

GM136 : 2ème langue étrangère niveau 1

Responsable de l'UE: Lefrant Alain

Autres enseignants¹: F. Ponsard, A. Lefrant,
S. Roegiers

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 75

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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)

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

- Mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible.
- Mémoriser une terminologie spécifique au secteur Horeca et traduire dans la langue cible
- Restituer l'essentiel d'un message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière.
- Résumer et expliquer les idées d'un texte rédigé dans une langue courante sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activité du bachelier en gestion hôtelière.
- Communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face ou au téléphone sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière.
- Accueillir un client et informer un client potentiel des caractéristiques et des tarifs de différents types d'hébergement.
- Décrire les services hôteliers et expliquer leur fonctionnement, les heures d'accessibilité, les tarifs.
- Prendre une réservation au téléphone.
- Effectuer un check-in, walk-in et un check-out.
- Produire un texte simple et cohérent sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine Horeca.

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

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

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

<p>2ème langue étrangère : allemand 2.1</p>	<p>Mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mémoriser une terminologie spécifique à la restauration et traduire dans la langue cible. - Restituer à l'écrit l'essentiel d'un message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière. - Résumer et expliquer les idées d'un texte sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine 	<p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p>
---	--	--

	<p>d'activités du bachelier en gestion hôtelière.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réagir à l'écrit à des situations vécues quotidiennement. - Produire à l'écrit une lettre simple et cohérente sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière. 	
2ème langue étrangère : espagnol 2.1	<ul style="list-style-type: none"> - De démontrer sa connaissance d' une terminologie générale relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près (données personnelles, la famille, l'environnement proche, les études, les loisirs, données concernant le contexte culturel de la langue cible le tourisme, les voyages, les achats, la quantification, la justification du choix, ...). - De reconnaître à l'audition et à la lecture la terminologie générale relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près. (voir ci – dessus). - D'utiliser et reproduire oralement et par écrit la terminologie générale relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près. <p>En fin de première année, les étudiants auront atteint le niveau A2 du Cadre commun de référence des langues de l'UE.</p>	C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe
2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	<ul style="list-style-type: none"> - Mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible. - Mémoriser une terminologie spécifique au secteur Horeca et traduire dans la langue cible. - Restituer l'essentiel d'un 	<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>

message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier.

- Résumer et expliquer les idées d'un texte rédigé dans une langue courante sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier.

- Communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face ou au téléphone sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier.

- Accueillir un client et informer un client potentiel des caractéristiques et des tarifs de différents types d'hébergement.

- Décrire les services hôteliers et expliquer leur fonctionnement, les heures d'accessibilité, les tarifs.

- Prendre une réservation au téléphone.

- Effectuer une procédure d'enregistrement client et un check out.

- Produire un texte simple et cohérent sur un sujet d'intérêt général ou relatif au secteur Horeca.

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

CONTENU

2ème langue étrangère : allemand 2.1

- Notions de base concernant la vie quotidienne en fonction des quatre aptitudes en langues étrangères (compréhension à l'audition,

	<p>compréhension à la lecture, expression orale et expression écrite)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Étude de la grammaire de base (le nom, le pronom personnel, le pronom réfléchi, le pronom interrogatif, le genre, les prépositions, le verbe: présent, impératif, futur, imparfait, passé composé, structure de la phrase, verbes irréguliers,...) - Étude systématique du vocabulaire de base. - Exercices de compréhension à l'audition relatifs à la vie courante ou au domaine de la restauration. - Textes et dialogues de niveau élémentaire relatifs à la vie courante ou au domaine de la restauration
<p>2ème langue étrangère : espagnol 2.1</p>	<p>Analyse des éléments de grammaire de base (structures, conjugaisons, accords, ...)</p> <p>Lexicologie générale et relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près.</p> <p>Exercices d'expression orale et écrite relatifs à l'étudiant et ce qui le concerne de près.</p> <p>Exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs à l'étudiant et ce qui le concerne de près.</p>
<p>2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Révision des éléments de grammaire de base (structures de la phrase – conjugaison – pluriel – accord adjectif...). - Révision lexicologique générale. - Etude du vocabulaire spécifique à l'hôtellerie (partie restaurant) : accueil du client, prise de réservation, prise de commandes, etc. - Etude du vocabulaire spécifique à l'hôtellerie (partie hôtel) : check-in, réservation d'une chambre, renseignements sur les différents services de l'hôtel et sur les activités sportives et culturelles dans la région, check-out. - Exercices oraux (jeux de rôles, discussion, débats, conversations téléphoniques). - Exploitation de textes relatifs à des sujets d'intérêt général ou d'intérêt général ou au secteur Horeca. - Exercices de compréhension à l'audition relatifs au secteur Horeca et à la vie courante.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Allemand :

- Le cours d'allemand ne requiert aucune connaissance préalable. Toutes les notions de base concernant la vie quotidienne sont donc systématiquement abordées et approfondies.
- Les cours sont donnés dans la langue cible dès le début afin de favoriser le « bain linguistique.
- Stimulation de l'étude personnelle et approfondie des notions vues au cours.
- Utilisation des divers supports multi-média via internet.
- Échanges quotidiens en allemand grâce à la présence au cours d'un(e) auxiliaire de conversation en allemand durant l'année académique.
- Participation à des conférences, visites, activités extrascolaires en fonction des opportunités.
- Participation à des excursions organisées à Bonn, Köln et Aachen.
- Participation à des stages et séjours à l'étranger.

Espagnol:

- Activités orales et écrites proposées par le manuel d'apprentissage "Nos Vemos A1A2" utilisé dans le cadre du cours d'espagnol: présentation des objectifs, activation des connaissances préalables et introduction du thème de l'unité étudiée.
- Lecture ou écoute de documents informatifs en relation avec le thème étudié. Activités d'application immédiate de la matière étudiée.
- Conversion des connaissances acquises en matériel pratiquement applicable à la vie réelle.
- Activités de renforcement écrites publiées sur Ebac.

Néerlandais:

- Révision des éléments de base de la grammaire néerlandaise à partir de situations de la vie quotidienne.
- Exploitation d'un syllabus relatif au secteur de l'Horeca avec exercices pratiques.
- Compréhension à l'audition : Matériel authentique, exercices spécifiques de compréhension relatif à la vie quotidienne et au secteur HORECA avec exercices pratiques
- Compréhension à la lecture : Textes en rapport avec le secteur Horeca et la vie courante.
- Expression écrite : résumés de textes, expression de son opinion, traductions relatives au contexte hôtelier.
- Exercices d'application : ex. grammaticaux – traductions relatives au contexte hôtelier.
- Expression orale : Exercices variés (jeux de rôles, interviews, débats, résumés,...).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

2ème langue étrangère : allemand 2.1	EG-GHO-B-136-A	TJ= 10%; Q1 = ECRIT: 30%; Q2= ECRIT: 30% et ORAL: 30%	ECRIT : 50% et ORAL: 50%
2ème langue étrangère : espagnol 2.1	EG-GHO-B-136-C	TJ : 15% exa écrit janvier : 30% exa écrit juin : 25% exa oral juin : 30%	exa écrit sept : 65% exa oral sept : 35%
2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	EG-GHO-B-136-B	Une cote globale répartie comme suit : Travail journalier : 15% Evaluation intermédiaire de janvier : 30% Examen oral juin : 35% Examen écrit juin : 25% Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaire à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter. Néerlandais : les visites au Centre de Technologie Avancée (CTA) sont obligatoires. La participation au CTA fera partie du travail journalier.	Une cote globale répartie comme suit: Examen écrit: 65 % Examen oral: 35 %

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
2ème langue étrangère : allemand 2.1	EG-GHO-B-136-A	100 %

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

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

2ème langue étrangère : allemand 2.1	Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les syllabi, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage; Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect. 1ère langue étrangère : anglais 1.1 E-bac
2ème langue étrangère : espagnol 2.1	Nos vemos A1-A2, livre de l'élève, Difusión, 2011.
2ème langue étrangère : Néerlandais 2.1	e-bac

GM137 : 3ème langue étrangère niveau 1

Responsable de l'UE: Lefrant Alain

Autres enseignants¹: A.Lefrant, F.Ponsard

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 45

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

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

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

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

<p>3ème langue étrangère allemand 3.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - De mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible. - De mémoriser une terminologie spécifique à la restauration et traduire dans la langue cible. - De restituer à l'écrit et à l'oral l'essentiel d'un message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine de la restauration. - De résumer et expliquer les idées d'un texte sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine de la restauration. - De réagir à l'écrit et à l'oral à des situations vécues quotidiennement. - De produire à l'écrit une lettre simple et cohérente sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine de la restauration - De mémoriser une terminologie relative au monde de l'hôtellerie et la reformuler lors de dialogues. - De restituer à l'écrit et à l'oral l'essentiel d'un message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet varié. - De résumer et expliquer les idées d'un texte, d'un dialogue, d'une compréhension à l'audition, etc. sur un sujet varié. - De réagir à l'écrit et à l'oral à 	<p>C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p>
---	--	---

	<p>des situations vécues J:quotidiennement notamment dans le monde hôtelier.</p> <p>- De produire à l'écrit une lettre, un mail, un sms...</p> <p>Au terme de l'activité, l'étudiant aura atteint le niveau A2- B1 du Cadre de Références Commun des Compétences en Langues étrangères de l'UE.</p>	
3ème langue étrangère espagnol 3.1	<ul style="list-style-type: none"> - saluer et prendre congé. - se présenter et présenter d'autres personnes. - decrire son pays d'origine. - s'informer d'un état physique ou animique. - traiter une information chiffrée. - parler de son environnement familial, professionnel, physique et géographique. - comprendre une information de type touristique. - exprimer une information de type touristique. - interagir avec tout acteur dans le cadre de la consommation au quotidien. - effectuer une réservation hôtelière oralement en direct ou au téléphone, ou par écrit (mail). - exprimer son accord ou désaccord en situations professionnelles ou de la vie quotidienne. - organiser un séjour ou une excursion à l'écrit et à l'oral. - réagir à toutes demandes d'un client en milieu hôtelier. 	<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>
3ème langue étrangère néerlandais 3.1	<p>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable :</p>	<p>C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en</p>

<ul style="list-style-type: none"> - De reformuler et expliquer par écrit tout type d'écrit concernant la vie quotidienne ou relatif à la restauration, rédigé dans une langue courante simple. - De produire un texte simple et cohérent sur un sujet qui touche l'étudiant de près, ou relatif au domaine de la restauration. - De réagir à l'écrit et à l'oral à des situations vécues quotidiennement, notamment relatives au monde de la restauration. - De reconnaître, nommer et traduire des éléments lexicologiques et grammaticaux, relatifs au domaine de la vie quotidienne, à son monde professionnel futur ou d'intérêt général et ce tant à l'écrit qu'à l'oral. - De communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face ou au téléphone sur un sujet de la vie quotidienne, ou relatif au domaine de la restauration. Au terme de l'activité, L'étudiant aura atteint le niveau A1+ du Cadre de Références Commun des Compétences en Langues étrangères de l'UE. 	<p>interne qu'en externe</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
---	--

CONTENU

3ème langue étrangère allemand 3.1

3ème langue étrangère allemand 3.1

Partie I

Notions de base concernant la vie quotidienne en fonction des quatre aptitudes en langues

	<p>étrangères (compréhension à l'audition, compréhension à la lecture, expression orale et expression écrite)</p> <p>Étude de la grammaire de base (le nom, le pronom personnel, le pronom réfléchi, le pronom interrogatif, le genre, les prépositions, le verbe: présent, impératif, futur, imp...arfait, passé composé, structure de la phrase, verbes irréguliers,).</p> <p>Étude systématique du vocabulaire de base.</p> <p>Exercices de compréhension à l'audition relatifs à la vie courante ou au domaine de la restauration.</p> <p>Textes et dialogues de niveau élémentaire relatifs à la vie courante ou au domaine de la restauration.</p> <p>Partie II</p> <p>Approfondissement des notions de base concernant la vie quotidienne en fonction des quatre aptitudes en langues étrangères (compréhension à l'audition, compréhension à la lecture, expression orale et expression écrite).</p> <p>Étude de nouveaux points grammaticaux et répétition des notions vues antérieurement (le nom, le pronom personnel, le pronom réfléchi, le pronom interrogatif, le genre, les prépositions, le verbe: présent, impératif, futur, imparfait, passé composé, structure de la phrase, accord de l'adjectif, le passif, le pronom relatif, l'adverbe pronominal verbes irréguliers,...).</p> <p>Étude systématique du vocabulaire de base et ajout de nouveaux chapitres</p> <p>Exercices de compréhension à l'audition.</p>
<p>3ème langue étrangère espagnol 3.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse des éléments de grammaire de base (structures, conjugaisons, accords, ...). - Lexicologie générale et relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près. - Exercices d'expression orale et écrite relatifs à l'étudiant et ce qui le concerne de près. - Exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs à l'étudiant et ce qui le concerne de près - Etude du vocabulaire en contexte (achats, études, loisirs, situations de voyage, monde professionnel

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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Allemand:

- Les notions de base concernant la vie quotidienne sont systématiquement abordées et approfondies. Les cours sont donnés dans la langue cible afin de favoriser le « bain linguistique ».
- Stimulation de l'étude personnelle et approfondie des notions vues au cours.
- Utilisation des divers supports multi-média via internet
- Échanges quotidiens en allemand grâce à la présence au cours d'un auxiliaire de conversation germanophone

Néerlandais :

- Exploitation d'un syllabus relatif à ce qui concerne l'étudiant(e) de très près soi-même, la famille, les achats, l'environnement proche, le travail...).
- Compréhension à l'audition : Exercices de compréhension lié à la vie courante et au domaine de la restauration.
- Compréhension à la lecture :

Textes courts très simples en rapport avec la vie courante et/ou le domaine de la restauration.

- Expression écrite :

Exploitation d'un syllabus de grammaire avec exercices et traductions relatives au domaine de la restauration et la vie courante. Rédaction d'un avis personnel.

- Expression orale :

Exercices oraux variés : jeux de rôles, interviews,

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
3ème langue étrangère allemand 3.1	EG-GHO-B-137-A	100 %
3ème langue étrangère espagnol 3.1	EG-GHO-B-137-B	100 %
3ème langue étrangère néerlandais 3.1	EG-GHO-B-137-C	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

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

GM141 : Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier

Responsable de l'UE: Smolders Laurent

Autres enseignants¹: L. Smolders

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 2

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

Faire découvrir aux étudiants des fondamentaux du secteurs hôtelier

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

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

Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier	<p>Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -identifier et décrire les principaux facteurs d'évolution du tourisme de masse et du marché hôtelier -identifier les acteurs du système touristique, décrire et analyser leurs interrelations -décrire la structure du marché et identifier des enjeux sectoriels -comprendre et utiliser les KPI hôteliers de base -réaliser un travail d'analyse de concurrence 	<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

Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours ex-cathedra

Visites de terrain

Recherches documentaires

Exercices

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier	EG-GHO-B-140-B	Travail 100% (la présence aux visites est indispensable pour pouvoir présenter le travail)	Travail individuel 100%
--	----------------	---	-------------------------

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier	EG-GHO-B-140-B	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Séminaire 1 : approche du secteur hôtelier

G0101 : Economie

Responsable de l'UE: Doguet Véronique

Autres enseignants¹: V. Doguet

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Economie générale

EG-GHO-B-100-A

30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

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

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

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

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

CONTENU

Economie générale	<ol style="list-style-type: none"> I. Définition de l'économie II. Les biens et les besoins III. Les systèmes économiques IV. Les facteurs de production V. Les variations de l'activité économique VI. Introduction à la microéconomie VII. L'activité économique et les agents économiques VIII. La balance des paiements IX. L'intervention de l'Etat dans l'économie X. La production et la consommation XI. Le mécanisme de marché XII. La monnaie XIII. Le marché du travail XIV. La comptabilité nationale
-------------------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

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

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Economie générale

G0102 : Comptabilité

Responsable de l'UE: Wery Olivier

Autres enseignants¹: O. Wéry

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 45

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Comptabilité

EG-GHO-B-100-B

45 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

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

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

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

Comptabilité	<ul style="list-style-type: none"> - D'appliquer les concepts de base liés à la comptabilité en partie double au travers d'une situation donnée. - De produire le bilan, le compte de résultats, la balance après affectation à partir d'une situation de départ. 	<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

Comptabilité	<p>1ère partie:</p> <p>Introduction: l'entreprise</p> <p>Ch1: cadre légal et généralités</p> <p>Ch2: comptabilité simplifiée</p> <p>2ème partie: La comptabilité en partie double</p> <p>Ch3: les documents comptables</p> <p>Ch4: le bilan et les comptes</p> <p>Ch5: la comptabilité de résultat</p> <p>Ch6: la taxe sur la valeur ajoutée</p> <p>Ch7: les opérations commerciales</p> <p>Ch8: la variation des stocks</p> <p>Ch9: les relations avec le personnel</p> <p>Ch10: la clôture de l'exercice</p> <p>Ch11: l'impôt sur le résultat</p>
--------------	---

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Méthode participative agréementée d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants. Prise de note par les étudiants. Des exercices supplémentaires sont proposés aux étudiants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

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

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Comptabilité

G0106 : Traitement de l'information

Responsable de l'UE: Wéry Olivier

Autres enseignants¹: O. Wéry, C. Gogolan

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Traitement de l'information

EG-GHO-B-105-A

30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

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

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

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

Traitement de l'information	D'utiliser les fonctionnalités d'un logiciel tableur afin de résoudre des problèmes de gestion.	C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique
-----------------------------	---	--

CONTENU

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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Traitement de l'information	EG-GHO-B-105-A	Examen sur PC 100 % des points	Examen sur PC 100 %
-----------------------------	----------------	--------------------------------	---------------------

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Traitement de l'information	EG-GHO-B-105-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Traitement de l'information

G0111 : Organisation de l'entreprise

Responsable de l'UE: Doguet Véronique

Autres enseignants¹: V. Doguet

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Organisation de l'entreprise

EG-GHO-B-110-B

30 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

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

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

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

Organisation de l'entreprise

Traiter des informations, de les analyser et de résoudre le problème tout en veillant au bon développement de la réponse

Analyser les fonctions remplies au sein de l'entreprise ainsi que les rôles joués par celle-ci dans la société

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

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

CONTENU

Organisation de l'entreprise

Partie I: Généralités sur l'entreprise

Ch1 : Introduction et définition

Ch2: La croissance et la concentration des entreprises

Ch3 : Les stratégies d'entreprises

Ch4: Les structures des entreprises

Partie II: Les fonctions au sein de l'entreprise

Ch1: la fonction de direction et administrative

Ch2: La fonction de logistique

Ch3: La fonction d'approvisionnement et d'achats

Ch4: Ch4: la fonction de recherche

Ch 5: La fonction comptable

Ch6: La fonction financière

Ch7: La fonction de production

Ch 8: La fonction du personnel

Ch 9 : La fonction commerciale

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

- Exercices et analyses de documents.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-110-B	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-110-B	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Organisation de l'entreprise

G0112 : Gestion des stocks

Responsable de l'UE: Wery Olivier

Autres enseignants¹: O. Wéry

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Gestion des stocks	EG-GHO-B-110-A	30 heures
--------------------	----------------	-----------

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

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

OBJECTIF(S)

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

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

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

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

CONTENU

Gestion des stocks	<p>Introduction générale</p> <p>Ch1: Généralités</p> <p>Ch2: Organisation générale</p> <p>Ch3: les transactions commerciales</p> <p>Ch4: Analyse de documents: F&B, etc.</p> <p>Ch5: Evolution des stocks</p> <p>Ch6: Menu engineering</p> <p>Ch7: Analyse des frais</p> <p>Ch8: Coûts liés à l'approvisionnement</p> <p>Lexique</p>
--------------------	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Méthodes participatives et interrogatives agrémentées d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants.
- Prise De notes par les étudiants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Gestion des stocks	EG-GHO-B-110-A	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Gestion des stocks	EG-GHO-B-110-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Gestion des stocks

G0116 : Technologie de la restauration 1

Responsable de l'UE: Dupont Jean-Pierre
P.Sizaire

Autres enseignants¹: J-P Dupont, P. Tarte,

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 142

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

1) Pour le module Technologie de la restauration Salle EG-GHO-B-115C, en plus de la matière définie dans l'UE 116 actuelle, l'accent serait mis sur la neutralité et valorisation du Service et ces particularités . Pour ce faire, La tenue d'obligatoire de l'étudiant lors des cours de Salle 1 sera la tenue officielle de sortie : pour les Hommes = Chaussures de ville, Pantalon classic foncé, chemise unie, Cravate HEPN bleue, Blaser foncé. Pour les Dames = Chaussures de ville, Pantalon foncé ou jupe foncée, chemisier blanc, foulard bleu HEPN, veste de tailleur ou blaser.

2) Pour ce cour de Technologie Pratique Salle 1, une présence au cours de 75% de l'élève est obligatoirement requise pour pouvoir presenter l'examen de ce Module. Une prise des presences sera effectuée a tous les cours de ce module.

Objectif: De démontrer sa connaissance des produits, et du metier de chef de rang & Maitre d'hotel.

Le contenu reste l'étude des produits de base: - Les différents types d'eau, - Le café, - La bière, le thé, - Les jus et soft drinks, - Les fromages (les 8 familles), - Les apéritifs (les 8 familles) et les digestifs, L'Américain (tartare) préparé en sale, Le poisson (découper et lever les filets en salle) - L'Irish coffee.

Le contenu reste l'etude des produits de Luxe: - Service du Champagne, - Service du Vin, - Le Saumon fumé (théorie, label rouge, découpe et service), - Le Whisky (théorie et service), - Le homard et crustacés (théorie, service, découpe en salle), - Le foie gras (théorie et service), - Le caviar (théorie et service).

Etude des techniques propres aux métiers de service en salle.

Etude du bon de commande.

Une visite d'une Brasserie novatrice (ex: {C} Liège), moderne, en circuit cour et respectueuse de l'environnement.

L'examen théorique de fin de ce module Q1 est oral.

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

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

Technologie de la restauration cuisine 1	- De démontrer la connaissance des produits et de la façon de les travailler dans le respect des règles d'hygiène et de méthode de préparation.	C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité
Oenologie	- De démontrer sa connaissance des méthodes de vinification, de l'importance de l'élevage du vin; - D'expliquer les techniques de dégustation. Pouvoir réagir face aux difficultés de connaissances viticoles des clients; - De démontrer sa connaissance du vocabulaire du vin, des	C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité

	cépages, des terroirs et des régions. Connaître quelques maisons viticoles renommées.	
Technologie de la restauration salle 1	De démontrer sa connaissance des produits et du métier de chef de rang.	C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité

CONTENU

Technologie de la restauration cuisine 1	<p>Les fonds de sauces et les sauces</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les assaisonnements - Les légumes - Les pommes de terre - Les potages - Les champignons - Les charcuteries et les salaisons - Les œufs - Les pâtes alimentaires - Les céréales - Les viandes de boucherie - Les volailles - Le gibier - Les poissons - Les crustacés - Les fruits - Les entremets de pâtisserie
Oenologie	<ul style="list-style-type: none"> -Le raisin -Les facteurs de qualité du raisin -La vinification des vins blancs -La vinification des vins rosés -La vinification en rouges -L'élevage du vin, les mots de la dégustation, la législation, la conservation du vin -Les maladies et accidents du vin -La fermentation alcoolique et malolactique, la distillation

	<ul style="list-style-type: none"> -Les principaux cépages -L'élaboration du vin jaune -L'élaboration du vin de paille -La champagne -L'alsace -Les vins de Bourgogne -Les vignobles du Val de Loire -Les vignobles de Provence -Les vignobles de Corse -Le Beaujolais -Le Languedoc- Roussillon et les vins mutés -Les vins du sud-ouest, le Cognac et l'Armagnac -Le Bordelais -Le vignoble de la vallée du Rhône -Le Jura -La Savoie
<p>Technologie de la restauration salle 1</p>	<p>Etude des produits de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différents types d'eau - le café - la bière - les apéritifs (8 familles) - le thé - les BRSA, les jus - les fromages <p>Etude des techniques propres aux métiers du service en salle</p>

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation distincte des activités d'apprentissage.

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

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

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

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

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Technologie de la restauration cuisine 1

Oenologie

Reportages audiovisuels, documents législatifs, recherches bibliothécaires de revues viti-vinicoles, supports cartographiques, vins à déguster et présenter/servir.

Technologie de la restauration salle 1

G0117 : Technologie alimentaire
--

Responsable de l'UE: Boonen France

Autres enseignants¹: F. Boonen

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Technologie alimentaire

EG-GHO-B-115-D

30 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

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

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

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

Technologie alimentaire	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proposer des produits alimentaires sains et de qualité (biochimie des aliments) (compétences 1 et 2), <ul style="list-style-type: none"> - Analyser la pyramide alimentaire. - Identifier et distinguer les grandes familles des aliments et des nutriments. - Différencier les rôles spécifiques de chacun des nutriments débattus au cours. - Critiquer les besoins alimentaires et la composition de l'organisme (matières organique et minérale). - Expliquer et analyser l'équilibre des repas + mises en situation. - Distinguer et analyser les carences nutritionnelles et les maladies associées. - Distinguer et analyser les excès alimentaires et les maladies associées. - Décrire les allergènes principaux et les retrouver dans une préparation culinaire. - Répondre de manière précise à un consommateur sur les éventuels bienfaits ou méfaits des aliments et leurs nutriments associés. 2. Respecter des règles internationales ainsi que les exigences de l'AFSCA auxquelles sont soumis les travailleurs de l'HORECA (compétence 3), <ul style="list-style-type: none"> - Décrire, respecter et pouvoir faire respecter la législation de base relative à l'hygiène des denrées alimentaires. 3. Gérer son entreprise à l'aide d'un processus d'autocontrôle basé sur une évaluation des dangers physiques, chimiques et biologiques et à mettre en 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
-------------------------	---	--

place un système de maîtrise de ceux-ci (caractère préventif) bien documenté et pouvant être soumis au contrôle de l'AFSCA (compétences 1, 2 et 3),

- Distinguer et énumérer les dangers physiques, chimiques et biologiques dans une situation réelle.
- Appliquer les mesures préventives adéquates face à ces dangers et pouvoir les expliquer.
- Intégrer, interpréter et respecter les bonnes pratiques d'hygiène. Expliquer ces bonnes pratiques.
- Agir selon le respect de ces procédés dans des mises en situation particulières.

4. Réaliser ce processus dans l'idée d'une continuelle amélioration (compétence 3).

- Utiliser des ressources bibliographiques de base.
- Se mettre au courant de l'actualité, s'inspirer des cas débattus dans la presse et par l'AFSCA, pouvoir analyser la situation.

CONTENU

Technologie alimentaire

1ère partie: Hygiène alimentaire

- Introduction
- Législation relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- Dangers et mesures préventives
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Mises en situation particulière

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

- Introduction
- La composition de l'organisme
- Couverture des besoins de l'organisme par les aliments.
- Les différentes classes de nutriments et leurs rôles dans l'organisme.

- Equilibre alimentaire.
- Restauration et allergènes
- Mises en situation particulière

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Exposés théoriques avec cas pratiques
- Prises De notes et/ou syllabus à compléter Vidéo
- Analyse De mises en situation concrète
- Jeu De questions et réponses entraînant une dynamique participative

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Technologie alimentaire	EG-GHO-B-115-D	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
Technologie alimentaire	EG-GHO-B-115-D	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Technologie alimentaire

G0121 : Technologie de la restauration 2

Responsable de l'UE: Dupont Jean-Pierre

Autres enseignants¹: J-P Dupont, P.Sizaire

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 68

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

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

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

1) Pour le module Technologie de la restauration Salle EG-GHO-B-121, en plus de la matière définie dans l'UE 121 actuelle, l'accent serait mis sur la neutralité et valorisation du Service et ces particularités . Pour ce faire, La tenue d'obligatoire de l'étudiant lors des cours de Salle 1 sera la tenue officielle de sortie : pour les Hommes = Chaussures de ville, Pantalon classic foncé, chemise unie, Cravate HEPN bleue, Blaser foncé et pour les Dames = Chaussures de ville, Pantalon foncé ou jupe foncée, chemisier blanc, foulard bleu HEPN, veste de tailleur ou blaser.

2) Pour ce cour de Technologie Pratique Salle 2 Q2, une présence au cours de 75% de l'élève est obligatoirement requise pour pouvoir presenter l'examen de ce Module. Une prise des presences sera effectuée a tous les cours de ce module.

Objectif: Mise en pratique des techniques de salle, propres au role de Chef de rang & Maitre d'hotel, tant par les connaissances du metier que par le sens de l'organisation du travail et de l'accueil du client.

Mobiliser les savoirs et savoir-faire propre a son activité.

S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les taches liées a sa mission.

Le contenu reste:

- Savoir-vivre: protocole et presence.
- Le maintien et la bienséance a table
- La degustation
- Les flambages et preparations en salle devant le client: Irish coffee, sabayon, fruits flambes, crepes suzettes, découpe des jambons sur griffe, asperges a la flamandes, cailles flambées, ouverture des huitres, presentation et service des boissons: débouchage correct des vins (décantage, carafe), service des bières spéciales en bouteilles, du cafe, des pousse-cafe & le cigare (tabac, legislation & application Européenne).
- Servir correctement le client avec le vocabulaire adapté: droite (service a la française), gauche (service a l'Anglaise sur torpilles), service a la Russe ou a l'Allemande (buffet), comment débarrasser la table avec ces règles de bases et exercices.
- Ecrire et presenter un menu et une carte client.
- Memorisation des commande et règle du protocole de bienséance.
- Démarche et tenue toujours élégante lors du service en entier.
- Relation entre la salle et la cuisine.
- Courtoise et vocabulaire adapté.
- Le nappage
- Mise en place d'une table de minimum 4 couverts
- Le pliages des serviettes
- Le rince-doigts
- L'utilisation d'une table de service et d'un guéridon
- Manipulation des couverts a la pince, et du lитеau

- Le transport de minimum 3 assiettes chaudes et froides
- Le débarrassage de 4 a 6 couverts simples
- Le cache-mille
- Accueil des visiteurs, la prise du vestiaire, le parking et service valet

Dispositif d'apprentissage:

Exercices de pratiques en salle.

Test pratique en salle et étude de la gastronomie et des boissons au niveau Européen.

Etude et rédaction de menus, organisation de cocktail et réceptions par groupe d'étudiants.

Modalités d'évaluation Q2 :

Technologie de la restauration salle 2 EG-GHO-B-120-C Examen Pratique en mise en situation réelle par binôme (salle cuisine).

Un prix de Salle et Cuisine (1er, 2eme, et 3eme places remis aux meilleurs étudiants lors de l'examen pratique) avec comme objectif: de stimuler la motivation, la créativité, l'émulation et la fierté d'appartenance a nos merveilleux métiers de service.

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

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

Technologie de la restauration cuisine 2	<ul style="list-style-type: none"> - De démontrer la connaissance du matériel et la bonne utilisation des techniques de mise en place, de cuisson et de transformation des matières. - De cuire correctement différentes sortes de légumes et féculents, des viandes, des volailles et des poissons. - De réaliser les fonds de base et des sauces. - De préparer les différents entremets sucrés et salés ainsi que des pâtes, brisées, à choux, à beignets, - De préparer des réceptions, mise en place de zakouskis, verrines, ... 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>
Technologie de la restauration salle 2	De tenir le rôle de chef de rang tant par les connaissances du métier que par le sens de	C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité

l'organisation du travail et de l'accueil du client.	C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission
--	---

CONTENU

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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Exercices pratiques en cuisine et en salle.
- Création De repas.
- Tests pratiques en salle chaque semaine et étude De la gastronomie et des boissons au niveau européen.

- Etude et rédaction De menus et organisation De cocktail et réceptions par petit groupe d'étudiants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation distincte des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Technologie de la restauration cuisine 2	EG-GHO-B-120-A	Examen pratique 100 %	Examen pratique 100 %
Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	Examen pratique :70 % Participation aux activités (ex: JP0) :10 % Travail de recherche et présentation: 20%	Examen pratique : 100%

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

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

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

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Technologie de la restauration cuisine 2

Technologie de la restauration salle 2

G0122 : Travaux pratiques

Responsable de l'UE: Etienne Sophie

Autres enseignants¹: S. Etienne

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 152

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Stages 1

EG-GHO-B-122-A

152 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

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

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

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

Stages 1

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

CONTENU

Stages 1

Stages 1 Orientation management hôtelier : stage pratique de 4 semaines dans le restaurant d'un hôtel d'au moins 25 chambres (ou pour un étudiant avec diplôme hôtelier dans un hôtel ou société hôtelière)

Orientation arts culinaires : stage pratique de 4 semaines au Château de Namur en salle ou en cuisine

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- Stage de 4 semaines en restauration.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Stages 1	EG-GHO-B-122-A	<p>Orientation management hôtelier :</p> <p>-cote de stage : 50%</p> <p>-dossier de l'étudiant : 30 %</p> <p>-cote mini-stages : 20%*</p> <p>*si une absence injustifiée et non excusée : 0/20</p> <p>étudiants avec diplôme hôtelier :</p> <p>-cote de stage : 60%</p> <p>-dossier de l'étudiant : 40 %</p> <p>Orientation arts culinaires :</p> <p>-cote de stage : 60%</p> <p>-dossier de l'étudiant : 40%</p> <p>"Pour tous :</p> <p>- pénalité de retard pour remise de la proposition de stage : - 10 points</p> <p>- pénalité de retard pour remise du dossier de l'étudiant : - 5 points par jour de retard</p> <p>Si un étudiant obtient un PP pour la partie "dossier de l'étudiant" (dossier non rendu), il peut le présenter en 2ème session. Il doit alors en faire la demande à Mme Etienne (consignes sur ebac)</p>	<p>Orientation management hôtelier :</p> <p>-cote de stage : 50%</p> <p>-dossier de l'étudiant : 30 %</p> <p>-cote mini-stages : 20%*</p> <p>*si une absence injustifiée et non excusée : 0/20</p> <p>étudiants avec diplôme hôtelier :</p> <p>-cote de stage : 60%</p> <p>-dossier de l'étudiant : 40 %</p> <p>Orientation arts culinaires :</p> <p>-cote de stage : 60%</p> <p>-dossier de l'étudiant : 40%</p> <p>"Pour tous :</p> <p>- pénalité de retard pour remise de la proposition de stage : - 10 points</p> <p>- pénalité de retard pour remise du dossier de l'étudiant : - 5 points par jour de retard</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-GHO-B-122-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Stages 1

G0126 : Communication en langue française
--

Responsable de l'UE: Perrad Béatrice

Autres enseignants¹: B. Perrad

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Correspondance, rapport et communication en langue française	EG-GHO-B-126-A	30 heures
--	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

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

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

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

Correspondance, rapport et communication en langue française	<ul style="list-style-type: none"> - faire preuve d'assertivité, et ce quels que soient l'interlocuteur et la situation ; - éviter les pièges et les obstacles de la communication afin de construire une communication plus efficace en fonction de contextes donnés ; - faire preuve d'une écoute active par son attention du langage verbal et par son observation du langage non-verbal, ; - rédiger, de manière claire et structurée et sans faute d'orthographe, un courrier d'entreprise ; - s'exprimer oralement, de façon claire, structurée, logique, naturelle et sans support papier. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p>
--	--	--

CONTENU

Correspondance, rapport et communication en langue française	<p>ORTHOGRAPHE-GRAMMAIRE-SYNTAXE</p> <ul style="list-style-type: none"> - les différents accords (participes passés, adjectifs, ...) - les homophones - les qualités syntaxiques d'un écrit professionnel <p>THÉORIES DE LA COMMUNICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> - les principaux éléments de la communication - les fonctions du langage - les obstacles à la communication
--	--

POUR UNE COMMUNICATION RÉUSSIE

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

LA CORRESPONDANCE

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

L'EXPRESSION ORALE

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

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours théorique
- mises en situation
- Applications pratiques avec les étudiants

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Correspondance, rapport et communication en langue française	EG-GHO-B-126-A	Partiel : 20 % Travail (correspondance + présentation orale): 30 % Examen écrit : 50 % (une partie manuscrite et une partie sur PC) Remarque: en cas de seconde session, la cote de la partie « Travail » est automatiquement	Travail (correspondance + présentation orale) : 30% Examen écrit : 70 % (une partie manuscrite et une partie sur PC)

reportée pour la session
de septembre.

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

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

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Correspondance, rapport et communication en
langue française

G0127 : Marketing

Responsable de l'UE: Gogolan Carmen

Autres enseignants¹: C. Gogolan

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 30

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

Marketing

EG-GHO-B-125-B

30 heures

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

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

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

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

Marketing	<ul style="list-style-type: none"> - D'identifier les différentes optiques marketing. - D'analyser les domaines d'activité stratégiques selon le modèle BCG. - D'effectuer une analyse SWOT. - De justifier des choix stratégiques. - De définir une segmentation, un ciblage et un positionnement adéquats. - D'exploiter différentes sources d'information. - D'identifier les besoins des clients et anticiper leur satisfaction. - D'analyser le micro et macro environnement. 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p> <p>C5: S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>
-----------	--	--

CONTENU

Marketing	<p>PARTIE I : LES FONDEMENTS DU MARKETING</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Définition du marketing 2. Marketing: analyse et action 3. Domaines d'application 4. Les optiques des activités de marketing 5. L'évolution de la place du marketing dans l'entreprise 6. Les nouvelles tendances en marketing 7. La stratégie d'entreprise 8. Répartir les ressources entre les différents domaines d'activité
-----------	---

- 9. Evaluation des opportunités de croissance
- 10. L'analyse SWOT
- PARTIE II : L'INFORMATION EN MARKETINGI
- 11. Les principales sources d'information
- 12. Nature des informations à recueillir
- 13. L'étude de marché
- PARTIE III : ANALYSE DE L'ENVIRONNEMENT
- 14. Les acteurs du micro-environnement
- 15. Le macro – environnement
- PARTIE IV : SEGMENTATION-CIBLAGE-
POSITIONNEMENT
- 16. La segmentation du marché
- 17. Le ciblage
- 18. Le positionnement

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- cours théorique
- Analyse De textes
- Applications pratiques avec les étudiants

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Marketing	EG-GHO-B-125-B	Travail pour 100% des points	Travail pour 100% des points

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE

Marketing

EG-GHO-B-125-B

100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

Marketing

G0131 : 1ère langue étrangère niveau 1

Responsable de l'UE: Arte Xavier

Autres enseignants¹: X. Arte

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

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 75

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q1 et 2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

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

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

1ère langue étrangère : anglais 1.1	EG-CHO-B-131-A	75 heures
--	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises	Unités d'enseignement corequises

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

OBJECTIF(S)

Révision globale des structures et de la lexicologie générale et introduction aux fonctions langagières, vocabulaire et structures utiles au réceptionniste en langue anglaise.

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

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

<p>1ère langue étrangère : anglais 1.1</p>	<p>Au terme de l'UE l'étudiant sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - se présenter et d'accueillir un clien en restauration ou à l'hôtel -De prendre une réservation au téléphone -de prendre une commande au restaurant ,expliquer de quoi se compose le menu, débarrasser la table, de régler la note -de gérer les plaintes des convives au restaurant , -de décrire l'organigramme et les tâches des différents membres du personnel en F&B -De décrire les différents types d'hébergement du secteur hôtelier -de gérer les réservations au téléphone et en présence du client <p>Atteindre le niveau A2 du Cadre européen de référence pour les langues A2 : elementary.</p> <p>Niveau de survie, capable de se débrouiller et de participer à certaines conversations.</p> <p>Connaissance d'un vocabulaire de 1000 mots, capacité de communiquer d'une manière très simple avec erreurs et manque d'aisance.</p>	<p>C2: Communiquer : écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité.</p>
--	---	---

CONTENU

1ère langue étrangère : anglais 1.1

-Révision des structures grammaticales de

l'anglais : l'article, le nom, les pronoms,
le comparatif et le superlatif, les adverbes de
fréquence et les temps/aspects.

- Révision lexicologique générale.
- Introduction à la lexicologie et aux structures
propres au domaine d'activités du bachelier en
gestion hôtelière.
- Exercices oraux (jeux de rôles, discussions,
débat, conversations téléphoniques)
- Exercices de compréhension à l'audition et à la
lecture relatifs au domaine hôtelier.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
1ère langue étrangère : anglais 1.1	EG-CHO-B-131-A	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <p>Travail journalier : 15%</p> <p>Evaluation intermédiaire écrite : 35%</p> <p>Examen oral juin : 25%</p> <p>Examen écrit juin : 25%</p> <p>Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaires à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.</p>	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <p>Examen oral : 30%</p> <p>Examen écrit : 70%</p> <p>Les questions peuvent être présentées sous forme de Questionnaires à Choix Multiples (QCM), questions ouvertes, tableaux à compléter, schémas à réaliser et/ou à annoter.</p>

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE
1ère langue étrangère : anglais 1.1	EG-CHO-B-131-A	100 %

SOURCES, RÉFÉRENCES ET BIBLIOGRAPHIE

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

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

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

1ère langue étrangère : anglais 1.1

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac Connect. 1ère langue étrangère : anglais 1.1 E-bac