

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
GO117 3 cr	Technologie alimentaire	Q1
GO122 6 cr	Stages 1	Q2
GO126 3 cr	Communication en langue française	Q1-2
GO127 3 cr	Marketing	Q2
GA116 9 cr	Arts culinaires niveau 1	Q1-2
GA121 6 cr	Approfondissement des connaissances culinaires	Q1-2
GA131 6 cr	Anglais niveau 1	Q1-2
GA140 6 cr	Néerlandais niveau 1	Q1-2
GA145 1 cr	Découverte du secteur alimentaire de la restauration	Q1-2

Bloc 2

GO201 1 cr	Analyse financière	Q2
GO202 2 cr	Comptabilité appliquée	Q2
GO203 2 cr	Fiscalité	Q1
GO251 2 cr	Droit	Q1
GA201 5 cr	Art culinaire niveau 2.1	Q1
GA202 3 cr	Art culinaire niveau 2.2	Q2
GA203 2 cr	Visites culinaires et entrepreneuriales 2	Q1-2
GA207 7 cr	Gestion de projet et entrepreneuriat 1	Q1-2
GA215 1 cr	Réglementations et labellisation	Q1
GA221 5 cr	Anglais niveau 2 Pré requis : GO131 ou GO136	Q1-2
GA222 5 cr	Néerlandais niveau 2	Q1-2
GA236 1 cr	Financement de projets	Q1-2
GA237 3 cr	Conception de l'offre de service	Q1-2
GA241 1 cr	Culture culinaire niveau 2	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 événementielle	Q2
GA250 6 cr	Stages 2	Q2
GA257 6 cr	Mentorat et méthodologie du TFE 1	Q1-2

Bloc 3

GA301 6 cr	Art culinaire niveau 3	Q1
GA306 4 cr	Gestion de projet et entrepreneuriat 2	Q1
GA310 4 cr	Droit	Q1
GA316 1 cr	Culture culinaire niveau 3	Q1
GA322 4 cr	Anglais niveau 3	Q1
GA323 3 cr	Néerlandais niveau 3	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	Stages 3	Q2
GA337 19 cr	Mentorat et méthodologie du TFE 2	Q1-2