

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

| Arts culinaires II | | | |
|--|---|-----------------|-------------|
| Code | ECHA2B49ACU | Caractère | Obligatoire |
| Bloc | 2B | Quadrimestre(s) | Q1 |
| Crédits ECTS | 7 C | Volume horaire | 84 h |
| Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE | Sandy CLEREMANS (sandy.cleremans@helha.be) Alain BORGUET (alain.borguet@helha.be) | | |
| Coefficient de pondération | 70 | | |
| 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 renforce l'activité d'apprentissage "Technologie alimentaire"

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
- 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles

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
- 2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs

AC 2.9 Encourager pour soi-même, ses collaborateurs et la clientèle, l'éducation au goût et aux saveurs et prendre en compte les attentes de la clientèle en termes d'équilibre alimentaire ainsi que les tendances socioéconomiques et culturelles dans le développement de son activité

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

- 3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation

AC 3.7 Maîtriser les méthodes de transformation et de conservation des produits alimentaires permettant de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques d'une activité de restauration

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

- 5.1 Gérer les flux de personnel, répartir et coordonner les tâches et les responsabilités entre les personnes et les équipes, dans le respect des règles spécifiques du secteur
- 5.3 Planifier les prévisions stratégiques de l'entreprise pour répondre aux objectifs et les mettre en œuvre
- 5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

Acquis d'apprentissage visés

Identifier, caractériser et mettre en œuvre, sur base de consignes précises, des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles et des techniques de base de la cuisine appliquées à des mets simples
Utiliser le vocabulaire technique spécifique à la profession
Respecter une fiche de fabrication dans un temps imparti

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) :

ECHA2B49ACUA Techniques culinaires II 48 h / 4 C

ECHA2B49ACUB Techniques de la restauration II 36 h / 3 C

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

4. Modalités d'évaluation

Les 70 points attribués dans cette UE sont répartis entre les différentes activités de la manière suivante :

ECHA2B49ACUA Techniques culinaires II 40

ECHA2B49ACUB Techniques de la restauration II 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

| Techniques culinaires II | | | |
|--|--|-----------------|-------------|
| Code | 4_ECHA2B49ACUA | Caractère | Obligatoire |
| Bloc | 2B | Quadrimestre(s) | Q1 |
| Crédits ECTS | 4 C | Volume horaire | 48 h |
| Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants | Sandy CLEREMANS (sandy.cleremans@helha.be) | | |
| Coefficient de pondération | 40 | | |
| Langue d'enseignement et d'évaluation | Français | | |

2. Présentation

Introduction

Cette unité d'enseignement renforce l'activité d'apprentissage "Technologie alimentaire"

Objectifs / Acquis d'apprentissage

Identifier, caractériser et mettre en oeuvre, sur base de consignes précises, des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles et des techniques de base de la cuisine appliquées à des mets simples
Utiliser le vocabulaire technique spécifique à la profession
Respecter une fiche de fabrication dans un temps imparti.

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Production avec diverses contraintes (temps, matériel, marchandise, personnel...) avec une capacité d'adaptation et une réactivité.

- Préparation des postes de travail en tenant compte du matériel, des matières premières et de l'équipement en contrôlant les inventaires et la conformité
- Appliquer les techniques de base aux légumes, fruits, viandes de boucherie, poissons, volailles
- Réaliser des préparations classiques de base
- Appliquer des méthodes de cuisson
- Mettre en oeuvre l'ensemble des opérations de finition, stockage, conservation en utilisant le matériel approprié
- Assurer la remise en ordre et d'entretien des postes de travail, matériel, équipement, vérification des inventaires, tri des déchets

Démarches d'apprentissage

Durant la production culinaire, plusieurs méthodes seront proposées aux apprenants :

- Essai-erreur
- Méthode inductive
- Apprentissage d'une technique

Dispositifs d'aide à la réussite

Coaching et remédiation personnalisés

Sources et références

Maincent-Morel Michel, La cuisine de référence.

Supports en ligne

Néant

4. Modalités d'évaluation

Principe

Néant

Pondérations

| | Q1 | | Q2 | | Q3 | |
|------------------------|-----------|-----|-----------|---|-----------|-----|
| | Modalités | % | Modalités | % | Modalités | % |
| production journalière | Evc | 100 | | | Evc | 100 |
| Période d'évaluation | | | | | | |

Evc = Évaluation continue

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.

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 II | | | |
|--|--|-----------------|-------------|
| Code | 4_ECHA2B49ACUB | Caractère | Obligatoire |
| Bloc | 2B | Quadrimestre(s) | Q1 |
| 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.

Cette activité d'apprentissage a pour objectif de familiariser l'étudiant au vocabulaire, machines, outils, techniques, hommes et psychologie des hommes... du secteur F&B dans la continuité de ce qui a été vu en bloc 1.

Objectifs / Acquis d'apprentissage

Au terme de cette activité d'apprentissage, l'étudiant sera capable de:

- utiliser un vocabulaire professionnel
- équiper une salle de restaurant
- connaître les principaux équipements d'une cuisine professionnelle
- gérer le stockage food and beverage
- intégrer la notion de durabilité dans ses pratiques professionnelles
- comprendre les techniques du secteur,
- effectuer des gestes techniques simples au sein d'un restaurant
- recruter son personnel en nombre et en qualité.

3. Description des activités d'apprentissage

Contenu

Savoir, savoir faire et savoir être dans la restauration

Comment servir certains types de mets particuliers

La brigade: tâches, fiche de poste, hiérarchie, dress code

Déterminer les besoins en personnel et initiation à la gestion de planning

La e-reputation d'un établissement horeca et sa commercialisation

La cuisine: implantation chaud et froid et petit matériel, choix des matériaux de cuisson

Les gammages

Le bar

Gestion F&B: gestion des coûts, ratios, gestion de stock et approvisionnement

Démarches d'apprentissage

Cours magistral

Exercices pratiques sur base de situations réelles

Exercices pratiques notamment 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...

Possible visite d'une table réputée en Belgique Ces démarches d'apprentissage sur le terrain supposent un investissement personnel réel; c'est à dire qu'il est nécessaire et obligatoire d'assister à ce repas comme aux activités de service; un rattrapage n'étant pas envisageable; toute absence ayant de facheuses conséquences sur la note annuelle. Si cependant une absence pour une raison médicale sérieuse était, dans les trois jours de l'absence, obligation de remettre la copie du certificat médical (par mail uniquement) à Mme Lemaire sous peine d'être déclaré absent

Dispositifs d'aide à la réussite

Un séance de questions type examen est prévue afin que l'étudiant soit bien à même d'étudier et de comprendre ce qui lui sera demandé.

Sources et références

Néant

Supports en ligne

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

Notes de cours et documents distribués en cours.

Le contenu des visites AIEM pourra également servir à illustrer certains points spécifiques, donc les notes de ces visites sont également une ressource.

Eventuellement notes et documents recueillis lors du repas sur une table réputée de Belgique

Le mode d'emploi des AIEM reçu en bloc 1.

Un éventuel mode d'emploi de la critique circonstanciée de la grande table visitée.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Session de janvier Q1:

Dans l'éventualité de la visite d'une grande table ou d'une activité de service pour la Helha :présence, ponctualité et attitude lors des éventuelles activités : 30% des points, mêmes modalités d'évaluation que pour les AIEM en bloc 1.

Attention, une absence non justifiée affecte et la présence et la tenue!

Selon les années, il est possible que 10% des points, dans les 30%, soient attribués suite à un travail effectué consécutivement à la visite sur une grande table de Belgique.

Les 70% restant sont attribués à un examen écrit portant sur ce qui a été vu pendant le quadrimestre.

Si une visite ou une activité pratique ne sont pas envisageables pour diverses raisons, les 30% des points seront attribués via des QCM sur connected.

« Seconde session » Q3:

Les autres 100% des points résulteront d'un examen écrit portant sur le contenu du cours, des activités (d'où l'importance, en cas d'absence, de rattraper ses cours par les notes des collègues) et sur les enseignements tirés du campus numérique, répertoriés sous cette AA

Pondérations

| | Q1 | | Q2 | | Q3 | |
|------------------------|-----------|----|-----------|---|-----------|-----|
| | Modalités | % | Modalités | % | Modalités | % |
| production journalière | Evc | 30 | | | | |
| Période d'évaluation | Exe | 70 | | | Exe | 100 |

Evc = Évaluation continue, 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).