

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

**HELHa La Louvière** Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'Unité d'Enseignement

Technologies hôtelières			
Code	ECHA1B21THO	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	8 C	Volume horaire	96 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Christophe PRETI</b> (christophe.preti@helha.be) Alain BORGUET (alain.borguet@helha.be)		
Coefficient de pondération		80	
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification		bachelier / niveau 6 du CFC	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

## 2. Présentation

### Introduction

Cette unité d'enseignement s'inscrit dans le développement de la dimension de la gestion des services de restauration d'un établissement. Elle vise à donner aux étudiants la capacité de construire une offre commerciale de restauration tant au niveau de la connaissance des produits et de la conception de l'offre que de l'organisation et gestion du service.

Technologie Alimentaire:

Présentation des groupes alimentaires, analyses des nutriments – aliments. Présentation des besoins. Les rôles alimentaires, la conservation et les modifications engendrées par la préparation, l'aspect socio-culturel.

Technologie de la restauration :

Histoire des pratiques alimentaires et des arts de la table. Evolution de l'offre et de la demande en restauration. Les pratiques culinaires dans le monde et les grands chefs. Composition d'une offre de restauration (carte, menu). Les différents types de la restauration.

### Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

**Compétence 1 S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution**

- 1.1 Travailler, tant en autonomie qu'en équipe, dans le respect de la culture de l'entreprise
- 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques

AC 1.7 Actualiser ses connaissances en matière de cultures gastronomiques et de tendances novatrices

**Compétence 2 Communiquer : écouter, informer et conseiller les acteurs, tant en interne qu'en externe**

- 2.1 Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle
- 2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »
- 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable

**Compétence 3 Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière**

- 3.3 Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière de son entreprise
- 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration

**Compétence 5 S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**

- 5.3 Planifier les prévisions stratégiques de l'entreprise pour répondre aux objectifs et les mettre en œuvre
- 5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne
- 5.8 Coordonner et produire des activités événementielles

## Acquis d'apprentissage visés

Répondre aux attentes et anticiper les besoins de la clientèle actuelle et potentielle.

- Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration.
- Décrypter et anticiper les évolutions du marché et les attentes des clients

## Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

## 3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

ECHA1B21THOA	Technologie alimentaire	48 h / 4 C
ECHA1B21THOB	Oenologie et autres boissons	12 h / 1 C
ECHA1B21THOC	Techniques de la restauration I	36 h / 3 C

Les descriptions détaillées des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

## 4. Modalités d'évaluation

Les 80 points attribués dans cette UE sont répartis entre les différentes activités de la manière suivante :

ECHA1B21THOA	Technologie alimentaire	40
ECHA1B21THOB	Oenologie et autres boissons	10
ECHA1B21THOC	Techniques de la restauration I	30

Les formes d'évaluation et les dispositions complémentaires particulières des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

## Dispositions complémentaires relatives à l'UE

**Principe général** : la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent.

**Exceptions** :1. En cas de mention CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), Z (zéro), PR (note de présence) ou FR (fraude) dans une des activités d'apprentissage composant l'UE, la mention dont question sera portée au relevé de notes de la période d'évaluation pour l'ensemble de l'UE (quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE).

N.B. La non-présentation d'une partie de l'épreuve (par exemple un travail) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Le principe général et les exceptions en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'activité d'apprentissage

Technologie alimentaire			
Code	4_ECHA1B21THOA	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	4 C	Volume horaire	48 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Christophe PRETI (christophe.preti@helha.be)		
Coefficient de pondération	40		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

Cette activité d'apprentissage est orientée vers une analyse générale de l'alimentation humaine. Les thématiques abordées sont : le bon équilibre alimentaire, la valeur nutritionnelle des aliments, la gastronomie.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

Au terme de l'activité d'apprentissage, il est attendu que, de façon individuelle, l'étudiant soit capable :

D'expliquer et d'utiliser précisément les notions spécifiques de base du domaine de la technologie alimentaire, de pouvoir identifier les activités y afférentes et les enjeux

D'illustrer au travers d'exemples les outils, les concepts et les méthodes parcourus dans l'unité

Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles

D'être critique par rapport à des mises en situation du sujet développé

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

Les groupes alimentaires : Lait (et dérivés) - viandes, poissons, œufs - céréales - matières grasses - légumes et fruits - boissons.

Les techniques de conservation : le chaud, le froid, la déshydratation, le vide d'air, la 4ème Gamme.

La microbiologie alimentaire, les risques encourus, les techniques curatives et préventives.

Les aspects financiers du secteur HORECA

### Démarches d'apprentissage

Exposés de l'enseignant, analyse de mises en situation et d'actualité, projection de diaporama, lecture d'articles.

Développement par des exemples et supports pratiques. Jeu de questions et réponses entraînant une dynamique participative.

### Dispositifs d'aide à la réussite

néant

### Sources et références

E. FREDOT, Connaissance des aliments - bases alimentaires et nutritionnelles de la diététique. Paris, 2005, Editions médicales internationales

GOUVERNEMENT FEDERAL, Arrêté royal relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires. Bruxelles, 2005, Le

## Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Notes de cours

Documents et références sur la plate-forme d'e-learning

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

L'évaluation de Juin se fera sur base d'un examen oral, avec préparation, à livres fermés L'évaluation de septembre se fera sur base d'un examen écrit, à livres fermés.

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière						
Période d'évaluation	Exo	100			Exe	100

Exo = Examen oral, Exe = Examen écrit

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 40

### Dispositions complémentaires

Principe général : la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent. Dans la mesure où cette unité d'enseignement est constituée d'une seule activité d'apprentissage, automatiquement, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est la note de l'unité d'enseignement.

Exceptions :1. En cas de mention CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), Z (zéro), PR (note de présence) ou FR (fraude) dans une des activités d'apprentissage composant l'UE, la mention dont question sera portée au relevé de notes de la période d'évaluation pour l'ensemble de l'UE (quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE).

N.B. La non-présentation d'une partie de l'épreuve (par exemple un travail) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Le principe général et les exceptions en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'activité d'apprentissage

Oenologie et autres boissons			
Code	4_ECHA1B21THOB	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	1 C	Volume horaire	12 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Christophe PRETI (christophe.preti@helha.be) Alain BORGUET (alain.borguet@helha.be)		
Coefficient de pondération	10		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

L'étude générale du vin et des principales boissons servies en restauration ainsi que l'approche économique de cette activité pour le secteur Horeca.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

Avoir une connaissance basique en sommellerie - œnologie - mixologie - zythologie - cafeterie.

Comprendre l'approche économique du service des boissons en horeca.

Découvrir gustativement différentes boissons.

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

Sommellerie - Œnologie :

- La vigne & sa culture
- Les différentes vinifications
- Les principales régions viticoles de France
- Les vins du Monde
- Les vins belges
- Lire une étiquette
- La dégustation des vins
  - Aspect olfactif
  - L'art de la dégustation
- Le service des vins au restaurant
- Les achats et la gestion d'une cave à vins en horeca.

Les apéritifs

Les alcools & spiritueux

La cafétéria

- Les principales boissons chaudes
- Le service du café & du thé
- Les préparations spéciales à base de boissons chaudes

La mixologie

La Bière - zythologie

- La fabrication et les différents types de bière

Le service de la bière  
Les eaux & softs  
Les métiers liés au service des boissons  
L'approche économique de la vente des vins & boissons en restauration.

### **Démarches d'apprentissage**

Exposé magistral – vidéos & supports didactiques  
Exercices pratiques : service des vins & dégustation  
Analyse de produits  
Journée de visites : torréfacteur – distillerie d'alcools – caviste & restaurateur.

### **Dispositifs d'aide à la réussite**

**Néant**

### **Sources et références**

**Néant**

### **Supports en ligne**

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Notes de cours – vidéos – articles de presse – carte des vins et boissons d'établissements – diverses sources professionnelles.

## **4. Modalités d'évaluation**

### **Principe**

40% Evaluation continue

- 10% Présence à la journée de visite et préparation de celle-ci.
- 10% Présence et participation aux exercices pratiques
- 20% Evaluation pratique – Dégustation & service

60% Examen écrit pendant la session

Q3: 35% Examen pratique + 65% Examen écrit

### **Pondérations**

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Evc	40		
Période d'évaluation			Exe	60	Exe + Exp	100

Evc = Évaluation continue, Exe = Examen écrit, Exp = Examen pratique

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 10

### **Dispositions complémentaires**

Principe général : la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent. Dans la mesure où cette unité d'enseignement est constituée d'une seule activité d'apprentissage, automatiquement, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est la note de l'unité d'enseignement.

Exceptions :1. En cas de mention CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), Z (zéro), PR (note de présence) ou FR (fraude) dans une des activités d'apprentissage composant l'UE, la mention dont question sera portée au relevé de notes de la période d'évaluation pour l'ensemble de l'UE (quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE).

N.B. La non-présentation d'une partie de l'épreuve (par exemple un travail) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Le principe général et les exceptions en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation

#### Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

HELHa La Louvière Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'activité d'apprentissage

Techniques de la restauration I			
Code	4_ECHA1B21THOC	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Alain BORGUET (alain.borguet@helha.be)		
Coefficient de pondération		30	
Langue d'enseignement et d'évaluation		Français	

## 2. Présentation

### Introduction

Si on voulait résumer le métier de gestionnaire hôtelier, cela tiendrait en deux expressions: Room Division et Food and Beverage... avec toutes les spécificités que contiennent ces deux secteurs principaux.

Au sein de chacun, il y a un langage dédié, des techniques de production, des normes, enfin bref plusieurs métiers faits de compétences différentes et complémentaires.

Ce cours a pour objectif de familiariser l'étudiant au vocabulaire, machines, outils, techniques, hommes et psychologie des hommes... du secteur F&B.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

L'étudiant, au sortir de ce cours (étalé sur 2 années), sera capable d'utiliser un langage professionnel, de comprendre les techniques du secteur, d'équiper une cuisine et une salle de restaurant, de recruter son personnel en nombre et en qualité, d'élaborer un menu de restaurant...

Pour autant, il ne sera pas un praticien ni de la salle ni de la cuisine.

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

La table est un lieu d'élégance qu'il faut savoir professionnellement servir.

Ce cours s'intéressera donc :

au savoir vivre

à l'implantation et contraintes architecturales d'un restaurant

à l'équipement de la salle et de la cuisine

au personnel du restaurant, brigade de salle et de cuisine au service,

à la clientèle et à ses contraintes alimentaires culturelles ou culturelles

à la commercialisation du produit(menu engineering)

### Démarches d'apprentissage

Cours magistraux

Exercices pratiques en cours et lors de service à la Haute Ecole sur le site de La Louvière pour ce qui est de la partie restauration (cocktail, repas...) non exhaustivement; lors des portes ouvertes, de la réception de professionnels extérieurs comme lors des défenses de TFE...en fonction des circonstances et opportunités.



## Dispositifs d'aide à la réussite

Des exemples de questions d'examen seront donnés lors du dernier cours, afin que l'étudiant appréhende ce qui lui sera demandé lors de l'écrit.

## Sources et références

abonnements aux newsletter professionnelles recommandés

## Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Syllabus

Notes de cours

Contenu des exercices pratiques

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

au Q2:

20% des points seront le résultat d'une évaluation continue, basée sur des exercices pratiques individuels et en groupe, ces points seront reportés au Q3 tels quels.

80% des points résulteront d'un examen écrit sur la matière vue en cours (exercices compris)

Au Q3:

100 % des points résulteront d'un examen écrit sur la matière vue en cours (exercices compris)

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Évc + Int	20		
Période d'évaluation			Exe	80	Exe	100

Évc = Évaluation continue, Int = Interrogation(s), Exe = Examen écrit

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 30

### Dispositions complémentaires

Principe général : la note de l'unité d'enseignement est obtenue en effectuant une moyenne arithmétique pondérée des notes finales obtenues lors des évaluations des différentes activités d'apprentissage qui la composent.

Exceptions :

1. En cas de mention CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), Z (zéro), PR (note de présence) ou FR (fraude) dans une des activités d'apprentissage composant l'UE, la mention dont question sera portée au relevé de notes de la période d'évaluation pour l'ensemble de l'UE (quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE).

N.B. La non-présentation d'une partie de l'épreuve (par exemple un travail) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Le principe général et les exceptions en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2021-2022).

