

GA301 : Pratiques culinaires 3

Responsable de l'UE: Fabien Cobut

Autres enseignants¹: Fabien Cobut,
Maxime Bodart

Identification de l'UE: EG-GHA-B-301

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 52

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

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:

Pratiques culinaires 3	EG-GHA-B-301-A	52 heures
------------------------	----------------	-----------

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

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

OBJECTIF(S)

Amener l'étudiant à atteindre une pratique culinaire de niveau gastronomique:

- planifier le travail culinaire dans le temps en fonction des événements à couvrir,
- appliquer, de manière autonome les techniques culinaires,
- gérer une équipe de commis de cuisine,
- réaliser une offre culinaire complète visant les aspects culinaires, financiers et organisationnels.

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

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

Pratiques culinaires 3

L'étudiant est capable de:

- effectuer la planification de préparations dans le cadre d'évènements culinaires ponctuels,
- effectuer les mises en place, les cuissons et l'envoi d'une carte complexe,
- gérer le travail des commis dans le cadre des évènements culinaires ponctuels (réaliser, à l'aide d'un commis, réaliser la finition et l'envoi des mets),
- organiser la planification du travail des commis en fonction des rôles à couvrir, du travail à réaliser et du temps imparti,
- concevoir une offre culinaire complète pour un client reprenant les aspects créatifs, organisationnels, financiers et opérationnels.

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

Pratiques culinaires 3

- le planning des différents évènements culinaires sur l'année
- la planification du travail de préparation en fonction du planning de l'année
- la conception des menus liée au planning de l'année
- la définition du rôle de commis et de responsable de commis et la répartition de prise en charge
- l'organisation liée à la prise en charge et à la production des commis de cuisine
- les bons de commande
- les feuilles de marché
- les fiches techniques et leur food cost
- la conception d'offres culinaires pour un client

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Des ateliers de pratique culinaire requérant une préparation et un suivi de la part de l'étudiant.

Des moments de préparation et de feedback aux ateliers de pratique culinaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Pratiques culinaires 3	EG-GHA-B-301-A	1. projet culinaire - 50% 2. examen écrit (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 en 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 (%)
Pratiques culinaires 3	EG-GHA-B-301-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.

Pratiques culinaires 3

GA306 : Entrepreneuriat

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹:

Aliénor Vancaenenbroeck,
autres professeurs invités

Identification de l'UE: EG-GHA-B-306

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 45

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

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:

Management de projet

EG-GHA-B-306-A

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 mettre en place et gérer la dynamique d'une gestion de projet agile.

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

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

<p>Management de projet</p>	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • introduire la gestion de projet auprès des autres étudiants participants au projet (membres de son équipe), • tenir et faciliter une réunion de synchronisation de gestion de projet, • réaliser le compte-rendu d'une réunion de synchronisation de gestion de projet, • gérer les décisions d'arbitrage ayant lieu au cours d'une gestion de projet, • suivre les indicateurs ainsi que de respecter le timing et le budget d'une gestion de projet, • gérer le bon déroulement des activités au cours de la phase de réalisation concrète du projet • développer de la réflexivité par rapport à sa posture d'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

<p>Management de projet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • approfondissement de la gestion de projet, • théorie du management de projet, • facilitation de réunion, • le brainstorming, • la prise de décision, • l'arbitrage, • la mise en place des indicateurs, • éléments de posture d'entrepreneur.
-----------------------------	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours mêlant théorie, groupes de réflexion et interactions entre les étudiants de B2 et les étudiants de B3.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Management de projet	EG-GHA-B-306-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 (%)
Management de projet	EG-GHA-B-306-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.

Management de projet

GA310 : Droit

Responsable de l'UE: Laurence Deblocq

Autres enseignants¹: Laurence Deblocq

Identification de l'UE: EG-GHA-B-310

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 45

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

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:

Droit économique et social

EG-GHA-B-310-A

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 comprendre aisément et efficacement, sous l'aspect du droit économique et social, l'environnement d'une entreprise d'hôtellerie-restauration ou de toute autre entreprise de production culinaire.

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

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

Droit économique et social

En disposant de la législation remise, dans les matières relatives essentiellement au droit économique et au droit social, l'étudiant est capable de :

- analyser et d'expliquer la situation juridique présentée (cas pratique, extrait de jurisprudence et/ou énoncé descriptif),
- résoudre la situation juridique présentée en appliquant les notions de droit adéquates ; en veillant à pouvoir faire des liens avec la théorie,
- analyser une (ou des) clause(s) de contrat et d'expliquer les règles de droit applicables, tout en pouvant 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

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

CONTENU

Droit économique et social

En droit économique (39 heures)

- l'entreprise : modes de résolution des conflits économiques (tribunal de l'entreprise et le règlement extra judiciaire des litiges de consommation).
- la preuve (règles spécifiques aux entreprises).
- les obligations des indépendants (en particulier pour le secteur HORECA).
- les principaux contrats de l'entreprise.

- règles relatives aux pratiques du marché et à la protection du consommateur.
- commerce électronique.
- présentation du droit de la concurrence.

En droit social (6 heures)

- distinguer les catégories de travailleurs (salariés, indépendants).
- le droit collectif du travail (niveau sectoriel) et les relations individuelles du travail.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

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

Les notes de cours sont à compléter par les étudiants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Droit économique et social	EG-GHA-B-310-A	<p>Examen écrit: 100 % des points</p> <p>Se munir de la législation non annotée.</p> <p>Les deux parties (droit économique et droit social) doivent être réussies pour valider l'UE mais en cas de réussite d'une des deux parties en première session, on garde la cote de la partie réussie</p> <p>(la partie réussie ne doit pas être présentée en deuxième session).</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Examen écrit: 100 % des points</p> <p>Se munir de la législation non annotée.</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 (%)
Droit économique et social	EG-GHA-B-310-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.

Droit économique et social

GA316 : Culture culinaire 2

Responsable de l'UE: Laura Centrella

Autres enseignants¹: Laura Centrella

Identification de l'UE: EG-GHA-B-316

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 1

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 15

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

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-316-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 saveurs du monde et
- les intégrer dans les réflexions individuelles et collectives.

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

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

Culture et tendances alimentaires et culinaires	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • développer sa connaissance et sa compréhension des saveurs du monde, • développer sa capacité à intégrer les concepts et tendances culinaires dans les réflexions liées à son TFE. 	<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	<ul style="list-style-type: none"> • 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-316-A	<p>1. travail journalier en classe - 50%</p> <p>2. évaluation continue en classe - 50%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>1. travail journalier en classe - 50%*</p> <p>2. examen écrit (septembre) - 50%</p> <p>* report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail à réaliser</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>
---	----------------	---	---

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Culture et tendances alimentaires et culinaires	EG-GHA-B-316-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

GA320 : Langue étrangère niveau 3 au choix: anglais/néerlandais

Responsable de l'UE: Xavier Arte

Autres enseignants¹: Xavier Arte

Identification de l'UE: EG-GHA-B-320

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 7

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 52

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

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:

Anglais 3

EG-GHA-B-320-A

52 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)

Permettre à l'étudiant d'acquérir les compétences linguistiques nécessaires à la communication professionnelle d'un entrepreneur culinaire 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:

Anglais 3

L'étudiant sera capable de:

- prendre la parole et de réagir pertinemment lors de réunions de travail,
- rédiger un compte-rendu et minutes de sessions professionnelles,
- communiquer de manière efficiente et précise avec les intervenants professionnels et la clientèle.
- atteindre le niveau B2 du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).
- comprendre le contenu essentiel de sujets concrets ou abstraits dans un texte complexe, y compris une discussion technique propre à sa spécialité,
- communiquer avec spontanéité et aisance avec un locuteur natif,
- s'exprimer de façon claire et détaillée sur une gamme de sujets, émettre un avis sur un sujet d'actualité et exposer les avantages et les inconvénients de différentes possibilités.

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

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

CONTENU

Anglais 3

- révision et consolidation des structures grammaticales étudiées en G0131 et GM220,

- emploi des conjonctions, phrases, -ing and the infinitive, phrasal verbs,
- consolidation et mise en pratique du vocabulaire hôtelier de la restauration précédemment étudié et acquisition d'un lexique de gestionnaire F&B hôtelier relatif aux thèmes suivants: Voir programme descriptif.

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- exercice des quatre compétences : lecture, audition (préparations à domicile), expression orale en classe sur base de dossiers hôteliers constitués par l'enseignant à partir de matériel issu de sources professionnelles ;
- expression écrite par des exercices de traduction et de synthèse.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Anglais 3	EG-GHA-B-320-A	<p>Une cote globale répartie comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • examen écrit: 50% • examen oral 50 % <p>Examen au terme du Q1 ou du Q2 au choix (max. une langue sur trois au Q2).</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>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 : 50% • examen écrit : 50% <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 3	EG-GHA-B-320-A	Anlgais: 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 3

GA321 : Management et Leadership

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem

Autres enseignants¹: Stéphanie de Raikem

Identification de l'UE: EG-GHA-B-321

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 52

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

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:

Management des personnes	EG-GHA-B-321-A	26 heures
Culture et gouvernance d'entreprise	EG-GHA-B-321-B	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 se connaître, développer son leadership et gérer une équipe.

Amener l'étudiant à:

- comprendre l'importance d'une culture et d'une gouvernance d'entreprise,
- réfléchir et concevoir la culture et la gouvernance d'un projet culinaire.

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

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

Management des personnes	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • appréhender son style de leadership, • communiquer de manière empathique, • reconnaître et comprendre les jeux de pouvoir, • comprendre et de se situer dans les différents styles de management existants, • appréhender et de s'exercer différentes manières de gérer les conflits, les entretiens de recrutement et d'évaluation, • appliquer les différents outils et méthodes à sa propre personne. 	<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>
Culture et gouvernance d'entreprise	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendre les différents modes de gouvernance existants ainsi que les paradigmes de société dans lesquels ils s'inscrivent, • définir le mode de gouvernance d'entreprise qui lui correspond le mieux, • développer et explorer un mode de gouvernance approprié à son projet de TFE, • relier le mode de gouvernance au reste des aspects 	<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>

qui constituent le modèle économique de son projet TFE.

CONTENU

Management des personnes	<ul style="list-style-type: none"> les styles de leadership, la découverte et la pratique d'outils de gestion de conflit, entretien de recrutement, entretien d'évaluation; les formes d'écoute, la communication empathique, les jeux de pouvoir présents au sein de relations et de situation de travail.
Culture et gouvernance d'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> les modes de gouvernance d'entreprise, les modes de gouvernance en lien avec le BMC

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours mêlant théorie, groupes de réflexion, travail de groupe et interactions entre étudiants, groupes de réflexion.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation intégrée des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Management des personnes	EG-GHA-B-321-A	Une cote globale répartie comme suit: <ul style="list-style-type: none"> travail individuel durant et en dehors des cours - 10% travail collectif de groupe durant et en dehors des cours - 15% examen collectif oral en janvier - 10% examen individuel écrit en janvier - 15% 	Une cote globale répartie comme suit: <ul style="list-style-type: none"> travail individuel - 20% examen oral - 10% (les cotes sont reportées) examen écrit en septembre - 20% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont

		Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	disponibles sur eBac Connect
Culture et gouvernance d'entreprise	EG-GHA-B-321-B	Travail journalier et évaluation continue - 50% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Travail écrit - 50%* *Un report de cote est possible au choix de l'étudiant si il a obtenu 9 sur 20 à cette activité d'apprentissage. Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

Intégrée

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 intégrée des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Management des personnes	EG-GHA-B-321-A	100%
Culture et gouvernance d'entreprise	EG-GHA-B-321-B	

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.

Management des personnes

Culture et gouvernance d'entreprise

GA326 : Stratégie d'entreprise

Responsable de l'UE: Laurent Smolders

Autres enseignants¹: Laurent Smolders,
Eric Legrand, Stéphanie de Raikem

Identification de l'UE: EG-GHA-B-326

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 52

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

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:

Planification et évolution de projets	EG-GHA-B-326-A	26 heures
Financement et modèle économique de projets	EG-GHA-B-326-B	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 développer la stratégie et la planification financière et budgétaire d'un projet culinaire.

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

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

Planification et évolution de projets	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • utiliser les outils du management stratégiques et opérationnels, • construire des hypothèses de financement pour le projet qu'il développe pour son TFE, • valider et convertir les hypothèses de financement en concret basées sur les retours et expérience du terrain, • présenter et défendre un plan financier complet 	<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.</p>
Financement et modèle économique de projets	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • mettre en pratique le Business Model Canvas • adapter et faire évoluer le Business Model Canvas d'un projet d'entrepreneuriat culinaire, • comprendre les modes de financements possibles pour un projet culinaire, • proposer un mode de financement adapté à un projet d'entrepreneuriat 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.</p>

CONTENU

Planification et évolution de projets	<ul style="list-style-type: none"> • la planification stratégique et opérationnelle
Financement et modèle économique de projets	<ul style="list-style-type: none"> • modes de financement d'un projet à partir d'une proposition de valeur et d'un BMC complété • plan financier d'un projet

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

Cours mêlant théorie, groupes de réflexion autour de l'utilisation du Business Model Canevas.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation intégrée des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Planification et évolution de projets	EG-GHA-B-326-A	Examen oral intégré Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Examen oral intégré Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect
Financement et modèle économique de projets	EG-GHA-B-326-B	Evaluation continue 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	Travail écrit 100% Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect

Intégrée

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 intégrée des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Planification et évolution de projets	EG-GHA-B-326-A	50 %
Financement et modèle économique de projets	EG-GHA-B-326-B	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.

Planification et évolution de projets

Financement et modèle économique de projets

GA330 : Aménagement de projets

Responsable de l'UE: Philippe Delvallée

Autres enseignants¹: Philippe Delvallée

Identification de l'UE: EG-GHA-B-330

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 3

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 39

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

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:

Aménagement de projets	EG-GHA-B-330-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 l'importance des aspects techniques liés à la construction et/ou la rénovation d'un bâtiment ayant pour but d'abriter un 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:

Aménagement de projets	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • exprimer à l'architecte les éléments souhaités lors d'une transformation, extension ou construction d'un projet d'hôtellerie-restauration ou d'autre production culinaire, en confrontant sa vision à la réalité opérationnelle, • comprendre le langage de l'architecte, les termes spécifiques d'un aménagement, • appréhender les techniques nécessaires pour la réalisation du projet. 	<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

Aménagement de projets	<ul style="list-style-type: none"> • étapes lors de la transformation, extension ou construction du projet • facteurs influant le projet • typologie des bâtiments d'hôtellerie-restauration ou de production culinaire • analyse des différents services rencontrés • analyse des risques • application – Synthèse d'un projet d'hôtellerie-restauration ou de production culinaire
------------------------	--

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- explications théoriques, exemples pratiques méthodes participatives et interrogatives,
- support de cours: des modules avec un maximum de visuels et de photos pour illustrer au mieux le contenu,

- réalisation d'un travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
Aménagement de projets	EG-GHA-B-330-A	1. évaluation continue: 50% des points 2. travail d'intégration: 50% des points Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect	1.évaluation continue: 50% des points * report de cote possible (au choix de l'étudiant) si cote minimum de 9/20 ou travail à réaliser 2. travail d'intégration: 50% des points (amélioration du travail) 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 (%)
Aménagement de projets	EG-GHA-B-330-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.

Aménagement de projets

GA336 : Stage

Responsable de l'UE: Sophie Etienne

Autres enseignants¹: Stéphanie de Raikem

Identification de l'UE: EG-GHA-B-336

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 8

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 360

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

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:

Stage	EG-GHA-B-336-A	360 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 l'élaboration de son TFE,
- vivre une expérience d'immersion de 15 semaines dans une entreprise d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire,
- intégrer les apprentissages faits lors du stage dans la construction de son TFE.

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

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

Stage	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • s'intégrer dans une équipe et d'apporter une valeur ajoutée au travail de celle-ci par un esprit d'entreprendre, d'initiative et de responsabilités, • développer une posture réflexive par rapport à son expérience de stage, au fonctionnement de celle-ci et sa propre posture durant le stage, • construire des liens entre l'expérience de stage et son TFE afin d'intégrer les apprentissages et prises de conscience dans la conception de son TFE. 	<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

Stage	Stage en entreprise
-------	---------------------

DISPOSITIF D'APPRENTISSAGE

- processus de recherche de stage,
- stage d'immersion de 15 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
--	------	-------------------------------------	-----------------------------------

Stage	EG-GHA-B-336-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 (%)
Stage	EG-GHA-B-336-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.

Stage

GA337 : TFE

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem
Eric Legrand,
Stéphanie de Raikem,
autres professeurs invités

Autres enseignants¹: Laurent Smolders,

Identification de l'UE: EG-GHA-B-337

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits: 19

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 252

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

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:

TFE	EG-GHA-B-337-A	200 heures
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-337-B	52 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 les connaissances développées au cours des 3 années de bachelier,
- 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:

TFE	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • concevoir un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire depuis l'idée jusqu'à la conversion des hypothèses en concret, intégrant l'ensemble les outils, méthodes et théories explorés au cours des 3 années de bachelier. • le présenter et de le défendre devant un public. 	<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>
Mentorat et méthodologie de TFE	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • présenter l'évolution de son projet de TFE, de l'argumenter, • d'améliorer et faire évoluer son projet de TFE de manière réflexive à partir des retours reçus notamment au cours des séances de mentorat 	<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>

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

CONTENU

TFE	<p>Travail de fin d'études intégrant les différents contenus et connaissances enseignés au cours du programme.</p> <p>Sessions de méthodologie TFE durant lesquelles l'étudiant est amené à faire évoluer la structure, l'organisation et la conception du document écrit et des supports de présentation de son TFE.</p>
Mentorat et méthodologie de TFE	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Travail de conception et d'intégration développé par l'étudiant.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation intégrée des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
TFE	EG-GHA-B-337-A	<p>1. évaluation du projet de TFE écrit - 40%</p> <p>2. évaluation de la soutenance du projet de TFE (soutenance orale devant jury interne et externe en juin) - 60%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont</p>	<p>1. évaluation du projet de TFE écrit - 40%</p> <p>2. évaluation de la soutenance du projet de TFE (soutenance orale devant jury interne et externe en septembre) - 60%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont</p>

		disponibles sur eBac Connect	disponibles sur eBac Connect
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-337-B	<p>Evaluation de l'évolution du projet à chaque session de mentorat - 100%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Travail écrit de réflexivité (septembre) - 100%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

Intégrée

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 intégrée des activités d'apprentissage.

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
TFE	EG-GHA-B-337-A	100 %
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-337-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.

TFE	
Mentorat et méthodologie de TFE	

GA337 : Mentorat TFE

Responsable de l'UE: Stéphanie de Raikem
Eric Legrand,
Stéphanie de Raikem,
autres professeurs invités

Autres enseignants¹: Laurent Smolders,

Identification de l'UE:

Site: Campus HEPN

Nombre de crédits:

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel:

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 3

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: Q

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:

TFE	EG-GHA-B-337-A	200 heures
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-337-B	52 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 faisant l'objet de son TFE et dans lequel il intègre les connaissances développées au cours des 3 années de bachelier,
- 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:

TFE	<p>L'étudiant est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • concevoir un projet d'hôtellerie-restauration ou autre production culinaire depuis l'idée jusqu'à la conversion des hypothèses en concret, intégrant l'ensemble les outils, méthodes et théories explorés au cours des 3 années de bachelier. • le présenter et de le défendre devant un public. 	<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>
Mentorat et méthodologie de TFE	<p>L'étudiant est capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • présenter l'évolution de son projet de TFE, de l'argumenter, • d'améliorer et faire évoluer son projet de TFE de manière réflexive à partir des retours reçus notamment au cours des séances de mentorat 	<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</p>

manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission.

CONTENU

TFE	<p>Travail de fin d'études intégrant les différents contenus et connaissances enseignés au cours du programme.</p> <p>Sessions de méthodologie TFE durant lesquelles l'étudiant est amené à faire évoluer la structure, l'organisation et la conception du document écrit et des supports de présentation de son TFE.</p>
Mentorat et méthodologie de TFE	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère session	Modalités d'évaluation 2e session
TFE	EG-GHA-B-337-A	<p>1. évaluation du projet de TFE écrit - 40%</p> <p>2. évaluation de la soutenance du projet de TFE (soutenance orale devant jury interne et externe en juin) - 60%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont</p>	<p>1. évaluation du projet de TFE écrit - 40%</p> <p>2. évaluation de la soutenance du projet de TFE (soutenance orale devant jury interne et externe en septembre) - 60%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont</p>

		disponibles sur eBac Connect	disponibles sur eBac Connect
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-337-B	<p>Evaluation de l'évolution du projet à chaque session de mentorat - 100%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>	<p>Travail écrit de réflexivité (septembre) - 100%</p> <p>Toutes les informations complémentaires relatives aux modalités spécifiques sont disponibles sur eBac Connect</p>

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

MODE DE VALIDATION DE L'UE

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
TFE	EG-GHA-B-337-A	100 %
Mentorat et méthodologie de TFE	EG-GHA-B-337-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.

TFE	
Mentorat et méthodologie de TFE	