

# Bachelier en gestion hôtelière orientation : management

**HELHa La Louvière** Rue de Belle-Vue 32 7100 LA LOUVIERE

Tél :

Fax :

Mail :

## 1. Identification de l'Unité d'Enseignement

| Technologie alimentaire                                    |                                                   |                 |             |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| Code                                                       | ECHG1B22TAL                                       | Caractère       | Obligatoire |
| Bloc                                                       | 1B                                                | Quadrimestre(s) | Q1          |
| Crédits ECTS                                               | 4 C                                               | Volume horaire  | 48 h        |
| Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE | <b>Mathilde AVAERT</b> (mathilde.avaert@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 activité d'apprentissage est orientée vers une analyse générale de l'alimentation humaine. Les thématiques abordées sont : le bon équilibre alimentaire, la valeur nutritionnelle des aliments, la gastronomie.

### 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
- 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
  - 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable
- 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

### Acquis d'apprentissage visés

Au terme de l'activité d'apprentissage, il est attendu que, de façon individuelle, l'étudiant soit capable :  
 D'expliquer et d'utiliser précisément les notions spécifiques de base du domaine de la technologie alimentaire, de pouvoir identifier les activités y afférentes et les enjeux.  
 D'illustrer au travers d'exemples les outils, les concepts et les méthodes parcourus dans l'unité.  
 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles.  
 D'être critique par rapport à des mises en situation du sujet développé.

### 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) :

ECHG1B22TALA Technologie alimentaire

48 h / 4 C

### Contenu

Les bases de la nutrithérapie - nouvelle vision de l'alimentation : les groupes alimentaires et la nouvelle pyramide

alimentaire.

Les techniques de conservation : le chaud, le froid, la désydratation, le vide d'air, la 4ème Gamme.

Les techniques de cuisson, préparations, transformation des aliments.

La microbiologie alimentaire, les risques encourus, les techniques curatives et préventives (bases d'hygiène en cuisine).

Les aspects financiers du secteur HORECA.

### Démarches d'apprentissage

Exposés de l'enseignant, analyse de mises en situation et d'actualité, projection PPT, lecture d'articles.

Développement par des exemples et supports pratiques.

Jeu de questions et réponses entraînant une dynamique participative.

### Dispositifs d'aide à la réussite

Évaluation formative.

Disponibilité si incompréhension.

### Sources et références

Les sources sont reprises dans les notes de cours.

### Supports en ligne

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

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

Présentations powerpoint

Documents supplémentaires en fonction de la matière vue au cours

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

Cette UE sera évaluée par le biais d'un examen écrit lors des trois évaluations finales (Q1, Q2 - "deuxième chance", Q3).

Le contenu de toutes les activités réalisées au cours fait partie intégrante de la matière de l'examen écrit.

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.

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.

### Pondérations

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

Exe = Examen écrit

### 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 2023-2024).

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).