

GA201 : Art culinaire niveau 2.1
----------------------------------

**Responsable de l'UE:** Pauline Sizaire

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Maxime Bodart,  
Pauline Sizaire

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-201

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 5

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 60

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Art culinaire niveau 2.1

EG-GHA-B-201-A

60 heures

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

<sup>1</sup> 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 l'organisation des espaces cuisine et salle et développer sa pratique culinaire au travers de projets-événements culinaires.

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

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

Art culinaire niveau 2.1	<p>Gérer les tâches liées à l'envoi d'un menu élaboré dans le cadre d'un projet/événement réel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• effectuer la réception et l'entreposage des marchandises,</li> <li>• effectuer les mises en place, les cuissons et l'envoi,</li> <li>• assurer l'autocontrôle et la traçabilité des denrées alimentaires non utilisées et préparées excédentaires,</li> <li>• trier et évacuer les déchets,</li> <li>• effectuer la remise en ordre,</li> <li>• gérer un service en salle complet dans le cadre d'une situation réelle,</li> <li>• gérer les clients</li> <li>• gérer les activités de préparation et de suivi d'un projet/événement culinaire</li> </ul>	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</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**

Art culinaire niveau 2.1	Mises en place, gestion des activités avant et après événement, envoi aux clients en salle, service en salle
--------------------------	--

**DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE**

Ateliers de pratique culinaire organisés en situation réelle (restaurant éphémère).

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Art culinaire niveau 2.1	EG-GHA-B-201-A	<p>Pour les activités relatives à la cuisine du projet/événement:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• projet/événement culinaire (restaurant éphémère): 80%</li> <li>• examen pratique en cuisine (janvier): 20%</li> </ul> <p>Pour les activités relatives à la salle du projet/événement:</p>	<p>Pour les activités relatives à la cuisine du projet/événement:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• projet/événement culinaire (restaurant éphémère): 40%**</li> <li>• examen pratique en cuisine (septembre): 60%</li> </ul> <p>Pour les activités relatives à la</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• préparation dans le cadre du projet/événement culinaire (restaurant éphémère): 30%</li> <li>• évaluation le jour J du projet/événement: 60%</li> <li>• examen écrit en (janvier): 10%</li> </ul> <p>La présence aux cours est obligatoire et se fait essentiellement dans le cadre du projet/événement. Une non-présence aux cours précédents le projet/événement entraîne une inaccessibilité au projet/événement.</p>	<p>salle du projet/événement:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• préparation dans le cadre du projet/événement culinaire (restaurant éphémère): 30%**</li> <li>• évaluation le jour J du projet/événement: 30%**</li> <li>• examen écrit en (septembre): 40%</li> </ul> <p>** report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail écrit.</p> <p>Si cote sous 9/20: travail écrit (septembre)</p>
--	--	--

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Art culinaire niveau 2.1	EG-GHA-B-201-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.

GA202 : Art culinaire niveau 2.2
----------------------------------

**Responsable de l'UE:** Pauline Sizaire

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Maxime Bodart,  
Pauline Sizaire

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-202

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 3

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 20

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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 :**

Art culinaire niveau 2.2

EG-GHA-B-202-A

20 heures

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

<sup>1</sup> 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 l'organisation d'une cuisine et développer sa pratique culinaire au travers de projets-événements culinaires.

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

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

Art culinaire niveau 2.2	<p>Pour la cuisine: gérer les tâches liées à l'envoi d'un menu élaboré.</p> <p>Pour la salle: gérer les tâches liées au service de préparations culinaires.</p>	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</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

Art culinaire niveau 2.2	Cours pratiques en cuisine.
--------------------------	-----------------------------

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Ateliers de pratique culinaire organisés en fonction du planning des projets-événements culinaires de l'année. Les ateliers requièrent une préparation et un suivi de la part de l'étudiant.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Art culinaire niveau 2.2	EG-GHA-B-202-A	<p>Pour la cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>examen pratique en cuisine : 100%</li> </ul> <p>Pour la salle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>examen écrit en : 100%</li> </ul>	<p>Pour la cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>examen pratique en cuisine : 100%</li> </ul> <p>Pour la salle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>examen écrit en : 100%</li> </ul>

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
--	------	---------------------------------

Art culinaire niveau 2.2

EG-GHA-B-202-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.

GA203 : Visites entrepreneuriales

**Responsable de l'UE:** Gogolan Carmen

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** C. Gogolan

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-203

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 2

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 24

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Visites culinaires, entrepreneuriales, workshop, et masterclass niveau 2	EG-GHA-B-203-A	24 heures
--	----------------	-----------

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

<sup>1</sup> 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 découvrir et comprendre les pratiques culinaires et les démarches entrepreneuriales des entrepreneurs rencontrés tout en développant une posture réflexive en amont, pendant et après les visites.

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

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

Visites culinaires, entrepreneuriales, workshop, et masterclass niveau 2

L'étudiant est capable de:

- développer une réflexion personnelle nourrie et construite face à des situations, expériences et parcours d'entrepreneurs culinaires.

- C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.  
C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.  
C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.  
C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.

### CONTENU

Visites culinaires, entrepreneuriales, workshop, et masterclass niveau 2

Visites de terrain. workshops, masterclass

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Visites de terrain chez des entrepreneurs culinaires requérant une préparation et un suivi de la part de l'étudiant via un carnet de bord.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Visites culinaires, entrepreneuriales, workshop, et masterclass niveau 2	EG-GHA-B-203-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>portefolio en janvier: 50%</li> <li>portefolio en juin: 50%</li> </ul> Présence obligatoire aux visites. Les présences sont prises par l'enseignant. La non-présence entraîne une cote nulle.  Pénalités: <ul style="list-style-type: none"> <li>portefolio rendu en retard : - 10 points sur 100</li> <li>portefolio non rendu : - 100 points sur 100</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>travail écrit: 100%</li> </ul>



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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Visites culinaires, entrepreneuriales, workshop, et masterclass niveau 2	EG-GHA-B-203-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.

GA207 : Gestion de projet et Entrepreneuriat 1

**Responsable de l'UE:** Sébastien Legrain

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Legrain S.,  
Caeymaex O., Legrand E.

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-207

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 7

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 57

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Gestion de projet et Entrepreneuriat 1	EG-GHA-B-207-A	57 heures
---	----------------	-----------

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

<sup>1</sup> 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:

- pratiquer la gestion de projet de manière concrète et expérientielle sur un projet réel,
- appréhender et comprendre le monde de l'entrepreneuriat,
- utiliser des outils de réflexion et de construction entrepreneuriale,
- appliquer les outils de réflexion et de construction entrepreneuriale à un projet entrepreneurial.

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

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

Gestion de projet et Entrepreneuriat 1	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer sa compréhension des étapes de la gestion d'un projet,</li> <li>• appliquer la gestion de projet à un projet réel,</li> <li>• comprendre, utiliser et appliquer les outils de réflexion et de construction entrepreneuriales à un projet culinaire</li> </ul>	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
---	---	---

### CONTENU

Gestion de projet et Entrepreneuriat 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La gestion de projet</li> <li>• L'application de la gestion de projet</li> <li>• Les outils de réflexion et de construction entrepreneuriale</li> </ul>
--	--

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours théorique et pratique de la gestion de projet
- réflexions individuelles et collectives
- application concrète sur le terrain

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Gestion de projet et Entrepreneuriat 1	EG-GHA-B-207-A	• travail journalier: 100%	• examen écrit: 100%

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**

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	EG-GHA-B-207-A	100 %

**SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE**

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

**SUPPORTS PÉDAGOGIQUES**

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

GA215 : Réglementations et labellisation

**Responsable de l'UE:** Christophe Reyners

**Autres enseignants<sup>5</sup>:** Christophe Reyners

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

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 1

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 15

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> cycle

**Période de l'année:** Q1

**Niveau du CEC:** Niveau 6

**Unité obligatoire:** Oui

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

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

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

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

**OBJECTIF(S)**

<sup>5</sup> 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).

Amener l'étudiant à comprendre comment prendre en compte les réglementations liées à la sécurité alimentaire.

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

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

Réglementations et labellisation	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• démontrer la compréhension et la connaissance des aspects du secteur alimentaire durable suivants:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ cadre légal et les réglementations en vigueur</li> <li>▫ les labels et pictogrammes associés aux produits</li> </ul> </li> </ul>	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
----------------------------------	---	--

**CONTENU**

Réglementations et labellisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le contexte réglementaire de l'Horeca             <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Codex alimentarius</li> <li>▫ autorité européenne de sécurité alimentaire</li> <li>▫ réglementation et contrôle de l'AFSCA                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• les réactions du contexte réglementaire de l'Horeca face aux défis liés à la durabilité</li> <li>• les enjeux clés du développement durable dans un restaurant</li> <li>• la démarche de durabilité dans un restaurant</li> <li>• labels et étiquetage des produits alimentaires durables</li> <li>• le label Good Food Resto en région bruxelloise</li> <li>• approvisionnement durable des ingrédients</li> <li>• chaîne d'approvisionnement circulaire</li> <li>• éco-conception du packaging</li> <li>• transformation durable de l'entreprise agroalimentaire</li> <li>• Gestion du changement, freins et leviers</li> <li>• Etudes de cas</li> <li>• Contenu de durabilité :                     <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ ODD2 Faim Zéro - niveau de maîtrise : 2. Vision systémique du problème et des interactions : Identifier les causes/conséquences, les freins/leviers, les défis, etc., propres à cette thématique</li> <li>▫ ODD6 Eau propre et assainissement - niveau de maîtrise : 2. Vision systémique du problème et des interactions : Identifier les causes/conséquences, les freins/leviers, les défis, etc., propres à cette thématique</li> <li>▫ ODD12 Consommation Production Responsables - niveau de maîtrise : 3. Pensée critique : Évaluer les méthodes, les pratiques et les initiatives existantes visant des solutions</li> <li>▫ ODD15 Vie Terrestre - niveau de maîtrise : 2. Vision systémique du</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
----------------------------------	---

- problème et des interactions : Identifier les causes/conséquences, les freins/leviers, les défis, etc., propres à cette thématique
- ODD17 Partenariats pour la réalisation objectifs Niveau de maîtrise : 2. Vision systémique du problème et des interactions : Identifier les causes/conséquences, les freins/leviers, les défis, etc., propres à cette thématique

#### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours magistral
- pédagogie active: ateliers participatifs, mise en situation et exercices

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Réglementations et labellisation	EG-GHA-B-215-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• examen oral en janvier: 50%</li> <li>• évaluation continue en classe: 50%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• examen oral en janvier: 100%</li> </ul>

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

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

#### SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

#### SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA221 : Anglais niveau 2

**Responsable de l'UE:** Xavier Arte

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Xavier Arte

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-221

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 5

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 60

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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 2

EG-GHA-B-221-A

60 heures

**Unités d'enseignement pré requises**

**Unités d'enseignement corequises**

GA131 ou GO136

Néant

<sup>1</sup> 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 maîtriser les compétences linguistiques nécessaires à la communication orale et écrite dans une première langue étrangère pour un professionnel de l'entrepreneuriat culinaire.

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

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

Anglais niveau 2

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

- appréhender l'organigramme du personnel F&B, organiser et déléguer les tâches en cuisine et en salle,
- consigner et traiter de manière objective une plainte de client et apporter une solution acceptable aux deux parties,
- rédiger un courrier professionnel en réponse à une plainte,
- rédiger une lettre commerciale simple ou un courriel en réponse à une demande ou offre,
- rédiger une lettre de candidature, un CV et participer à un entretien d'embauche,
- assurer des présentations liées au monde de l'entreprise ou à l'actualité.
- atteindre le niveau B1 du Cadre européen commun de référence pour les langues, niveau d'utilisateur indépendant (niveau seuil) avec les capacités suivantes :
  - comprendre les points essentiels d'une discussion dans un langage clair relative à des sujets familiers,
  - être autonome dans la plupart des situations rencontrées en voyage dans la langue cible,
  - pouvoir produire un discours simple et cohérent sur des sujets familiers et dans ses domaines d'intérêt,
  - savoir raconter un événement, une expérience, décrire un espoir ou un but et exposer brièvement des raisons ou explications pour un projet.

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 2

- consolidation des structures grammaticales de l'anglais UE GO131 y compris les pronoms relatifs, les temps futurs et perfect, les conditionnels, la voix passive, le discours indirect, le causative have et introduction aux verbes à préposition.
- révision lexicologique générale
- poursuite de l'étude de la lexicologie et aux structures propres au domaine de l'hôtellerie-restauration.
- exercices oraux (jeux de rôles, discussions, débats, conversations téléphoniques).
- exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs à l'hôtellerie-restauration.

#### 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,
- exploitation orale dans le cadre de tables de conversation.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Anglais niveau 2	EG-GHA-B-221-A	Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> <li>• travail journalier : 15%</li> <li>• évaluation intermédiaire écrite (partiel) : 30%</li> <li>• examen oral juin : 30%</li> <li>• examen écrit juin : 25%</li> </ul>	Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> <li>• examen oral : 40%</li> <li>• examen écrit : 60%</li> </ul>

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Anglais niveau 2	EG-GHA-B-221-A	Anlgais: 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

GA222 : Néerlandais niveau 2

**Responsable de l'UE:** Kirsten Berger

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Berger K.

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-222

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 5

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 60

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Néerlandais niveau 2

EG-GHA-B-222-A

60 heures

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

<sup>1</sup> 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:

- maîtriser les compétences linguistiques nécessaires à la communication orale et écrite en néerlandais ainsi qu'au travail d'un professionnel de l'entrepreneuriat culinaire.

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

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

Néerlandais niveau 2

L'étudiant est capable de :

- reformuler par écrit et oralement en langue standard, le contenu de vidéos / d'audios relatifs à la restauration, des sujets d'actualité, ou sur des sujets relatifs à ses intérêts personnels et professionnels et donner son opinion,
- reformuler et expliquer par écrit et oralement tout type d'écrit d'intérêt général, relatif à l'entreprise ou à la restauration.

L'étudiant pourra également formuler un avis et critiquer ces sujets:

- exploiter et traduire des éléments lexicologiques et grammaticaux relatifs au domaine de l'entreprise, de la restauration ou liés à l'intérêt général,
- communiquer oralement et par écrit avec des personnes liées au monde de l'entreprise et restauration (fournisseurs, clients, ...),
- atteindre le niveau B1-B2 du Cadre de Références Commun des compétences en langues étrangères de l'UE.

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 2

- étude approfondie du vocabulaire relatif au monde de l'entreprise et de la restauration,
- révision grammaticale et étude de nouveaux points lexicaux (proposition relative, impératif, ...),
- exercices de compréhension et expression sur base de matériel authentique (article, vidéo, ...) en rapport avec le Bachelier ou intérêt général (actualité / problèmes sociétaux / ...),
- développement de l'expression orale (présentations, analyses et explications d'un article ou autre, débats, jeux de rôles, ...).

#### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- exercices variés sur les cinq compétences linguistiques (audition, lecture, expression orale avec/sans interaction, expression écrite),
- exploitation de documents relatifs au monde de l'entreprise et du jeune entrepreneur,
- exploitation de documents liés à la restauration.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Néerlandais niveau 2	EG-GHA-B-222-A	Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> <li>• travail journalier: 20 %</li> <li>• épreuve partielle écrite dispensatoire au dernier cours du Q1: : 20 %</li> <li>• examen oral en juin : 40 %</li> <li>• examen écrit en juin : 20 %</li> </ul>	Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> <li>• examen oral : 50 %</li> <li>• examen écrit : 50 %</li> </ul>

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Néerlandais niveau 2	EG-GHA-B-222-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.

GA236 : Financement de projets
--------------------------------

**Responsable de l'UE:** Eric Legrand

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Legrand E.

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-236

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 1

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 12

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Financement de projets

EG-GHA-B-236-A

12 heures

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

<sup>1</sup> 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:

- appréhender le monde de la finance avec les éléments indispensables pour défendre un projet devant des investisseurs ou un banquier,
- défendre son projet,
- poser les hypothèses de financement de son projet.
- 

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

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

Financement de projets

L'étudiant est capable de:

- élaborer les hypothèses nécessaires au financement et à la création de son projet d'hôtellerie-restauration ou d'autre production culinaire,
- expliquer les différentes possibilités de financement de projet,
- expliquer, en se mettant à la place d'un banquier à qui une demande de financement est faite, le processus de réflexion et de questionnements.
- évaluer sa capacité de production du projet
- estimer le marché du projet sur base du marché potentiel et de la concurrence pour pouvoir réaliser la partie PROFIT du P&L

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

C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.

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

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

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

### CONTENU

Financement de projets

- les principes et mécanismes de financement de projets
- l'auto-financement
- les différents acteurs et moyens de financement
- le pitch de projet
- le Profit & Loss Carton de bière (version start-up)
- la capacité de production
- le marché potentiel et marché du projet

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Cours mêlant: apports théoriques, témoignages, réflexions individuelles et collectives
- Travail de recherche
- Travail terrain

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Financement de projets	EG-GHA-B-236-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>examen écrit partiel sur les méthodes de financement d'un projet: 50%</li> <li>examen écrit en juin : 50%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>examen oral en septembre : 100%</li> </ul>

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Financement de projets	EG-GHA-B-236-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.



GA237 : Conception de l'offre de service

**Responsable de l'UE:** Laurent Smolders

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Professeurs invités

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-237

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 3

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 39

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Conception de l'offre de service	EG-GHA-B-237	39 heures
----------------------------------	--------------	-----------

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

<sup>1</sup> 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, analyser, exploiter les concepts liés au marché de la restauration et pouvoir réaliser des propositions de construction de services.

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

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

Conception de l'offre de service

L'étudiant est capable de :

- comprendre, expliquer et intégrer dans un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire :
  - les caractéristiques du marketing des services
  - les concepts fondamentaux liés au management de la qualité
  - les outils d'analyse et réaliser le diagnostic de la qualité d'une offre de restauration
  - les indicateurs de performance économique sectoriels
- améliorer l'offre de service liée à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire.

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

C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.

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

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

### CONTENU

Conception de l'offre de service

Outils de diagnostic stratégique:

- PESTEL
- forces de Porter
- chaîne de valeur, analyse de la concurrence
- SWOT...

Construction de la proposition de service et management opérationnel:

- l'hôtellerie-restauration, des métiers de service : concepts de base du marketing des services
- les spécificité du marketing de la restauration
- le management de la qualité et ses implications managériales : les fondements du fonctionnement de l'entreprise
- l'expérience client et le parcours client : outils de co-construction de l'offre de restauration
- la conception de l'offre de service (Service design) : accessibilité, accueil, offre de restauration, services complémentaires, communication et commercialisation
- le diagnostic qualité/services de l'entreprise: grilles d'analyse

#### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- exposé théorique
- études de cas
- exercices pratiques
- témoignages d'intervenants
- réflexions individuelles ou en groupes
- veille informationnelle

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Conception de l'offre de service	EG-GHA-B-237	<ul style="list-style-type: none"> <li>• évaluation continue en classe: 30%</li> <li>• travail d'analyse stratégique: 30%</li> <li>• travail de diagnostic du parcours client (analyse qualité-services): 40%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• évaluations continue en classe: 30%</li> <li>• travaux 70%</li> </ul>

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Conception de l'offre de service	EG-GHA-B-237	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.

GA241 : Culture culinaire niveau 2
------------------------------------

**Responsable de l'UE:** Eric Bosschman

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Bosschman E.

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-241

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 1

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 12

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> cycle

**Période de l'année:** Q1

**Niveau du CEC:** Niveau 6

**Unité obligatoire:** oui

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

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

Culture culinaire niveau 2	EG-GHA-B-241-A	12 heures
----------------------------	----------------	-----------

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

<sup>1</sup> 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'intéresser aux tendances, concepts culinaires, saveurs du monde et
- les intégrer dans les réflexions liées à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire

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

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

Culture culinaire niveau 2	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• développer sa connaissance et sa compréhension des tendances, concepts culinaires mais aussi des saveurs du monde et des acteurs belges et étrangers du panorama gastronomique,</li> <li>• développer sa capacité à intégrer les concepts et tendances culinaires dans les réflexions liées à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire.</li> </ul>	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
----------------------------	--	--

### CONTENU

Culture culinaire niveau 2	Contenus et connaissances autour de la culture culinaire et du panorama gastronomique
----------------------------	---

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- apports théoriques,
- recherches par les étudiants,
- dégustations de produits, saveurs et recettes du monde
- classe inversée
- visites

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Culture culinaire niveau 2	EG-GHA-B-241-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• travail journalier en classe: 20%</li> <li>• évaluation continue en classe : 80%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• travail écrit: 100%</li> </ul>

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Culture culinaire niveau 2	EG-GHA-B-241-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.

GA242 : Culture économique

**Responsable de l'UE:** Jean-Charles Collin

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Collin J-c

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-242

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 1

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 15

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Contexte économique et business models

EG-GHA-B-242-A

15 heures

**Unités d'enseignement pré requises**

**Unités d'enseignement corequises**

Néant

Néant

<sup>1</sup> 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 le paysage économique dans lequel il baigne en tant qu'entrepreneur en devenir,
- développer sa culture économique qui lui permettra d'enrichir sa réflexion sur la conception de projet d'hôtellerie-restauration ou d'autre production culinaire.

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

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

Contexte économique et business models	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• s'emparer des concepts économiques abordés lors des cours,</li> <li>• utiliser les concepts afin d'enrichir sa réflexion sur la conception de projet d'hôtellerie-restauration ou d'autre production culinaire.</li> </ul>	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
--	---	--

### CONTENU

Contexte économique et business models	<p>les économies alternatives et l'évolution des paradigmes de société</p> <p>les outils pour développer de nouveaux modèles d'affaires</p>
--	---

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours magistral
- pédagogie active: ateliers participatifs, mise en situation et exercices

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Contexte économique et business models	EG-GHA-B-242-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• travail journalier en classe: 40%</li> <li>• travail écrit et défense (janvier): 60%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• travail journalier en classe : 40%*</li> <li>• travail écrit et défense (septembre): 60%</li> </ul> <p>* report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail à réaliser</p>



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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Contexte économique et business models	EG-GHA-B-242-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.

GA243 : Responsabilité sociale des entreprises et développement durable
---

**Responsable de l'UE:** Christophe Reyners

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Christophe Reyners

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-243

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 2

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 26

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Responsabilité sociale des entreprises et développement durable	EG-GHA-B-243-A	26 heures
---	----------------	-----------

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

<sup>1</sup> 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 appliquer les principes du développement durable et de la RSE à des projets d'hôtellerie-restauration ou d'autre production culinaire.

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

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

<p>Responsabilité sociale des entreprises et développement durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'étudiant est capable de :</li> <li>• démontrer la compréhension et la connaissance des aspects du secteur alimentaire durable suivants : réseaux d'entreprises agroalimentaires durables et les sources d'informations RSE-DD</li> <li>• faire la preuve de la compréhension des différents aspects et s'en approprier les fondements :             <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ la gestion environnementale,</li> <li>▫ la Responsabilité Sociétales des Entreprises,</li> <li>▫ la gestion du changement dans le cadre de la transformation durable,</li> </ul> </li> <li>• dans le cadre de la conception de projet d'hôtellerie-restauration ou d'autres projets culinaires :             <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ construire la carte des acteurs externes</li> <li>▫ démontrer l'impact de la prise en compte des valeurs et des principes généraux de l'entrepreneuriat durable</li> <li>▫ mobiliser et prioriser des actions de développement durable dans une optique d'augmentation de la durabilité des projets</li> </ul> </li> </ul>	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
--	--	--

### CONTENU

<p>Responsabilité sociale des entreprises et développement durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la gestion environnementale</li> <li>- la Responsabilité Sociétale des Entreprises</li> <li>- les parties prenantes et carte des acteurs</li> <li>- l'approvisionnement durable des ingrédients</li> <li>- la chaîne d'approvisionnement circulaire</li> <li>- l'éco-conception du packaging</li> <li>- la transformation durable de l'entreprise agroalimentaire</li> <li>- la gestion du changement, freins et leviers</li> <li>- les études de cas</li> </ul>
--	---

#### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours magistral
- pédagogie active: ateliers participatifs, mise en situation et exercices

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Systèmes alimentaires durables	EG-GHA-B-215-A	examen oral en janvier: 50% évaluation continue en classe: 50%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• examen oral en septembre: 50%</li> <li>• évaluation continue-50%*</li> </ul> * report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail à réaliser si cote en dessous de 9/20

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Responsabilité sociale des entreprises et développement durable	EG-GHA-B-243-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.

GA246 : Communication et marketing
------------------------------------

**Responsable de l'UE:** Diedrick Legrain

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Diedrick Legrain

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-246

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 3

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 39

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Communication et marketing	EG-GHA-B-246-A	39 heures
----------------------------	----------------	-----------

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

<sup>1</sup> 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 les modalités, principes et fondements d'une communication qui fédère autour d'un produit ou d'un service,
- éveiller et développer son intérêt pour la qualité et l'importance du contenu communicationnel,
- découvrir et maîtriser plusieurs médias de communication.

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

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

Communication et marketing

L'étudiant est capable de :

- découvrir, comprendre et appliquer :
  - l'intérêt "naturel" afin de fédérer autour de son produit, sa communication,
  - les principes de participation dans la communication avec son public ,
  - le storytelling et le marketing de contenus,
  - le branding, le personal branding et le co-branding,
  - les outils de développement de son e-reputation,
  - le mailing pour renforcer la fidélité,
  - la vidéo comme outil de présentation personnelle et de son projet,
  - les réseaux sociaux de manière adaptée.
- appréhender les outils de génération, d'utilisation et d'analyse de données
- Apprhender l'IA

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

C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.

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

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

### CONTENU

Communication et marketing

- les rappels des bases de la communication et du marketing mix,
- l'inbound marketing ou fédérer un intérêt naturel pour son produit/sa communication,
- la participation, comment la faire émerger ? ou développer le crowdsourcing, le membership,
- l'argumentaire et le storytelling,
- l'e-reputation: audit de notre image au niveau personnel et professionnel,

- la vidéo comme support de message,
- les réseaux sociaux : comment les utiliser correctement ?
- l'IA au service de la communication et du marketing

#### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours interactifs avec études de cas,
- mises en pratique sur site ou ailleurs.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Communication et marketing	EG-GHA-B-246-A	Travail journalier: 100%	Travail à réaliser: 100%

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Communication et marketing	EG-GHA-B-246-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.

GA247 : Communication événementielle
--------------------------------------

**Responsable de l'UE:** Diedrick Legrain

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Diedrick Legrain

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-247

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 2

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 24

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Communication événementielle	EG-GHA-B-247-A	24 heures
------------------------------	----------------	-----------

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

<sup>1</sup> 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, dans le cadre d'évènements culinaires organisés par les étudiants, à:

- appliquer les principes et fondements d'une communication qui fédère,
- développer du contenu communicationnel pertinent,
- exploiter plusieurs médias de communication.

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

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

Communication événementielle	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• découvrir, comprendre et appliquer la communication événementielle,</li> <li>• concevoir un évènement comme un outil de communication,</li> <li>• utiliser les outils de promotion, de réservation et de suivi d'un évènement</li> <li>• appréhender l'IA</li> </ul>	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution. C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe. C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité. C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique. C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
------------------------------	---	---

### CONTENU

Communication événementielle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication événementielle : conception, outils, mise en place.</li> <li>• L'IA a service du projet événementiel</li> </ul>
------------------------------	---

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours interactifs avec études de cas,
- mises en pratique sur site ou ailleurs.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Communication événementielle	EG-GHA-B-247-A	Travail journalier: 100%	Travail à réaliser: 100%

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Communication événementielle	EG-GHA-B-247-A	100 %

#### SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

#### SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA250 : Stages 2
------------------

**Responsable de l'UE:** Sophie Etienne

**Autres enseignants<sup>15</sup>:** Sophie Etienne

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

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 6

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 120

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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 2	EG-GHA-B-250-A	120 heures
----------	----------------	------------

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

<sup>15</sup> 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 :

- trouver un stage en lien avec son processus d'apprentissage,
- vivre une expérience d'immersion des 4 semaines dans une entreprise d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire,
- développer un regard réflexif sur l'expérience vécue et le fonctionnement de l'entreprise qui l'accueille.

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

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

Stages 2

L'étudiant est capable de:

- réagir professionnellement face à une clientèle réelle et aux collègues de l'équipe dans laquelle il est intégré,
- s'intégrer dans une équipe et effectuer les tâches qui lui sont dévolues,
- résumer son expérience dans un rapport personnel,
- présenter son entreprise de stage dans un rapport personnel,
- développer une posture réflexive par rapport à son expérience de stage, au fonctionnement de celle-ci et sa propre posture durant le stage.

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

C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.

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

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

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

**CONTENU**

Stages 2

Stage en entreprise

**DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE**

- processus de recherche de stage
- stage d'immersion de 4 semaines
- rapport de stage à rendre au terme du stage

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Stages 2	EG-GHA-B-250-A	<p>Une note globale répartie comme suit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-le rapport de stage rendu par le maître de stage (rapport maître de stage): 60%</li> <li>-le rapport de stage rendu par l'étudiant (rapport étudiant): 40%</li> </ul> <p>Pénalités de retard:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pour remise tardive de la proposition de stage: - 10 points</li> <li>-pour remise en retard du rapport de stage: - 5 points</li> </ul> <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<sup>e</sup> session. Il doit alors en faire la demande.</p>	<p>Une note globale répartie comme suit aux conditions suivantes:</p> <p>En cas d'échec au rapport "maître de stage" de stage, l'étudiant doit refaire son stage et rendre un nouveau rapport "étudiant". Les points se proportionnent comme suit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rapport de stage rendu par le maître de stage : 60%</li> <li>-rapport de stage rendu par l'étudiant : 40%</li> </ul> <p>En cas d'échec au rapport "étudiant" de stage, l'étudiant doit rendre un nouveau rapport étudiant. Les points du rapport maître de stage sont reportés et se proportionnent comme suit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rapport de stage rendu par le maître de stage : 60%</li> <li>-rapport de stage rendu par l'étudiant : 40%</li> </ul>

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**

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Stages 2	EG-GHA-B-250-A	100 %

**SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE**

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

**SUPPORTS PÉDAGOGIQUES**

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

GA257 : Mentorat et méthodologie TFE 1

**Responsable de l'UE:** Mathieu Jacob

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Smolders L., Legrand E., Wery O., Jacob M.

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-257

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 6

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 45

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Mentorat et méthodologie de TFE 1	EG-GHA-B-257-A	45 heures
-----------------------------------	----------------	-----------

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

<sup>1</sup> 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 :

- concevoir un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire dans lequel il intègre différents éléments et principes entrepreneuriaux, marketing, de développement durable, de gestion, de financement et de culture culinaire,
- présenter un projet et poser un regard réflexif sur celui-ci dans le but de l'améliorer

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

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

Mentorat et méthodologie de TFE 1

L'étudiant est capable de:

- concevoir un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire depuis l'idée jusqu'à l'élaboration des hypothèses liées à celui-ci projet,
- intégrer dans son projet les aspects théoriques développés dans d'autres UE,
- présenter et de défendre son projet devant un public,
- améliorer et faire évoluer son projet de manière réflexive à partir des retours reçus notamment au cours des séances de mentorat,
- concevoir et améliorer les supports oraux et écrits liés à ses présentations orales et écrites,
- chercher et d'organiser les informations pertinentes relatives à son travail
- réaliser une bibliographie fournie et adéquate ainsi que les recherches y associées

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

C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.

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

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

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

**CONTENU**

Mentorat et méthodologie de TFE 1

- sessions de mentorat (pitch) avec préparation obligatoire durant lesquelles l'étudiant est amené à présenter le livrable demandé pour chaque étape de son projet,
- travail de conception, réflexion, mise en hypothèses, présentation et évolution d'un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire durant les Q1 et Q2,
- cours de méthodologie de TFE: construction, recherche, réflexion, principes et cadre rédactionnel

#### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- séances de mentorat,
- dispositifs de réflexion individuelle et collective
- 

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Mentorat et méthodologie de TFE 1	EG-GHA-B-257-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• évaluation à chaque pitch pour la cote de janvier: 50%</li> <li>• évaluation à chaque pitch pour la cote de juin: 50%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• amélioration du projet et présentation: 100%</li> </ul>

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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-257-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.



GO201 : Analyse financière

**Responsable de l'UE:** Olivier Wéry

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Olivier Wéry

**Identification de l'UE:** EG-GHO-B-201

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 1

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 15

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> cycle

**Période de l'année:** Q2

**Niveau du CEC:** Niveau 6

**Unité obligatoire:** oui

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

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

Analyse Financière

EG-GHO-B-201

15 heures

**Unités d'enseignement pré requises**

**Unités d'enseignement corequises**

Néant

Néant

<sup>1</sup> 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 comprendre et analyser la situation financière d'une entreprise.

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

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

Analyse Financière

L'étudiant est capable de:

- définir et calculer les principaux concepts relatifs à l'analyse des états financiers à partir d'un compte de résultats et d'un bilan d'une entreprise en appliquant les ratios émis par la BNB,
- comparer, analyser et interpréter les résultats obtenus afin d'évaluer l'entreprise,
- proposer des pistes quant à la pérennité de l'entreprise.

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

Analyse Financière

- Ch 1: Les différents objectifs de l'analyse financière
- Ch 2: Le bilan
- Ch 3: L'analyse horizontale et l'analyse verticale
- Ch 4: L'analyse par les ratios

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- méthodes participatives et interrogatives agrémentées d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants.
- prise de notes par les étudiants.
- analyse financière d'une société.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Analyse Financière	EG-GHO-B-201	Examen écrit en juin - 100%  Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Examen écrit en septembre - 100%  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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Analyse Financière	EG-GHO-B-201	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.

Analyse Financière	Néant
--------------------	-------

GO202 : Comptabilité appliquée
--------------------------------

**Responsable de l'UE:** Olivier Wéry

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Olivier Wéry

**Identification de l'UE:** EG-GHO-B-202

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 2

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 25

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Logiciel comptable

EG-GHO-B-202

25 heures

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

<sup>1</sup> 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 utiliser un logiciel comptable.

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

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

Logiciel comptable

L'étudiant est capable de :

- enregistrer sur logiciel comptable les concepts de base liés à la comptabilité en partie double au travers une situation de départ,
- rechercher des informations sur base du bilan, compte de résultats, fichiers (fournisseurs, client, trésorerie), les sélectionne, les vérifie et les compare,
- proposer des remédiations quant à la pérennité de l'entreprise.

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**

Logiciel comptable

- logiciel comptable,
- création d'une entreprise,
- encodage sur base d'un relevé de documents commerciaux et financiers de l'entreprise.

**DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE**

- logiciel comptable: utilisation du logiciel comptable Bob 50.
- pédagogie différenciée: l'étudiant travaille en autonomie.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Logiciel comptable	EG-GHO-B-202	Examen sur PC en juin - 100%  Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Examen sur PC en septembre - 100%  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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Logiciel comptable	EG-GHO-B-202	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.

Logiciel comptable	Néant
--------------------	-------

GO203 : Fiscalité 2

**Responsable de l'UE:** Olivier Wéry

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Olivier Wéry

**Identification de l'UE:** EG-GHO-B-203

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 2

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 30

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> cycle

**Période de l'année:** Q1

**Niveau du CEC:** Niveau 6

**Unité obligatoire:** oui

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

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

Fiscalité	EG-GHO-B-203	30 heures
-----------	--------------	-----------

**Unités d'enseignement pré requises**

**Unités d'enseignement corequises**

Néant

Néant

<sup>1</sup> 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 comprendre et analyser la situation financière d'une entreprise et sa fiscalité.

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

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

Fiscalité

L'étudiant est capable de:

- analyser et résoudre des situations-problèmes se rapportant à la fiscalité (en particulier la TVA) dans le secteur Horeca.

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

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

**CONTENU**

Fiscalité

- introduction et généralités
- les assujettis
- la base imposable et les taux TVA
- la déclaration périodique à la TVA
- le système de caisse enregistreuse
- l'analyse des opérations en matière de TVA
- les déductions de la TVA
- introduction aux impôts directs

**DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE**

- méthodes participatives et interrogatives agrémentées d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants,
- prise de notes par les étudiants.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Fiscalité	EG-GHO-B-203	Examen écrit janvier - 100%  Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Examen écrit septembre - 100%  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

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Fiscalité	EG-GHO-B-203	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.

Fiscalité | Néat

GO251 : Droit 1

**Responsable de l'UE:** Laurence Deblocq

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Laurence Deblocq

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-251

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 2

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 30

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 2

**Cycle:** 1<sup>er</sup> 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:**

Droit

EG-GHA-B-251-A

30 heures

**Unités d'enseignement pré requises**

**Unités d'enseignement corequises**

Néant

Néant

<sup>1</sup> 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 à appliquer adéquatement la législation à des situations relevant essentiellement du droit civil.

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

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

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

### CONTENU

Droit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• introduction: présentation du droit, les sources du droit</li> <li>• les personnes et les biens</li> <li>• droit des obligations et des contrats</li> <li>• la preuve</li> <li>• a responsabilité civile des hôteliers</li> <li>• présentation du contrôle juridictionnel</li> </ul>
-------	---

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Méthode participative agrémentée d'exercices réalisés aux cours par les étudiants.

Les notes de cours sont à compléter par les étudiants.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Droit	EG-GHA-B-251-A	Examen écrit - 100%  (se munir de la législation non annotée = seul document autorisé)	Examen écrit - 100%  (se munir de la législation non annotée = seul document autorisé)

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**

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Droit	EG-GHA-B-251-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.