centrella

Identification de l'UE: EG-GHA-B-240

Site: L5

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le
calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Culture alimentaire, éthique et RSE | EG-GHA-B-240-A | 30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Ce cours traite des aspects éthiques, environnementaux, sociaux, sanitaires et économiques de l'alimentation. Il forme à l'approche systémique en abordant la complexité des systèmes alimentaires et de leurs impacts. Il permet à l'étudiant de connaître, comprendre et mobiliser les enjeux spécifiques de l'alimentation durable afin de construire un discours cohérent autour de sa responsabilité propre dans le cadre de son activité professionnelle. Il permet également à l'étudiant de s'initier à l'évaluation de la durabilité de l'alimentation pour s'y référer dans ses projets professionnels.

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

<p>Culture alimentaire, éthique et RSE</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Comprendre, cibler les enjeux sociétaux et éthiques sous-jacents à l'agro-alimentation (production, la transformation et l'exploitation des produits agricoles à destination de l'alimentation humaine) * Réfléchir de manière systémique et développer les compétences transversales (système, gestion de la complexité) * Construire une vision globale pour assimiler les valeurs et les principes éthiques * Analyser et comprendre les enjeux spécifiques de l'alimentation durable * Mobiliser son propre cadre de valeurs et principes éthiques pour prendre des décisions, d'évaluer sa responsabilité propre et d'adopter une attitude éthique dans sa pratique professionnelle * Comprendre l'impact de la prise en compte des valeurs et des principes éthiques sur le management, l'emploi et d'autres aspects de l'entreprise * Rendre ces enjeux éthiques explicites pour autrui en les structurant, en les exprimant clairement par écrit et oralement, en utilisant un vocabulaire précis et adapté et en étant capable d'argumenter ses propos. * Cultiver une approche basée sur : le pluralisme éthique ; l'esprit critique scientifique ; l'analyse systémique ; et l'ouverture d'esprit. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution. C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité. C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
--	--	--

CONTENU

<p>Culture alimentaire, éthique et RSE</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Cultures et éthiques alimentaires - Habitudes de consommation alimentaire et déterminants socio-culturels - Définition du développement durable et de l'alimentation durable - Nouveaux modes de consommation alimentaire éthique - Mouvement SlowFood - Prise de décision éthique dans le secteur agroalimentaire * Système alimentaire actuel - Complexité des systèmes alimentaires - Description du système alimentaire actuel - Impacts environnementaux - Impacts sociaux et sanitaires - Impacts économiques * Enjeux spécifiques de l'alimentation durable
--	--

- Droit à l'alimentation, souveraineté et sécurité alimentaire
- Santé et informations nutritionnelles
- Circuit court, circuit de proximité et visibilité sur l'origine
- Agroécologie, permaculture et biodiversité
- Economie circulaire, éco-conception et zéro-déchet
- * Système alimentaire durable
- Principes généraux
- Bonne gouvernance pour la transformation des systèmes alimentaires
- Stratégies et plans d'actions en Wallonie
- L'approche Nexus Eau-Energie-Sécurité Alimentaire
- * Évaluation de la durabilité de l'alimentation
- Méthodes basées sur des indicateurs
- Méthodes basées sur des valeurs
- Dialogue avec les parties prenantes
- * Implications pour l'entreprise agroalimentaire durable

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours magistral et pédagogie active (ateliers participatifs, mise en situation, exercices et débats collectifs)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Culture alimentaire, éthique et RSE	EG-GHA-B-240-A	Examen oral : 100%	Examen oral : 100%

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Culture alimentaire, éthique et RSE	EG-GHA-B-240-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA245: Events, communication et marketing

Responsable de l'UE: Diedrick Legrain

Autres enseignants¹: Diedrick Legrain

Identification de l'UE: EG-GHA-B-245

Site:

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 75 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le
calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Events, communication et marketing | EG-GHA-B-245-A | 75 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Permettre aux étudiants de comprendre les modalités, principes et fondements d'une communication qui fédère autour d'un produit ou d'un service. Ce cours vise aussi à éveiller et développer l'intérêt des étudiants pour la qualité et l'importance du contenu communicationnel. Enfin, ce cours se veut être une opportunité de découverte et de maîtrise de plusieurs médias de communication.

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

Events, communication et marketing

- * Comprendre et développer l'intérêt "naturel" afin de fédérer autour de son produit, sa communication
- * Comprendre les principes de participation dans la communication avec son public et comprendre comment faire émerger la participation dans les processus de communication
- * Découvrir les storytelling et le marketing de contenus, les distinguer pour pouvoir les utiliser de manière appropriée et comprendre et appliquer les principes de storytelling
- * Comprendre et appliquer le branding, le personal branding et le co-branding
- * Comprendre et pratiquer la communication événementielle et concevoir un événement comme un outil de communication
- * Comprendre et appliquer les outils de développement de son e-reputation + appréhender la notion de visibilité et comprendre comment l'améliorer
- * Comprendre et utiliser le mailing pour renforcer la fidélité
- * Comprendre les apports de la vidéo comme outil de communication et utiliser la vidéo pour se présenter, présenter son projet
- * Appréhender les outils de génération, d'utilisation et d'analyse de données
- * Comprendre les fonctionnalités et utiliser les réseaux sociaux de manière adaptée

- C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.
- C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.
- C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.

CONTENU

Events, communication et marketing

- * Rappel des bases de la communication (de l'émetteur au feedback), le non verbal, la communication 2.0/l'interaction, l'application à la communication d'entreprise
- * le marketing mix: les 4P
- * l'inbound marketing: fédérer un intérêt naturel pour son produit/sa communication plutôt que pousser ses éléments de communication vers le public
- * faire émerger la participation
- * le crowdsourcing : faire participer son public en amont sur le nom, la déco, les suggestions, les infos sur des producteurs, fournisseurs... + faire participer le public à la levée de fonds, une autre manière de communiquer et d'impliquer
- * le membership : faire du « client » un ambassadeur de marque par le processus de « membership journey »
- * les cases study: Baudouin Lénelle (Le Glacetrone), Jehan Delbrière (Les

Magneus d'Pelotes),

- * 1.les différences entre l'argumentaire et le storytelling
- * l'introduction à l'analyse de récit : un(e) personnage, une quête, des obstacles, des émotions, des accomplissements, l'analyse d'une communication par le prisme du storytelling, l'utilisation du storytelling pour fédérer : identifier ses valeurs et sa quête / mission
- * le marketing de contenus : quels contenus utiles produire pour alimenter de manière cohérente son storytelling
- * le storytelling sur les réseaux sociaux : pourquoi il semble différent sur Insta, Fb et LinkedIn : s'adapter aux codes
- * les cases study: Anouk Fransolet, sommelière Le Comptoir de l'Eau Vive
- * la construction d'une marque, personnaliser une marque : identifier le chef comme une marque en soi, s'allier à plusieurs « marques » (restos, chefs, communautés) pour renforcer son branding
- * les cases study : Big Fernand (Lille)
- * la communication événementielle: conception d'un événement ou d'un micro-événement (happening) comme un outil de communication, comment prolonger l'événement par la collecte de données et la création d'une communauté. Exemple : « Rôles Modèles Féminins ».
- * découverte et prise en main de l'outil de ticketing et de monitoring le plus utilisé au monde : Eventbrite
- * e-reputation: audit de notre image au niveau personnel et professionnel
- * comment interagir avec les sites de notation (Booking et TripAdvisor) mais aussi les avis Facebook, les étoiles Google, etc.
- * comment répondre à des critiques : analyse de cas et exercices
- * 1.comment améliorer sa visibilité : astuces de SEO (Search Engine Optimization)
- * comment utiliser le mailing dans une stratégie inbound pour renforcer la fidélité
- * qu'est-ce qu'une bonne newsletter et comment utiliser MailChimp
- * les avantages de la vidéo comme support de message et les ressorts d'une vidéo efficace + différence entre une vidéo « d'entreprise » et une vidéo 2.0
- * comment se présenter en vidéo, tourner une vidéo professionnelle avec son smartphone, monter une vidéo professionnelle avec son smartphone, diffuser une vidéo sur Fb, YouTube, Instagram TV
- * comprendre la génération et l'utilisation des Big Data: application à la petite entreprise : intérêt de la « little data » + où trouver cette little data : Google Analytics, Facebook Creator Studio, Mailchimp, Eventbrite, ...
- * comment favoriser la génération de little data et comment analyser et exploiter ces données
- * qu'est-ce qu'un indicateur de performance (KPI), quels sont les principaux KPI en marketing, comment mettre en place un Net Promoter Score dans une stratégie de feedback loop et de communauté engagée
- * Instagram pour les pros: éléments de communication visuelle : comment faire passer son message par l'image, comment embarquer les micro-influenceurs, prise en main d'Instagram comme outil professionnel :configurer son compte pour donner une première bonne impression, Instagram Business et son tableau de bord, Creator Studio pour monitorer à la fois sa page Facebook et son compte Insta, la stratégie éditoriale : études de cas, mesurer l'efficacité
- * Facebook pour les pros: différence entre une page et un compte privé, fonctionnalités des pages Fb, comment favoriser « l'engagement » de votre audience dans une optique de communauté, le sponsoring Fb : présentation des audiences potentielles, comment accoler un groupe Facebook à une page pro, stratégie éditoriale, comment générer des « superfans » , lecture des metrics
- * TikTok pour les pros: rapide initiation à TikTok, comment utiliser TikTok en tant que professionnel, quelle image donner sur TikTok, tour d'horizons des marques et des chefs sur TikTok et analyse éditoriale

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours interactifs avec études de cas, témoignages et mises en pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Events, communication et marketing	EG-GHA-B-245-A	Examen écrit: 100%	Examen écrit: 100%

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Events, communication et marketing	EG-GHA-B-245-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA250: Activités d'insertion professionnelle 1

Responsable de l'UE: Sophie Etienne

Autres enseignants¹: Sophie Etienne,
Stéphanie de Raikem

Identification de l'UE: EG-GHA-B-250

Site:

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 120 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

**Pondération de l'UE pour le
calcul de la mention:** 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Stages 1 | EG-GHA-B-250-A | 120 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à observer et expérimenter le fonctionnement d'une entreprise de restauration durant 4 semaines

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

<p>Stages 1</p>	<p>Au terme du stage, et en fonction du poste de stage occupé:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De réagir professionnellement face à des situations professionnelles. - De s'intégrer dans une équipe et effectuer les tâches. - De résumer son expérience dans un rapport personnel. - De présenter son entreprise de stage dans un rapport personnel. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
-----------------	---	---

CONTENU

Stages 1 | Stage en entreprise

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Stages au Château de Namur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Stages 1	EG-GHA-B-250-A	Présentation du dossier de stage par l'étudiant: 100%	Présentation du dossier de stage par l'étudiant: 100%

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Stages 1	EG-GHA-B-250-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA255: Projets d'intégration professionnelle 1

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Laurent Smolders,
Eric Legrand, Johann d'Archambeau,
Christophe Reyners

Identification de l'UE: EG-GHA-B-255

Site:

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 40 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

**Pondération de l'UE pour le
calcul de la mention:** 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Projets d'intégration professionnelle 1 | EG-GHA-B-255-A | 40 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

L'intégration professionnelle vise à amener les étudiants à développer leur capacité individuelle et collective à intégrer/appliquer les éléments de contenus pédagogiques, développés au sein d'autres UE, à un

* projet de "cuisine de collectivité"

* projet de "cuisine événementielle"

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

Projets d'intégration professionnelle 1	Démontrer la compréhension, la capacité d'intégration et d'utilisation de concepts, fondements et outils liés à la gestion d'entreprise, à l'entrepreneuriat, à la réglementation, à la culture et l'éthique alimentaire, à la communication, par le biais de différents projets culinaires	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
---	---	---

CONTENU

Projets d'intégration professionnelle 1	<ul style="list-style-type: none"> * projet de "cuisine de collectivité" * projet de "cuisine événementielle"
---	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- * Séances de mentorat de 4h par projet accessibles moyennant la réalisation des préparations
- * Constitution de binômes (trinômes en cas de nombre impairs) permettant le co-développement pédagogique
- * Chaque étudiant développe son propre projet
- * Différents mentors pour différents contenus pédagogiques à intégrer.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Projets d'intégration professionnelle 1	EG-GHA-B-255-A	<ul style="list-style-type: none"> * Examen oral devant jury en janvier pour la partie culinaire des 2 projets à présenter * Examen oral devant jury en janvier pour la partie gestion des 2 projets à présenter 	<ul style="list-style-type: none"> * Examen oral devant jury pour la partie culinaire des 2 projets à présenter * Examen oral devant jury pour la partie gestion des 2 projets à présenter

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Projets d'intégration professionnelle 1	EG-GHA-B-255-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.

GA260: Projets d'intégration professionnelle 2

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Laurent Smolders,
Eric Legrand, Johann d'Archambeau,
Christophe Reyners

Identification de l'UE: EG-GHA-B-260

Site: L5

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 20 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

**Pondération de l'UE pour le
calcul de la mention:** 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Projets d'intégration professionnelle 2 | EG-GHA-B-260-A | 20 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

L'intégration professionnelle vise à amener les étudiants à développer leur capacité individuelle et collective à intégrer/appliquer les éléments de contenus pédagogiques, développés au sein d'autres UE, à un

* projet de « cuisine à embarquer »

* projet de « cuisine à emporter »

ACQUIS D'APPRENTISSAGE SPÉCIFIQUES VISÉS (AASV) ET CONTRIBUTION AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:

Projets
d'intégration
professionnelle 2

Démontrer la compréhension, la capacité d'intégration et d'utilisation de concepts, fondements et outils liés à la gestion d'entreprise, à l'entrepreneuriat, à la réglementation, à la culture et l'éthique alimentaire, à la communication, par le biais de différents projets culinaires

C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.
C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.
C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.
C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systématique.
C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.

CONTENU

Projets d'intégration professionnelle 2

- * projet de "cuisine de à embarquer"
- * projet de "cuisine à emporter"

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- * Séances de mentorat de 4h par projet accessibles moyennant la réalisation des préparations
- * Constitution de binômes (trinômes en cas de nombre impairs) permettant le co-développement pédagogique
- * Chaque étudiant développe son propre projet
- * Différents mentors pour différents contenus pédagogiques à intégrer

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Projets d'intégration professionnelle 2	EG-GHA-B-260-A	* Examen oral devant jury en juin pour la partie culinaire des 2 projets à présenter * Examen oral devant jury en juin pour la partie gestion des 2 projets à présenter	* Examen oral devant jury pour la partie culinaire des 2 projets à présenter * Examen oral devant jury pour la partie gestion des 2 projets à présenter

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Projets d'intégration professionnelle 2	EG-GHA-B-260-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.