

GO101 : 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 volume horaire présentiel:

Economie générale

EG-GHO-B-101-A

30 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

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-101 -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-101-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.

GO102 : 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 volume horaire présentiel:

Comptabilité	EG-GHO-B-102-B	45 heures
--------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

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 agréementée 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-102-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-102-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.

GO106 : 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 volume horaire présentiel:

Traitement de l'information	EG-GHO-B-106-A	30 heures
-----------------------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

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	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> • utiliser les fonctionnalités d'un logiciel tableur afin de résoudre des problèmes de gestion. 	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
-----------------------------	--	--

CONTENU

Traitement de l'information	<ul style="list-style-type: none"> • L'introduction au tableur • La feuille de calcul • La saisie et édition des données • Les mises en forme Références relatives et absolues • La création et modification de graphiques • La mise en page et impression • Les formules, fonctions de base, fonctions conditionnelles, fonctions de recherches d'informations, fonctions logiques... • La mise en forme conditionnelle et tri • Les liaisons de feuilles et de classeurs • La validation et protections des données • Les 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-106-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-106-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.

GO111 : 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 volume horaire présentiel:

Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-111-B	30 heures
------------------------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

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:

<p>Organisation de l'entreprise</p>	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la section</p> <p>C4: Analyser des données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
-------------------------------------	--	--

CONTENU

<p>Organisation de l'entreprise</p>	<p>Partie I: Généralités sur l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ch1 : l' introduction et définition • Ch2 : la croissance et la concentration des entreprises • Ch3 : les stratégies d'entreprises • Ch4: les structures des entreprises <p>Partie II: les fonctions au sein de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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-111-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-111-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.

GO112 : 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 volume horaire présentiel:

Gestion des stocks

EG-GHO-B-112-A

30 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

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	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • appliquer les différents outils de gestion liés aux stocks au travers d'une situation donnée, • proposer un regard critique sur les résultats obtenus. 	<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> <p>C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>
--------------------	---	---

CONTENU

Gestion des stocks	<p>Introduction générale</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Lexique</p>
--------------------	---

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-112-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-112-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.

GO117 : Technologie alimentaire

Responsable de l'UE: Thierry Albert

Autres enseignants¹: Albert T.

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 volume horaire présentiel:

Technologie alimentaire	EG-GHO-B-117	30 heures
-------------------------	--------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

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:

<p>Technologie alimentaire</p>	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> Proposer des produits alimentaires sains et de qualité (biochimie des aliments) (compétences 1 et 2) <ul style="list-style-type: none"> 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. Respecter des règles internationales ainsi que les exigences de l'AFSCA auxquelles sont soumis les travailleurs de l'HORECA (compétence 3) <ul style="list-style-type: none"> écrire, respecter et pouvoir faire respecter la législation de base relative à l'hygiène des denrées alimentaires. 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), <ul style="list-style-type: none"> 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 	<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> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
--------------------------------	--	--

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
- restauration 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-117	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-117	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.

GO122 : Stages 1

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 volume horaire présentiel:

Stages 1	EG-GHO-B-122-A	152 heures
----------	----------------	------------

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Néant

Néant

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	<p>L'étudiant sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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), <p>Pour les étudiants avec un passé hôtelier, au terme du stage, et en fonction du poste de stage occupé, l'étudiant sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). <p>Pour tous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • résumer son expérience dans un rapport personnel, • présenter son entreprise de stage dans un rapport personnel. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p>
----------	--	--

CONTENU

Stages 1	Stage pratique de 4 semaines au Château de Namur (ou dans une autre maison) 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	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • cote de la maison de stage: 	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • cote de la maison de stage:

	<p>60 %</p> <ul style="list-style-type: none"> • rapport par l'étudiant: 40 % <p>Pénalités de retard:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pour remise tardive de la proposition de stage: - 10 points • pour remise en retard du rapport de stage: - 5 points <p>Si obtention d'un PP dans la partie "rapport" (dossier non rendu) ou s'il obtient une cote inférieure à la moyenne, il peut le présenter en 2^e session. Il doit alors en faire la demande.</p>	<p>60 %</p> <ul style="list-style-type: none"> • rapport par l'étudiant: 40 %** <p>Pénalités de retard:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pour remise tardive de la proposition de stage: - 10 points • pour remise en retard du rapport de stage: - 5 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
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.

GO126 : Communication en langue française

Responsable de l'UE: Béatrice Perrad

Autres enseignants⁸: 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 volume 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

Néant

Néant

⁸ 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

L'étudiant est capable de:

- comprendre l'importance de l'attitude assertive et ses avantages.
- 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, structurée et sans faute d'orthographe, un courrier professionnel (courrier traditionnel ou courriel),
- s'exprimer oralement, face à un public et/ou via une vidéo, de façon claire, structurée, logique, naturelle et sans support papier.

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

CONTENU

Correspondance, rapport et communication en langue française

ORTHOGRAPHE-GRAMMAIRE-SYNTAXE

- les différents accords (participes passés, adjectifs, ...)
- les homophones
- les qualités syntaxiques d'un écrit professionnel

THÉORIES DE LA COMMUNICATION

- les principaux éléments de la communication
- les fonctions du langage
- les obstacles à la communication

POUR UNE COMMUNICATION RÉUSSIE

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

LA CORRESPONDANCE

- aspects théoriques
- quelques types de courriers professionnels (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 théoriques
- 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 écrit partiel : 15% • travail pratique faisant l'objet d'une présentation orale: 35 % • examen écrit Q2: 50% (partie manuscrite et partie sur PC personnel de l'étudiant): <p>En cas de seconde session, la cote de la partie « Travail pratique » est automatiquement reportée pour la session de septembre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • travail pratique : 35 % • examen écrit (partie manuscrite et partie sur PC personnel de l'étudiant): 65 %

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.

GO127 : Marketing

Responsable de l'UE: Carmen Gogolan

Autres enseignants⁹: 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 volume horaire présentiel:

Marketing	EG-GHO-B-127-B	30 heures
-----------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

⁹ 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
- exploiter différentes sources d'information pour analyser le marketing mix d'un établissement
- 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 MARKETINGI

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 théoriques
- 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-127-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-127-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.

GA116 : Arts culinaires niveau 1

Responsable de l'UE: Pauline Sizaire

Autres enseignants¹: Sizaire P, Bodart M,
Cobut F.

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 9

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 150

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 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:

Techniques et connaissances culinaires	EG-GHA-B-116-A	90 heures
Accords mets et boissons	EG-GHA-B-116-B	30 heures
Services des préparations F&B	EG-GHA-B-116-C	30 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

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 connaissances et les savoir-faire des fonctions de cuisinier, serveur, sommelier, barman 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:

Techniques et connaissances culinaires	<p>L'étudiant est capable de:</p> <p>Gérer les tâches liées à l'envoi d'un menu élaboré :</p> <ul style="list-style-type: none"> • effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, • effectuer les mises en place, les cuissons et l'envoi, • assurer l'autocontrôle et la traçabilité des denrées alimentaires non utilisées et préparées excédentaires, • trier et évacuer les déchets, • effectuer la remise en ordre. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
Accords mets et boissons	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • démontrer sa connaissance des différentes boissons de base, • démontrer sa connaissance et sa compréhension des bases des accords mets et boissons, • pouvoir réaliser des associations mets/boissons • démontrer sa connaissance des pratiques du bar 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
Services des préparations F&B	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • accueillir le client • réaliser des préparations devant le client : flambage, découpe,.. • réaliser le service des boissons : ouverture du vin et service • réaliser des boissons au bar : apéritifs, cocktails, barista,... • présenter un menu au client, réaliser une carte • réaliser un service en restauration 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>

CONTENU	
Techniques et connaissances culinaires	Cours pratiques en cuisine.
Accords mets et boissons	<ul style="list-style-type: none"> • Étude des produits de base : <ul style="list-style-type: none"> ▫ Le café ▫ Le thé ▫ Les BRSA, les jus ▫ La bière ▫ Les apéritifs ▫ Les alcools de base ▫ Les fromages • Pratique du bar : cocktails/Mocktails • Dégustation • Les bases des accords mets et boissons • L'équilibre entre acidité, sucre, sel, amertume et l'umami. • Caractéristiques des boissons : arômes, corps, acidité, amertume, douceur. • Exemple d'accords.
Services des préparations F&B	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustation • Les flambages et préparation en salle devant le client • Présentation et service des boissons : débouchage des bouteilles, service des boissons. • Service correct du client • Rédaction et présentation d'un menu , d'une carte au client • Mémorisation des commandes • Démarche et tenue • 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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- exposés théoriques
- prises de notes et/ou syllabus
- vidéo
- dégustation
- 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
Techniques et connaissance culinaires *	EG-GHO-B-116-A	<ul style="list-style-type: none"> examen pratique: 60 % travail journalier: 40 % 75% de présence effective aux cours est requise pour pouvoir présenter l'examen.	<ul style="list-style-type: none"> examen pratique: 100%
Accords mets et boissons **	EG-GHO-B-116-B	<ul style="list-style-type: none"> Q1 : travail journalier: 20% et examen écrit: 80% Q2 : présence aux événements: 10% et examen pratique: 90% 75% de présence effective aux cours est requise pour pouvoir présenter l'examen.	<ul style="list-style-type: none"> examen pratique: 100%
Services des préparations F&B **	EG-GHO-B-116-C	<ul style="list-style-type: none"> Q1 : travail journalier: 20% et examen écrit: 80% Q2 : présence aux événements: 10% et examen pratique: 90% 75% de présence effective aux cours est requise pour pouvoir présenter l'examen.	<ul style="list-style-type: none"> examen pratique: 100%

* Tenue et équipement de cuisine obligatoire pour tous les cours et présence obligatoire aux cours.

** Tenue officielle obligatoire pour le cours:

- pour les Hommes = chaussures de ville, pantalon classique, chemise, cravate, blaser foncé.
- pour les Dames = chaussures de ville, pantalon foncé ou jupe foncée, chemisier, veste de tailleur ou blaser.

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
Techniques et connaissance culinaires	EG-GHO-B-116-A	33,33 %
Accords mets et boissons	EG-GHO-B-116-B	33,33 %
Services des préparations F&B	EG-GHO-B-116-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

GA121 : Approfondissement des connaissances culinaires

Responsable de l'UE: Eric Bosschman

Autres enseignants¹: de Biolley M.,
Bosschman E.

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 62

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et Q2

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 volume horaire présentiel:

Créativité culinaire et mise en valeur	EG-GHA-B-121-A	20 heures
Culture culinaire niveau 1	EG-GHA-B-121-B	15 heures
Cuisine saine et équilibrée	EG-GHA-B-121-C	15 heures
Visites culinaires et entrepreneuriales niveau 1	EG-GHA-B-121-D	12 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

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 sa connaissance des:

- acteurs du panorama culinaire belge et étranger: restaurateurs, entrepreneurs culinaires, producteurs,
- cultures et tendances culinaires.

Amener l'étudiant à ses compétences dans:

- la conception et la mise en valeur de préparations culinaires saines et simples pour tous les repas de la journée
- la mise en pratique créative des connaissances culinaires précitées.

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

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

Cuisine saine & équilibrée	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> • concevoir des propositions culinaires saines et simples pour tous les repas de la journée, • mettre en valeur les propositions culinaires sur différents médias. 	1: 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.
Visites culinaires et entrepreneuriales niveau 1	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> • développer une réflexion personnelle construite à partir du partage des expériences d'entrepreneurs culinaires lors de visites, workshops et masterclass. 	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.
Créativité culinaire et mise en valeur	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> • transposer les connaissances culinaires théoriques en productions culinaires réelles, • développer des productions culinaires modernisées, végétalisées. 	1: 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.
Culture culinaire niveau 1	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> • développer sa connaissance et sa compréhension des tendances, concepts culinaires, saveurs du 	C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution. C3: Mobiliser les savoirs et savoir-

monde et des acteurs belges et étrangers du panorama gastronomique,

- développer sa capacité à intégrer les concepts et tendances culinaires dans une réflexion personnelle et collective.

faire propres à son activité.
C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.

CONTENU

Cuisine saine & équilibrée	Propositions culinaires saines et simples pour tous les repas de la journée.
Visites culinaires et entrepreneuriales niveau 1	Visites de terrain, workshop/masterclass
Créativité culinaire et mise en valeur	Exercices de mise en pratiques
Culture culinaire niveau 1	Contenus et connaissances autour de la culture culinaire et du panorama gastronomique

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- ateliers de pratique culinaire
- cours théorico-pratiques
- dégustations
- réflexions individuelles et collectives durant ou en dehors des cours
- classe inversée

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
Cuisine saine & équilibrée	EG-GHA-B-121-A	• travail journalier: 100%	• travail écrit: 100%

Visites culinaires et entrepreneuriales niveau 1	EG-GHA-B-121-B	-portefolio en janvier: 50% -portefolio en juin: 50% Présence obligatoire aux visites. Les présences sont prises par l'enseignant. La non-présence entraîne une cote nulle. Pénalités: - portefeuille rendu en retard : - 10 points sur 100 -portefolio non rendu : - 100 points sur 100	• travail écrit: 100%
Créativité culinaire et mise en valeur	EG-GHA-B-121-C	-travail journalier : 100% Présence obligatoire aux ateliers. Les présences sont prises par l'enseignant. La non-présence entraîne une cote nulle pour le travail journalier lié au cours manqué.	• travail écrit: 100%
Culture culinaire niveau 1	EG-GHA-B-121-D	-évaluation continue en classe : 50% -travail journalier en classe: 50% La non présence aux cours entraîne une cote nulle à l'évaluation continue manquée et une cote nulle au travail journalier en classe.	• travail écrit: 100%

L'unité d'enseignement est réussie si l'étudiant obtient au moins 10/20 dans chaque partie de cours.

Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect.

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	Code	Pondération au sein de l'UE
------------------------	------	-----------------------------

d'apprentissage		
Cuisine saine & équilibrée	EG-GHA-B-121-A	25 %
Visites culinaires et entrepreneuriales niveau 1	EG-GHA-B-121-B	25 %
Créativité culinaire et mise en valeur	EG-GHA-B-121-C	25 %
Culture culinaire niveau 1	EG-GHA-B-121-D	25 %

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

GA131 : Anglais niveau 1

Responsable de l'UE: Xavier Arte

Autres enseignants¹: Xavier Arte

Identification de l'UE: EG-GHA-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 volume horaire présentiel:

Anglais niveau 1	EG-GHA-B-131-A	75 heures
------------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

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:

Anglais niveau 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,
 - 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.

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

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

CONTENU

Anglais niveau 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 arts culinaires,
- exercices oraux (jeux de rôles, discussions, débats, conversations téléphoniques),
- exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs au domaine hôtelier arts culinaires.

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
Anglais niveau 1	EG-GHA-B-131-A	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • travail journalier : 15% • évaluation intermédiaire écrite (partiel) : 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
Anglais niveau 1	EG-GHA-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.

Anglais niveau 1	Néant
------------------	-------

GA140 : Néerlandais niveau 1

Responsable de l'UE: Françoise Ponsard

Autres enseignants¹: Ponsard F.

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

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: Oui

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

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

Néerlandais niveau 1

EG-GHA-B-138-A

60 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

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:

Néerlandais niveau 1

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

- 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).

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

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

CONTENU

Néerlandais niveau 1

- 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, vidéos,...).

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
Néerlandais niveau 1	EG-GHA-B-138-A	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • travail journalier : 15% • évaluation intermédiaire de janvier (partiel) : 30% • examen oral juin: 30 % • examen écrit juin : 25% <p>Les visites au Centre de Technologie Avancée (CTA) sont obligatoires.</p> <p>La participation au CTA fera partie du travail journalier.</p> <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, etc.</p>	<p>Une cote globale répartie comme suit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • examen écrit : 65 % • examen oral : 35 %

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Néerlandais niveau 1	EG-GHA-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.

Néerlandais niveau 1

Néant

GA145: Découverte du secteur alimentaire et de la restauration

Responsable de l'UE: Carmen Gogolan

Autres enseignants: Laurent Smolders

Identification de l'UE: EG-GHA-B-145

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 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:

Découverte du secteur alimentaire et de la restauration	EG-GHA-B-139-A	15 heures
---	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
Néant	Néant

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à:

S'informer et analyser le secteur de la restauration et son environnement élargi (socio-économique, technologique, environnemental,...). Définir un positionnement personnel compte tenu des facteurs d'influence et enjeux identifiés.

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

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

Approfondissement des connaissances culinaires

L'étudiant est capable de:

- se documenter afin de comprendre la structure du secteur de la restauration et son environnement élargi (socio-économique, politique, technologique....)
- analyser des informations et poser un regard critique sur le secteur (tendances, impacts, enjeux...)
- se positionner par rapport aux enjeux sectoriels et réfléchir à des projets culinaires compte tenu de cet environnement
- présenter par écrit et oralement les résultats de ses recherches documentaires et de ses analyses

C1: S'insérer dans son milieu 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.

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

CONTENU

Approfondissement des connaissances culinaires

Approche du marché de la restauration et de son environnement:

- les origines du marché : approche historique, sociale, économique et culturelle du marché de la restauration,
- l'approche des besoins actuels et des attentes des clients,
- les acteurs clefs et de leurs interrelations,
- la définition des enjeux et perspectives d'évolution

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- réflexions individuelles et collectives durant ou en dehors des cours
- classe inversée
- veille informationnelle
- analyse de documents (en classe et en dehors des cours)
- cours ex-cathédra

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-GHA-B-139-A	<ul style="list-style-type: none"> réalisation d'un portfolio sectoriel commenté (travail écrit): 75% présentation d'un facteur d'influence ou d'un enjeu relatif au secteur (travail oral): 25% <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<ul style="list-style-type: none"> travail écrit: 100% <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
Découverte du secteur alimentaire et de la restauration	EG-GHA-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.