

Bachelier en gestion hôtelière orientation : arts culinaires

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE

Tél :

Fax :

Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

Technologie alimentaire			
Ancien Code	ECHA1B15TAL	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA1150		
Bloc	1B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	4 C	Volume horaire	48 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Mathilde AVAERT (avaertm@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 chimie en cuisine, 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

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

2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable

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**

3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation

AC 3.7 Maitriser les méthodes de transformation et de conservation des produits alimentaires permettant de prendre les décisions opérationnelles et stratégiques d'une activité de restauration

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

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

ECHA1B15TALA 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 déshydratation, 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.

Visite de la Cuisine Centrale de Allour.

Ateliers cuisine et exercices de cuisine.

Dispositifs d'aide à la réussite

Évaluation formative.

Disponibilité si incompréhension.

Sources et références

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

Supports en ligne

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

Présentations powerpoint

Documents supplémentaires en fonction de la matière vue au cours.

Les modalités opérationnelles, notes de cours, PPTs ou autre support seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA.

4. Modalités d'évaluation

Principe

Cette UE sera évaluée par le biais d'un examen écrit lors des évaluations.

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

La visite de la Cuisine Centrale fera partie de l'examen dans le sens où une ou plusieurs questions sur le sujet y seront posées.

Ateliers cuisine et exercices de cuisine.

Étudiants diplômables en janvier :

L'évaluation de l'AA est réorganisable en janvier et le contenu de l'évaluation portera :

1ère session : sur la matière du Q1 de l'année N : examen écrit : 100 %

2e session : sur la matière du Q1 de l'année N : examen écrit : 100 %

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	Trv	90				
Période d'évaluation	Exe	10			Exe	100

Trv = Travaux, 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 adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2025-2026).