

GA201 : Pratiques culinaires 1

Responsable de l'UE: Fabien Cobut

Autres enseignants¹: Fabien Cobut, Maxime Bodart

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

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 60 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Ateliers culinaires 1

EG-GHA-B-201-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 comprendre l'organisation d'une cuisine et développer sa pratique culinaire au travers de projets-événements culinaires.

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

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

Ateliers culinaires 1	<p>Gérer les tâches liées à l'envoi d'un menu élaboré :</p> <ul style="list-style-type: none"> • effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, • effectuer les mises en place, les cuissons et l'envoi, • assurer l'autocontrôle et la traçabilité des denrées alimentaires non utilisées et préparées excédentaires, • trier et évacuer les déchets, • effectuer la remise en ordre. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
-----------------------	--	---

CONTENU

Ateliers culinaires 1	Cours pratiques organisés en fonction du planning des projets-événements culinaires de l'année.
-----------------------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

Les ateliers requierent 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
Ateliers culinaires 1	EG-GHA-B-201-A	<p>1. Projets culinaires - 80% (40% projet A, 40% projet B)</p> <p>2. Examen en janvier - 20%</p> <p>1. deux projets culinaires réels:</p> <p>A. PROJET novembre (événementiel):</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation lors des 3 ou 4 sessions de mise en place avant le jour J: 20% 	<p>1. Projets culinaires - 40%</p> <p>2. Examen en septembre - 60%</p> <p>1. Report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail écrit de développement d'un projet culinaire (fiche, food cost, recette et préparation)</p> <p>2. Examen pratique en cuisine</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • évaluation le jour J: 20% <p>B. PROJET décembre (à emporter):</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation lors des 3 ou 4 sessions de mise en place avant le jour J: 20% • évaluation le jour J: 20% <p>2. Examen pratique en cuisine</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>
--	--

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Ateliers culinaires 1	EG-GHA-B-201-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA202 : Pratiques culinaires 2

Responsable de l'UE: Fabien Cobut

Autres enseignants¹: Fabien Cobut
Maxime Bodart

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

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 32 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire:

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

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

Ateliers culinaires 2	EG-GHA-B-202-A	32 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 l'organisation d'une cuisine et développer sa pratique culinaire au travers de projets-événements culinaires.

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

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

Ateliers culinaires 2	<p>Gérer les tâches liées à l'envoi d'un menu élaboré :</p> <ul style="list-style-type: none"> • effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, • effectuer les mises en place, les cuissons et l'envoi, • assurer l'autocontrôle et la traçabilité des denrées alimentaires non utilisées et préparées excédentaires, • trier et évacuer les déchets, • effectuer la remise en ordre. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
-----------------------	--	---

CONTENU

Ateliers culinaires 2	Cours pratiques organisés en fonction du planning des projets-événements culinaires de l'année.
-----------------------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

Les ateliers requierent 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
Ateliers culinaires 2	EG-GHA-B-202-A	<p>1. Projet culinaire - 60%</p> <p>2. Examen en juin - 40%</p> <p>1. un projet culinaire réel: PROJET avril (JPO):</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation lors des 3 ou 4 sessions de mise en place avant le jour J: 30% • évaluation le jour J: 30% <p>2. Examen pratique en cuisine</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques</p>	<p>1. Projet culinaire - 50%</p> <p>2. Examen en septembre - 50%</p> <p>1. Report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail de développement d'un projet culinaire avec défense orale (fiche, food cost, recette et préparation)</p> <p>2. Examen pratique en cuisine</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives</p>

	<p>ont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>
--	---	--

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Ateliers culinaires 2	EG-GHA-B-202-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA203 : Visites entrepreneuriales
--

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Fabien Cobut
Maxime Bodart
Stéphanie de Raikem

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

Site: Extérieur

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 24 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Visites entrepreneuriales	EG-GHA-B-203-A	24 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 découvrir et comprendre les pratiques culinaires et les démarches entrepreneuriales des entrepreneurs visités tout en développant une posture réflexive en amont, pendant et après les visites.

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

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

Visites entrepreneuriales	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> développer une réflexion personnelle nourrie et construite face à des situations, expériences et parcours d'entrepreneurs culinaires. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
---------------------------	---	---

CONTENU

Visites entrepreneuriales	3 ou 4 visites de terrain.
---------------------------	----------------------------

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Visites entrepreneuriales	EG-GHA-B-203-A	<p>1. Carnet de bord visites terrain - 80%</p> <p>2. Défense orale juin - 20%</p> <p>1. Chaque jour de visite terrain est évalué à travers le carnet de bord que l'étudiant complète et rend après la visite.</p> <p>Chaque jour de visite compte pour 20% (4 visites x 20% = 80%).</p> <p>Les retards de restitution des carnets de bord entraînent des pertes de points:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 jour de retard: l'étudiant 	<p>Carnet de bord à améliorer ou à réaliser complètement à partir de la visite chez deux entrepreneurs culinaires du choix de l'étudiant - 100%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

	<p>perd 5 % des 20%</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 jours: l'étudiant perd 10% des 20% • 3 jours: l'étudiant perd 15% des 20% • Travail non rendu : l'étudiant perd 100% des 20% <p>2. Défense orale en juin</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>
--	---

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Visites entrepreneuriales	EG-GHA-B-203-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Visites entrepreneuriales	Carnet de bord
---------------------------	----------------

GA206 : Gestion de projet et entrepreneuriat

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Professeurs invités

Identification de l'UE: EG-GHA-B-206

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 8

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 65 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	EG-GHA-B-206-A	65 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:

Pour la gestion de projet:

- pratiquer la gestion de projet de manière concrète et expérientielle sur des projets grandeur nature.

Pour l'entrepreneuriat:

- appréhender et comprendre le monde de l'entrepreneuriat,
- découvrir la manière dont fonctionne l'entrepreneur, comprendre sa posture,
- comprendre quel genre d'entrepreneur il est.

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

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

Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	<p>L'étudiant est capable de:</p> <p>Pour la gestion de projet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • démontrer sa compréhension des étapes de la gestion d'un projet agile, • appliquer la gestion de projet agile à plusieurs projets grandeur nature. <p>Pour l'entrepreneuriat de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • parler, discuter et argumenter à propos de la posture, du parcours et du fonctionnement d'un entrepreneur. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
--	--	---

CONTENU

Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	<p>Pour la gestion de projet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de démontrer sa compréhension des étapes de la gestion d'un projet agile • d'appliquer la gestion de projet agile à plusieurs projets grandeur nature <p>Pour l'entrepreneuriat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de parler, discuter et argumenter à propos de la posture, du parcours et du fonctionnement d'un entrepreneur: <ul style="list-style-type: none"> * introduction à la gestion de projet * l'agilité, la conduite dynamique * les outils et méthodologies de gestion de projets * les outils en ligne - définitions de différents éléments de vocabulaire et référentiel * les mythes et croyances à propos de l'entrepreneur * compréhension du fonctionnement de l'entrepreneur: différents logiques et mécanismes
--	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Pour la gestion de projet:

- cours mêlant la théorie de la gestion de projet agile et son application concrète à un projet.

Pour l'entrepreneuriat:

- visites de terrain chez des entrepreneurs culinaires,
- témoignages,
- études de cas,
- expérimentation d'outils, méthodes et principes utilisés par les entrepreneurs,
- réflexions individuelles et/ou collectives.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	EG-GHA-B-206-A	<p>1. Projets culinaires - 75% (25% projet A, 25% projet B, 25% projet C)</p> <p>2. Examen en juin - 25%</p> <p>1. trois projets culinaires réels:</p> <p>A. PROJET novembre (évènementiel):</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation du travail individuel et collectif lors des cours: 15% • évaluation le jour J: 10% <p>B. PROJET décembre (à emporter):</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation du travail individuel et collectif lors des cours: 15% • évaluation le jour J: 10% <p>C. PROJET avril (JPO):</p> <ul style="list-style-type: none"> • évaluation du travail individuel et collectif lors des cours: 15% • évaluation le jour J: 10% <p>2. Examen oral</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>1. Projets culinaires - 50%</p> <p>2. Examen en septembre - 50%</p> <p>1. Report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail d'analyse et d'amélioration d'un des projets réalisés avec défense orale (processus de gestion de projet)</p> <p>2. Examen oral</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	EG-GHA-B-206-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.

GA210 : Droit 1

Responsable de l'UE: Laurence Deblocq

Autres enseignants¹: Laurence Deblocq

Identification de l'UE: EG-GHA-B-210

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Introduction au droit

EG-GHA-B-210-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 et à appliquer adéquatement la législation à des situations relevant essentiellement du droit civil.

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

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

Introduction au droit	<p>En disposant de la législation remise, l'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> analyser et d'expliquer la situation juridique présentée (cas pratique, extrait de jurisprudence et/ou énoncé descriptif) et la résoudre en appliquant les notions de droit adéquates, en veillant à pouvoir faire des liens avec la théorie; en veillant à structurer et à justifier la démarche juridique. 	C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité
-----------------------	---	--

CONTENU

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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

Les notes de cours sont à compléter par les étudiants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Introduction au droit	EG-GHA-B-210-A	<p>Examen écrit - 100%</p> <p>(se munir de la législation non annotée = seul document autorisé)</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Examen écrit - 100%</p> <p>(se munir de la législation non annotée = seul document autorisé)</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Introduction au droit	EG-GHA-B-210-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA215 : Réglementations et labellisation

Responsable de l'UE: Christophe Reyners

Autres enseignants¹: Christophe Reyners

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

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Réglementations et labellisation

EG-GHA-B-215-A

15 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 comment prendre en compte les réglementations liées à la sécurité alimentaire.

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

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

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

CONTENU

Réglementations et labellisation	<ul style="list-style-type: none"> • le codex alimentarius • l'autorité européenne de sécurité alimentaire • la réglementation et le contrôle de l'AFSCA • l'HACCP • les labels et étiquetage des produits alimentaires durables • les études de cas
----------------------------------	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Réglementations et labellisation	EG-GHA-B-215-A	<p>1. Dossier écrit d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en janvier - 50%</p> <p>2. Examen oral en janvier:</p> <ul style="list-style-type: none"> • questions de connaissance: 20% • défense orale du travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en 	<p>1. Dossier écrit portant sur l'amélioration d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en septembre - 50%</p> <p>2. Examen oral en septembre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • questions de connaissance: 20% • défense orale du travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en

janvier - 30%

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

septembre - 30%

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

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

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

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA220 : Langue étrangère Niveau 2 au choix: Anglais ou Néerlandais

Responsable de l'UE: Xavier Arte (anglais)

Autres enseignants¹: Sophie Roegiers

Identification de l'UE: EG-GHA-B-220

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 7

Langue d'enseignement:

Pour l'anglais: anglais

Pour le néerlandais: néerlandais

Volume horaire présentiel: 75 heures

Langue d'évaluation:

Pour l'anglais: anglais

Pour le néerlandais: néerlandais

Place dans le programme: Bloc 2

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/Néerlandais

EG-GHA-B-220-A

75 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

G0131 ou G0136

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:

Pour l'anglais:

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

Pour le néerlandais:

maîtriser les compétences linguistiques nécessaires à la communication orale et écrite dans une deuxième langue étrangère ainsi qu'au travail d'un professionnel de l'entrepreneuriat culinaire.

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

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

Anglais/Néerlandais

L'étudiant est capable pour l'anglais de:

- gérer les réservations de tables, l'accueil du client, la prise et description de commandes F&B (petits-déjeuners, boissons, plats et desserts),
- consigner et traiter de manière objective une plainte de client et apporter une solution acceptable aux deux parties,
- rédiger un courrier professionnel en réponse à une plainte,
- appréhender l'organigramme du personnel F&B, d'organiser et déléguer les différentes tâches en cuisine et en salle,
- mettre en place les étapes nécessaires à la réalisation d'un projet événementiel,
- atteindre le niveau B2 du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).

B2 : intermédiaire.

Niveau indépendant, capable de participer à des conversations de manière spontanée. Connaissance d'un vocabulaire de 4000 mots. Aisance relative acquise à l'oral et l'écrit. Quelques difficultés néanmoins si le sujet traité s'avère trop précis.

Grammaire : les pronoms relatifs, les temps futurs et perfect, les conditionnels (consolidation), la voix passive, le discours indirect et introduction aux verbes à préposition.

L'étudiant est capable pour le néerlandais:

- reformuler par écrit et oralement,

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

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

en langue standard, le contenu d'émissions radio et télévisées, sur des sujets d'actualité ou sur des sujets relatifs à ses intérêts personnels et professionnels,

- reformuler et expliquer par écrit et oralement tout type d'écrit d'intérêt général ou relatif au contexte touristique ou de l'entreprise, rédigé dans une langue courante ou relative aux sujets précités. Il/Elle pourra également critiquer ces sujets et formuler un avis.
- rédiger un courrier professionnel en réponse à une plainte et réagir à une plainte oralement,
- rédiger une lettre commerciale simple ou un e-mail, par exemple une réponse à une demande d'informations ou une offre de séjour. Il/elle pourra rédiger une lettre de candidature et un CV et participer à un entretien d'embauche,
- reconnaître, nommer et traduire des éléments lexicologiques et grammaticaux, relatifs au domaine de l'entreprise, à son monde professionnel futur ou d'intérêt général,
- donner des présentations liées au monde de l'entreprise, à son monde professionnel ou à l'actualité,
- atteindre le niveau B1-B2 du Cadre de Références Commun des compétences en langues étrangères de l'UE.

CONTENU

Anglais/Néerlandais

Pour l'anglais:

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

Pour le néerlandais:

- étude approfondie du vocabulaire relatif au monde de l'entreprise (CV, lettre d'embauche, interview d'embauche, présentation de projets...)
- étude de nouveaux points grammaticaux : voix passive, adverbes

pronominaux, verbes prépositionnels...).

- exploitation de textes d'intérêt général (actualité, problèmes de société...) et de textes relatifs au contexte hôtelier.
- développement de l'expression orale : analyse – explication – débats – jeux de rôles.
- exercices de compréhension à l'audition relatifs au domaine de l'entreprise et à la vie courante.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Pour l'anglais:

- exercice des quatre compétences (lecture, audition, compétence orale et écrite) à l'aide de dossiers hôteliers constitués par l'enseignant (syllabus hôtelier),
- révision des structures à l'aide d'un syllabus et du vocabulaire général par l'étude de glossaires,
- exploitation orale dans le cadre de tables de conversation.

Néerlandais:

- exercices variés sur les quatre compétences linguistiques (audition, lecture, expression orale et écrite)
- exploitation d'un syllabus relatif à la vie du jeune travailleur.
- compréhension à l'audition : matériel authentique, exercices de compréhensions relatifs à des sujets d'intérêt général ou spécifiques au monde de l'entreprise.
- compréhension à la lecture :

O textes d'intérêt général (actualité, problèmes de société...)

O textes techniques

O textes en lien avec le monde du travail.

- expression orale : exercices oraux variés : jeux de rôles, interviews, exposés, analyse de textes, débats, résumés...
- expression écrite : correspondance, prise de notes, rapports, résumés, traductions et commentaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Anglais/Néerlandais	EG-GHA-B-220-A	Pour l'anglais: Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> • travail journalier - 15% • évaluation intermédiaire écrite - 30% • examen oral en juin - 30% • examen écrit en juin - 25% Pour le néerlandais: Une cote globale répartie	Pour l'anglais: Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> • examen oral - 40% • examen écrit - 60% Pour le néerlandais: Une cote globale répartie comme suit : <ul style="list-style-type: none"> • examen oral en septembre - 40%

comme suit :

- épreuve partielle écrite - 35%
- examen oral en juin - 35%
- examen écrit en juin - 30%

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

- examen écrit en septembre - 60%

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

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Anglais/Néerlandais	EG-GHA-B-220-A	Anglais: 100 % Néerlandais: 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.

GA227 : Analyse financière

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

Identification de l'UE: EG-GHA-B-227

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Analyse Financière

EG-GHA-B-225-A

15 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 comprendre et analyser la situation financière d'une entreprise.

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

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

Analyse Financière

L'étudiant est capable de:

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

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

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

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

CONTENU

Analyse Financière

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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Analyse Financière	EG-GHA-B-225-A	Examen écrit en juin - 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Examen écrit en septembre - 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Analyse Financière	EG-GHA-B-225-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.

GA226 : Logiciel comptable

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

Identification de l'UE: EG-GHA-B-226

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 25 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Logiciel comptable

EG-GHA-B-225-B

25 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 utiliser un logiciel comptable.

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

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

Logiciel comptable	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> enregistrer sur logiciel comptable les concepts de base liés à la comptabilité en partie double au travers une situation de départ, rechercher des informations sur base du bilan, compte de résultats, fichiers (fournisseurs, client, trésorerie), les sélectionne, les vérifie et les compare, proposer des remédiations quant à la pérennité de l'entreprise. 	<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 systématique</p> <p>C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>
--------------------	--	---

CONTENU

Logiciel comptable	<ul style="list-style-type: none"> logiciel comptable, création d'une entreprise, encodage sur base d'un relevé de documents commerciaux et financiers de l'entreprise.
--------------------	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Logiciel comptable	EG-GHA-B-225-B	Examen sur PC en juin - 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Examen sur PC en septembre - 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Logiciel comptable	EG-GHA-B-225-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.

GA230 : Fiscalité

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: O.Wéry

Identification de l'UE: EG-GHA-B-230

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Fiscalité	EG-GHA-B-230-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 comprendre et analyser la situation financière d'une entreprise et sa fiscalité.

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

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

Fiscalité	L'étudiant est capable de: <ul style="list-style-type: none"> analyser et de résoudre des situations-problèmes se rapportant à la fiscalité (en particulier la TVA) dans le secteur Horeca. 	C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission
-----------	--	--

CONTENU

Fiscalité	<ul style="list-style-type: none"> introduction et généralités les assujettis la base imposable et les taux TVA la déclaration périodique à la TVA le système de caisse enregistreuse l'analyse des opérations en matière de TVA les déductions de la TVA introduction aux impôts directs
-----------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Fiscalité	EG-GHA-B-230-A	Examen écrit janvier - 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Examen écrit septembre - 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Fiscalité	EG-GHA-B-230-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA237 : Conception de l'offre de service

Responsable de l'UE: Laurent Smolders

Autres enseignants¹: Johann d'Archambeau
Professeurs invités

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

Site: Campus hôtelier

Citadelle

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 39 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Marché de la restauration et Conception de l'offre de service	EG-GHA-B-235-A	39 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, analyser, exploiter les concepts liés au marché de la restauration et pouvoir réaliser des propositions de construction de services.

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

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

<p>Marché de la restauration et Conception de l'offre de service</p>	<p>L'étudiant est capable de :</p> <p>Pour l'approche du marché de la restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifier, décrire et analyser les facteurs d'évolution du marché de la restauration, • identifier les acteurs du secteur, décrire et analyser leurs interrelations, • définir les enjeux auxquels le secteur est confronté, • mobiliser les grilles d'analyse et porter un regard critique sur l'environnement du marché d'un produit de restauration, utiliser différents outils de management stratégique (outils d'analyse externe, définition de mission-valeur,...) <p>Pour la construction proposition de service :</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendre, expliquer et intégrer dans un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire : <ul style="list-style-type: none"> o les caractéristiques du marketing des services o les concepts fondamentaux liés au management de la qualité o les outils d'analyse et réaliser le diagnostic de la qualité d'une offre de restauration o les indicateurs de performance économique sectoriels • améliorer l'offre de service liée à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
--	--	---

CONTENU

<p>Marché de la restauration et Conception de l'offre de service</p>	<p>Approche du marché de la restauration et de son environnement:</p> <ul style="list-style-type: none"> • les origines du marché : approche historique, sociale, économique et culturelle du marché de la restauration. • l'approche des besoins actuels et des attentes des clients • la présentation des acteurs clefs et de leurs interrelations • la définition des enjeux et perspectives d'évolution <p>Construction de la proposition de service et management opérationnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'hôtellerie-restauration, des métiers de service : concepts de base du
--	---

marketing des services

- les spécificité du marketing de la restauration
- le management de la qualité et ses implications managériales : les fondements du fonctionnement de l'entreprise
- l'expérience client et le parcours client : outils de co-construction de l'offre de restauration
- la conception de l'offre de service (Service design) : accessibilité, accueil, offre de restauration, services complémentaires, communication et commercialisation
- le diagnostic qualité/services de l'entreprise
- le Plan marketing, outil de gestion

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Marché de la restauration et Conception de l'offre de service	EG-GHA-B-235-A	<p>1. Dossier écrit d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en janvier (partiel) - 50%</p> <p>2. Défense orale d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en janvier (final) - 50%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>1. Dossier écrit portant sur l'amélioration d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en janvier (partiel) - 50%</p> <p>2. Défense orale d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en janvier (final) - 50%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Marché de la restauration et Conception de l'offre de service	EG-GHA-B-235-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA236 : Financement de projets

Responsable de l'UE: Eric Legrand

Autres enseignants¹: Professeurs invités
Professionnels

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

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Financement et autres aides à la création de projets	EG-GHA-B-236-A	15 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:

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

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

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

Financement et autres aides à la création de projets	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • élaborer les hypothèses nécessaires au financement et à la création de son projet d'hôtellerie-restauration ou d'autre production culinaire, • expliquer les différentes possibilités de financement de projet, • expliquer, en se mettant à la place d'un banquier à qui une demande de financement est faite, le processus de réflexion et de questionnements. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
--	--	---

CONTENU

Financement et autres aides à la création de projets	<ul style="list-style-type: none"> • les principes et mécanismes de financement de projets • l'auto-financement • les différents acteurs et moyens de financement • introduction au pitch de projet
--	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours mêlant:

- apports théoriques,
- témoignages,
- réflexions individuelles et collectives.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1 ^{ère} session	Modalités d'évaluation 2 ^e session
Financement et autres aides à la création de projets	EG-GHA-B-236-A	Examen écrit partiel en janvier – 50% Examen « case du banquier » en juin – 50% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Examen oral - 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Financement et autres aides à la création de projets	EG-GHA-B-236-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA241 : Culture culinaire 1

Responsable de l'UE: Laura Centrella

Autres enseignants¹: Laura Cantrella

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

Site: Campus hôtelier Citadelle

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Culture et tendances alimentaires et culinaires	EG-GHA-B-241-A	15 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'intéresser aux tendances, concepts culinaires, saveurs du monde et
- les intégrer dans les réflexions liées à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire

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

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

Culture et
tendances
alimentaires
et culinaires

L'étudiant est capable de:

- développer sa connaissance et sa compréhension des tendances, concepts culinaires mais aussi des saveurs du monde et des acteurs belges et étrangers du panorama gastronomique,
- développer sa capacité à intégrer les concepts et tendances culinaires dans les réflexions liées à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire.

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

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

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

CONTENU

Culture et
tendances
alimentaires
et culinaires

- le panorama gastronomique belge et étranger
- les tendances et concepts culinaires actuels
- les tendances durables dans le milieu culinaire :

O zéro déchet,

O slow food,

O consommation locale,

O packaging durable,

O durabilité sociale en cuisine

O durabilité dans la restauration d'ailleurs

O ...

- les caractéristiques de la cuisine événementielle, de collectivité, embarquée et à emporter

- les saveurs du monde : Italie, Japon,...

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours mêlant :

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Culture et tendances alimentaires et culinaires	EG-GHA-B-241-A	<p>1. Dossier écrit d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en janvier - 50%</p> <p>2. Défense orale d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en janvier - 50%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>1. Dossier écrit portant sur l'amélioration d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en septembre - 50%</p> <p>2. Défense orale d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en septembre - 50%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Culture et tendances alimentaires et culinaires	EG-GHA-B-241-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA242 : Culture économique

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Benjamin Tordoir

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

Site: Campus hôtelier

Citadelle

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Contexte économique et business models	EG-GHA-B-242-A	15 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 le paysage économique dans lequel il baigne en tant qu'entrepreneur en devenir,
- développer sa culture économique qui lui permettra d'enrichir sa réflexion sur la conception de projet d'hôtellerie-restauration ou d'autre production culinaire.

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

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

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

CONTENU

Contexte économique et business models	<ul style="list-style-type: none"> • les économies alternatives et l'évolution des paradigmes de société • les outils pour développer de nouveaux modèles d'affaires
--	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Contexte économique et business models	EG-GHA-B-242-A	<p>Examen écrit en janvier - 100%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Examen écrit en septembre - 100%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Contexte économique et business models	EG-GHA-B-242-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA243 : Responsabilité sociale des entreprises et développement durable

Responsable de l'UE: Christophe Reyners

Autres enseignants¹: Christophe Reyners

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

Site: Campus hôtelier

Citadelle

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 26 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Développement durable, éthique et RSE	EG-GHA-B-243-A	26 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 et appliquer les principes du développement durable et de la RSE à des projets d'hôtellerie-restauration ou d'autre production culinaire.

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

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

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

CONTENU

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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Développement durable, éthique et RSE	EG-GHA-B-243-A	1. Dossier écrit d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en janvier - 50% 2. Examen oral en janvier: <ul style="list-style-type: none"> • questions de connaissance: 20% • défense orale du travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en janvier - 30% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	1. Dossier écrit portant sur l'amélioration d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en septembre - 50% 2. Examen oral en septembre: <ul style="list-style-type: none"> • questions de connaissance: 20% • défense orale du travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en septembre - 30% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Développement durable, éthique et RSE	EG-GHA-B-243-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA246 : Communication et marketing

Responsable de l'UE: Diedrick Legrain

Autres enseignants¹: Diedrick Legrain

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

Site: Campus hôtelier

Citadelle

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 39 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Communication et marketing	EG-GHA-B-246-A	39 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 les modalités, principes et fondements d'une communication qui fédère autour d'un produit ou d'un service,
- éveiller et développer son intérêt pour la qualité et l'importance du contenu communicationnel,
- découvrir et maîtriser plusieurs médias de communication.

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

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

Communication et marketing	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • découvrir, comprendre et appliquer : <ul style="list-style-type: none"> o l'intérêt "naturel" afin de fédérer autour de son produit, sa communication, o les principes de participation dans la communication avec son public , o le storytelling et le marketing de contenus, o le branding, le personal branding et le co-branding, o les outils de développement de son e-reputation, o le mailing pour renforcer la fidélité, o la vidéo comme outil de présentation personnelle et de son projet, o les réseaux sociaux de manière adaptée. • appréhender les outils de génération, d'utilisation et d'analyse de données 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
----------------------------	---	---

CONTENU

Communication et marketing	<ul style="list-style-type: none"> • les rappels des bases de la communication et du marketing mix, • l'inbound marketing ou fédérer un intérêt naturel pour son produit/sa communication, • la participation, comment la faire émerger ? ou développer le crowdsourcing, le membership, • l'argumentaire et le storytelling, • l'e-reputation: audit de notre image au niveau personnel et professionnel, • la vidéo comme support de message, • les réseaux sociaux : comment les utiliser correctement ?
----------------------------	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Communication et marketing	EG-GHA-B-246-A	Travaux individuels d'intégration des matières dans les différents projets culinaires développés au cours de l'année - 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Dossier de travaux individuels - 100% Amélioration des travaux. Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Communication et marketing	EG-GHA-B-246-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA247 : Communication événementielle

Responsable de l'UE: Diedrick Legrain

Autres enseignants¹: Diedrick Legrain

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

Site: Campus hôtelier

Citadelle

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 24 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire:

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

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

Communication événementielle	EG-GHA-B-247-A	24 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, dans le cadre d'évènements culinaires organisés par les étudiants, à:

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

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

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

Communication événementielle	L'étudiant est capable de découvrir, comprendre et appliquer la communication événementielle et concevoir un événement comme un outil de communication.	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
------------------------------	---	---

CONTENU

Communication événementielle	<p>La communication événementielle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • conception, • outils, • mise en place.
------------------------------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Communication événementielle	EG-GHA-B-247-A	Travail collectif de construction d'une communication événementielle pour la JPO ou un autre événement culinaire (en juin)- 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Examen écrit - 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

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

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA250 : AIP Stages

Responsable de l'UE: Sophie Etienne

Autres enseignants¹: Sophie Etienne
Stéphanie de Raikem

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

Site: Au sein de l'entreprise du maître de stage

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 120 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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-GHA-B-250-A	120 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 :

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

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

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

Stages 1	<p>L'étudiant est capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de réagir professionnellement face à une clientèle réelle et aux collègues de l'équipe dans laquelle il est intégré, • de s'intégrer dans une équipe et effectuer les tâches qui lui sont dévolues, • de résumer son expérience dans un rapport personnel, • de présenter son entreprise de stage dans un rapport personnel, • de développer une posture réflexive par rapport à son expérience de stage, au fonctionnement de celle-ci et sa propre posture durant le stage. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.</p>
----------	---	---

CONTENU

Stages 1 | Stage en entreprise

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Stages 1	EG-GHA-B-250-A	<p>Une note globale répartie comme suit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le rapport de stage rendu par le maître de stage (rapport "maître de stage") - 40% 	<p>Une note globale répartie comme suit aux conditions suivantes:</p> <p>En cas d'échec au rapport "maître de stage" de stage, l'étudiant doit refaire son stage</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • le rapport de stage rendu par l'étudiant (rapport "étudiant") - 60% <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>et rendre un nouveau rapport "étudiant". Les points se proportionnent comme suit</p> <ul style="list-style-type: none"> • rapport de stage rendu par le maître de stage : 40% • rapport de stage rendu par l'étudiant : 60% <p>En cas d'échec au rapport "étudiant" de stage, l'étudiant doit rendre un nouveau rapport "étudiant". Les points du rapport "maître de stage" sont reportés et se proportionnent comme suit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rapport de stage rendu par le maître de stage : 40% • rapport de stage rendu par l'étudiant : 60% <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>
--	--	---

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Stages 1	EG-GHA-B-250-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

GA256 : Projet d'insertion professionnelle

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Mentors internes et externes

Identification de l'UE: EG-GHA-B-256

Site: Campus hôtelier
Citadelle

Nombre de crédits: 8

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30 heures

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

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:

Mentorat de projets

EG-GHA-B-256-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 :

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

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

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

Mentorat de projets

L'étudiant est capable :

- de concevoir un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire depuis l'idée jusqu'à l'élaboration des hypothèses liées à celui-ci projet,
 - d'y intégrer les aspects entrepreneuriaux, marketing, de développement durable, de gestion, de financement explorés dans d'autres cours du programme,
 - de le présenter et de le défendre devant un public,
- de l'améliorer et de le faire évoluer de manière réflexive à partir des retours reçus notamment au cours des séances de mentorat.

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

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

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

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

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

à sa mission.

CONTENU

Mentorat de projets

Travail de conception, réflexion, mise en hypothèses, présentation et évolution d'un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire au cours des Q1 et Q2.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- séances de mentorat croisés accompagnées par plusieurs mentors,
- dispositifs de réflexion individuelle et collective favorisant le co-développement professionnel,
- intégration de contraintes en cours de conception de projet pour passer de la version 1 (janvier) à la version 2 du projet (juin) .

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Mentorat de projets	EG-GHA-B-256-A	<p>1. Evaluation de l'évolution du projet à chaque session de mentorat - 40%</p> <p>2. Jury de projet partiel en janvier remédiable en juin - 30%</p> <p>3. Jury de projet final en juin - 30%</p> <p>1. A chaque session de mentorat, le mentor donne une cote sur la qualité de l'avancement du projet développé.</p> <p>2. Jury de projet partiel en janvier: défense orale. L'étudiant a la possibilité de représenter en juin, les parties du projet qu'il aurait raté en janvier.</p> <p>3. Jury de projet final en juin: défense orale.</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Jury de projet final en septembre - 100%</p> <p>Amélioration du projet écrit - 40%</p> <p>Défense orale du projet amélioré - 60%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Mentorat de projets	EG-GHA-B-256-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.