

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			
Ancien Code	ECHA3B69AAC	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	XOHA3690		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Grâce MENEGON (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, culinaire et hôtelière. cette activité s'inscrit dans le prolongement de l'unité d'enseignement XOTO3320.

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 aux arts culinaires.
- **Exprimer et produire de manière claire et correcte** des informations relatives aux domaines d'étude, par utilisation de vocabulaire et principes grammaticaux adéquats.
- **Formuler en anglais** des recommandations relatives au domaine d'études.
- **Développer et approfondir** la terminologie spécifique au domaine de l'art culinaire.

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 A Anglais arts culinaires

24 h / 2 C

Contenu

- **Textes authentiques et/ou extraits de livres/ manuels traitant de la vie hôtelière courante et professionnelle (arts culinaires) anglophone;**
- **Thèmes spécifiques** à la restauration (Catering, describing dishes, food orders,)
- **Travail des compétences réceptives et productives** en lien avec la thématique "monde du travail" et sur la base de textes authentiques et/ou extraits de livres/ manuels traitant de la vie hôtelière courante et professionnelle (arts culinaires) anglophone;
- **Révision et 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, inductive, interactive et progressive;
- **Travail des 4 compétences langagières : audition, lecture, expressions orale et écrite;**
- Travail régulier;
- Travaux écrits;
- Présentations orales;
- Alternance d'explications théoriques et d'exercices d'application;
- Revue de presse anglophone;
- Approche par situation-problème / Situation-tâche;
- Jeux de rôles - mises en situation - travail de groupe;
- Travail en autonomie;
- **Prise de notes du vocabulaire au soin de l'étudiant.**

Dispositifs d'aide à la réussite

- Exercices supplémentaires publiés sur ConnectED et à la demande;
- Exercices de révisions;
- Evaluation formative;
- Séances de questions/réponses;
- Charte d'engagement de l'étudiant pour les activités d'apprentissage en langues étrangères;
- Séances de SAR décret pour lesquelles l'étudiant devra effectuer un test au premier cours afin de déterminer s'il devra suivre ou non ces séances.

Sources et références

Toutes les sources sont reprises dans le support déposé sur ConnectED au regard de l'UE/AA

Supports en ligne

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

Modalités opérationnelles, notes de cours, PPsT ou autres supports, vademécum, directives seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Q1(Evaluation continue + examen janvier)

- **évaluation continue** (présence, présentations orales, interrogations formatives et certificatives, participation **active** en classe, préparations des exercices, questions ciblées, 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 spécifique, signée par l'étudiant et l'enseignant concerné.

Pondérations

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

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

Dispositions complémentaires

Pondération des Activités d'Apprentissage dans l'Unité d'Enseignement

Si l'Unité d'Enseignement est constituée d'une seule Activité d'Apprentissage, la note obtenue pour l'activité d'apprentissage est reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement.

Si l'Unité d'Enseignement est constituée de plusieurs Activités d'Apprentissages :

- Sauf décision contraire du jury de délibération. En cas d'échec à une Activité d'Apprentissage (AA) qui la compose, l'Unité d'enseignement ne sera pas validée. En cas d'échec à une ou plusieurs AA, la note de l'UE sera la note la plus faible des AA en échec.
- Si toutes les AA ont une note supérieure ou égale à 10, alors 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.

En cas de note englobante (CM (certificat médical), ML (motif légitime), PP (pas présenté), PR (note de présence), Z (zéro) ou FR (fraude)) dans une des Activités d'Apprentissage composant l'Unité d'Enseignement, cette mention sera reportée automatiquement à la note de l'Unité d'Enseignement, et ce quelle que soit la note obtenue pour l'autre/les autres activités d'apprentissage composant l'UE.

Aussi, la non-présentation d'une partie d'une épreuve (ex : une partie écrite et une partie orale d'un examen) entraînera la mention PP pour l'ensemble de l'activité d'apprentissage, quelles que soient les notes obtenues aux autres parties de l'évaluation.

Notez que ces principes explicités en matière de pondération des activités d'apprentissage de l'UE et de notation restent identiques quelle que soit la période d'évaluation (première ou seconde session).

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 66 du règlement général des études 2024-2025).