

G0101 : Economie

Responsable de l'UE: Doguet Véronique

Autres enseignants¹: V. Doguet

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

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-100-A		30 heures
-------------------	--	----------------	--	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

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	<ul style="list-style-type: none"> - De traiter des informations. - D'analyser celles-ci. - De résoudre un problème tout en veillant au développement de la réponse. 	<p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systématique</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
-------------------	---	---

CONTENU

Economie générale	<ul style="list-style-type: none"> 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-100-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-100-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.

G0102 : Comptabilité

Responsable de l'UE: Wery Olivier

Autres enseignants¹: O. Wéry

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 45 heures

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-100-B	45 heures
--------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
------------------------------------	----------------------------------

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	- D'appliquer les concepts de base liés à la comptabilité en partie double au travers d'une situation donnée.	C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité
	- De produire le bilan, le compte de résultats, la balance après affectation à partir d'une situation de départ.	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 agrémentée d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants. Prise de note par les étudiants. Des 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-100-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-100-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.

G0106 : Traitement de l'information

Responsable de l'UE: Besançon Olivier

Autres enseignants¹: O. Besançon

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

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-105-A

30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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	D'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	<p>Introduction au tableur</p> <p>La feuille de calcul</p> <p>Saisie et édition des données</p> <p>Mises en forme Références relatives et absolues</p> <p>Création et modification de graphiques</p> <p>Mise en page et impression Formules, fonctions de base, fonctions conditionnelles, fonctions de recherches d'informations, fonctions logiques...</p> <p>Mise en forme conditionnelle et tri</p> <p>Liaisons de feuilles et de classeurs</p> <p>Validation et protections des données</p> <p>Tableaux croisés dynamiques</p>
-----------------------------	---

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-105-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-105-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.

G0111 : Organisation de l'entreprise

Responsable de l'UE: Doguet Véronique

Autres enseignants¹: V. Doguet

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

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-110-B	30 heures
------------------------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
------------------------------------	----------------------------------

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

CONTENU

Organisation de l'entreprise	<p>Partie I: Généralités sur l'entreprise</p> <p>Ch1 : Introduction et définition</p> <p>Ch2: La croissance et la concentration des entreprises</p> <p>Ch3 : Les stratégies d'entreprises</p> <p>Ch4: Les structures des entreprises</p> <p>Partie II: Les fonctions au sein de l'entreprise</p> <p>Ch1: la fonction de direction et administrative</p> <p>Ch2: La fonction de logistique</p> <p>Ch3: La fonction d'approvisionnement et d'achats</p> <p>Ch4: Ch4: la fonction de recherche</p> <p>Ch 5: La fonction comptable</p> <p>Ch6: La fonction financière</p> <p>Ch7: La fonction de production</p> <p>Ch 8: La fonction du personnel</p> <p>Ch 9 : La fonction commerciale</p>
------------------------------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Support de cours à suivre et support de cours s à compléter selon l'exposé oral du professeur.
- Visualisation de reportages.
- Exercices et analyses de documents.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-110-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-110-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.

G0112 : Gestion des stocks

Responsable de l'UE: Wery Olivier

Autres enseignants¹: O. Wéry

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

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-110-A	30 heures
--------------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

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	<ul style="list-style-type: none"> - D'appliquer les différents outils de gestion liés aux stocks au travers d'une situation donnée. - De 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> <p>Ch1: Généralités</p> <p>Ch2: Organisation générale</p> <p>Ch3: les transactions commerciales</p> <p>Ch4: Analyse de documents: F&B, etc.</p> <p>Ch5: Evolution des stocks</p> <p>Ch6: Menu engineering</p> <p>Ch7: Analyse des frais</p> <p>Ch8: Coûts liés à l'approvisionnement</p> <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-110-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-110-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.

G0116 : Technologie de la restauration 1

Responsable de l'UE: Dupont Jean-Pierre

Autres enseignants¹: Dupont Jean-Pierre

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 142 heures

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	56 heures
Oenologie	EG-GHO-B-115-B	30 heures
Technologie de la restauration salle 1	EG-GHO-B-115-C	56 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

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 des fonctions de cuisinier , serveur et sommelier ainsi que les technique de transformation des produits.

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

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

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. 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
Technologie de la restauration salle 1	<p>De démontrer sa connaissance des produits et du métier de chef de rang.</p>	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>

CONTENU

Technologie de la restauration cuisine 1	<p>Les fonds de sauces et les sauces</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Les crustacés - Les fruits - Les entremets de pâtisserie
Oenologie	<ul style="list-style-type: none"> -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 -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
Technologie de la restauration salle 1	<p>Etude des produits de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différents types d'eau - le café - la bière - le thé - les BRSA, les jus - les fromages <p>Etude de produits de luxe : caviar, foie gras, champagne</p> <p>Etude des techniques propres aux métiers du service en salle</p> <p>Etude du bon de commande</p>

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation distincte des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
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.

G0117 : Technologie alimentaire
--

Responsable de l'UE: Boonen France

Autres enseignants¹: F. Boonen

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

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-115-D	30 heures
-------------------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
------------------------------------	----------------------------------

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:

Technologie
alimentaire

1. Proposer des produits alimentaires sains et de qualité (biochimie des aliments) (compétences 1 et 2),
 - 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.
 - Décrire 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),
 - Décrire, 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),
 - 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

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

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

pratiques d'hygiène. Expliquer ces bonnes pratiques.

- Agir selon le respect de ces procédés dans des mises en situation particulières.

4. Réaliser ce processus dans l'idée d'une continue 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.

- Equilibre alimentaire.

- Restauration et allergènes

- Mises en situation particulière

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Exposés théoriques

- Prises De notes et/ou syllabus à compléter Vidéo

- Analyse De mises en situation concrète

- Jeu De questions et réponses entraînant une dynamique participative

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Technologie alimentaire	EG-GHO-B-115-D	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-115-D	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.

G0121 : Technologie de la restauration 2

Responsable de l'UE: Dupont Jean-Pierre

Autres enseignants¹: J-P Dupont, B. Beaupain

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 68 heures

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	34 heures
Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	34 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

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:

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	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.	<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 présence - La dégustation - Les flambages et préparation en salle devant le client : Irish coffe, sabayon, crêpes flambées, asperges à la flamande, cailles flambées.-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 d'une carte 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.
- Tests pratiques en salle chaque semaine et étude De la gastronomie et des boissons au niveau européen.
- Etude et rédaction De menus et organisation De cocktail et réceptions par petit groupe d'étudiants.

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) :10 %	Examen pratique : 90 % Participation aux activités (ex: JPO) :10 %

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 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.

G0122 : Travaux pratiques

Responsable de l'UE: Etienne Sophie

Autres enseignants¹: S. Etienne

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 152 heures

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
------------------------------------	----------------------------------

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>	<ul style="list-style-type: none"> - De 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). - De réagir professionnellement face à une vraie clientèle (en salle). - De 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 :</p> <p>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 dans un restaurant de standing (ou pour étudiants avec passé hôtelier : dans un hôtel).</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	<ul style="list-style-type: none"> - Cote de Stage : 50 % - Dossier de l'Etudiant : 30 %* - Cote "Mini-Stage" : 20 % Etudiants avec passé hôtelier : <ul style="list-style-type: none"> - Cote Stage : 60 % - Dossier de l'étudiant : 40 %* Pour tous <ul style="list-style-type: none"> - Pénalité de retard pour proposition stage : - 10 points - Pénalité de retard pour remise du rapport : - 5 points par jour de retard *Si un étudiant obtient un PP pour la partie dossier de l'étudiant (dossier non rendu), il peut le présenter en 2e session. Il doit alors en faire la demande à Madame Etienne (voir calendrier et consignes sur ebac)	Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> - Cote de Stage : 50 % - Dossier de l'Etudiant : 30 % * - Cote "Mini-Stage" : 20% Etudiants avec passé hôtelier : <ul style="list-style-type: none"> - Cote Stage : 60 % - Dossier de l'étudiant : 40 % * Pour tous <ul style="list-style-type: none"> - Pénalité de retard pour proposition stage : - 10 points - Pénalité de retard pour remise du rapport : - 5 points par jour de retard

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.

G0126 : Communication en langue française
--

Responsable de l'UE: Dupont Olivier

Autres enseignants¹: O. Dupont

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

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
------------------------------------	----------------------------------

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 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

- Quels que soient l'interlocuteur ou la situation, d'adopter un comportement assertif.
- En toutes circonstances, d'éviter les pièges de la communication et ses obstacles afin de mener une communication efficace.
- En toute situation, de pratiquer l'écoute active. En d'autres termes, l'étudiant, par son écoute du langage verbal et par son observation du langage non-verbal, saisira le sens de l'information.
- De rédiger, de manière claire et structurée et sans faute d'orthographe, un courrier commercial.
- De s'exprimer oralement, de façon claire, structurée, logique, naturelle et sans support papier face à ses interlocuteurs.
- D'utiliser adéquatement le langage non verbal et de comprendre, de manière générale, le langage non-verbal de son interlocuteur.

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

THEORIE DE LA COMMUNICATION

- les schémas de la communication
- les fonctions du langage
- les obstacles à la communication

POUR UNE COMMUNICATION REUSSIE

- la perception
- l'écoute
- l'assertivité

LA CORRESPONDANCE

- Aspects théoriques
- Quelques types de lettres (demande d'information, demande d'offre, commande, réclamations diverses...): exercices pratiques

L'EXPRESSION ORALE

- Se préparer à une présentation orale.
- Savoir faire une présentation orale claire, structurée, dynamique et motivante

LE LANGAGE NON VERBAL

- Qu'est-ce que le langage non-verbal ?
- Les principaux éléments à retenir.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours théorique
- 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	Travail : 50 % Examen écrit : 50 %	Travail : 50 % Examen écrit : 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
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.

G0127 : Marketing

Responsable de l'UE: Gogolan Carmen

Autres enseignants¹: C. Gogolan

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

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-125-B

30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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	<ul style="list-style-type: none"> - D'identifier les différentes optiques marketing. - D'analyser les domaines d'activité stratégiques selon le modèle BCG. - D'effectuer une analyse SWOT. - De justifier des choix stratégiques. - De définir une segmentation, un ciblage et un positionnement adéquats. - D'exploiter différentes sources d'information. - D'identifier les besoins des clients et anticiper leur satisfaction. - D'analyser le micro et macro environnement. 	<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

Marketing	<p>PARTIE I : LES FONDEMENTS DU MARKETING</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Evaluation des opportunités de croissance 10. L'analyse SWOT <p>PARTIE II : L'INFORMATION EN MARKETINGI</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Les principales sources d'information 12. Nature des informations à recueillir 13. L'étude de marché <p>PARTIE III : ANALYSE DE L'ENVIRONNEMENT</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Les acteurs du micro-environnement 15. Le macro – environnement <p>PARTIE IV : SEGMENTATION-CIBLAGE-POSITIONNEMENT</p>
-----------	--

- 16. La segmentation du marché
- 17. Le ciblage
- 18. Le positionnement

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours théorique
- 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-125-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-125-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.

G0131 : 1ère langue étrangère niveau 1

Responsable de l'UE: Arte Xavier

Autres enseignants¹: X. Arte

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Anglais

Volume horaire présentiel: 75 heures

Langue d'évaluation: Anglais

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:

1ère langue étrangère : anglais 1.1

EG-CHO-B-131-A

75 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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)

Révision globale des structures et de la lexicologie générale et introduction aux fonctions langagières, vocabulaire et structures utiles au réceptionniste 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:

<p>1ère langue étrangère : anglais 1.1</p>	<p>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'accueillir et informer un client potentiel des caractéristiques et tarifs de différents types d'hébergement. - De décrire les services hôteliers et la chambre et expliquer leur fonctionnement, heures d'accès et tarifs. - De prendre une réservation au téléphone. - De prendre une commande au restaurant, expliquer de quoi se compose le menu, débarrasser et régler la note. - De décrire l'organigramme et les tâches des différents membres du personnel au sein des différents départements de l'hôtel. - D'effectuer une procédure d'enregistrement client. - D'expliciter les différents items d'une facture et les modalités de paiement et d'effectuer un check-out. - Communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face, au téléphone ou en vidéoconférence sur un sujet relatif au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière. - Atteindre le niveau B1 du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL). 	<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

<p>1ère langue étrangère : anglais 1.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Révision des structures grammaticales de l'anglais. - Révision lexicologique générale. - Introduction à la lexicologie et aux structures propres au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière. - Exercices oraux (jeux de rôles, discussion, débats, conversations téléphoniques). - Exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs au domaine hôtelier.
--	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Exercice des quatre compétences (lecture, audition, compétence orale et écrite) à l'aide de dossiers hôteliers constitués par l'enseignant.

- Révision des structures à l'aide d'un syllabus et du vocabulaire général par l'étude d'un glossaire.
- Exercices de mise 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
1ère langue étrangère : anglais 1.1	EG-CHO-B-131-A	Une cote globale répartie comme suit : Evaluation intermédiaire écrite : 30% Examen oral juin : 35% Examen écrit juin : 35%	Une cote globale répartie comme suit : Examen oral : 50% Examen écrit : 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
1ère langue étrangère : anglais 1.1	EG-CHO-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.

GA138 : 2ème langue étrangère niveau 1

Responsable de l'UE: Roegiers Sophie

Autres enseignants¹: S.Roegiers

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

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Néerlandais

Volume horaire présentiel: 75 heures

Langue d'évaluation: Néerlandais

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 : Néerlandais 2.1	EG-GHO-B-138-A	75 heures
---	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
------------------------------------	----------------------------------

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 néerlandaise et introduction aux fonctions langagières, vocabulaire et structures propres au domaine d'études du bachelier - orientation arts culinaires.

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

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

2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	<ul style="list-style-type: none"> - Niveau A2-B1 du Cadre européen de certification en langues étrangères. - Mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible. - Mémoriser une terminologie spécifique à la restauration et 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'activités du bachelier. - Résumer et expliquer les idées d'un texte rédigé dans une langue courante sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activité du bachelier. - Communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face ou au téléphone sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier. - Produire un texte simple et cohérent sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier. 	<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

2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	<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 secteur HORECA : accueil du client, prise de réservation, prise de commandes, etc. - Exercices oraux (jeux de rôles, discussion, débats, conversations téléphoniques). - Exploitation de textes relatifs à des sujets d'intérêt général ou au domaine hôtelier. - Exercices de compréhension à l'audition relatifs au domaine hôtelier et à la vie courante.
---	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Révision de base de ma grammaire néerlandaise à partir de situations de la vie quotidienne

Exploitation d'un syllabus relatif à la vie quotidienne et au secteurs HORECA. Exploitation d'un syllabus relatif à la vie quotidienne et au secteurs HORECA.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	EG-GHO-B-138-A	Une cote globale répartie comme suit : Travail journalier : 15% Evaluation intermédiaire de janvier : 30% Examen oral juin : 30 % Examen écrit juin : 25%	Une cote globale répartie comme suit: Examen écrit : 65 % Examen oral : 35 %

Les visites au Centre de Technologie Avancée (CTA) sont obligatoires. La participation au CTA fera partie du travail journalier.

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 : Néerlandais 2.1	EG-GHO-B-138-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA139 : Approfondissement des techniques culinaires
--

Responsable de l'UE: Dupont Jean-Pierre

Autres enseignants¹:

Identification de l'UE: EG-GHO-B-139

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 60 heures

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:

Approfondissement des techniques culinaires	EG-GHO-B-139-A	60 heures
---	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises
------------------------------------	----------------------------------

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 atteindre une pratique culinaire de niveau brasserie: maîtriser les bases de la cuisine.

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

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

Approfondissement
des techniques
culinaires

L'étudiant est capable de :

Gérer les tâches liées à l'envoi d'un menu simple :

- effectuer la réception et l'entreposage des marchandises,
- effectuer les mises en place, les cuissons et l'envoi,
- effectuer la remise en ordre.

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

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

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

à sa mission.

CONTENU

Approfondissement des techniques culinaires

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Ateliers de pratique culinaire organisés en fonction du planning des projets-événements culinaires de l'année.

Les ateliers requièrent une préparation et un suivi de la part de l'étudiant.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Approfondissement des techniques culinaires	EG-GHO-B-139-A	- examen pratique en janvier: 50% - examen pratique en juin: 50%	examen pratique en septembre: 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
Approfondissement des techniques culinaires	EG-GHO-B-139-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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