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

Histoire et tendances des cultures gastronomiques			
Code	ECHA2B39HTG	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	4 C	Volume horaire	48 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Maud DETOMBE (maud.detombe@helha.be)		
Coefficient de pondération	40		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Préparer l'étudiant à assumer ses fonctions en rapport avec la formation acquise et le confronter à la réalité professionnelle.

Comprendre toute la diversité des secteurs de l'Horeca et des métiers liés (matériel, pratique, savoir-faire, coût des outils et ses méthodes, techniques culinaires diverses, innovation, tendances, attentes du consommateur, adaptation des besoins, approche de la notion de luxe, ses exigences, adaptation par la technique et le matériel, ressources humaines...)

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
- 1.2 Collaborer à la résolution de problèmes complexes avec méthode, rigueur, proactivité et créativité
- 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles
- 1.5 Développer la polyvalence et l'esprit d'entreprendre afin de gérer des projets complexes, de proposer des solutions innovantes et de les accompagner
- 1.6 Identifier ses besoins de développement et s'inscrire dans une démarche de formation permanente

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
- 2.5 Développer un argumentaire efficace vis-à-vis de ses publics afin de renforcer l'image de l'entreprise dans son environnement

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
- 3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation
- 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration
- 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
- AC 3.8 Adopter une démarche artistique et créative dans la conception et la production culinaires, favorisant l'excellence gastronomique

Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions**

et les tâches liées à sa mission

5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne

5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

Acquis d'apprentissage visés

S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution - Communiquer: écouter, informer et conseiller les acteurs tant en interne qu'en externe - Mobiliser les savoirs et savoirs-faire propres à son activité. - Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission. - S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et tâches liées à sa mission.

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) :

ECHA2B39HTGA Histoire et tendances des cultures gastronomiques

48 h / 4 C

Contenu

- L'initiation à la cuisine.
- La basse température et le sous-vide.
- L'importance du design en hôtellerie.
- Création et gestion de recettes santé.
- tendances alimentaires.
- La salle en gastronomie.
- Afsca, audit de contrôle et Haccp.

Démarches d'apprentissage

Les ateliers pratiques permettront à l'étudiant d'observer, d'analyser et de pratiquer les tendances, d'en comprendre le mécanisme et d'acquiescer une réflexion pour mieux anticiper et innover au sein du secteur de l'industrie hôtelière.

Dispositifs d'aide à la réussite

Disponibilité en cas de questions

Sources et références

cf.cours de Technique culinaire, livres professionnels (éditions bpi)

Syllabus et notes de cours en lien avec les thématiques abordées.

Supports en ligne

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

cf.cours de Technique culinaire, livres professionnels (éditions bpi)

4. Modalités d'évaluation

Principe

Evaluation continue qui s'exercera tout au long au long de l'apprentissage et des activités et qui permettra d'évaluer l'évolution de l'étudiant qui inclura divers critères : la présence en cours, la participation active des étudiants aux divers ateliers, la faculté d'adaptation, le respect des consignes de l'activité, le respect de la tenue professionnelle....

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	25	Evc	25		
Période d'évaluation	Trv	25	Trv	25	Trv	100

Evc = Évaluation continue, Trv = Travaux

Dispositions complémentaires

Aucune dispense

Si absence justifier auprès de l'enseignant et de l'administration (CM si nécessaire)

Travail journalier évalué donc présence indispensable aux activités !

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 67 du règlement général des études 2022-2023).