

GA301 : Art culinaire niveau 3
--------------------------------

**Responsable de l'UE:** Fabien Cobut

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Fabien Cobut,  
Pauline Sizaire

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-301

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 6

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 40

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

**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 3	EG-GHA-B-301-A	40 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 atteindre une pratique culinaire de niveau gastronomique:

- gérer la conception, l'organisation et la mise en oeuvre d'un projet culinaire
- présenter le projet culinaire et le défendre

**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 3	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• réfléchir à la conception, l'organisation d'un projet culinaire</li> <li>• présenter le projet culinaire et le défendre</li> <li>• gérer la mise en oeuvre d'un projet culinaire: <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ effectuer la planification de préparations dans le cadre d'évènements culinaires ponctuels,</li> <li>▫ gérer le travail des commis de cuisine et de salle dans le cadre des évènements culinaires ponctuels</li> <li>▫ organiser la planification du travail des commis en fonction des rôles à couvrir, du travail à réaliser et du temps imparti,</li> </ul> </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**

Art culinaire niveau 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construire un dossier de présentation d'un projet culinaire éphémère (un soir de service pour +/- 30 convives) incluant à partir d'un menu imposé: le concept, l'ambiance, le budget, les fournisseurs, l'organisation des équipes, l'ensemble des aspects logistico-administratifs</li> <li>• Présenter le dossier</li> <li>• Mettre en oeuvre le projet retenu</li> </ul>
------------------------	--

**DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE**

Ateliers de réflexion, présentation devant jury

MODALITÉS D'ÉVALUATION			
Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Art culinaire niveau 3	EG-GHA-B-301-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>présentation devant jury: 50%</li> <li>projet culinaire éphémère: 50%</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 (%)
Art culinaire niveau 3	EG-GHA-B-301-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.

GA306 : Gestion de projet et entrepreneuriat 2

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

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Eric Legrand, Olivier Caeymaex

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-306

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 4

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 27

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

**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:**

Gestion de projet et entrepreneuriat 2	EG-GHA-B-306-A	27 heures
---	----------------	-----------

**Unités d'enseignement pré requises**

Néant

**Unités d'enseignement corequises**

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, organiser et suivre un projet culinaire en appliquant une gestion de projet.

### 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 2

L'étudiant est capable de :

- introduire la gestion de projet auprès des autres étudiants participants au projet (membres de son équipe),
- tenir et faciliter une réunion de synchronisation de gestion de projet,
- réaliser le compte-rendu d'une réunion de synchronisation de gestion de projet,
- gérer les décisions d'arbitrage ayant lieu au cours d'une gestion de projet,
- suivre les indicateurs ainsi que de respecter le timing et le budget d'une gestion de projet,
- gérer le bon déroulement des activités au cours de la phase de réalisation concrète du projet
- développer de la réflexivité par rapport à sa posture d'entrepreneur.

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

Gestion de projet et entrepreneuriat 2

- l'approfondissement de la gestion de projet,
- l'application de la gestion de projet dans un rôle de chef de projet
- la facilitation de réunion
- le brainstorming,
- la prise de décision,
- la mise en place des indicateurs
- le suivi du projet sur place

### 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 2	EG-GHA-B-306-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>travail journalier: 100%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>travail écrit: 100%</li> </ul>

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 et entrepreneuriat 2	EG-GHA-B-306-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.

GA310 : Droit

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

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

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-310

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 4

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 45

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

**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 économique et social	EG-GHA-B-310-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 comprendre aisément et efficacement, sous l'aspect du droit économique et social, l'environnement d'une entreprise d'hôtellerie-restauration ou de toute autre entreprise de production culinaire.

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

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

Droit économique et social	<p>En disposant de la législation remise, dans les matières relatives essentiellement au droit économique et au droit social, l'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analyser et d'expliquer la situation juridique présentée (cas pratique, extrait de jurisprudence et/ou énoncé descriptif),</li> <li>• résoudre la situation juridique présentée en appliquant les notions de droit adéquates ; en veillant à pouvoir faire des liens avec la théorie,</li> <li>• analyser une (ou des) clause(s) de contrat et d'expliquer les règles de droit applicables, tout en pouvant faire des liens avec la théorie,</li> <li>• en veillant à structurer et à justifier la démarche juridique.</li> </ul>	<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**

Droit économique et social	<p>En droit économique (39 heures)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'entreprise : modes de résolution des conflits économiques (tribunal de l'entreprise et le règlement extra judiciaire des litiges de consommation).</li> <li>• la preuve (règles spécifiques aux entreprises).</li> <li>• les démarches (liste) pour s'installer comme indépendants (en particulier pour le secteur HORECA).</li> <li>• les principaux contrats de l'entreprise.</li> <li>• règles relatives aux pratiques du marché et à la protection du consommateur (y compris les clauses contractuelles).</li> <li>• présentation du droit de la concurrence.</li> </ul> <p>Les dettes du consommateur.</p> <p>En droit social (6 heures)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• distinguer les catégories de travailleurs (salariés, indépendants).</li> <li>• le droit collectif du travail (niveau sectoriel) et les relations individuelles du travail.</li> </ul>
----------------------------	---



**DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE**

Méthode participative agrémentée d'exercices pratiques réalisés au 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 économique et social	EG-GHA-B-310-A	Examen écrit: 100 % des points  Se munir de la législation non annotée.  Les deux parties (droit économique et droit social) doivent être réussies pour valider l'UE mais en cas de réussite d'une des deux parties en première session, on garde la cote de la partie réussie  (la partie réussie ne doit pas être présentée en deuxième session).	Examen écrit: 100 % des points  Se munir de la législation non annotée.

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 économique et social	EG-GHA-B-310-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.

Droit économique et social



GA316 : Culture culinaire niveau 3

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

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

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-316

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 1

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 24

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

**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 volumen horaire présentiel:**

Culture culinaire niveau 3	EG-GHA-B-316-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:

- 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 3	<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 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• les saveurs du monde</li> </ul>
----------------------------	--

**DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE**

Cours mêlant :

- 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 3	EG-GHA-B-316-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 3	EG-GHA-B-316-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.

Culture et tendances alimentaires et culinaires	Néant
---	-------

GA321 : Management et Leadership

**Responsable de l'UE:** Lumpali Alex

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** A. Lumpali, V. Doguet

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-321

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 4

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 40

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

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

**Période de l'année:** Q1et 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:**

Management des personnes	EG-GHA-B-321-A	25 heures
Culture et gouvernance d'entreprise	EG-GHA-B-321-B	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 se connaître, développer son leadership et gérer une équipe.

Amener l'étudiant à:

- comprendre l'importance d'une culture et d'une gouvernance d'entreprise,
- réfléchir et concevoir la culture et la gouvernance dans le cadre d'un projet culinaire.

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

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

Management des personnes	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendre son style de leadership,</li> <li>• communiquer de manière empathique,</li> <li>• reconnaître et comprendre les jeux de pouvoir,</li> <li>• comprendre et de se situer dans les différents styles de management existants,</li> <li>• appréhender et de s'exercer différentes manières de gérer les conflits, les entretiens de recrutement et d'évaluation,</li> <li>• appliquer les différents outils et méthodes à sa propre personne.</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>
Culture et gouvernance d'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'étudiant est capable de :</li> <li>• comprendre les différents modes de gouvernance existants,</li> <li>• définir le mode de gouvernance d'entreprise qui lui correspond le mieux,</li> <li>• développer et explorer un mode de gouvernance approprié à son projet de TFE,</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>

### CONTENU

Management des personnes	<ul style="list-style-type: none"> <li>les styles de leadership,</li> <li>la découverte et la pratique d'outils de gestion de conflit, entretien de recrutement, entretien d'évaluation;</li> <li>les formes d'écoute,</li> <li>la communication empathique,</li> <li>les jeux de pouvoir présents au sein de relations et de situation de travail.</li> </ul>
Culture et gouvernance d'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>les modes de gouvernance d'entreprise,</li> </ul>

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours mêlant théorie, groupes de réflexion, travail de groupe et interactions entre étudiants, groupes de réflexion.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation	intégrée	des	activités	d'apprentissage.
Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session	
Management des personnes	EG-GHA-B-321-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>	
Culture et gouvernance d'entreprise	EG-GHA-B-321-B	Travail journalier: 100%	Travail 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**

Evaluation intégrée des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Management des personnes	EG-GHA-B-321-A	100%
Culture et gouvernance d'entreprise	EG-GHA-B-321-B	

**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.

Management des personnes	Néant
Culture et gouvernance d'entreprise	Néant

GA322 : Anglais niveau 3

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

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

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-322

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 4

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 52

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

**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:**

Anglais niveau 3	EG-GHA-B-322	52 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)

Permettre à l'étudiant d'acquérir les compétences linguistiques nécessaires à la communication professionnelle d'un entrepreneur culinaire en langue anglaise.

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

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

Anglais niveau 3	<p>L'étudiant sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prendre la parole et de réagir pertinemment lors de réunions de travail,</li> <li>• rédiger un compte-rendu et minutes de sessions professionnelles,</li> <li>• communiquer de manière efficiente et précise avec les intervenants professionnels et la clientèle.</li> <li>• atteindre le niveau B2 du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).</li> <li>• comprendre le contenu essentiel de sujets concrets ou abstraits dans un texte complexe, y compris une discussion technique propre à sa spécialité,</li> <li>• communiquer avec spontanéité et aisance avec un locuteur natif,</li> <li>• s'exprimer de façon claire et détaillée sur une gamme de sujets, émettre un avis sur un</li> </ul> <p>sujet d'actualité et exposer les avantages et les inconvénients de différentes possibilités.</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>
------------------	---	---

### CONTENU

Anglais niveau 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• révision et consolidation des structures grammaticales étudiées en GO131 et GM220,</li> <li>• emploi des conjonctions, phrases, -ing and the infinitive, phrasal verbs,</li> <li>• consolidation et mise en pratique du vocabulaire hôtelier de la restauration précédemment étudié et acquisition d'un lexique de gestionnaire F&amp;B hôtelier relatif aux thèmes suivants: Voir programme descriptif.</li> </ul>
------------------	--

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- exercice des quatre compétences : lecture, audition (préparations à domicile), expression orale en classe sur base de dossiers hôteliers constitués par l'enseignant à partir de matériel issu de sources professionnelles ;
- expression écrite par des exercices de traduction et de synthèse.

MODALITÉS D'ÉVALUATION			
Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Anglais niveau 3	EG-GHA-B-322	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• examen écrit: 50%</li> <li>• examen oral 50 %</li> </ul> <p>Examen au terme du Q1 ou du Q2 au choix (max. une langue sur trois au Q2).</p> <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>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• examen oral : 50%</li> <li>• examen écrit : 50%</li> </ul> <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>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 (%)
Anglais niveau 3	EG-GHA-B-322	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 3	Néant
-----------	-------

GA323 : Néerlandais niveau 3
------------------------------

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

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

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-323

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 3

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 40

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

**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:**

Néerlandais niveau 3	EG-GHA-B-323	40 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)

Permettre à l'étudiant d'acquérir les compétences linguistiques nécessaires à la communication professionnelle d'un entrepreneur culinaire en langue anglaise.

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

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

Néerlandais niveau 3	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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,</li> <li>reformuler et expliquer par écrit et oralement tout type d'écrit d'intérêt général, relatif à l'entreprise ou à la restauration.</li> </ul> <p>L'étudiant pourra également formuler un avis et critiquer ces sujets:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rédiger des courriels professionnels (ex: réponses aux plaintes / e-mails / contact avec fournisseurs, ...) dans la langue cible,</li> <li>rédiger un dossier de candidature (CV, lettre de motivation, ...) et participer à un entretien d'embauche.</li> <li>exploiter et traduire des éléments lexicologiques et grammaticaux relatifs au domaine de l'entreprise, de la restauration ou liés à l'intérêt général,</li> <li>donner des présentations basées sur l'actualité, le monde de l'entreprise ou son projet personnel,</li> <li>communiquer oralement et par écrit avec des personnes liées au monde de l'entreprise et restauration (fournisseurs, clients, ...),</li> <li>atteindre le niveau B2 du Cadre de Références Commun des compétences en langues étrangères de l'UE.</li> </ul>	<p>C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
----------------------	--	---

### CONTENU

Néerlandais niveau 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>étude approfondie du vocabulaire relatif au monde de l'entreprise et de la restauration,</li> <li>révision grammaticale et étude de nouveaux points lexicaux (proposition relative ; comparatif ...),</li> <li>exercices de compréhension et expression sur base de matériel authentique (recettes de cuisine, vidéo, ...) en rapport avec le Bachelier ou intérêt général</li> </ul>
----------------------	--

- (actualité / problèmes sociétaux / ...),
- développement de l'expression orale (présentations du parcours d'un chef, capsules vidéo d'une recette de cuisine pour l'examen oral final, 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 3	EG-GHA-B-323	Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> <li>examen oral en janvier : 50%</li> <li>examen écrit en janvier : 50%</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 3	EG-GHA-B-323	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.





GA326 : Stratégie d'entreprise

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

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

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-326

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 4

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 56

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

**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 volumen horaire présentiel:**

Planification et évolution de projets	EG-GHA-B-326-A	32 heures
Financement et modèle économique de projets	EG-GHA-B-326-B	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 développer la stratégie et la planification financière et budgétaire d'un projet culinaire.

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

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

Planification et évolution de projets	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>comprendre et analyser des rapports de gestion (Daily Report, income)</li> <li>projeter un chiffre d'affaires</li> <li>définir des coûts opérationnels et une marge bénéficiaire</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.</p>
Financement et modèle économique de projets	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>mettre en pratique le Business Model Canvas Lean,</li> <li>adapter et faire évoluer le Business Model Canvas Lean d'un projet d'entrepreneuriat culinaire,</li> <li>articuler les cases du haut avec les cases du bas du BMC Lean</li> <li>proposer un mode de financement adapté à un projet d'entrepreneuriat 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.</p>

**CONTENU**

Planification et évolution de projets	<ul style="list-style-type: none"> <li>la planification stratégique et opérationnelle</li> </ul>
Financement et modèle économique de projets	<ul style="list-style-type: none"> <li>modes de financement d'un projet et implications de ces modes de financement sur un Business Plan</li> <li>liaisons entre le BMC Lean et le Business Plan</li> <li>pitch P&amp;L en octobre</li> <li>pitch BMC Lean en janvier</li> </ul>

**DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE**

- Financement de projet
- Cours mêlant théorie, groupes de réflexion
- Coaching
- Partage d'expérience

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation Intitulé de l'activité d'apprentissage	intégrée Code	des Modalités d'évaluation 1ère session	activités Modalités d'évaluation 2e session
Planification et évolution de projets	EG-GHA-B-326-A	<ul style="list-style-type: none"> <li>examen oral: 80%</li> <li>travail: 20%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>examen oral: 80%</li> <li>travail: 20%</li> </ul>
Financement et modèle économique de projets	EG-GHA-B-326-B	Présentation orale du BMC Lean (pitch janvier) et du P&L (pitch octobre): 100%	Présentation orale du BMC Lean et du P&L: 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

Évaluation 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 (%)
Planification et évolution de projets	EG-GHA-B-326-A	50 %
Financement et modèle économique de projets	EG-GHA-B-326-B	50 %

#### SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

#### SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Planification et évolution de projets	Néant
Financement et modèle économique de projets	Néant

GA330 : Aménagement de projets

**Responsable de l'UE:** Catherine Pigneur

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Catherine Pigneur

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-330

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 3

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 24

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

**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:**

Aménagement de projets	EG-GHA-B-330-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 comprendre l'importance des aspects techniques liés à la construction et/ou la rénovation d'un bâtiment ayant pour but d'abriter un 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:

Aménagement de projets

L'étudiant est capable de:

- exprimer à l'architecte les éléments souhaités lors d'une transformation, extension ou construction d'un projet hôtelier, en confrontant sa vision à la réalité opérationnelle
- comprendre le langage de l'architecte, les termes spécifiques d'un aménagement hôtelier et appréhender les techniques nécessaires pour la réalisation du projet

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

Aménagement de projets

- étapes lors de la transformation, extension ou construction du projet hôtelier
- facteurs influents du projet hôtelier
- typologie des bâtiments hôteliers
- analyse des différents services rencontrés
- analyse des risques
- application – Synthèse d'un projet hôtelier

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- explications théoriques, exemples pratiques méthodes participatives et interrogatives,
- support de cours: des modules avec un maximum de visuels et de photos pour illustrer au mieux le contenu,
- réalisation d'un travail.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Aménagement de projets	EG-GHA-B-330-A	travail écrit individuel à réaliser partiellement pendant les heures de cours : 100%	travail écrit individuel : 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 (%)
Aménagement de projets	EG-GHA-B-330-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.

GA336 : Stage 3

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

**Autres enseignants<sup>1</sup>:** Sophie Etienne

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-336

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 8

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 360

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

**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:**

Stage 3	EG-GHA-B-336-A	360 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 :

- trouver un stage en lien avec l'élaboration de son TFE,
- vivre une expérience d'immersion de 15 semaines dans une entreprise d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire,
- intégrer les apprentissages faits lors du stage dans la construction de son TFE.

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

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

Stage 3	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• s'intégrer dans une équipe et d'apporter une valeur ajoutée au travail de celle-ci par un esprit d'entreprendre, d'initiative et de responsabilités,</li> <li>• développer une posture réflexive par rapport à son expérience de stage, au fonctionnement de celle-ci et sa propre posture durant le stage,</li> <li>• construire des liens entre l'expérience de stage et son TFE afin d'intégrer les apprentissages et prises de conscience dans la conception de son TFE.</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

Stage 3	Stage en entreprise
---------	---------------------

### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- processus de recherche de stage,
- stage d'immersion de 15 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
Stage 3	EG-GHA-B-336-A	<p>Une note globale répartie comme suit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le rapport de stage rendu</li> </ul>	<p>Une note globale répartie comme suit aux conditions suivantes:</p> <p>En cas d'échec au rapport "maître</p>



	<p>par le maître de stage (rapport maître de stage): 60%</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>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>
--	---	--

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 (%)
Stage 3	EG-GHA-B-336-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.

Stage 3

Néant

GA337 : Mentorat et méthodologie TFE 2

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

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

**Identification de l'UE:** EG-GHA-B-337

**Site:** Campus HEPN

**Nombre de crédits:** 19

**Langue d'enseignement:** Français

**Volume horaire présentiel:** 230

**Langue d'évaluation:** Français

**Place dans le programme:** Bloc 3

**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:**

TFE	EG-GHA-B-337-A	200 heures
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-337-B	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 :

- concevoir un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire dans lequel il intègre les connaissances développées au cours des 3 années de bachelier,
- 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:

TFE	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• concevoir un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire depuis l'idée jusqu'à la conversion des hypothèses en concret, intégrant l'ensemble les outils, méthodes et théories explorés au cours des 3 années de bachelier.</li> <li>• le présenter et de le défendre devant un public.</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>
Mentorat et méthodologie de TFE	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• concevoir un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire depuis l'idée jusqu'à l'élaboration des hypothèses liées à celui-ci projet,</li> <li>• intégrer dans son projet les aspects théoriques développés dans d'autres UE,</li> <li>• présenter et de défendre son projet devant un public,</li> <li>• améliorer et faire évoluer son projet de manière réflexive à partir des retours reçus notamment au cours des séances de mentorat,</li> <li>• concevoir et améliorer les</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</p>

<p>supports oraux et écrits liés à ses présentations orales et écrites,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chercher et d'organiser les informations pertinentes relatives à son travail</li> <li>• réaliser une bibliographie fournie et adéquate ainsi que les recherches y ass</li> </ul>	<p>manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
---	---

#### CONTENU

TFE	Travail de fin d'études intégrant les différents contenus et connaissances enseignés au cours du programme.
Mentorat et méthodologie de TFE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sessions de mentorat (pitch) avec préparation obligatoire durant lesquelles l'étudiant est amené à présenter le livrable demandé pour chaque étape de son projet,</li> <li>• 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,</li> <li>• cours de méthodologie de TFE: construction, recherche, réflexion, principes et cadre rédactionnel</li> </ul>

#### DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Travail de conception et d'intégration développé par l'étudiant.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation intitulé de l'activité d'apprentissage	intégrée des activités	Modalités d'évaluation 1ère session	d'apprentissage. Modalités d'évaluation 2e session
TFE	EG-GHA-B-337-A	<p>1. évaluation du projet de TFE écrit - 50%</p> <p>2. évaluation de la soutenance du projet de TFE - 50%</p>	<p>1. évaluation du projet de TFE écrit - 50%</p> <p>2. évaluation de la soutenance du projet de TFE - 50%</p>
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-337-B	Evaluation de l'évolution du projet à chaque session de mentorat - 100%	Travail écrit de réflexivité (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

Evaluation intégrée des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
TFE	EG-GHA-B-337-A	100 %
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-337-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.