

G0101 : Economie

Responsable de l'UE: Véronique Doguet

Autres enseignants¹: Véronique Doguet

Identification de l'UE: EG-GHO-B-101

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

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 volumen horaire présentiel:

Economie générale

EG-GHO-B-100-A

30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹ La 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, exploiter et intégrer les concepts d'économie générale.

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

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

Economie générale

L'étudiant est capable de:

- traiter des informations,
- analyser celles-ci,
- résoudre un problème tout en veillant au développement de la réponse.

C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique

C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité

CONTENU

Economie générale

- I. définition de l'économie
- II. les biens et les besoins
- III. les systèmes économiques
- IV. les facteurs de production
- V. les variations de l'activité économique
- VI. introduction à la microéconomie
- VII. l'activité économique et les agents économiques
- VIII. la balance des paiements
- IX. l'intervention de l'Etat dans l'économie
- X. la production et la consommation
- XI. le mécanisme de marché
- XII. la monnaie
- XIII. le marché du travail
- XIV. la comptabilité nationale

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- supports de cours à compléter selon l'exposé oral du professeur,
- visualisation d'extraits de reportages sur Internet et de DVD,
- exercices et analyses de documents

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Economie générale	EG-GHO-B-100-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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Economie générale	EG-GHO-B-100-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.

Economie générale

G0102 : Comptabilité

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

Identification de l'UE: EG-GHO-B-102

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 45

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

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 volumen horaire présentiel:

Comptabilité

EG-GHO-B-100-B

45 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹ La 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 réaliser un bilan comptable à partir d'une situation donnée.

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

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

Comptabilité

L'étudiant est capable de:

- appliquer les concepts de base liés à la comptabilité en partie double au travers d'une situation donnée,
- produire le bilan, le compte de résultats, la balance après affectation à partir d'une situation de départ.

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

Comptabilité

1ère partie: introduction: l'entreprise

- Ch1: cadre légal et généralités
- Ch2: comptabilité simplifiée

2ème partie: la comptabilité en partie double

- Ch3: les documents comptables
- Ch4: le bilan et les comptes
- Ch5: la comptabilité de résultat
- Ch6: la taxe sur la valeur ajoutée
- Ch7: les opérations commerciales
- Ch8: la variation des stocks
- Ch9: les relations avec le personnel
- Ch10: la clôture de l'exercice
- Ch11: l'impôt sur le résultat

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- méthode participative agrémentée d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants,
- prise de note par les étudiants,
- exercices supplémentaires sont proposés aux étudiants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Comptabilité	EG-GHO-B-100-B	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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Comptabilité	EG-GHO-B-100-B	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.

Comptabilité

G0106 : Traitement de l'information

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

Identification de l'UE: EG-GHO-B-106

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

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 volumen horaire présentiel:

Traitement de l'information	EG-GHO-B-105-A	30 heures
-----------------------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

¹ La 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 maîtriser les outils informatiques utiles dans leur secteur d'activités.

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

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

Traitement de l'information	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utiliser les fonctionnalités d'un logiciel tableur afin de résoudre des problèmes de gestion. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p>
-----------------------------	---	---

CONTENU

Traitement de l'information	<ul style="list-style-type: none"> • introduction au tableur • la feuille de calcul • saisie et édition des données • mises en forme Références relatives et absolues • création et modification de graphiques • mise en page et impression • formules, fonctions de base, fonctions conditionnelles, fonctions de recherches d'informations, fonctions logiques... • mise en forme conditionnelle et tri • liaisons de feuilles et de classeurs • validation et protections des données • tableaux croisés dynamiques
-----------------------------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Traitement de l'information: les cours se déroulent au laboratoire d'informatique où la matière sera continuellement illustrée de situations concrètes et d'exercices variés sur PC.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Traitement de l'information	EG-GHO-B-105-A	Examen sur PC 100 % des points	Examen sur PC 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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Traitement de l'information	EG-GHO-B-105-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.

Traitement de l'information	
-----------------------------	--

G0111 : Organisation de l'entreprise

Responsable de l'UE: Véronique Doguet

Autres enseignants¹: Véronique Doguet

Identification de l'UE: EG-GHO-B-111

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

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 volumen horaire présentiel:

Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-110-B	30 heures
------------------------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

¹ La 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)

Faire découvrir à l'étudiant le fonctionnement de l'entreprise et l'amener à analyser une situation donnée.

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

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

Organisation de l'entreprise

L'étudiant est capable de:

- traiter des informations, de les analyser et de résoudre le problème tout en veillant au bon développement de la réponse,
- analyser les fonctions remplies au sein de l'entreprise ainsi que les rôles joués par celle-ci dans la société.

C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la section

C4: Analyser des données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.

CONTENU

Organisation de l'entreprise

Partie I: généralités sur l'entreprise

- Ch1 : introduction et définition
- Ch2: la croissance et la concentration des entreprises
- Ch3 : les stratégies d'entreprises
- Ch4: les structures des entreprises

Partie II: les fonctions au sein de l'entreprise

- Ch1: la fonction de direction et administrative
- Ch2: la fonction de logistique
- Ch3: la fonction d'approvisionnement et d'achats
- Ch 4: la fonction de recherche
- Ch 5: la fonction comptable
- Ch 6: la fonction financière
- Ch 7: la fonction de production
- Ch 8: la fonction du personnel
- Ch 9: la fonction commerciale

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- supports de cours à suivre et support de cours s à compléter selon l'exposé oral du professeur,
- visualisation de reportages,
- exercices et analyses de documents.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-110-B	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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-110-B	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.

Organisation de l'entreprise

G0112 : Gestion des stocks

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

Identification de l'UE: EG-GHO-B-112

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

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 volumen horaire présentiel:

Gestion des stocks

EG-GHO-B-110-A

30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹ La 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 s'approprier les outils de gestion des stocks.

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

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

Gestion des stocks

L'étudiant est capable de:

- appliquer les différents outils de gestion liés aux stocks au travers d'une situation donnée,
- proposer un regard critique sur les résultats obtenus.

C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution

C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique

C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission

CONTENU

Gestion des stocks

Introduction générale

- Ch1: généralités
- Ch2: organisation générale
- Ch3: les transactions commerciales
- Ch4: analyse de documents: F&B, etc.
- Ch5: évolution des stocks
- Ch6: menu engineering
- Ch7: analyse des frais
- Ch8: coûts liés à l'approvisionnement

Lexique

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
Gestion des stocks	EG-GHO-B-110-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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Gestion des stocks	EG-GHO-B-110-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.

Gestion des stocks	
--------------------	--

GO116 : Technologie de la restauration 1

Responsable de l'UE: Jean-Pierre Dupont

Autres enseignants¹: Jean-Pierre Dupont,
Pauline Sizaire

Identification de l'UE: EG-GHO-B-116

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 142

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

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 volumen horaire présentiel:

Technologie de la restauration cuisine 1	EG-GHO-B-115-A	56 heures
Oenologie	EG-GHO-B-115-B	30 heures
Technologie de la restauration salle 1	EG-GHO-B-115-C	56 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

¹ La 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 s'approprier les concepts de base des fonctions de cuisinier, serveur et sommelier ainsi que les techniques de transformation des produits.

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

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

Technologie de la restauration cuisine 1	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> démontrer la connaissance des produits et de la façon de les travailler dans le respect des règles d'hygiène et de méthode de préparation. 	C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité
Oenologie	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> démontrer sa connaissance des méthodes de vinification, de l'importance de l'élevage du vin, expliquer les techniques de dégustation, pouvoir réagir face aux difficultés de connaissances viticoles des clients, démontrer sa connaissance du vocabulaire du vin, des cépages, des terroirs et des régions, connaître quelques maisons viticoles renommées. 	C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité
Technologie de la restauration salle 1	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> démontrer sa connaissance des produits et du métier de chef de rang. 	C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité

CONTENU

Technologie de la restauration cuisine 1

- les fonds de sauces et les sauces
- les assaisonnements
- les légumes
- les pommes de terre
- les potages
- les champignons

	<ul style="list-style-type: none"> • les charcuteries et les salaisons • les œufs • les pâtes alimentaires • les céréales • les viandes de boucherie • les volailles • le gibier • les poissons • les crustacés • les fruits • les entremets de pâtisserie
Oenologie	<ul style="list-style-type: none"> • le raisin • les facteurs de qualité du raisin • la vinification des vins blancs • la vinification des vins rosés • la vinification en rouges • l'élevage du vin, les mots de la dégustation, la législation, la conservation du vin • les maladies et accidents du vin • la fermentation alcoolique et malolactique, la distillation • les principaux cépages • l'élaboration du vin jaune • l'élaboration du vin de paille • la Champagne • l'Alsace • les vins de Bourgogne • les vignobles du Val de Loire • les vignobles de Provence • les vignobles de Corse • le Beaujolais • le Languedoc- Roussillon et les vins mutés • les vins du sud-ouest, le Cognac et l'Armagnac • le Bordelais

	<ul style="list-style-type: none"> • le vignoble de la vallée du Rhône • le Jura • la Savoie
Technologie de la restauration salle 1	<p>Etude des produits de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les différents types d'eau • le café • la bière • les 8 familles d'apéritifs • le thé • les BRSA, les jus • les fromages <p>Etude des techniques propres aux métiers du service en salle</p> <p>Etude du bon de commande</p>

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- exposés théoriques
- prises de notes et/ou syllabus à compléter
- vidéo
- dégustation des vins
- matériels de démonstration
- analyse de mises en situation concrète
- jeu de questions et réponses entraînant une dynamique participative

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation distincte des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Technologie de la restauration cuisine 1	EG-GHO-B-115-A	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %
Oenologie	EG-GHO-B-115-B	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %
Technologie de la restauration salle 1	EG-GHO-B-115-C	• examen écrit: 80 %	• examen écrit 100 %

- travail de recherche et présentation: 20 %

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

Evaluation distincte des activités d'apprentissage, 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
Technologie de la restauration cuisine 1	EG-GHO-B-115-A	33,33 %
Oenologie	EG-GHO-B-115-B	33,33 %
Technologie de la restauration salle 1	EG-GHO-B-115-C	33,33 %

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.

Technologie de la restauration cuisine 1	
Oenologie	Reportages audiovisuels, documents législatifs, recherches bibliothécaires de revues viti-vinicoles
Technologie de la restauration salle 1	

G0117 : Technologie alimentaire

Responsable de l'UE: France Boonen

Autres enseignants¹: France Boonen

Identification de l'UE: EG-GHO-B-117

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

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 volumen horaire présentiel:

Technologie alimentaire	EG-GHO-B-115-D	30 heures
-------------------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹ La 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 s'approprier les concepts de base de l'hygiène alimentaire et de la diététique.

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

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

Technologie alimentaire

L'étudiant est capable de:

1. Proposer des produits alimentaires sains et de qualité (biochimie des aliments) (compétences 1 et 2)

- analyser la pyramide alimentaire,
- identifier et distinguer les grandes familles des aliments et des nutriments,
- différencier les rôles spécifiques de chacun des nutriments débattus au cours,
- critiquer les besoins alimentaires et la composition de l'organisme (matières organique et minérale),
- expliquer et analyser l'équilibre des repas + mises en situation,
- distinguer et analyser les carences nutritionnelles et les maladies associées,
- distinguer et analyser les excès alimentaires et les maladies associées,
- écrire les allergènes principaux et les retrouver dans une préparation culinaire,
- répondre de manière précise à un consommateur sur les éventuels bienfaits ou méfaits des aliments et leurs nutriments associés.

2. Respecter des règles internationales ainsi que les exigences de l'AFSCA auxquelles sont soumis les travailleurs de l'HORECA (compétence 3)

C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution

C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe

C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité

- écrire, respecter et pouvoir faire respecter la législation de base relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

3. Gérer son entreprise à l'aide d'un processus d'autocontrôle basé sur une évaluation des dangers physiques, chimiques et biologiques et à mettre en place un système de maîtrise de ceux-ci (caractère préventif) bien documenté et pouvant être soumis au contrôle de l'AFSCA (compétences 1, 2 et 3),

- distinguer et énumérer les dangers physiques, chimiques et biologiques dans une situation réelle,

- appliquer les mesures préventives adéquates face à ces dangers et pouvoir les expliquer,

- intégrer, interpréter et respecter les bonnes pratiques d'hygiène. Expliquer ces bonnes pratiques,

- agir selon le respect de ces procédés dans des mises en situation particulières.

4. Réaliser ce processus dans l'idée d'une continuelle amélioration (compétence 3)

- utiliser des ressources bibliographiques de base.

- se mettre au courant de l'actualité, s'inspirer des cas débattus dans la presse et par l'AFSCA, pouvoir analyser la situation.

CONTENU

Technologie alimentaire

1ère partie: hygiène alimentaire

- introduction
- législation relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- dangers et mesures préventives
- bonnes pratiques d'hygiène

- mises en situation particulière
- 2ème partie: alimentation équilibrée et la biochimie des aliments.
- introduction
 - la composition de l'organisme
 - couverture des besoins de l'organisme par les aliments.
 - les différentes classes de nutriments et leurs rôles dans l'organisme.
 - équilibre alimentaire
 - estauration et allergènes
 - mises en situation particulière

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- exposés théoriques
- prises de notes et/ou syllabus à compléter
- vidéo
- analyse de mises en situation concrète
- jeu de questions et réponses entraînant une dynamique participative

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Technologie alimentaire	EG-GHO-B-115-D	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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Technologie alimentaire	EG-GHO-B-115-D	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.

Technologie alimentaire

GO121 : Technologie de la restauration 2

Responsable de l'UE: Jean-Pierre Dupont
Pauline Sizaire

Autres enseignants¹: Jean-Pierre Dupont,

Identification de l'UE: EG-GHO-B-121

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 68

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

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 volumen horaire présentiel:

Technologie de la restauration cuisine 2	EG-GHO-B-120-A	34 heures
Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	34 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹ La 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)

Mise en pratique des techniques de cuisine et de service en salle.

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

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

Technologie de la restauration cuisine 2	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> démontrer la connaissance du matériel et la bonne utilisation des techniques de mise en place, de cuisson et de transformation des matières, cuire correctement différentes sortes de légumes et féculents, des viandes, des volailles et des poissons, réaliser les fonds de base et des sauces, préparer les différents entremets sucrés et salés ainsi que des pâtes, brisées, à choux, à beignets, préparer des réceptions, mise en place de zakouskis, verrines, ... 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>
Technologie de la restauration salle 2	De tenir le rôle de chef de rang tant par les connaissances du métier que par le sens de l'organisation du travail et de l'accueil du client.	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>

CONTENU

Technologie de la restauration cuisine 2	Exercices pratiques du travail des produits et de préparation des aliments.
Technologie de la restauration salle 2	<ul style="list-style-type: none"> savoir-vivre : protocole et présence la dégustation les flambages et préparation en salle devant le client : Irish coffe, sabayon, crêpes flambées, asperges à la flamande, cailles flambées

- présentation et service des boissons : débouchage correct des vins et service des bières en bouteille.
- servir correctement le client : droite, gauche, comment débarrasser la table : règles de bases et exercices
- écrire et présenter un menu d'une carte au client
- mémorisation des commandes
- démarche et tenue toujours élégante dans la salle
- relations entre la salle et la cuisine
- le nappage
- la mise en place d'une table de 4 couverts
- les pliages de serviettes
- l'utilisation d'une table de service
- la manipulation des couverts à la pince
- le transport de 3 assiettes chaudes et froides
- le débarrassage de 4 à 6 couverts simples
- le service à l'anglaise
- accueil des visiteurs à la journée portes ouvertes

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- exercices pratiques en cuisine et en salle,
- création de repas,
- tests pratiques en salle chaque semaine et étude de la gastronomie et des boissons au niveau européen,
- étude et rédaction de menus et organisation de cocktails et réceptions par petit groupe d'étudiants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation distincte des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Technologie de la restauration cuisine 2	EG-GHO-B-120-A	Examen pratique 100 %	Examen pratique 100 %
Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	<ul style="list-style-type: none"> • examen pratique (juin): 70 % • participation aux activités (ex: JPO) :10 % 	Examen pratique : 100 %

- travail de recherche et de présentation: 20%

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

Evaluation distincte des activités d'apprentissage, 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
Technologie de la restauration cuisine 2	EG-GHO-B-120-A	50 %
Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	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.

Technologie de la restauration cuisine 2	
Technologie de la restauration salle 2	

GO122 : Travaux pratiques

Responsable de l'UE: Sophie Etienne

Autres enseignants¹: Sophie Etienne

Identification de l'UE: EG-GHO-B-122

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 152

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

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 volumen horaire présentiel:

Stages 1

EG-GHO-B-122-A

152 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹ La 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)

Mise en pratique des techniques de cuisine et de service en salle.

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

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

Stages 1

L'étudiant sera capable de:

- mettre en pratique le cours de Technologie de la restauration vu pendant l'année d'études (voir acquis d'apprentissage des activités salle et cuisine),
- réagir professionnellement face à une vraie clientèle (en salle),
- réagir professionnellement face aux exigences du chef (en cuisine) et réaliser les recettes ou partie de recettes (function sheet),

Pour les étudiants avec un passé hôtelier, au terme du stage, et en fonction du poste de stage occupé, l'étudiant sera capable de :

- réagir professionnellement face à une vraie clientèle,
- réagir professionnellement face aux collègues du département de stage,
- s'intégrer dans une équipe et effectuer les tâches du département (job description du stage).

Pour tous :

- résumer son expérience dans un rapport personnel,
- présenter son entreprise de stage dans un rapport personnel.

C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution

C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité

C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe

CONTENU

Stages 1

Stage pratique de 4 semaines au Château de Namur
en salle ou en cuisine

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Stage de 4 semaines en restauration.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Stages 1	EG-GHO-B-122-A	Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> • cote de la maison de stage: 60 % • rapport par l'étudiant: 40 % 	Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> • cote de la maison de stage: 60 %* • rapport par l'étudiant: 40 %** * possibilité de reporter la cote en deuxième session si au moins 10 sur 20 ** si PP ou moins de 10 sur 20, possibilité de le représenter en seconde session

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Stages 1	EG-GHO-B-122-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.

Stages 1

GO126 : Communication en langue française

Responsable de l'UE: Béatrice Perrad

Autres enseignants¹: Béatrice Perrad

Identification de l'UE: EG-GHO-B-126

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 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 volumen horaire présentiel:

Correspondance, rapport et communication en langue française	EG-GHO-B-126-A	30 heures
--	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹ La 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 maîtriser les outils de communication utiles dans leur secteur d'activités.

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

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

Correspondance, rapport et communication en langue française	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • faire preuve d'assertivité, et ce quels que soient l'interlocuteur et la situation, • éviter les pièges et les obstacles de la communication afin de construire une communication plus efficace en fonction de contextes donnés, • faire preuve d'une écoute active par son attention du langage verbal et par son observation du langage non-verbal, • rédiger, de manière claire et structurée et sans faute d'orthographe, un courrier d'entreprise, • s'exprimer oralement, de façon claire, structurée, logique, naturelle et sans support papier. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p>
--	---	--

CONTENU

Correspondance, rapport et communication en langue française	<p>ORTHOGRAPHE-GRAMMAIRE-SYNTAXE</p> <ul style="list-style-type: none"> • les différents accords (participes passés, adjectifs, ...) • les homophones • les qualités syntaxiques d'un écrit professionnel <p>THÉORIES DE LA COMMUNICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • les principaux éléments de la communication • les fonctions du langage • les obstacles à la communication <p>POUR UNE COMMUNICATION RÉUSSIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • la perception
--	--

- l'écoute
- l'assertivité
- les points d'attention de la communication non-verbale

LA CORRESPONDANCE

- aspects théoriques
- quelques types de lettres (demande d'information, demande d'offre, commande, réclamations diverses...) : exercices pratiques

L'EXPRESSION ORALE

- se préparer à une présentation orale,
- réaliser une présentation orale claire, structurée, dynamique et motivante

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours théorique
- mises en situation
- applications pratiques avec les étudiants

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Correspondance, rapport et communication en langue française	EG-GHO-B-126-A	<ul style="list-style-type: none"> • examen partiel : 20 % • travail (correspondance + présentation orale): 30 % • examen écrit (partie manuscrite et partie sur PC): <p>Remarque: en cas de seconde session, la cote de la partie « Travail » est automatiquement reportée pour la session de septembre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • travail (correspondance + présentation orale): 30% • examen écrit (partie manuscrite et partie sur PC): 70%

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Correspondance, rapport et communication en langue française	EG-GHO-B-126-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.

Correspondance, rapport et communication en langue française

GO127 : Marketing

Responsable de l'UE: Carmen Gogolan

Autres enseignants¹: Carmen Gogolan

Identification de l'UE: EG-GHO-B-127

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

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 volumen horaire présentiel:

Marketing	EG-GHO-B-125-B	30 heures
-----------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

¹ La 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)

Familiariser l'étudiant avec les notions générales et les techniques de base du marketing.

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

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

Marketing

L'étudiant est capable de:

- identifier les différentes optiques marketing
- analyser les domaines d'activité stratégiques selon le modèle BCG
- effectuer une analyse SWOT
- justifier des choix stratégiques
- définir une segmentation, un ciblage et un positionnement adéquats
- exploiter différentes sources d'information
- identifier les besoins des clients et anticiper leur satisfaction
- analyser le micro et macro environnement

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

C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission

CONTENU

Marketing

PARTIE I : LES FONDEMENTS DU MARKETING

1. définition du marketing
2. marketing: analyse et action
3. domaines d'application
4. les optiques des activités de marketing
5. l'évolution de la place du marketing dans l'entreprise
6. les nouvelles tendances en marketing
7. la stratégie d'entreprise
8. répartir les ressources entre les différents domaines d'activité
9. évaluation des opportunités de croissance
10. l'analyse SWOT

PARTIE II : L'INFORMATION EN MARKETING I

11. les principales sources d'information
12. nature des informations à recueillir
13. l'étude de marché

PARTIE III : ANALYSE DE L'ENVIRONNEMENT

14. les acteurs du micro-environnement
15. le macro – environnement

PARTIE IV : SEGMENTATION-CIBLAGE-POSITIONNEMENT

16. la segmentation du marché
17. le ciblage
18. le positionnement

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours théorique
- Analyse De textes
- Applications pratiques avec les étudiants

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Marketing	EG-GHO-B-125-B	Travail pour 100% des points	Travail pour 100% des points

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Marketing	EG-GHO-B-125-B	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.

Marketing

G0131 : 1ère langue étrangère niveau 1

Responsable de l'UE: Xavier Arte

Autres enseignants¹: Xavier Arte

Identification de l'UE: EG-GHO-B-131

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 75

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 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 volumen horaire présentiel:

1ère langue étrangère : anglais 1.1	EG-CHO-B-131-A	75 heures
--	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
---	---

¹ La 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)

Introduction et/ou révision des structures et de la lexicologie de base de la langue anglaise. Introduction aux fonctions langagières, vocabulaire et structures utiles au domaine d'étude du bachelier – orientation Arts Culinaires.

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

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

1ère langue étrangère : anglais 1.1

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

- atteindre le niveau A2 du CECRL (niveau utilisateur élémentaire/intermédiaire ou usuel),
- comprendre des phrases isolées et des expressions fréquemment utilisées en relation avec des domaines de l'environnement quotidien,
- pouvoir communiquer lors de tâches simples et habituelles ne demandant qu'un échange d'informations simple et direct sur des sujets familiers et habituels,
- savoir décrire avec des moyens simples sa formation, son environnement immédiat et évoquer des sujets qui correspondent à ses besoins immédiats,
- mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible,
- mémoriser une terminologie spécifique à la restauration et la traduire dans la langue cible,
- restituer l'essentiel d'un message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activité du bachelier orientation Arts culinaires,

C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe

C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.

- communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face ou au téléphone sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier orientation AC.

A2 : elementary.

- niveau de survie, capable de se débrouiller et de participer à certaines conversations.

- connaissance d'un vocabulaire de 1000 mots, capacité de communiquer d'une manière très simple avec erreurs et manque d'aisance.

- grammaire : l'article, le nom, les pronoms, le comparatif et le superlatif, les adverbes de fréquence, les verbes modaux et les temps de base.

CONTENU

1ère langue étrangère : anglais 1.1

- révision des structures grammaticales de l'anglais : l'article, le nom, les pronoms, le comparatif et le superlatif, les adverbes de fréquence, les verbes modaux et les temps,
- révision lexicologique générale,
- introduction à la lexicologie et aux structures propres au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière orientation AC,
- exercices oraux (jeux de rôles, discussions, débats, conversations téléphoniques),
- exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs au domaine hôtelier AC.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Exercice des quatre compétences (lecture, audition, compétence orale et écrite) à l'aide de dossiers hôteliers constitués par l'enseignant (syllabus hôtelier).

- Révision des structures à l'aide d'un syllabus et du vocabulaire général par l'étude de glossaires.
- Sessions de mises en situation au Centre de Technologie Avancée.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
1ère langue étrangère : anglais 1.1	EG-CHO-B-131-A	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • travail journalier : 15% • évaluation intermédiaire écrite : 30% • examen oral juin : 30% • examen écrit juin : 25% <p>Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaires à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.</p>	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • examen oral : 35% • examen écrit : 65% <p>Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaires à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.</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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
1ère langue étrangère : anglais 1.1	EG-CHO-B-131-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.

1ère langue étrangère : anglais 1.1

GA138 : 2ème langue étrangère niveau 1
--

Responsable de l'UE: Sophier Roegiers

Autres enseignants¹: Sophier Roegiers

Identification de l'UE: EG-GHO-B-138

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 75

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 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 volumen horaire présentiel:

2ème langue étrangère Néerlandais 2.1	: EG-GHO-B-138-A	75 heures
--	------------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

¹ La 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 et communiquer dans un langage clair et standard sur des thèmes généraux et propres aux domaines d'activité du Bachelier Hotelmanagement - orientation Arts Culinaires.

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

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

<p>2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1</p>	<p>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • atteindre le Niveau A2-B1 du Cadre Européen de Certification en Langues Etrangères, • mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible dans le but de l'utiliser en situation, • mémoriser une terminologie spécifique à la restauration et la traduire dans la langue cible dans le but de l'utiliser en situation, • restituer l'essentiel d'un message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier avec un but communicationnel (par ex. communication téléphonique, etc.), • résumer et expliquer les idées d'un texte rédigé dans une langue courante sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activité du bachelier avec un but communicationnel (par ex. résumé), • communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face ou au téléphone sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier, • produire un texte simple et cohérent sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine du bachelier avec un but communicationnel (par ex. courriel). 	<p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p>
--	---	---

CONTENU

<p>2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • introduction/révision des bases grammaticales et lexicales de la langue,
--	--

- étude des thèmes propres au domaine du bachelier (ex : restauration) et intérêt général,
- production de messages écrits (ex: courriels),
- diverses activités liées à la communication et production orale (ex: jeux de rôles, débats, présentations, ...).

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Exploitation de matériel pédagogique divers sur des thèmes généraux et relatifs au domaine du bachelier :

- Compréhension à l'audition
- Compréhension à la lecture
- Expression écrite
- Expression orale
- Exercices variés

Révision/Introduction des éléments de base de la grammaire néerlandaise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	EG-GHO-B-138-A	Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> • travail journalier : 15% • évaluation intermédiaire de janvier : 30% • examen oral juin : 30 % • examen écrit juin : 25% 	Une cote globale répartie comme suit: <ul style="list-style-type: none"> • examen écrit : 65 % • examen oral : 35 %

Les visites au Centre de Technologie Avancée (CTA) sont obligatoires.

La participation au CTA fera partie du travail journalier.

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	EG-GHO-B-138-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.

2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1

GA139 : Approfondissement des connaissances culinaires
--

Responsable de l'UE: Jean-Pierre Dupont
Laura Centralla, Margaux de Biolley

Autres enseignants¹: Jean-Pierre Dupont,

Identification de l'UE: EG-GHO-B-139

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 60

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire:

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

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

Approfondissement des connaissances culinaires	des EG-GHO-B-139-A	60 heures
--	--------------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
---	---

¹ La 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 technique culinaire (préparations, mises en place...)
- concevoir des propositions culinaires à partir de connaissances des cultures et tendances culinaires.
- concevoir des propositions culinaires saines et simples pour tous les repas de la journée.

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

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

<p>Approfondissement des connaissances culinaires</p>	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pour la pratique culinaire: atteindre une pratique culinaire de niveau brasserie: maîtriser les bases de la cuisine, • pour la culture culinaire: concevoir des propositions culinaires empruntées de connaissances des cultures et tendances culinaires, • pour la cuisine saine et simple: concevoir des propositions culinaires saines et simples pour tous les repas de la journée. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</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>Approfondissement des connaissances culinaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pour la pratique culinaire: techniques culinaires avancées, • pour la culture culinaire: cultures et tendances culinaires, • pour la cuisine saine et simple: propositions culinaires saines et simples pour tous les repas de la journée.
---	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- ateliers de pratique culinaire (les ateliers requièrent une préparation et un suivi de la part de l'étudiant)
- cours théorico-pratiques
- dégustations
- réflexions individuelles et collectives durant ou en dehors des cours
- classe inversée

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Approfondissement des connaissances culinaires	EG-GHO-B-139-A	<p>Pour la pratique culinaire: 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> examen pratique (janvier) examen pratique (juin) <p>Pour la culture culinaire: 25%</p> <ul style="list-style-type: none"> évaluation continue à partir d'une évaluation en ligne et d'un travail d'intégration durant et en dehors des cours <p>Pour la cuisine saine et simple: 25%</p> <ul style="list-style-type: none"> examen écrit partiel (janvier) examen écrit (juin) <p>L'unité d'enseignement est réussie si l'étudiant obtient au moins 10/20 dans chaque partie de cours.</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Pour la pratique culinaire: 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> examen pratique (septembre) <p>Pour la culture culinaire: 25%</p> <ul style="list-style-type: none"> examen écrit (septembre) <p>Pour la cuisine saine et simple: 25%</p> <ul style="list-style-type: none"> examen écrit (septembre) <p>L'unité d'enseignement est réussie si l'étudiant obtient au moins 10/20 dans chaque partie de cours.</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Approfondissement des connaissances culinaires	EG-GHO-B-139-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.

Approfondissement des connaissances culinaires