

# 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

Anglais arts culinaires			
Code	ECHA3B69AAC	Caractère	Obligatoire
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Grâce MENEGON</b> (grace.menegon@helha.be)		
Coefficient de pondération	20		
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 a pour objet d'acquérir et de développer la langue anglaise, parlée et écrite, dans les domaines relatifs à la vie économique, touristique et hôtelière. cette activité s'inscrit dans le prolongement de l'unité d'enseignement 02

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

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

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

2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »

2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs

Mng 2.10 Communiquer avec les différentes parties prenantes en langues étrangères tant à l'oral qu'à l'écrit, le cas échéant, dans un contexte multiculturel

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

3.1 Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités

### Acquis d'apprentissage visés

Au terme de cette unité d'enseignement, il est attendu que, de façon individuelle, l'étudiant soit capable de:

- Communiquer en anglais de manière fluide, structurée, claire et en appliquant ce qui a été vu dans l'activité.
- Identifier le vocabulaire adéquat au domaine d'étude, et appliquer les principes grammaticaux usuels
- Traduire, rapporter, décrire, expliquer différents contenus relatifs à la vie hôtelière et à l'art culinaire.
- Exprimer et produire de manière claire et correcte des informations relatives aux domaines d'étude, par utilisation de vocabulaire et principes grammaticaux adéquats.

### 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) :

ECHA3B69AAC Anglais arts culinaires

24 h / 2 C

## Contenu

- Thèmes relatifs à la restauration (Catering, describing dishes, food orders, )
- Compréhensions abordant différentes thématiques relatives aux domaines étudiés.
- Extension du vocabulaire et révisions grammaticales ponctuelles indispensables à une connaissance active et pratique de la langue.
- Stimulation de la production orale par le biais de questions-réponses et d'exercices de communication divers.
- Exercices de prononciation.
- Workshops avec exercices spécifiques.

## Démarches d'apprentissage

Approche déductive  
Approche inductive  
Approche interactive  
Approche progressive  
Approche par situation problème  
Prise de notes  
Jeu de rôles  
Travail en autonomie  
Travail régulier

## Dispositifs d'aide à la réussite

- Planning d'étude
- Evaluation continue
- Guidance personnalisée
- Questions-réponses
- ...

## Sources et références

Ouvrages:

- Utilangues, Professions: "HOTELLERIE", Editions Nathan.
- L'Anglais du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, F. Roche, Editions Pocket. (achat obligatoire)
- Les 100 pièges de l'anglais, JB. Piat, Librio.
  
- English Grammar in Use, R. Murphy, Cambridge.
- ...

Sites Internet:

- <http://www.bbcfood.com>
- <http://bread.allrecipes.com/>
- <https://www.anglaisfacile.com/>

## Supports en ligne

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

Syllabus  
Notes de cours  
Livres manuels  
Sites internet  
Matériel audio  
Matériel didactique  
Documents authentiques

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

Q1(Evaluation continue + examen janvier)

- évaluation continue (présence, présentations orales, interrogations, participation active en classe, préparations des exercices, etc.) = **10%** de la note finale de janvier

- un examen oral (15%) et un examen écrit (75%) = **90%** de la note finale de janvier.

Q3:

Les étudiants qui n'ont pas obtenu **10/20** à la note finale de janvier auront un examen écrit (80%) et oral (20%) en août/septembre portant sur la matière du Q1 = **100%** de la note finale de septembre. Le TJ ne sera plus pris en compte.

Pour un étudiant diplômable en janvier, les modalités d'évaluation ainsi que la matière sur laquelle il sera interrogé seront définies dans une convention à part signée par l'étudiant et l'enseignant concerné.

## Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Evc	10				
Période d'évaluation	Exe + Exo	90			Exe + Exo	100

Evc = Évaluation continue, Exe = Examen écrit, Exo = Examen oral

## Dispositions complémentaires

Les langues d'enseignement sont le néerlandais et le français. La méthode pédagogique mettra tout de même l'accent sur la langue néerlandaise. Lors des différentes activités d'apprentissage réalisées en classe, il est attendu des étudiants qu'ils interagissent un maximum dans la langue cible.

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

### Exceptions :

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.

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.

La matière est **cumulative** (tout, toujours). Aucune dispense n'est envisagée entre janvier et juin, ni entre juin et septembre.

Evaluation continue: en cas d'absence non justifiée à une interrogation du TJ ou en cas d'un travail non remis, l'étudiant obtiendra une note de zéro pour cette interrogation ou ce travail. Si l'absence est justifiée, l'étudiant doit faire parvenir au professeur une copie du certificat médical le plus rapidement possible sinon cela entraînera une note de zéro.

Evaluation du Q1: la matière évaluée n'est pas dispensatoire, l'étudiant sera à nouveau évalué sur cette même matière lors de la session d'examens de juin, il pourra tout de même décider de conserver ou de rejouer la note qu'il aura obtenue en janvier

Evaluation du Q2 et du Q3: toutes les parties de l'examen doivent être présentées (partie orale ET écrite). En cas d'absence non justifiée, l'étudiant obtiendra "PP" (pas présenté) pour l'ensemble de l'unité d'enseignement. Principe similaire pour l'évaluation du Q1. Le travail journalier de toute l'année n'est plus pris en compte dans l'évaluation finale du Q3.

Pour toutes les sessions: un certificat médical entraîne, au cours de la même session, la représentation d'une épreuve similaire (dans la mesure des possibilités d'organisation).

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).