

Bachelier en gestion hôtelière

Orientation arts culinaires Année académique 2023-2024

Bloc 1

GO101 3 cr	Economie	Q1
GO102 5 cr	Comptabilité	Q1
GO106 3 cr	Traitement de l'information	Q1
GO111 3 cr	Organisation de l'entreprise	Q2
GO112 3 cr	Gestion des stocks	Q2
GO116 6 cr	Technologie de la restauration 1	Q1
GO117 3 cr	Technologie alimentaire	Q1
GO121 4 cr	Technologie de la restauration 2	Q2
GO122 6 cr	Travaux pratiques	Q2
GO126 3 cr	Communication en langue française	Q1-2
GO127 3 cr	Marketing	Q2
GO131 6 cr	1ère langue étrangère niveau 1	Q1-2
GO138 6 cr	2ème langue étrangère niveau 1	Q1-2
GO139 6 cr	Approfondissement des connaissances culinaires	Q1-2

Bloc 2

GA201 5 cr	Pratiques culinaires 1	Q1
GA202 3 cr	Pratiques culinaires 2	Q2
GA203 2 cr	Visites entrepreneuriales	Q1-2
GA207 7 cr	Gestion de projet et entrepreneuriat	Q1-2
GA210 2 cr	Droit 1	Q2
GA215 1 cr	Réglementations et labellisation	Q1
GA221 5 cr	1ère langue étrangère Anglais 1.2 Pré requis : GO131 ou GO136	Q1-2
GA222 5 cr	2ème langue étrangère Néerlandais 2.2	Q1-2
GA227 1 cr	Analyse financière	Q2
GA226 2 cr	Logiciel comptable	Q2
GA230 2 cr	Fiscalité	Q1
GA237 3 cr	Conception de l'offre de service	Q1-2
GA236 1 cr	Financement de projets	Q1-2
GA241 1 cr	Culture culinaire 1	Q1
GA242 1 cr	Culture économique	Q1
GA243 2 cr	Responsabilité sociale des entreprises et développement durable	Q1
GA246 3 cr	Communication et marketing	Q1
GA247 2 cr	Communication évenementielle	Q2
GA250 6 cr	AIP Stages	Q2
GA257 6 cr	Projet d'insertion professionnelle	Q1-2

Bloc 3

GA301 6 cr	Pratiques culinaires 3	Q1
GA306 4 cr	Entrepreuneuriat	Q1
GA310 4 cr	Droit	Q1
GA316 1 cr	Culture culinaire 2	Q1
GA320 7 cr	Langue étrangère niveau 3 au choix: anglais/néerlandais	Q1
GA321 4 cr	Management et Leadership	Q1
GA326 4 cr	Stratégie d'entreprise	Q1
GA330 3 cr	Aménagement de projets	Q1
GA336 8 cr	Stage	Q2
GA337 19 cr	TFE	Q2