

GO101 : Economie

Responsable de l'UE: Véronique Doguet

Autres enseignants¹: Véronique Doguet

Identification de l'UE: EG-GHO-B-101

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Economie générale

EG-GHO-B-101-A

30 heures

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à comprendre, exploiter et intégrer les concepts d'économie générale.

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

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

Economie générale

L'étudiant est capable de:

- traiter des informations,
- analyser celles-ci,
- résoudre un problème tout en veillant au développement de la réponse.

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

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

CONTENU

Economie générale

- I. Définition de l'économie
- II. Les biens et les besoins
- III. Les systèmes économiques
- IV. Les facteurs de production
- V. Les variations de l'activité économique
- VI. Introduction à la microéconomie
- VII. L'activité économique et les agents économiques
- VIII. La balance des paiements
- IX. L'intervention de l'Etat dans l'économie
- X. La production et la consommation
- XI. Le mécanisme de marché
- XII. La monnaie
- XIII. Le marché du travail
- XIV. La comptabilité nationale

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- supports de cours à compléter selon l'exposé oral du professeur
- visualisation d'extraits de reportages sur Internet et de DVD
- exercices et analyses de documents

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Economie générale	EG-GHO-B-101 -A	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Economie générale	EG-GHO-B-101-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GO102 : Comptabilité

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

Identification de l'UE: EG-GHO-B-102

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 45

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à réaliser un bilan comptable à partir d'une situation donnée.

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

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

Comptabilité

L'étudiant est capable de:

- appliquer les concepts de base liés à la comptabilité en partie double au travers d'une situation donnée,
- produire le bilan, le compte de résultats, la balance après affectation à partir d'une situation de départ.

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

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

CONTENU

Comptabilité

1ère partie: introduction: l'entreprise

- Ch1: cadre légal et généralités
- Ch2: comptabilité simplifiée

2ème partie: la comptabilité en partie double

- Ch3: les documents comptables
- Ch4: le bilan et les comptes
- Ch5: la comptabilité de résultat
- Ch6: la taxe sur la valeur ajoutée
- Ch7: les opérations commerciales
- Ch8: la variation des stocks
- Ch9: les relations avec le personnel
- Ch10: la clôture de l'exercice
- Ch11: l'impôt sur le résultat

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- méthode participative agréementée d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants,
- prise de note par les étudiants,
- exercices supplémentaires sont proposés aux étudiants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Comptabilité	EG-GHO-B-102-B	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Comptabilité	EG-GHO-B-102-B	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GO106 : Traitement de l'information

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

Identification de l'UE: EG-GHO-B-106

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener les étudiants à maîtriser les outils informatiques utiles dans leur secteur d'activités.

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

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

Traitement de l'information	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> • utiliser les fonctionnalités d'un logiciel tableur afin de résoudre des problèmes de gestion. 	C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique
-----------------------------	--	--

CONTENU

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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Traitement de l'information: les cours se déroulent au laboratoire d'informatique où la matière sera continuellement illustrée de situations concrètes et d'exercices variés sur PC.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Traitement de l'information	EG-GHO-B-106-A	Examen sur PC 100 % des points	Examen sur PC 100 %

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Traitement de l'information	EG-GHO-B-106-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GO111 : Organisation de l'entreprise

Responsable de l'UE: Véronique Doguet

Autres enseignants¹: Véronique Doguet

Identification de l'UE: EG-GHO-B-111

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Faire découvrir à l'étudiant le fonctionnement de l'entreprise et l'amener à analyser une situation donnée.

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

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

Organisation de l'entreprise

L'étudiant est capable de:

- traiter des informations, de les analyser et de résoudre le problème tout en veillant au bon développement de la réponse,
- analyser les fonctions remplies au sein de l'entreprise ainsi que les rôles joués par celle-ci dans la société.

C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la section

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

CONTENU

Organisation de l'entreprise

Partie I: Généralités sur l'entreprise

- Ch1 : l' introduction et définition
- Ch2 : la croissance et la concentration des entreprises
- Ch3 : les stratégies d'entreprises
- Ch4: les structures des entreprises

Partie II: les fonctions au sein de l'entreprise

- Ch1: la fonction de direction et administrative
- Ch2: la fonction de logistique
- Ch3: la fonction d'approvisionnement et d'achats
- Ch 4: la fonction de recherche
- Ch 5: la fonction comptable
- Ch 6: la fonction financière
- Ch 7: la fonction de production
- Ch 8: la fonction du personnel
- Ch 9: la fonction commerciale

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- supports de cours à suivre et support de cours à compléter selon l'exposé oral du professeur,
- visualisation de reportages,
- exercices et analyses de documents.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-111-B	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-111-B	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GO112 : Gestion des stocks

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

Identification de l'UE: EG-GHO-B-112

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Gestion des stocks	EG-GHO-B-112-A	30 heures
--------------------	----------------	-----------

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à s'approprier les outils de gestion des stocks.

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

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

Gestion des stocks	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> appliquer les différents outils de gestion liés aux stocks au travers d'une situation donnée, proposer un regard critique sur les résultats obtenus. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p> <p>C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>
--------------------	---	---

CONTENU

Gestion des stocks	<p>Introduction générale</p> <ul style="list-style-type: none"> Ch1: généralités Ch2: organisation générale Ch3: les transactions commerciales Ch4: analyse de documents: F&B, etc. Ch5: évolution des stocks Ch6: menu engineering Ch7: analyse des frais Ch8: coûts liés à l'approvisionnement <p>Lexique</p>
--------------------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Gestion des stocks	EG-GHO-B-112-A	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Gestion des stocks	EG-GHO-B-112-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GO117 : Technologie alimentaire

Responsable de l'UE: Thierry Albert

Autres enseignants¹: Albert T.

Identification de l'UE: EG-GHO-B-117

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à s'approprier les concepts de base de l'hygiène alimentaire et de la diététique.

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

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

<p>Technologie alimentaire</p>	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proposer des produits alimentaires sains et de qualité (biochimie des aliments) (compétences 1 et 2) <ul style="list-style-type: none"> • analyser la pyramide alimentaire, • identifier et distinguer les grandes familles des aliments et des nutriments, • différencier les rôles spécifiques de chacun des nutriments débattus au cours, • critiquer les besoins alimentaires et la composition de l'organisme (matières organique et minérale), • expliquer et analyser l'équilibre des repas + mises en situation, • distinguer et analyser les carences nutritionnelles et les maladies associées, • distinguer et analyser les excès alimentaires et les maladies associées, • écrire les allergènes principaux et les retrouver dans une préparation culinaire, • répondre de manière précise à un consommateur sur les éventuels bienfaits ou méfaits des aliments et leurs nutriments associés. 2. Respecter des règles internationales ainsi que les exigences de l'AFSCA auxquelles sont soumis les travailleurs de l'HORECA (compétence 3) <ul style="list-style-type: none"> • écrire, respecter et pouvoir faire respecter la législation de base relative à l'hygiène des denrées alimentaires. 3. Gérer son entreprise à l'aide d'un processus d'autocontrôle basé sur une évaluation des dangers physiques, chimiques et biologiques et à mettre en place un système de maîtrise de ceux-ci (caractère préventif) bien documenté et pouvant être soumis au contrôle de l'AFSCA (compétences 1, 2 et 3), <ul style="list-style-type: none"> • distinguer et énumérer les dangers physiques, chimiques et biologiques dans une situation réelle, • appliquer les mesures préventives adéquates face à ces dangers et pouvoir les expliquer, • intégrer, interpréter et respecter les bonnes pratiques d'hygiène. <p>Expliquer ces bonnes pratiques,</p>	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
--------------------------------	---	--

- agir selon le respect de ces procédés dans des mises en situation particulières.
4. Réaliser ce processus dans l'idée d'une continuelle amélioration (compétence 3)
- utiliser des ressources bibliographiques de base.
 - se mettre au courant de l'actualité, s'inspirer des cas débattus dans la presse et par l'AFSCA, pouvoir analyser la situation.

CONTENU

Technologie alimentaire

1ère partie: hygiène alimentaire

- introduction
- législation relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- dangers et mesures préventives
- bonnes pratiques d'hygiène
- mises en situation particulière

2ème partie: alimentation équilibrée et la biochimie des aliments.

- introduction
- la composition de l'organisme
- couverture des besoins de l'organisme par les aliments.
- les différentes classes de nutriments et leurs rôles dans l'organisme.
- équilibre alimentaire
- estouration et allergènes
- mises en situation particulière

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- exposés théoriques
- prises de notes et/ou syllabus à compléter
- vidéo
- analyse de mises en situation concrète
- jeu de questions et réponses entraînant une dynamique participative

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Technologie alimentaire	EG-GHO-B-117	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Technologie alimentaire	EG-GHO-B-117	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GO122 : Stages 1

Responsable de l'UE: Sophie Etienne

Autres enseignants¹: Sophie Etienne

Identification de l'UE: EG-GHO-B-122

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 152

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Néant

Néant

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Mise en pratique des techniques de cuisine et de service en salle.

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

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

<p>Stages 1</p>	<p>L'étudiant sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mettre en pratique le cours de Technologie de la restauration vu pendant l'année d'études (voir acquis d'apprentissage des activités salle et cuisine), • réagir professionnellement face à une vraie clientèle (en salle), • réagir professionnellement face aux exigences du chef (en cuisine) et réaliser les recettes ou partie de recettes (function sheet), <p>Pour les étudiants avec un passé hôtelier, au terme du stage, et en fonction du poste de stage occupé, l'étudiant sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • réagir professionnellement face à une vraie clientèle, • réagir professionnellement face aux collègues du département de stage, • s'intégrer dans une équipe et effectuer les tâches du département (job description du stage). <p>Pour tous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • résumer son expérience dans un rapport personnel, • présenter son entreprise de stage dans un rapport personnel. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p>
-----------------	--	--

CONTENU

<p>Stages 1</p>	<p>Stage pratique de 4 semaines au Château de Namur (ou dans une autre maison) en salle ou en cuisine</p>
-----------------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Stage de 4 semaines en restauration.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Stages 1	EG-GHO-B-122-A	Une cote globale répartie comme suit :	Une cote globale répartie comme suit :

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

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Stages 1	EG-GHO-B-122-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GO126 : Communication en langue française

Responsable de l'UE: Béatrice Perrad

Autres enseignants⁸: Béatrice Perrad

Identification de l'UE: EG-GHO-B-126

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Correspondance, rapport et communication en langue française

EG-GHO-B-126-A

30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Néant

Néant

⁸ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener les étudiants à maîtriser les outils de communication utiles dans leur secteur d'activités.

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

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

Correspondance, rapport et communication en langue française

L'étudiant est capable de:

- comprendre l'importance de l'attitude assertive et ses avantages.
- éviter les pièges et les obstacles de la communication afin de construire une communication plus efficace en fonction de contextes donnés,
- faire preuve d'une écoute active par son attention du langage verbal et par son observation du langage non-verbal,
- rédiger, de manière claire, structurée et sans faute d'orthographe, un courrier professionnel (courrier traditionnel ou courriel),
- s'exprimer oralement, face à un public et/ou via une vidéo, de façon claire, structurée, logique, naturelle et sans support papier.

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

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

CONTENU

Correspondance, rapport et communication en langue française

ORTHOGRAPHE-GRAMMAIRE-SYNTAXE

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

THÉORIES DE LA COMMUNICATION

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

POUR UNE COMMUNICATION RÉUSSIE

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

LA CORRESPONDANCE

- aspects théoriques
- quelques types de courriers professionnels (demande d'information, demande

d'offre, commande, réclamations diverses...) : exercices pratiques

L'EXPRESSION ORALE

- se préparer à une présentation orale,
- réaliser une présentation orale claire, structurée, dynamique et motivante

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours théoriques
- mises en situation
- applications pratiques avec les étudiants

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Correspondance, rapport et communication en langue française	EG-GHO-B-126-A	<ul style="list-style-type: none"> • examen écrit partiel : 15% • travail pratique faisant l'objet d'une présentation orale: 35 % • examen écrit Q2: 50% (partie manuscrite et partie sur PC personnel de l'étudiant): <p>En cas de seconde session, la cote de la partie « Travail pratique » est automatiquement reportée pour la session de septembre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • travail pratique : 35 % • examen écrit (partie manuscrite et partie sur PC personnel de l'étudiant): 65 %

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Correspondance, rapport et communication en langue française	EG-GHO-B-126-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GO127 : Marketing

Responsable de l'UE: Carmen Gogolan

Autres enseignants¹: Carmen Gogolan

Identification de l'UE: EG-GHO-B-127

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Familiariser l'étudiant avec les notions générales et les techniques de base du marketing.

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

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

Marketing

L'étudiant est capable de:

- identifier les différentes optiques marketing
- analyser les domaines d'activité stratégiques selon le modèle BCG
- effectuer une analyse SWOT
- justifier des choix stratégiques
- exploiter différentes sources d'information pour analyser le marketing mix d'un établissement
- identifier les besoins des clients et anticiper leur satisfaction
- analyser le micro et macro environnement

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

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

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

CONTENU

Marketing

PARTIE I : LES FONDEMENTS DU MARKETING

1. définition du marketing
2. marketing: analyse et action
3. domaines d'application
4. les optiques des activités de marketing
5. l'évolution de la place du marketing dans l'entreprise
6. les nouvelles tendances en marketing
7. la stratégie d'entreprise
8. répartir les ressources entre les différents domaines d'activité
9. évaluation des opportunités de croissance
10. l'analyse SWOT

PARTIE II : L'INFORMATION EN MARKETINGI

11. les principales sources d'information
12. nature des informations à recueillir
13. l'étude de marché

PARTIE III : ANALYSE DE L'ENVIRONNEMENT

14. les acteurs du micro-environnement
15. le macro – environnement

PARTIE IV : SEGMENTATION-CIBLAGE-POSITIONNEMENT

- 16. la segmentation du marché
- 17. le ciblage
- 18. le positionnement

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours théoriques
- analyse de textes
- applications pratiques avec les étudiants

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Marketing	EG-GHO-B-127-B	Travail pour 100% des points	Travail pour 100% des points

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Marketing	EG-GHO-B-127-B	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GM116: Technologie de la restauration 1

Responsable de l'UE: Sizaire Pauline

Autres enseignants¹: P. Tarte, P.Sizaire
J. Collignon

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 120

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Technologie de la restauration cuisine 1	EG-GHO-B-115-A	45 heures
Oenologie	EG-GHO-B-115-B	30 heures
Technologie de la restauration salle 1	EG-GHO-B-115-C	45 heures

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

L'objectif de cette UE est la mise en pratique des techniques de cuisine, de service en salle, ainsi que l'étude des vins ;

Pour ce faire, La tenue obligatoire de l'étudiant lors des cours de Salle et d'oenologie sera la tenue officielle de sortie : pour les Hommes = Chaussures de ville, pantalon classic foncé, chemise unie, cravate , blaser foncé. Pour les Dames = chaussures de ville, pantalon foncé ou jupe foncée, chemisier blanc,, veste de tailleur ou blaser.

Pour le cours de pratique : Salle 1, une présence au cours de 75% de l'élève est obligatoirement requise pour pouvoir presenter l'examen de ce Module. Une prise des présences sera effectuée a tous les cours de ce module.

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

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

Technologie de la restauration cuisine 1	<ul style="list-style-type: none"> - De démontrer la connaissance des produits et de la façon de les travailler dans le respect des règles d'hygiène et de méthode de préparation. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
Oenologie	<ul style="list-style-type: none"> - De démontrer sa connaissance des méthodes de vinification, de l'importance de l'élevage du vin; - D'expliquer les techniques de dégustation. Pouvoir réagir face aux difficultés de connaissances viticoles des clients; - De démontrer sa connaissance du vocabulaire du vin, des cépages, des terroirs et des régions. Connaître quelques maisons viticoles renommées. - de maîtriser la situation géographique viti-vinicole et hydrologique des villes de France 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
Technologie de la restauration salle 1	<ul style="list-style-type: none"> -De démontrer sa connaissance des produits et du métier de chef de rang. -Dé démontrer sa connaissance des pratiques au bar. 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>

CONTENU

Technologie de la restauration cuisine 1

Les fonds de sauces et les sauces

- Les assaisonnements
- Les légumes
- Les pommes de terre
- Les potages
- Les champignons
- Les charcuteries et les salaisons
- Les œufs
- Les pâtes alimentaires
- Les céréales
- Les viandes de boucherie
- Les volailles
- Le gibier
- Les poissons
- Les crustacés
- Les fruits
- Les entremets de pâtisserie

Oenologie

- Le raisin
- Les facteurs de qualité du raisin
- La vinification des vins blancs
- La vinification des vins rosés
- La vinification en rouges
- L'élevage du vin, les mots de la dégustation, la législation, la conservation du vin
- Les maladies et accidents du vin
- La fermentation alcoolique et malolactique, la distillation
- Les principaux cépages
- L'élaboration du vin jaune
- L'élaboration du vin de paille
- La champagne
- L'alsace

	<ul style="list-style-type: none"> -Les vins de Bourgogne -Les vignobles du Val de Loire -Les vignobles de Provence -Les vignobles de Corse -Le Beaujolais -Le Languedoc- Roussillon et les vins mutés -Les vins du sud-ouest, le Cognac et l'Armagnac -Le Bordelais -Le vignoble de la vallée du Rhône -Le Jura -La Savoie -Connaissance de la carte viti-vinicole de France
<p>Technologie de la restauration salle 1</p>	<p>Etude des techniques propres au service en salle : service, préparation des boissons,...</p> <p>Etude du bon de commande</p> <p>Etude des produits de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le café • Le thé • Les BRSA, les jus • La bière • Les apéritifs • Les alcools de base • Les fromages

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Exposés théoriques
- Prises de notes et/ou syllabus à compléter
- Vidéo de démonstration
- Dégustation des vins
- Matériels de démonstration
- Analyse de mises en situation concrète
- Jeu de questions et réponses entraînant une dynamique participative
- Fiches techniques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation distincte des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Technologie de la restauration cuisine 1	EG-GHO-B-115-A	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %
Oenologie	EG-GHO-B-115-B	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %
Technologie de la restauration salle 1	EG-GHO-B-115-C	Examen écrit 80 % Travail de recherche et présentation: 20%	Examen écrit 100 %

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Evaluation distincte des activités d'apprentissage, la note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Technologie de la restauration cuisine 1	EG-GHO-B-115-A	33,33 %
Oenologie	EG-GHO-B-115-B	33,33 %
Technologie de la restauration salle 1	EG-GHO-B-115-C	33,33 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Technologie de la restauration cuisine 1	Néant
Oenologie	Reportages audiovisuels, documents législatifs, recherches bibliothécaires de revues viti-vinicoles, supports cartographiques, vins à déguster et présenter/servir.
Technologie de la restauration salle 1	Néant

GM131 : Anglais niveau 1

Responsable de l'UE: Xavier Arte

Autres enseignants¹: Xavier Arte

Identification de l'UE: EG-GHA-B-131

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 75

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Introduction et/ou révision des structures et de la lexicologie de base de la langue anglaise. Introduction aux fonctions langagières, vocabulaire et structures utiles au domaine d'étude du bachelier – orientation Management.

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

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

Anglais niveau 1

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

- atteindre le niveau A2 du CECRL (niveau utilisateur élémentaire/intermédiaire ou usuel),
 - comprendre des phrases isolées et des expressions fréquemment utilisées en relation avec des domaines de l'environnement quotidien,
 - pouvoir communiquer lors de tâches simples et habituelles ne demandant qu'un échange d'informations simple et direct sur des sujets familiers et habituels,
 - savoir décrire avec des moyens simples sa formation, son environnement immédiat et évoquer des sujets qui correspondent à ses besoins immédiats,
 - mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible,
 - mémoriser une terminologie spécifique à la restauration et la traduire dans la langue cible,
 - restituer l'essentiel d'un message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activité du bachelier orientation Arts culinaires,
 - communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face ou au téléphone sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier orientation AC.
- A2 : elementary.
- niveau de survie, capable de se débrouiller et de participer à certaines conversations.
 - connaissance d'un vocabulaire de 1000 mots, capacité de communiquer d'une manière très simple avec erreurs et manque d'aisance.
 - grammaire : l'article, le nom, les pronoms, le comparatif et le superlatif, les adverbes de fréquence, les verbes modaux et les temps de base.

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

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

CONTENU

Anglais niveau 1

- révision des structures grammaticales de l'anglais : l'article, le nom, les pronoms, le comparatif et le superlatif, les adverbes de fréquence, les verbes modaux et les temps,
- révision lexicologique générale,
- introduction à la lexicologie et aux structures propres au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière orientation arts culianires,
- exercices oraux (jeux de rôles, discussions, débats, conversations téléphoniques),
- exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs au domaine hôtelier arts culinaires.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- exercice des quatre compétences (lecture, audition, compétence orale et écrite) à l'aide de dossiers hôteliers constitués par l'enseignant (syllabus hôtelier).
- révision des structures à l'aide d'un syllabus et du vocabulaire général par l'étude de glossaires.
- sessions de mises en situation au Centre de Technologie Avancée.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Anglais niveau 1	EG-GHA-B-131-A	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • travail journalier : 15% • évaluation intermédiaire écrite (partiel) : 30% • examen oral juin : 30% • examen écrit juin : 25% <p>Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaires à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.</p>	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • examen oral : 35% • examen écrit : 65% <p>Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaires à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.</p>

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Anglais niveau 1	EG-GHA-B-131-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

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

GM136 : 2ème langue étrangère niveau 1

Responsable de l'UE: Lefrant Alain

Autres enseignants: F. Ponsard, A. Lefrant,
N.Hannecart

Identification de l'UE: EG-GHO-B-136

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 75

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

2ème langue étrangère : espagnol 2.1	EG-GHO-B-136-C	75 heures
2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	EG-GHO-B-136-B	75 heures

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

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à comprendre et communiquer dans un langage clair et standard sur des thèmes généraux et propres aux domaines d'activité du bachelier en Gestion Hôtelière.

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

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

<p>2ème langue étrangère : espagnol 2.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - De démontrer sa connaissance d' une terminologie générale relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près (données personnelles, la famille, l'environnement proche, les études, les loisirs, données concernant le contexte culturel de la langue cible le tourisme, les voyages, les achats, la quantification, la justification du choix, ...). - De reconnaître à l'audition et à la lecture la terminologie générale relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près. (voir ci –dessus). - D'utiliser et reproduire oralement et par écrit la terminologie générale relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près. <p>En fin de première année, les étudiants auront atteint le niveau A1 du Cadre commun de référence des langues de l'UE.</p>	<p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p>
<p>2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible dans le but de l'utiliser en situation. -Mémoriser une terminologie spécifique au secteur Horeca et traduire dans la langue cible dans le but de l'utiliser en situation. -Restituer l'essentiel d'un message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier avec un but communicationnel (ex: communication téléphonique). -Résumer et expliquer les idées d'un texte rédigé dans une langue courante sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier avec un but communicationnel (ex: rapport, résumé, etc.). -Communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face ou 	<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>

au téléphone sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier.

-Produire un texte simple et cohérent sur un sujet d'intérêt général ou relatif au secteur Horeca avec un but communicationnel (ex: courriel).

Au terme de l'activité, l'étudiant aura atteint le niveau A2-B1 du Cadre européen de certification en langues étrangères.

CONTENU

<p>2ème langue étrangère : espagnol 2.1</p>	<p>Analyse des éléments de grammaire de base (structures, conjugaisons, accords, ...)</p> <p>Lexicologie générale et relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près.</p> <p>Exercices d'expression orale et écrite relatifs à l'étudiant et ce qui le concerne de près.</p> <p>Exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs à l'étudiant et ce qui le concerne de près.</p>
<p>2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Révision des éléments de grammaire de base (structures de la phrase – conjugaison – pluriel – accord adjectif...). - Révision lexicologique générale. - Etude du vocabulaire spécifique au bachelier en Gestion Hôtelière. - Exercices oraux (jeux de rôles, discussions, débats, conversations téléphoniques, etc.). - Exploitation de textes relatifs à des sujets d'intérêt général ou au secteur Horeca. - Exercices de compréhension à l'audition relatifs au secteur Horeca et à la vie courante.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Espagnol:

- Activités orales et écrites proposées par le manuel d'apprentissage 1 Aula internacional plus editorial difusión utilisé dans le cadre du cours d'espagnol: présentation des objectifs, activation des connaissances préalables et introduction du thème de l'unité étudiée.

- Lecture ou écoute de documents informatifs en relation avec le thème étudié. Activités d'application immédiate de la matière étudiée.

- Conversion des connaissances acquises en matériel pratiquement applicable à la vie réelle.

- Activités de renforcement écrites publiées sur Ebac.

Néerlandais:

Exploitation de matériel pédagogique divers sur des thèmes généraux et relatifs au secteur HoReCa (liste non exhaustive).

-Compréhension à l'audition

-Compréhension à la lecture

-Expression écrite

-Expression orale

-Exercices variés

Révision des éléments de base de la grammaire néerlandaise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION			
Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
2ème langue étrangère : espagnol 2.1	EG-GHO-B-136-C	TJ : 15% exa écrit janvier : 30% exa écrit juin : 25% exa oral juin : 30%	exa écrit sept : 65% exa oral sept : 35%
2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	EG-GHO-B-136-B	Une cote globale répartie comme suit : Travail journalier : 15% Evaluation intermédiaire de janvier : 30% Examen oral juin : 30% Examen écrit juin : 25% 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. Néerlandais : les visites au Centre de Technologie Avancée (CTA) sont obligatoires. La participation au CTA fera partie du travail journalier.	Une cote globale répartie comme suit: Examen écrit: 65 % Examen oral: 35 %

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
2ème langue étrangère : espagnol 2.1	EG-GHO-B-136-C	100 %
2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	EG-GHO-B-136-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.

2ème langue étrangère : espagnol 2.1	1 Aula Internacional Plus A1 Editorial Difusión
2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	e-bac

GM137 : 3ème langue étrangère niveau 1

Responsable de l'UE: Ponsard Françoise

Autres enseignants¹: A.Lefrant, F.Ponsard, N.Hannecart

Identification de l'UE: EG-GHO-B-137

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 45

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 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:

3ème langue étrangère espagnol 3.1	EG-GHO-B-137-B	45 heures
3ème langue étrangère néerlandais 3.1	EG-GHO-B-137-C	45 heures

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Amener les étudiants à maîtriser les compétences linguistiques nécessaires à la communication orale et écrite de base dans une troisième langue étrangère.

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

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

<p>3ème langue étrangère espagnol 3.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - saluer et prendre congé. - se présenter et présenter d'autres personnes. - decrire son pays d'origine. - s'informer d'un état physique ou animique. - traiter une information chiffrée. - parler de son environnement familial, professionnel, physique et géographique. - comprendre une information de type touristique. - exprimer une information de type touristique. - interagir avec tout acteur dans le cadre de la consommation au quotidien. - exprimer son accord ou désaccord dans la vie quotidienne. - organiser un séjour ou une excursion à l'écrit et à l'oral. 	<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>
<p>3ème langue étrangère néerlandais 3.1</p>	<p>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> -De reformuler et expliquer par écrit tout type d'écrit concernant la vie quotidienne ou relatif à la restauration, rédigé dans une langue courante simple. -De produire un texte simple et cohérent sur un sujet qui touche l'étudiant de près, ou relatif au domaine de l'Horeca -De réagir à l'écrit et à l'oral à des situations vécues quotidiennement, notamment relatives au monde de l'Horeca -De reconnaître, nommer et traduire des éléments lexicologiques et grammaticaux, relatifs au domaine de la vie quotidienne, à son monde professionnel futur ou d'intérêt général et ce tant à l'écrit qu'à l'oral. -De communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face ou au téléphone 	<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>

sur un sujet de la vie quotidienne, ou relatif au domaine de la restauration. Au terme de l'activité, L'étudiant aura atteint le niveau A1+ du Cadre de Références Commun des Compétences en Langues étrangères de l'UE.

CONTENU

<p>3ème langue étrangère espagnol 3.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse des éléments de grammaire de base (structures, conjugaisons, accords, ...). - Lexicologie générale et relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près. - Exercices d'expression orale et écrite relatifs à l'étudiant et ce qui le concerne de près. - Exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs à l'étudiant et ce qui le concerne de près - Etude du vocabulaire en contexte (achats, études, loisirs, situations de voyage,). - Etude des structures morphosyntaxiques de base. - Mise en pratique de ces connaissances dans des tâches développant les aptitudes de compréhension à l'audition, compréhension à la lecture, expression orale et expression écrite et visant à la communication dans le monde socio-professionnel.
<p>3ème langue étrangère néerlandais 3.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Analyse des éléments de grammaire. -Lexicologie générale et relative à ce qui concerne la vie quotidienne de l'étudiant(e). -Lexicologie spécifique au monde de l'Horeca -Exercices de compréhension à l'audition relatifs à ce qui concerne la vie quotidienne de l'étudiant(e), à des sujets d'actualité et au domaine de l'Horeca . -Développement de l'expression orale : exercices oraux relatifs à des situations de la vie courante et au domaine de l'Horeca (ex. : jeux de rôles)

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Néerlandais :

- Exploitation d'un syllabus relatif à ce qui concerne l'étudiant(e) de très près soi-même, la famille, les achats, l'environnement proche, le travail...).
 - Compréhension à l'audition : Exercices de compréhension lié à la vie courante et au domaine de l'Horeca
 - Compréhension à la lecture :
- Textes courts très simples en rapport avec la vie courante et/ou le domaine de l'Horeca .
- Expression écrite : Exploitation d'un syllabus de grammaire avec exercices et traductions relatives au domaine de l'Horeca et la vie courante. Rédaction d'un avis personnel.
 - Expression orale : Exercices oraux variés : jeux de rôles, interviews,

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
3ème langue étrangère espagnol 3.1	EG-GHO-B-137-B	TJ : 15% examen écrit janvier : 30% examen écrit juin : 30% examen oral juin : 25%	exa écrit sept : 70% exa oral sept : 30%
3ème langue étrangère néerlandais 3.1	EG-GHO-B-137-C	TJ= 10%, Q1= ECRIT 30%, Q2 ECRIT 30% et ORAL 30%	ECRIT = 50% et ORAL= 50%

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
3ème langue étrangère espagnol 3.1	EG-GHO-B-137-B	100 %
3ème langue étrangère néerlandais 3.1	EG-GHO-B-137-C	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.

3ème langue étrangère espagnol 3.1	Manuel d'apprentissage + supports de cours sur Ebac
3ème langue étrangère néerlandais 3.1	Néant

GM141 : Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier

Responsable de l'UE: Smolders Laurent

Autres enseignants¹: L. Smolders

Identification de l'UE: EG-GHO-B-141

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: 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:

Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier	EG-GHO-B-140-B	15 heures
--	----------------	-----------

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

Faire découvrir aux étudiants des fondamentaux du secteurs hôtelier

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

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

Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier

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

- identifier et décrire les principaux facteurs d'évolution du tourisme de masse et du marché hôtelier
- identifier les acteurs du système touristique, décrire et analyser leurs interrelations
- décrire la structure du marché et identifier des enjeux sectoriels
- comprendre et utiliser les KPI hôteliers de base
- réaliser un travail d'analyse de concurrence

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

Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier

Les sources du marché hôtelier

- 1.1 Le besoin de sommeil
- 1.2 Les déplacements et leurs motivations
- 1.3 L'apparition du marché

Les KPI hôteliers

Outils d'étude de concurrence hôtelière

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours ex-cathedra

Visites de terrain

Recherches documentaires

Exercices

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier	EG-GHO-B-140-B	Travail 100% (la présence aux visites est indispensable pour pouvoir présenter le travail)	Travail individuel 100%

Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier	EG-GHO-B-140-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

Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier	Néant
--	-------

GM121 : Technologie de la restauration 2

Responsable de l'UE: P.Sizaire

Autres enseignants¹: P.Sizaire J. Collignon

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 56

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Technologie de la restauration cuisine 2	EG-GHO-B-120-A	28 heures
Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	28 heures

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

¹ La composition de l'équipe pédagogique en charge de l'UE est disponible, dans sa version mise à jour, sur la plateforme Ebac Connect (espace d'activité de l'UE).

OBJECTIF(S)

L'objectif de cette UE est la mise en pratique des techniques de cuisine, de service en salle :

Pour ce faire, La tenue obligatoire de l'étudiant lors des cours de Salle sera la tenue officielle de sortie : pour les Hommes = Chaussures de ville, pantalon classique foncé, chemise unie, cravate, blazer foncé. Pour les Dames = chaussures de ville, pantalon foncé ou jupe foncée, chemisier blanc,, veste de tailleur ou blazer.

Pour le cours de pratique : Salle 2, une présence au cours de 75% de l'élève est obligatoirement requise pour pouvoir présenter l'examen de ce Module. Une prise des présences sera effectuée à tous les cours de ce module.

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

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

Technologie de la restauration cuisine 2	<ul style="list-style-type: none"> - De démontrer la connaissance du matériel et la bonne utilisation des techniques de mise en place, de cuisson et de transformation des matières. - De cuire correctement différentes sortes de légumes et féculents, des viandes, des volailles et des poissons. - De réaliser les fonds de base et des sauces. - De préparer les différents entremets sucrés et salés ainsi que des pâtes, brisées, à choux, à beignets, - De préparer des réceptions, mise en place de zakouskis, verrines, ... 	<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>
Technologie de la restauration salle 2	<ul style="list-style-type: none"> -De tenir le rôle de chef de rang tant par les connaissances du métier que par le sens de l'organisation du travail et de l'accueil du client. -De réaliser des préparations devant le client : flambage, découpe,.. -De réaliser le service des boissons : ouverture du vin et service -De réaliser les boissons au bar : apéritifs, cocktails,... -De présenter un menu au client , réaliser une carte -De réaliser un service en restauration : mise en place, nappage, dressage d'une table de 4 couverts, prise de commande, service des plats (française, anglaise, ...), débarrassage. 	<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

Technologie de la restauration cuisine 2	Exercices pratiques du travail des produits et de préparation des aliments.
Technologie de la restauration salle 2	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir-vivre : protocole et préséance- La dégustation - Les flambages et préparation en salle devant le client : Irish coffe, sabayon, crêpes flambées, asperges à la flamande, -présentation et service des boissons : débouchage correct des vins et service des bières en bouteille. - Servir correctement le client : droite, gauche, comment débarrasser la table : règles de bases et exercices - Ecrire et présenter un menu au client - Mémorisation des commandes - Démarche et tenue toujours élégante dans la salle - Relations entre la salle et la cuisine - Le nappage - La mise en place d'une table de 4 couverts - Les pliages de serviettes - L'utilisation d'une table de service - La manipulation des couverts à la pince - Le transport de 3 assiettes chaudes et froides - Le débarrassage de 4 à 6 couverts simples - Le service à l'anglaise -Accueil des visiteurs à la journée portes ouvertes.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Exercices pratiques en cuisine et en salle.

- Création de repas.

Organisation de cocktail et réceptions Modalités d'évaluation

Evaluation distincte des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Technologie de la restauration cuisine 2	EG-GHO-B-120-A	Examen pratique 100 %	Examen pratique 100 %

Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	Examen pratique : 90 % Participation aux activités (ex: JPO/Entreprendre/Carrers Day) :10 %	Examen pratique : 100%
--	----------------	--	------------------------

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Evaluation distincte des activités d'apprentissage, la note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne géométrique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit :

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Technologie de la restauration cuisine 2	EG-GHO-B-120-A	50 %
Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	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.

Technologie de la restauration cuisine 2	Néant
Technologie de la restauration salle 2	Néant