

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

Techniques culinaires			
Code	ECHA1B25TAL	Caractère	Obligatoire
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q2
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

Cette UE a pour but de permettre à l'étudiant de découvrir la cuisine et les principales techniques culinaires de base et mesurer l'importance de l'activité culinaire dans le secteur hôtelier.

Au delà de l'aspect purement théorique, cette UE adopte une approche pratique par des services réels et une approche de la cuisine.

L'UE aborde également l'aspect économique de cette activité.

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**

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

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

2.3 Présenter et défendre les données et rapports d'activités relatifs à la situation de l'entreprise

2.4 Négocier avec les différents interlocuteurs

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

2.8 Utiliser les outils de création et de communication adaptés aux objectifs et 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**

3.6 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

Compétence 4 **Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique**

4.1 Décrypter et anticiper les évolutions du marché hôtelier et de la restauration et les attentes des clients

- 4.6 Élaborer et mettre en place un business plan, définir les produits et les prix en fonction des objectifs fixés
- 4.8 Développer une vision entrepreneuriale des différents domaines et facettes du secteur de la restauration
- Compétence 5 **S'organiser : structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission**
 - 5.2 Former, évaluer, motiver et animer les collaborateurs
 - 5.4 Gérer les aspects opérationnels de l'activité quotidienne
 - 5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

Acquis d'apprentissage visés

Avoir une connaissance basique en cuisine.

Maîtriser le matériel de cuisine, les bases culinaires et ses différentes techniques

Comprendre l'organisation d'une équipe, la structure d'une brigade, ainsi que l'approche économique de la restauration dans son ensemble.

Maîtriser les types de cuisines et ses méthodes culinaires.

Découvrir gustativement différents mets et différentes techniques culinaires.

Identifier le matériel de cuisine et son environnement.

Connaître les aliments de bases et les spécificités culinaires.

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.

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) :

ECHA1B25TALA Techniques culinaires

48 h / 4 C

Contenu

Partie 1:

La tenue et le comportement professionnel

Structure d'une brigade et répartition du travail

Les secteurs et zone de travail

L'entretien des locaux

Le traitement des déchets

Partie 2:

Matériel de cuisine

Éducation au goût et à l'odorat

Les cuissons

Les préparations de base

Les fonds, les sauces, mode de liaisons..

Les glaces, les pâtes, les potages

La gestion des produits, fiche technique de fabrication

Partie 3

Les abats, les coquillages, les crustacés

Les fruits

Les oeufs

Les poissons, produits laitiers, corps gras

Viandes, volailles, gibier

Produits semi-élaborés

Conservation des aliments, cuissons..

Démarches d'apprentissage

Les ateliers sont dispensés dans un espace professionnel hors de l'implantation de La Louvière.

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

- Essai-erreur
 - Méthode inductive
 - Apprentissage d'une technique
- ; Suivi démonstration culinaire chef ou formateur
- . Réalisation individuelle ou en groupe.

Dispositifs d'aide à la réussite

Echanges formateur - professeur - étudiant

Suivi séances de formation

Sources et références

Echanges formateur - professeur - étudiant

Suivi des séances de formation

Supports en ligne

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

PPT, notes de cours et liens internet.

Ouvrages BPI:

"La cuisine de référence , nouvelle édition"

4. Modalités d'évaluation

Principe

Q2

100% production journalière

- prérespect des normes d'hygiène,
- respect des règles de sécurité,
- savoir-être
- techniques
- présentation des plats (créativité)
- rapidité dans le travail et gestion du temps
- remise en ordre
- présence séances

Q3 : cette UE n'est pas réorganisable (cours pratiques organisés uniquement au Q2 dans un établissement professionnel hors de l'implantation de La Louvière)

Si l'étudiant n'a pas souhaité participer à une activité pédagogique faisant l'objet d'une évaluation, une autre modalité d'évaluation lui sera imposée. Les modalités et consignes des évaluations de l'activité pédagogique sont déposées sur ConnectED.

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	100		
Période d'évaluation						

EvC = Évaluation continue

Dispositions complémentaires

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).

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 2023-2024).