

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

Histoire et tendances des cultures gastronomiques			
Ancien Code	ECHA2B39HTG	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	COHA2390		
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1Q2
Crédits ECTS	4 C	Volume horaire	48 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Mathilde AVAERT (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

L'ensemble des activités d'apprentissage spécifiques aux arts culinaires constitue un parcours en gastronomie et gestion des arts de la table, conçu pour développer chez les participants une maîtrise :

- des bases techniques et culinaires,
- de la culture gastronomique et des produits de terroir,
- des savoir-faire pratiques liés aux boissons et à la sommellerie,
- de la créativité et de l'identité professionnelle inspirées des Chefs étoilés.

Ces activités se distinguent par leur approche à la fois professionnelle et immersive, favorisant la rigueur, la créativité et l'ouverture culturelle et préparant les participants à évoluer avec confiance et innovation dans le secteur de l'hôtellerie/restauration par la maîtrise des codes de la profession.

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
- 2.2 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
- 2.5 Développer un argumentaire efficace vis-à-vis de ses publics afin de renforcer l'image de l'entreprise dans son environnement

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**
- 3.1 Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités
 - 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
 - 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 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
 - 4.5 Veiller à l'amélioration constante des prestations en actualisant ou développant un système de gestion de la qualité
 - AC 4.7 Concevoir une offre de restauration (identité de l'implémentation, recettes, carte, etc.) attractive et cohérente
- 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

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

- Communiquer: écouter, informer et conseiller les acteurs tant en interne qu'en externe
- Mobiliser les savoirs et savoir-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.
- Faire preuve d'un esprit d'analyse, de synthèse et critique des pratiques vécues.

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

Cette activité d'apprentissage propose une immersion dans l'univers culinaire et gastronomique, en alternant apports théoriques, expérimentations pratiques et dégustations dans le respect des normes d'hygiène.

Les thématiques principales incluent :

- Fondamentaux culinaires : terminologie, techniques de base, maniement du matériel, organisation et discipline en cuisine.
- Réalisation de menus complets : de l'entrée au dessert, en intégrant différents produits, approches et contraintes (tradition, terroir, créativité) en ayant conscience de la responsabilité sociétale des entreprises de la restauration
- Cuisine de terroir et produits identitaires : valorisation de la bière belge en gastronomie, exploration des usages et accords.
- Approches étoilées : découverte de la philosophie de Chefs Michelin, mise en valeur des légumes, travail sur la créativité et la signature culinaire.
- Techniques spécifiques et innovantes : cuisson sous-vide et à basse température, maîtrise des paramètres techniques et réalisation de recettes variées (viandes, poissons, légumes).
- Univers des boissons : histoire et pratique du café (barista, extraction, latte art), introduction à l'œnologie et aux accords mets-vins.

- Dimension sensorielle et culturelle : analyse des tendances gastronomiques, dégustations guidées, réflexion sur l'harmonie des saveurs et l'expérience client.

Démarches d'apprentissage

- Exposés et apports théoriques assurés par des spécialistes et Chefs étoilés.
- Ateliers pratiques et démonstrations techniques (préparations culinaires, cuisson sous-vide, réalisation de menus, travail barista).
- Dégustations guidées et analyses sensorielles pour affiner le palais et la capacité critique.
- Travail collaboratif en brigade pour développer rigueur, organisation et esprit d'équipe.
- Études de cas et mises en situation professionnelles (menus de terroir, accords mets-vins, cuisine créative).

Dispositifs d'aide à la réussite

Consignes de savoir-faire et savoir-être

Consignes rédactionnelles postées sur la plateforme institutionnelle

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

Un rapport sera rédigé à l'issue de chaque journée d'activité en fonction des consignes de l'enseignante et posté sur la plateforme, au plus tard, le lendemain de l'activité.

Durant la session au Q1, **examen oral** basé sur les rapports et les activités de chaque journée.

Seuls un échec au.x rapport.s ou à l'examen oral permettent d'accéder aux sessions du Q3 étant donné la nature des activités.

L'absence lors des activités doit impérativement être justifiée par un CM.

Un rapport basé sur les consignes adaptées de l'enseignante sera posté sur ConnectED.

Si plus d'une journée est couverte par un CM, la note de l'AA sera CM.

En cas de non remise d'au-moins un rapport d'activité sur Connected dans les délais prévus, la note de l'AA sera PP (Pas Présenté)

En cas de renvoi du Centre d'excellence, 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 selon les modalités et contenus établie par l'enseignante, la coordination et la direction.

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.

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

Etudiants diplômables en janvier :

L'évaluation de l'AA est non réorganisable sauf si l'échec est exclusivement dû à un manquement au niveau des rapports et/ou de l'examen oral.

Le contenu de l'évaluation portera :

- 1ère session : sur la matière du Q1 de l'année N-1 : rapports : 60 % et oral : 40 %
- 2e session : sur la matière du Q1 de l'année N-1 : rapports : 60 % et oral : 40 %.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière			Rap	60	Rap	60
Période d'évaluation			Exo	40	Exo	40

Rap = Rapport(s), Exo = Examen oral

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).