

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 HEPN

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 60

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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 en cuisine.
-----------------------	-----------------------------

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Ateliers culinaires 1	EG-GHA-B-201-A	1. projet culinaire - 50% 2. examen pratique en cuisine (janvier) - 30% 3. travail journalier - 20% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	1. projets culinaires - 40%* 2. examen pratique en cuisine (septembre) - 60% * 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, préparation, autres.) 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 (%)
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.

Ateliers culinaires 1

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 HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 32

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 volumen 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, • réaliser une offre culinaire complète. 	<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 en cuisine.
-----------------------	-----------------------------

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Ateliers culinaires 2	EG-GHA-B-202-A	1. projet culinaire - 50% 2. examen pratique en cuisine (juin) - 30% 3. travail journalier - 20% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	1. projets culinaires - 40%* 2. examen pratique en cuisine (septembre) - 60% * 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, préparation, autres.) 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 (%)
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.

Ateliers culinaires 2

GA203 : Visites entrepreneuriales
--

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹:

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 24

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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

L'étudiant est capable de:

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

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

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

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

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

CONTENU

Visites entrepreneuriales

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>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 perd 5 % des 20% • 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>	<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>

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

GA207 : Gestion de projet et entrepreneuriat

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Professeurs invités

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 7

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 65

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 volumen horaire présentiel:

Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur	EG-GHA-B-207-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 réels. <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

Pour la gestion de projet:

- processus de gestion de projet
- outils pratiques associés à la gestion de projet (référentiels, outils en lignes, concepts)
- facilitation de réunions de projet

Pour l'entrepreneuriat: les postures entrepreneuriales

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-207-A	<p>1. travail journalier (projet culinaire)- 75%</p> <p>2. examen oral en juin - 25%</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 oral en septembre - 50%</p> <p>* 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>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-207-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Gestion de projet entrepreneurial et posture de l'entrepreneur

GA210 : Droit 1

Responsable de l'UE: Laurence Deblocq

Autres enseignants¹: Laurence Deblocq

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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	Code	Modalités d'évaluation	Modalités d'évaluation 2e
------------------------	------	------------------------	---------------------------

d'apprentissage		1ère session	session
Introduction au droit	EG-GHA-B-210-A	Examen écrit - 100% (se munir de la législation non annotée = seul document autorisé) Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Examen écrit - 100% (se munir de la législation non annotée = seul document autorisé) Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

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

Introduction au droit

GA215 : Réglementations et labellisation

Responsable de l'UE: Christophe Reyners

Autres enseignants⁶: Christophe Reyners

⁶ 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).

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen horaire présentiel:

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

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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	1. travail journalier en classe - 40% 2. évaluation continue en classe - 30% 3. travail d'intégration au sein d'un projet culinaire - 30% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	1. travail journalier en classe - 40%* 2. examen écrit (septembre) - 30% 3. travail d'intégration au sein d'un projet culinaire - 30% (amélioration du travail) * report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail à réaliser 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.

Réglementations et labellisation

GA221 : 1ère langue étrangère Anglais 1.2

Responsable de l'UE: Xavier Arte

Autres enseignants¹: Xavier Arte

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 60

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen horaire présentiel:

Anglais 1.2

EG-GHA-B-221-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 maîtriser les compétences linguistiques nécessaires à la communication orale et écrite dans une première langue étrangère pour un professionnel de l'entrepreneuriat culinaire.

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

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

Anglais 1.2

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

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

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

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

familiers et dans ses domaines d'intérêt,

- savoir raconter un événement, une expérience, décrire un espoir ou un but et exposer brièvement des raisons ou explications pour un projet.

CONTENU

Anglais 1.2

- consolidation des structures grammaticales de l'anglais UE G0131 y compris les pronoms relatifs, les temps futurs et perfect, les conditionnels, la voix passive, le discours indirect, le causative have et introduction aux verbes à préposition.
- révision lexicologique générale.
- poursuite de l'étude de la lexicologie et aux structures propres au domaine de l'hôtellerie-restauration.
- exercices oraux (jeux de rôles, discussions, débats, conversations téléphoniques).
- exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs à l'hôtellerie-restauration.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Anglais 1.2	EG-GHA-B-221-A	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • travail journalier : 15% • évaluation intermédiaire écrite : 30% • examen oral juin : 30% Examen écrit juin : 25% <p>Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaires à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • examen oral : 40% • examen écrit : 60% <p>Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaires à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Anglais 1.2	EG-GHA-B-221-A	Anglais: 100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.
Anglais 1.2

GA227 : Analyse financière

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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

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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité | Code

Modalités d'évaluation | Modalités d'évaluation 2e

d'apprentissage		1ère session	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.
Analyse Financière

GA226 : Logiciel comptable

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 25

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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 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

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	Code	Modalités d'évaluation	Modalités d'évaluation 2e
------------------------	------	------------------------	---------------------------

d'apprentissage		1ère session	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.
Logiciel comptable

GA230 : Fiscalité

Responsable de l'UE: Olivier Wéry

Autres enseignants¹: Olivier Wéry

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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:

- 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

- 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 | Code

Modalités d'évaluation

Modalités d'évaluation 2e

d'apprentissage		1ère session	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.
Fiscalité

GA237 : Conception de l'offre de service
--

Responsable de l'UE: Laurent Smolders

Autres enseignants¹: Professeurs invités

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 39

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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 	<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>sectoriels</p> <ul style="list-style-type: none"> • améliorer l'offre de service liée à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire.
--

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	1. travail journalier - 50% 2. dossier écrit d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en janvier (partiel) - 25% 3. défense orale d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en juin (final) - 25% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	1. travail journalier - 50%* 2. dossier écrit et défense orale d'un travail d'intégration à un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire en septembre - 50% * report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail à réaliser. 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 (%)
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.

UPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Marché de la restauration et Conception de l'offre
de service

GA236 : Financement de projets

Responsable de l'UE: Eric Legrand

Autres enseignants¹: Professeurs invités

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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,
- défendre son projet,
- poser les hypothèses de financement de son projet.

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

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

Financement 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 • 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 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Financement et autres aides à la création de projets	EG-GHA-B-236-A	1. examen écrit partiel en janvier - 50% 2. examen oral sur la partie financement d'un projet (juin) - 50% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	1. 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.
Financement et autres aides à la création de projets |

GA241 : Culture culinaire 1

Responsable de l'UE: Laura Centrella

Autres enseignants¹: Laura Centrella

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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:

<p>Culture et tendances alimentaires et culinaires</p>	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution.</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique.</p>
--	--	--

CONTENU

Culture 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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours mêlant :

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Culture et tendances alimentaires et culinaires	EG-GHA-B-241-A	1. travail journalier en classe - 50% 2. évaluation continue en classe - 50% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	1. travail journalier en classe - 50%* 2. examen écrit (septembre) - 50% * report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail à réaliser Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Culture 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.
 Culture et tendances alimentaires et culinaires

GA242 : Culture économique

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Benjamin Tordoir

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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	L'étudiant est capable de: <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	1. travail journalier en classe - 40% 2. travail écrit et défense	1. travail journalier en classe - 40%* 2. travail écrit et défense

	(janvier) - 60%	(janvier) - 60%
	Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	* report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail à réaliser Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

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

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.
Contexte économique et business models

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 HEPN

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 26

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen horaire présentiel:

Systemes alimentaires durables

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>Systèmes alimentaires durables</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

Systèmes alimentaires durables

- 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
Systèmes alimentaires durables	EG-GHA-B-243-A	1. travail journalier en classe - 40% 2. évaluation continue en classe - 30% 3. travail d'intégration au sein d'un projet culinaire - 30% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	1. travail journalier en classe - 40%* 2. examen écrit (septembre) - 30% 3. travail d'intégration au sein d'un projet culinaire - 30% (amélioration du travail) * report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail à réaliser 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 (%)
Systèmes alimentaires durables	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.

Systemes alimentaires durables

GA246 : Communication et marketing

Responsable de l'UE: Diedrick Legrain

Autres enseignants¹: Diedrick Legrain

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 39

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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:

<p>Communication et marketing</p>	<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

- 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 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	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
------------------------	------	---------------------------------

d'apprentissage		
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.

Communication et marketing

GA247 : Communication événementielle

Responsable de l'UE: Diedrick Legrain

Autres enseignants¹: Diedrick Legrain

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 24

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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,
- concevoir un évènement comme un outil de communication,
- utiliser les outils de promotion, de réservation et de suivi d'un évènement

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

Communication événementielle

La communication événementielle :

- 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	Travaux de construction d'une communication événementielle ou un autre évènement culinaire - 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 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.
Communication événementielle

GA250 : AIP Stages

Responsable de l'UE: Sophie Etienne

Autres enseignants¹: Stéphanie de Raikem

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 120

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen 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

L'étudiant est capable :

- 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.

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

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

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

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

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

CONTENU

Stages 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") - 60% le rapport de stage rendu par l'étudiant (rapport "étudiant") - 40% <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Une note globale répartie comme suit aux conditions suivantes:</p> <p>En cas d'échec au rapport "maître de stage" de stage, l'étudiant doit refaire son stage et rendre un nouveau rapport "étudiant". Les points se proportionnent comme suit</p> <ul style="list-style-type: none"> rapport de stage rendu par le maître de stage : 60% rapport de stage rendu par l'étudiant : 40% <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 : 60% rapport de stage rendu par l'étudiant : 40% <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.
Stages 1

GA257 : Projet d'insertion professionnelle

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Laurent Smolders,

Eric Legrand, Stéphanie de Raikem

Thibault Machuraux, Aliénor Van Craenenbroeck

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

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 volumen horaire présentiel:

Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-257-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 et méthodologie de TFE

L'étudiant est capable de:

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

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

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

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

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

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

CONTENU

Mentorat et méthodologie de TFE

- sessions de mentorat nécessitant une préparation obligatoire durant lesquelles l'étudiant est amené à présenter le livrable demandé pour chaque étape de son projet.
- travail de conception, réflexion, mise en hypothèses, présentation et évolution d'un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire 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 et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-257-A	<p>1. évaluation 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. à chaque session de mentorat, les mentors donnent une cote à l'étape du projet développée. Chaque session de mentorat est obligatoirement préparée par l'étudiant. Tout manque de préparation entraîne une interdiction d'accéder à la session de mentorat.</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> <ul style="list-style-type: none"> • amélioration du projet écrit - 40% • défense orale du projet amélioré - 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 (%)
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-257-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect.
Mentorat et méthodologie de TFE

GA222 : 2ème langue étrangère Néerlandais 2.2

Responsable de l'UE: Kirsten Berger

Autres enseignants¹: Kirsten Berger

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 60

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 2

Cycle: 1^{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 volumen horaire présentiel:

Néerlandais 2.2

EG-GHA-B-222-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:

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

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

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

<p>Néerlandais 2.2</p>	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • reformuler par écrit et oralement en langue standard, le contenu de vidéos / d'audios relatifs à la restauration, des sujets d'actualité, ou sur des sujets relatifs à ses intérêts personnels et professionnels et donner son opinion, • reformuler et expliquer par écrit et oralement tout type d'écrit d'intérêt général, relatif à l'entreprise ou à la restauration. <p>L'étudiant pourra également formuler un avis et critiquer ces sujets:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rédiger des courriels professionnels (ex: réponses aux plaintes / e-mails / contact avec fournisseurs, ...) dans la langue cible, • rédiger un dossier de candidature (CV, lettre de motivation, ...) et participer à un entretien d'embauche. • exploiter et traduire des éléments lexicologiques et grammaticaux relatifs au domaine de l'entreprise, de la restauration ou liés à l'intérêt général, • donner des présentations basées sur l'actualité, le monde de l'entreprise ou son projet personnel, • communiquer oralement et par écrit avec des personnes liées au monde de l'entreprise et restauration (fournisseurs, clients, ...), • atteindre le niveau B1-B2 du Cadre de Références Commun des compétences en langues étrangères de l'UE. 	<p>C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
------------------------	---	---

CONTENU

Néerlandais 2.2

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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Néerlandais 2.2	EG-GHA-B-222-A	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • travail journalier: 15% • épreuve partielle écrite en janvier : 30% • examen oral en juin : 30% • examen écrit en juin : 25% <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • examen oral : 40% • examen écrit : 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 (%)
Néerlandais 2.2	EG-GHA-B-222-A	100%

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Néerlandais 2.2