

# 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

Activités d'intégration professionnelle I			
Ancien Code	ECHA2B38AIP	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA2380		
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	7 C	Volume horaire	84 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Annie DELSALLE</b> (delsallea@helha.be) Valérie FRIPPIAT (frippiatv@helha.be) Perrine PIGEON (pigeonp@helha.be)		
Coefficient de pondération	70		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

Les activités d'intégration professionnelle ont pour objectif de permettre à l'étudiant.e de s'adapter aux différentes facettes de la réalité professionnelle, de s'intégrer dans une équipe et de développer son sens critique pour définir au mieux son projet professionnel.

### 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
- 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- 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

#### 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
- 2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »
- 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
- 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable

#### Compétence 3 **Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière**

- 3.1 Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités
- 3.3 Mettre en place et utiliser les outils de gestion comptable et financière de son entreprise
- 3.4 Appréhender son activité dans ses différentes dimensions techniques et résoudre les problèmes techniques simples du matériel, des installations
- 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

#### 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
- 4.2 Adapter, concevoir et exploiter des indicateurs de tendances liés à son activité
- 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

Les acquis d'apprentissage visés sont repris dans les fiches descriptives des activités d'apprentissage qui composent cette unité d'enseignement.

### 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) :

ECHA2B38AIPA	Rencontres professionnelles	12 h / 1 C
ECHA2B38AIPB	Stage I	60 h / 5 C
ECHA2B38AIPC	Séminaire de préparation au TFE	12 h / 1 C

Les descriptions détaillées des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

## 4. Modalités d'évaluation

Les 70 points attribués dans cette UE sont répartis entre les différentes activités de la manière suivante :

ECHA2B38AIPA	Rencontres professionnelles	10
ECHA2B38AIPB	Stage I	50
ECHA2B38AIPC	Séminaire de préparation au TFE	10

Les formes d'évaluation et les dispositions complémentaires particulières des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

### Dispositions complémentaires relatives à l'UE

#### 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).

## 5. Cohérence pédagogique

Les différentes AA de cette UE concourent ensemble à l'acquisition des compétences au sein de cette UE.

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).



# 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'activité d'apprentissage

Rencontres professionnelles			
Ancien Code	4_ECHA2B38AIPA	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA2381		
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	1 C	Volume horaire	12 h
Coordonnées du <b>Titulaire</b> de l'activité et des intervenants	<b>Valérie FRIPPIAT</b> (fripiatv@helha.be)		
Coefficient de pondération	10		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

L'étudiant participe à de visites, conférences et séminaires.

L'étudiant est capable d'identifier les besoins de l'entreprise HoReCa et de son environnement en tenant compte de la législation et des normes afférentes à son activité HoReCa et du développement durable.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

A l'issue de l'activité d'apprentissage, l'étudiant.e sera capable :

- d'établir et entretenir des relations professionnelles.
- de développer des compétences en communication,
- d'entrer en contact et gérer des interactions à des fins professionnelles, renforçant ainsi sa confiance pour interagir efficacement dans le monde du travail.

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

Visites et rencontres au sein d'entreprises hôtelières diverses.

...  
...

### Démarches d'apprentissage

Accompagner l'étudiant lors des rencontres et diriger la réflexion et la vision professionnelle de l'étudiant.  
Motiver celui-ci à l'interactivité lors des diverses rencontres.

### Dispositifs d'aide à la réussite

Grille de correction des rapports de visites en lien avec les consignes à respecter.  
Accompagner l'étudiant lors des rencontres.  
Diriger la réflexion et la vision professionnelle de l'étudiant.  
Motiver celui-ci à l'interactivité lors des diverses rencontres.

## 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, PPTs ou autres supports, vadémécum, directives seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA.

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

Rapports de visite à remettre en fonction des consignes de l'enseignante, et à poster après chaque activité, sur la plateforme.

L'absence lors des activités doit impérativement être justifiée par un CM, le rapport devra être remis sur base de consignes adaptées et postées sur ConnectED.

De part sa nature, cette AA est non réorganisable en Q3. Toutefois le rapport peut être retravaillé.

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.

Pour un étudiant diplômable en janvier:

L'évaluation de l'AA est réorganisable en janvier à condition que l'objet de l'évaluation porte uniquement sur l'amélioration des rapports:

- 1ère session : modalités et contenu du Q2 de l'année N-1 : rapports : 100 %
- 2e session : modalités et contenu du Q2 de l'année N-1: rapports : 100 %

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Rap	100		
Période d'évaluation					Trv	100

Rap = Rapport(s), Trv = Travaux

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 10

### Dispositions complémentaires

Les formes d'évaluation et les dispositions complémentaires particulières des différentes activités d'apprentissage sont reprises dans les fiches descriptives jointes.

Dispositions complémentaires relatives à l'UE

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 67 du règlement général des études 2025-2026).

# 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'activité d'apprentissage

Stage I			
Ancien Code	4_ECHA2B38AIPB	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA2382		
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	5 C	Volume horaire	60 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	Annie DELSALLE (delsallea@helha.be)		
Coefficient de pondération	50		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

Cette activité d'apprentissage permet une immersion dans un ou plusieurs départements d'un établissement hôtelier ou de restauration en offrant à l'étudiant.e l'opportunité de confronter ses compétences de savoirs, savoir-faire, savoir-être aux attentes et réalités du milieu professionnel, durant les 4 semaines consécutives prévues dans le planning, à temps plein.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

A l'issue de l'activité d'apprentissage, l'étudiant.e sera capable de :

- effectuer les démarches administratives en lien avec la recherche, le suivi et l'évaluation du stage
- adopter les attitudes et comportements attendus lors de la réalisation du stage afin d'atteindre les objectifs fixés par le maître de stage
- rédiger un rapport de stage en respectant les consignes données

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

#### Avant le stage :

- trouver un lieu de stage
- négocier des missions, tâches, ... en accordant une attention particulière au job description
- remplir les obligations administratives à savoir, a minima,
  - (faire) compléter une demande de stage non manuscrite en s'assurant que le job description indiqué corresponde à celui négocié et la faire signer par la responsable de l'activité d'apprentissage pour accord, avant les conventions.
  - (faire) compléter de façon non manuscrite et faire signer une convention de stage en 3 exemplaires originaux par chaque partie prenante et transmettre à chacune, son exemplaire
  - remettre au maître de stage une grille d'évaluation au plus tard, le 1er jour du stage

#### Pendant le stage :

- s'intégrer dans un ou plusieurs départements d'un établissement hôtelier ou de restauration en
  - se familiarisant avec les structures et les processus
  - comprenant les objectifs et les attentes des personnes avec lesquelles il/elle est en contact
  - établissant des relations avec les collègues et les responsables directs
  - utilisant le vocabulaire de la profession
  - adoptant le savoir-être de l'entreprise
  - respectant les consignes, les règles, l'éthique
- développer des compétences professionnelles en
  - mobilisant les formations théoriques et pratiques acquises durant son cursus et/ou son expérience personnelle
  - utilisant les outils mis à sa disposition
  - appliquant les procédures, le savoir-faire de l'entreprise
  - s'exprimant dans la langue des collègues, clients ou fournisseurs afin d'asseoir et enrichir ses compétences linguistiques
  - gérant son temps de manière efficace afin de prioriser les tâches pour respecter les délais et anticiper les potentiels imprévus
  - évaluant ses progrès afin d'ajuster ses objectifs ou les stratégies à adopter
  - portant un regard critique sur les pratiques professionnelles
- se développer sur le plan personnel en
  - améliorant sa confiance en soi
  - améliorant sa capacité à prendre des décisions
  - en tenant compte des avis pour remettre en question ses pratiques ou comportements
  - se confrontant à des difficultés pour les surmonter
  - se positionnant dans un processus continu d'apprentissage, d'adaptation et d'amélioration

### **En fin de stage :**

- récupérer la grille d'évaluation complétée et signée par le maître de stage et la remettre à la personne désignée

### **Après le stage :**

- rédiger un rapport de stage selon un contenu défini et le transmettre à la personne désignée selon les procédures définies.

## ***Démarches d'apprentissage***

- Travail en autonomie
- Organisation de séances de questions/réponses à la demande, en séance plénière ou en petits groupes
- Supervision de la bonne exécution des démarches en lien avec la recherche, la réalisation et l'évaluation du stage
- Mise à disposition des documents de référence, des objectifs, des consignes de rédaction du rapport, de la grille d'évaluation du rapport, ... sur la plateforme de l'institution

## ***Dispositifs d'aide à la réussite***

- Mise à disposition de lieux de stage proposés par les entreprises du secteur et le département international de la Helha
- Suivi individuel des démarches

## ***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 :

Modalités opérationnelles, notes de cours, PPT ou autres supports sont déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA.

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

Les modalités opérationnelles seront postées sur ConnectED au regard de l'UE/AA.

Si l'étudiant.e n'a pas souhaité participer à une activité pédagogique faisant l'objet d'une évaluation, une autre modalité d'évaluation lui sera imposée.

Etudiants diplômables en janvier :

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

- à la 1ère session : évaluation selon les modalités prévues au Q1 de l'année N-1
- à la 2e session : évaluation selon les modalités prévues au Q3 de l'année N-1.

Les modalités d'évaluation sont les suivantes :

- 25% : évaluation du dossier de stage (demande et convention de stage ainsi que tableau de recherche) et du rapport de stage établis par l'étudiant.e
- 15% : évaluation effectuée par un membre de l'équipe pédagogique suite à sa rencontre avec le maître de stage ou son représentant
- 60% : évaluation effectuée par le maître de stage de l'entreprise

La note finale peut être modulée par la prise en compte d'éléments tels que démarches, respect des consignes, respect des échéances, intérêt du lieu de stage..) par le responsable de l'activité d'apprentissage.

- En cas de **non remise du rapport**, la note de l'AA sera PP (Pas Présenté)

--> Pour autant que le stage ait été presté en totalité au Q2, le rapport pourra être représenté au Q3.

- En cas de **renvoi pour faute grave**, la note de l'AA sera Z (Zéro) et l'AA ne pourra pas être représenté au Q3.
- En cas de **fraude**, la note de l'AA sera FR (Fraude) et l'AA ne pourra pas être représenté au Q3.
- En cas de **motif légitime** reconnu par la Coordination et la Direction, l'AA peut être réalisée en Q3 pendant la période d'ouverture officielle de la Haute Ecole.

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Rap + Stg	100		
Période d'évaluation					Stg + Trv	100

Rap = Rapport(s), Stg = Stages, Trv = Travaux

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 50

### 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 2025-2026).

# 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'activité d'apprentissage

Séminaire de préparation au TFE			
Ancien Code	4_ECHA2B38AIPC	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA2383		
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q2
Crédits ECTS	1 C	Volume horaire	12 h
Coordonnées du Titulaire de l'activité et des intervenants	<b>Perrine PIGEON</b> (pigeonp@helha.be)		
Coefficient de pondération	10		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

L'objectif de cette activité d'apprentissage est de permettre à l'étudiant.e de se préparer à la réalisation de son Travail de Fin d'Etudes qui se tiendra en Bloc 3.

### Objectifs / Acquis d'apprentissage

Au terme de cette activité d'apprentissage, l'étudiant.e sera capable de:

- définir un sujet de TFE pertinent, réaliste, répondant aux objectifs d'un TFE et en lien direct avec son environnement professionnel futur ;
- se poser les bonnes questions pour avancer dans la réalisation de son TFE ;
- planifier son travail ;
- organiser une recherche d'informations approfondie et rigoureuse ;
- référencer correctement les sources dans le texte et dans la bibliographie ;
- développer un sens critique par rapport à la fiabilité des documents externes et par rapport à ses propres résultats ;
- produire un document écrit respectant les normes orthographiques et grammaticales attendues ;
- distinguer "TFE recherche" de "TFE d'application";
- utiliser le vade-mecum TFE.

## 3. Description des activités d'apprentissage

### Contenu

Le séminaire s'articule en différents ateliers:

- Définition de la problématique et de la question de recherche ou du projet pratique (produit, service, ...) ;
- Revue critique de la littérature scientifique et à finalité professionnelle ;
- Identification du cadrage théorique et méthodologique ;
- Stimulation, chez l'étudiant.e, de l'esprit critique, des capacités argumentatives, de la créativité et de la réflexivité ;
- Initiation aux référencements bibliographiques (normes APA), à la détection du plagiat et à l'utilisation de l'IA ;
- Libellé d'un plan de travail et d'une table des matières ;
- Sensibilisation aux questions éthiques (dont à la confidentialité des données collectées et analysées) ;
- Eveil au cadrage disciplinaire et à l'interdisciplinarité ;
- ...

### Démarches d'apprentissage

Exposés magistraux  
Portefeuille de lectures  
Mises en situation - Exercices

Recherches en bibliothèque et en ligne  
Travaux intermédiaires (évaluations formatives uniquement) avec feedbacks et coachings de l'enseignante  
Eventuellement, activité pédagogique obligatoire

### **Dispositifs d'aide à la réussite**

Suivi individualisé à la demande de l'étudiant.e

### **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, PPTs ou autres supports, vademécum, directives seront déposés sur la plateforme numérique au regard de l'AA.

## **4. Modalités d'évaluation**

### **Principe**

#### **Q2**

Projet TFE de 10 pages à produire (100%). Ce dernier est à déposer sur ConnectED le premier jour de la session d'examens. Si le portfolio n'est pas réalisé ou ne répond pas aux consignes demandées, la valeur de l'AA sera "PP".

#### **Q3**

Projet TFE de 10 pages à produire (100%). Ce dernier est à déposer sur ConnectED le premier jour de la session d'examens. Si le portfolio n'est pas réalisé ou ne répond pas aux consignes demandées, la valeur de l'AA sera "PP".

Les modalités opérationnelles seront postées sur ConnectED au regard de l'UE.

Si l'étudiant.e n'a pas souhaité participer à une activité pédagogique faisant l'objet d'une évaluation, une autre modalité d'évaluation lui sera imposée. Par ailleurs, si l'activité pédagogique est obligatoire, l'étudiant.e est ajourné.

#### **Etudiants diplômables en janvier**

L'évaluation de l'AA est non réorganisable en janvier.

### **Pondérations**

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière						
Période d'évaluation			Prj	100	Prj	100

Prj = Projet(s)

La pondération de cette activité d'apprentissage au sein de l'UE dont elle fait partie vaut 10

### **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 67 du règlement général des études 2025-2026).