

GO100: Economie et comptabilité

Responsable de l'UE:
Doguet Véronique

Autres enseignants:
V. Doguet, O Wery

Identification de l'UE: EG-GHO-B-100

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 8

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 75

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: 1_

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Economie générale	EG-GHO-B-100-A	30 heures
Comptabilité	EG-GHO-B-100-B	45 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Objectif(s)

Amener l'étudiant à comprendre, exploiter et intégrer les concepts d'économie générale et à réaliser un bilan comptable à partir d'une situation donnée.

Acquis d'apprentissage spécifiques visés (AASV) et contribution au référentiel de compétences

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable:

Economie générale	<ul style="list-style-type: none"> - De traiter des informations. - D'analyser celles-ci. - De résoudre un problème tout en veillant au développement de la réponse. 	<p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
Comptabilité	<ul style="list-style-type: none"> - D'appliquer les concepts de base liés à la comptabilité en partie double au travers d'une situation donnée. - De produire le bilan, le compte de résultats, la balance après affectation à partir d'une situation de départ. 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>

Contenu

Economie générale	<ul style="list-style-type: none"> I. Définition de l'économie II. Les biens et les besoins III. Les systèmes économiques IV. Les facteurs de production V. Les variations de l'activité économique VI. Introduction à la microéconomie VII. L'activité économique et les agents économiques VIII. La balance des paiements IX. L'intervention de l'Etat dans l'économie X. La production et la consommation XI. Le mécanisme de marché XII. La monnaie XIII. Le marché du travail XIV. La comptabilité nationale
Comptabilité	<p>1ère partie:</p> <p>Introduction: l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> Ch1: cadre légal et généralités Ch2: comptabilité simplifiée <p>2ème partie: La comptabilité en partie double</p> <ul style="list-style-type: none"> Ch3: les documents comptables Ch4: le bilan et les comptes Ch5: la comptabilité de résultat Ch6: la taxe sur la valeur ajoutée Ch7: les opérations commerciales Ch8: la variation des stocks Ch9: les relations avec le personnel Ch10: la clôture de l'exercice Ch11: l'impôt sur le résultat

Dispositif d'apprentissage

- Economie générale: supports de cours à compléter selon l'exposé oral du professeur, visualisation d'extraits de reportages sur Internet et de DVD, exercices et analyses de documents
- Comptabilité: Méthode participative agrémentée d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants. Prise de note par les étudiants. Des exercices supplémentaires sont proposés aux étudiants.

Modalités d'évaluation

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère Session	Modalités d'évaluation 2e Session
Economie générale	EG-GHO-B-100-A	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %
Comptabilité	EG-GHO-B-100-B	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

Mode de validation de l'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne arithmétique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit:

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Economie générale	EG-GHO-B-100-A	37,5 %
Comptabilité	EG-GHO-B-100-B	62,5 %

Quand la note de l'UE est supérieure ou égale à 10/20 et que toutes les activités d'apprentissage obtiennent une note supérieure ou égale à 10/20, le jury de délibération octroie définitivement les crédits correspondants à l'UE.

Quand le jury de délibération constate, bien que la note de l'UE soit supérieure ou égale à 10/20, un déficit non-acceptable dans l'une ou plusieurs activité(s) d'apprentissage, de sorte qu'il ne peut considérer que les compétences liées à cette UE sont acquises par l'étudiant, le jury peut ne pas octroyer les crédits correspondants à l'UE. Sa décision, de portée individuelle, est dûment motivée et équivaut à l'obtention d'une note finale de 7/20 pour l'UE.

Sources, références et bibliographie

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

Supports pédagogiques

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac connect.

GO105: Traitement de l'information et communication

Responsable de l'UE:
Besançon Olivier

Autres enseignants:
O. Besançon, O. Dupont

Identification de l'UE: EG-GHO-B-105

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 4

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 45

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: 1_

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Traitement de l'information	EG-GHO-B-105-A	30 heures
Correspondance, rapport et communication en langue française 1	EG-GHO-B-105-B	15 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Objectif(s)

Amener les étudiants à maîtriser les outils de communication utiles dans leur secteur d'activités.

Acquis d'apprentissage spécifiques visés (AASV) et contribution au référentiel de compétences

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable:

Traitement de l'information	- De créer et d'exploiter des tableaux de gestion à l'aide d'un tableur.	C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique
Correspondance, rapport et communication en langue française 1	- Quel que soit son interlocuteur ou la situation, d'adopter un comportement assertif. - En toutes circonstances, d'éviter les pièges de la communication et ses obstacles afin de mener une communication efficace. - En toute situation, de pratiquer l'écoute active. En d'autres termes, l'étudiant, par son écoute du langage verbal et par son observation du langage non-verbal, saisira le sens de l'information.	C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution

Contenu

Traitement de l'information	Introduction au tableur EXCEL sous WINDOWS 1. La feuille de calcul EXCEL 2. Saisie et édition des données 3. Mise en forme de la feuille de calcul et mise en forme des données 4. Références relatives et absolues 5. Les divers graphiques permettant de représenter l'information. 6. Mise en page et impression de la feuille de calcul 7. Le calcul avec EXCEL: formules, fonctions de base, fonctions conditionnelles, fonctions de recherches d'informations, fonctions logiques, ... 8. Mise en forme conditionnelle et tri 9. Liaisons de feuilles et de classeurs 10. Consolidation de tableaux 11. Validation et protections des données 12. Tableaux croisés dynamiques
-----------------------------	---

Correspondance,
rapport et
communication en
langue française 1

THEORIE DE LA COMMUNICATION
- les schémas de la communication
- les fonctions du langage
- les obstacles à la communication
POUR UNE COMMUNICATION REUSSIE
- la perception
- l'écoute
- l'assertivité

Dispositif d'apprentissage

Technologie de l'information: les cours se déroulent au laboratoire d'informatique où la matière sera continuellement illustrée de situations concrètes et d'exercices variés sur PC
Correspondance rapport et communication: cours théoriques avec exercices pratiques.

Modalités d'évaluation

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère Session	Modalités d'évaluation 2e Session
Traitement de l'information	EG-GHO-B-105-A	Examen sur PC 100 % des points	Examen sur PC 100 %
Correspondance, rapport et communication en langue française 1	EG-GHO-B-105-B	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

Mode de validation de l'UE

La note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne arithmétique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit:

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Traitement de l'information	EG-GHO-B-105-A	75 %
Correspondance, rapport et communication en langue française 1	EG-GHO-B-105-B	25 %

Quand la note de l'UE est supérieure ou égale à 10/20 et que toutes les activités d'apprentissage obtiennent une note supérieure ou égale à 10/20, le jury de délibération octroie définitivement les crédits correspondants à l'UE.

Quand le jury de délibération constate, bien que la note de l'UE soit supérieure ou égale à 10/20, un déficit non-acceptable dans l'une ou plusieurs activité(s) d'apprentissage, de sorte qu'il ne peut considérer que les compétences liées à cette UE sont acquises par l'étudiant, le jury peut ne pas octroyer les crédits correspondants à l'UE. Sa décision, de portée individuelle, est dûment motivée et équivaut à l'obtention d'une note finale de 7/20 pour l'UE.

Sources, références et bibliographie

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

Supports pédagogiques

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac connect.

GO110: Organisation de l'entreprise

Responsable de l'UE:
Wery Olivier

Autres enseignants:
O. Wery, V Doguet

Identification de l'UE: EG-GHO-B-110

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 60

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: _2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Gestion des stocks	EG-GHO-B-110-A	30 heures
Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-110-B	30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Objectif(s)

Faire découvrir à l'étudiant le fonctionnement de l'entreprise, l'amener à analyser une situation donnée et à s'approprier les outils de gestion des stocks.

Acquis d'apprentissage spécifiques visés (AASV) et contribution au référentiel de compétences

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable:

Gestion des stocks	<ul style="list-style-type: none"> - D'appliquer les différents outils de gestion liés aux stocks au travers d'une situation donnée. - De proposer un regard critique sur les résultats obtenus. 	<p>C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p> <p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p>
Organisation de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> - De traiter des informations, les analyser et résoudre le problème tout en veillant au bon développement de la réponse. - D'analyser les fonctions remplies au sein de l'entreprise ainsi que les rôles joués par celle-ci dans la société. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p>

Contenu

Gestion des stocks	<p>Introduction générale</p> <p>Ch1: Généralités</p> <p>Ch2: Organisation générale</p> <p>Ch3: les transactions commerciales</p> <p>Ch4: Analyse de documents: F&B, etc.</p> <p>Ch5: Evolution des stocks</p> <p>Ch6: Menu engineering</p> <p>Ch7: Analyse des frais</p> <p>Ch8: Coûts liés à l'approvisionnement</p> <p>Lexique</p>
Organisation de l'entreprise	<p>Partie 1: Généralités sur l'entreprise</p> <p>Chapitre 1: L'entreprise: généralités</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définition de l'entreprise - Rôles de l'entreprise - Evolution de la gestion de l'entreprise - Entreprise cellule économique de base. - Typologie des entreprises - L'entreprise créatrice de valeur ajoutée <p>Chapitre 2: La croissance et la concentration des entreprises</p>

Chapitre 3: Les stratégies d'entreprises
 Chapitre 4: La structure de l'entreprise
 Partie II: Les fonctions au sein de l'entreprise
 Chapitre 1: la fonction de direction et d'administration
 Chapitre 2: la fonction de logistique
 Chapitre 3: la fonction d'approvisionnement et d'achat
 Chapitre 4: la fonction de recherche
 Chapitre 5: la fonction comptable
 Chapitre 6: la fonction de production
 Chapitre 7: la fonction du personnel
 Chapitre 8: la fonction commerciale
 Chapitre 9: la fonction financière

Dispositif d'apprentissage

Gestion des stocks:

- Méthodes participatives et interrogatives agrémentées d'exercices pratiques réalisés au sein des séances par les étudiants.
- Prise de notes par les étudiants.

Organisation de l'entreprise:

- Support de cours à compléter selon l'exposé oral du professeur.
- Visualisation de reportages.
- Exercices et analyses de documents.

Modalités d'évaluation

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère Session	Modalités d'évaluation 2e Session
Gestion des stocks	EG-GHO-B-110-A	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %
Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-110-B	Examen oral 100 %	Examen oral 100 %

Mode de validation de l'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne arithmétique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit:

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Gestion des stocks	EG-GHO-B-110-A	50 %
Organisation de l'entreprise	EG-GHO-B-110-B	50 %

Quand la note de l'UE est supérieure ou égale à 10/20 et que toutes les activités d'apprentissage obtiennent une note supérieure ou égale à 10/20, le jury de délibération octroie définitivement les crédits correspondants à l'UE.

Quand le jury de délibération constate, bien que la note de l'UE soit supérieure ou égale à 10/20, un déficit non-acceptable dans l'une ou plusieurs activité(s) d'apprentissage, de sorte qu'il ne peut

considérer que les compétences liées à cette UE sont acquises par l'étudiant, le jury peut ne pas octroyer les crédits correspondants à l'UE. Sa décision, de portée individuelle, est dûment motivée et équivaut à l'obtention d'une note finale de 7/20 pour l'UE.

Sources, références et bibliographie

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

Supports pédagogiques

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac connect.

GO115: Technologie de la restauration 1

Responsable de l'UE:
Boonen France

Autres enseignants:
J-P. Dupont, P. Tarte, B. Beaupain,
F. Boonen

Identification de l'UE: EG-GHO-B-115

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 9

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 172

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: 1_

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

**Pondération de l'UE pour le
calcul de la mention:** 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Technologie de la restauration cuisine 1	EG-GHO-B-115-A	56 heures
Oenologie	EG-GHO-B-115-B	30 heures
Technologie de la restauration salle 1	EG-GHO-B-115-C	56 heures
Technologie alimentaire	EG-GHO-B-115-D	30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Objectif(s)

Amener l'étudiant à s'approprier les concepts de base des fonctions de cuisinier , serveur et sommelier ainsi que les technique de transformation des produits dans le respect de l'hygiène alimentaire et de la diététique.

Acquis d'apprentissage spécifiques visés (AASV) et contribution au référentiel de compétences

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable:

Technologie de la restauration cuisine 1	<ul style="list-style-type: none"> - De démontrer la connaissance des produits et de la façon de les travailler dans le respect des règles d'hygiène et de méthode de préparation. 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p>
Oenologie	<ul style="list-style-type: none"> - De démontrer sa connaissance des méthodes de vinification. - D'expliquer les techniques de dégustation. - De démontrer sa connaissance du vocabulaire du vin ainsi que des cépages des terroirs et des régions. 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
Technologie de la restauration salle 1	<p>De démontrer sa connaissance des produits et du métier du maître d'hôtel.</p>	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>
Technologie alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - De lire, analyser, comparer, réaliser des situations, des documents, des organigrammes, des graphiques, des diagrammes, des schémas,... - De compléter une synthèse lacunaire; - De faire la distinction entre causes et conséquences, entre le vrai et le faux; - De justifier ses choix; - De maîtriser et utiliser ses connaissances lors de mises en situation avec rigueur. <p>L'ensemble des savoirs et savoirs-faire lui permettra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'informer le personnel de l'importance de la prévention; - D'appliquer concrètement une démarche innovante ou corrective suivant une méthodologie pragmatique, réaliste et rigoureuse. <p>Le tout sera en adéquation avec le monde professionnel de l'HO.RE.CA. et le secteur économique.</p>	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p>

Contenu

Technologie de la restauration cuisine 1	<p>Les fonds de sauces et les sauces</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les assaisonnements - Les légumes - Les pommes de terre - Les potages - Les champignons - Les charcuteries et les salaisons - Les œufs - Les pâtes alimentaires - Les céréales - Les viandes de boucherie - Les volailles - Le gibier - Les poissons - Les crustacés - Les fruits - Les entremets de pâtisserie
Oenologie	<ul style="list-style-type: none"> -Le raisin -Les facteurs de qualité du raisin -La vinification des vins blancs -La vinification des vins rosés -La vinification en rouges -L'élevage du vin -Les maladies et accidents du vin -La fermentation alcoolique -Les principaux cépages -L'élaboration du vin jaune -L'élaboration du vin de paille -La champagne -L'alsace -Les vins de Bourgogne -Les vignobles du Val de Loire -Les vignobles de Provence -Les vignobles de Corse -Le Beaujolais -Le Languedoc- Roussillon -Les vins du sud-ouest -Le Bordelais -Le vignoble de la vallée du Rhône -Le Jura -La Savoie
Technologie de la restauration salle 1	<p>Etude des produits de base:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différents types d'eau - le café - la bière

	<ul style="list-style-type: none"> - le thé - les BRSA, les jus - les fromages <p>Etude de produits de luxe: caviar, foie gras, champagne Etude des techniques propres aux métiers du service en salle Etude du bon de commande</p>
Technologie alimentaire	<p>1ère partie: Hygiène alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduction - Législation relative à l'hygiène des denrées alimentaires - Dangers et mesures préventives - Bonnes pratiques d'hygiène - Mises en situation particulière <p>2ème partie: Alimentation équilibrée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduction - Poids du corps et composition de l'organisme - Couverture des besoins de l'organisme par les aliments - Equilibre des repas - Restauration et allergènes - Mises en situation particulière

Dispositif d'apprentissage

- Exposés théoriques
- Prises de notes et/ou syllabus à compléter Vidéo
- Dégustation des vins
- Matériels de démonstration
- Analyse de mises en situation concrète
- Jeu de questions et réponses entraînant une dynamique participative

Modalités d'évaluation

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère Session	Modalités d'évaluation 2e Session
Technologie de la restauration cuisine 1	EG-GHO-B-115-A	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %
Oenologie	EG-GHO-B-115-B	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %
Technologie de la restauration salle 1	EG-GHO-B-115-C	Examen écrit 80 % Travail de recherche et présentation 20 %	Examen écrit 100 %
Technologie alimentaire	EG-GHO-B-115-D	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

Mode de validation de l'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne arithmétique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit:

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Technologie de la restauration cuisine 1	EG-GHO-B-115-A	22 %
Oenologie	EG-GHO-B-115-B	22 %
Technologie de la restauration salle 1	EG-GHO-B-115-C	22,2 %
Technologie alimentaire	EG-GHO-B-115-D	33,3 %

Quand la note de l'UE est supérieure ou égale à 10/20 et que toutes les activités d'apprentissage obtiennent une note supérieure ou égale à 10/20, le jury de délibération octroie définitivement les crédits correspondants à l'UE.

Quand le jury de délibération constate, bien que la note de l'UE soit supérieure ou égale à 10/20, un déficit non-acceptable dans l'une ou plusieurs activité(s) d'apprentissage, de sorte qu'il ne peut considérer que les compétences liées à cette UE sont acquises par l'étudiant, le jury peut ne pas octroyer les crédits correspondants à l'UE. Sa décision, de portée individuelle, est dûment motivée et équivaut à l'obtention d'une note finale de 7/20 pour l'UE.

Sources, références et bibliographie

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

Supports pédagogiques

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac connect.

GO120: Technologie de la restauration 2

Responsable de l'UE:

Etienne Sophie

Autres enseignants:

J-P. Dupont, S. Etienne, B. Beaupain

Identification de l'UE: EG-GHO-B-120

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 8

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 72

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: _2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Technologie de la restauration cuisine 2	EG-GHO-B-120-A	34 heures
Travaux pratiques	EG-GHO-B-120-B	4 semaines
Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	34 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Objectif(s)

Mise en pratique des techniques de cuisine et de service en salle.

Acquis d'apprentissage spécifiques visés (AASV) et contribution au référentiel de compétences

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable:

Technologie de la restauration cuisine 2	<ul style="list-style-type: none"> - De démontrer la connaissance du matériel et la bonne utilisation des techniques de mise en place, de cuisson et de transformation des matières. - De cuire correctement différentes sortes de légumes et féculents, des viandes, des volailles et des poissons. - De réaliser les fonds de base et des sauces. - De préparer les différents entremets sucrés et salés ainsi que des pâtes, brisées, à choux, à beignets, - De préparer des réceptions, mise en place de zakouskis, verrines, ... 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>
Travaux pratiques	<ul style="list-style-type: none"> - De mettre en pratique le cours de Technologie de la restauration vu pendant l'année d'études (voir acquis d'apprentissage des activités salle et cuisine). - De réagir professionnellement face à une vraie clientèle (en salle). - De réagir professionnellement face aux exigences du chef (en cuisine) et réaliser les recettes ou partie de recettes (function sheet). <p>Pour les étudiants avec un passé hôtelier:</p> <p>Au terme du stage, et en fonction du poste de stage occupé, l'étudiant sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réagir professionnellement face à une vraie clientèle. - Réagir professionnellement face aux collègues du département de stage. - S'intégrer dans une équipe et effectuer les tâches du département (job description du stage). <p>Pour tous:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Résumer son expérience dans un rapport personnel. - Présenter son entreprise de stage dans un rapport personnel. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p>

Technologie de la
restauration salle 2

De tenir le rôle du maître d'hôtel tant par les connaissances du métier que par le sens de l'organisation du travail et de l'accueil du client.

C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité

C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission

Contenu

Technologie de la
restauration cuisine 2

Exercices pratiques du travail des produits et de préparation des aliments.

Travaux pratiques

Stage pratique de 4 semaines dans un restaurant de standing (ou pour étudiants avec passé hôtelier: dans un hôtel).

Technologie de la
restauration salle 2

- Savoir-vivre: protocole et présence
- La dégustation
- Les flambages et préparation en salle devant le client: Irish coffe, sabayon, crêpes flambées, asperges à la flamande, cailles flambées.-
- présentation et service des boissons: débouchage correct des vins et service des bières en bouteille.
- Servir correctement le client: droite, gauche, comment débarrasser la table: règles de bases et exercices
- Ecrire et présenter un menu d'une carte au client
- Mémorisation des commandes
- Démarche et tenue toujours élégante dans la salle
- Relations entre la salle et la cuisine
- Le nappage
- La mise en place d'une table de 4 couverts
- Les pliages de serviettes
- L'utilisation d'une table de service
- La manipulation des couverts à la pince
- Le transport de 3 assiettes chaudes et froides
- Le débarrassage de 4 à 6 couverts simples
- Le service à l'anglaise

Accueil des visiteurs à la journée portes ouvertes.

Dispositif d'apprentissage

- Exercices pratiques en cuisine et en salle.
- Création de repas.
- Tests pratiques en salle chaque semaine et étude de la gastronomie et des boissons au niveau européen.
- Etude et rédaction de menus et organisation de cocktail et réceptions par petit groupe d'étudiants.
- Stage de 4 semaines en restauration.

Modalités d'évaluation

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère Session	Modalités d'évaluation 2e Session
Technologie de la restauration cuisine 2	EG-GHO-B-120-A	Examen pratique 100 %	Examen pratique 100 %
Travaux pratiques	EG-GHO-B-120-B	<ul style="list-style-type: none"> - Cote de Stage : 50 % - Dossier de l'Etudiant: 30 %* - Cote "Mini-Stage": 20 % Etudiants avec passé hôtelier: <ul style="list-style-type: none"> - Cote Stage: 60 % - Dossier de l'étudiant: 40 %* Pour tous <ul style="list-style-type: none"> - Pénalité de retard pour proposition stage: - 10 points - Pénalité de retard pour remise du rapport: - 5 points par jour de retard *Si un étudiant obtient un PP pour la partie dossier de l'étudiant (dossier non rendu), il peut le présenter en 2e session. Il doit alors en faire la demande à Madame Etienne (voir calendrier et consignes sur ebac)	Une cote globale répartie comme suit: <ul style="list-style-type: none"> - Cote de Stage : 50 % - Dossier de l'Etudiant: 30 % * - Cote "Mini-Stage": 20% Etudiants avec passé hôtelier: <ul style="list-style-type: none"> - Cote Stage: 60 % - Dossier de l'étudiant: 40 % * Pour tous <ul style="list-style-type: none"> - Pénalité de retard pour proposition stage: - 10 points - Pénalité de retard pour remise du rapport: - 5 points par jour de retard
Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	Examen pratique:90 % Participation aux activités (ex: JPO):10 %	Examen pratique: 90 % Participation aux activités (ex: JPO):10 %

Mode de validation de l'UE

La note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne arithmétique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit:

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Technologie de la restauration cuisine 2	EG-GHO-B-120-A	25 %
Travaux pratiques	EG-GHO-B-120-B	50 %
Technologie de la restauration salle 2	EG-GHO-B-120-C	25 %

Quand la note de l'UE est supérieure ou égale à 10/20 et que toutes les activités d'apprentissage obtiennent une note supérieure ou égale à 10/20, le jury de délibération octroie définitivement les crédits correspondants à l'UE.

Quand le jury de délibération constate, bien que la note de l'UE soit supérieure ou égale à 10/20, un déficit non-acceptable dans l'une ou plusieurs activité(s) d'apprentissage, de sorte qu'il ne peut

considérer que les compétences liées à cette UE sont acquises par l'étudiant, le jury peut ne pas octroyer les crédits correspondants à l'UE. Sa décision, de portée individuelle, est dûment motivée et équivaut à l'obtention d'une note finale de 7/20 pour l'UE.

Sources, références et bibliographie

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

Supports pédagogiques

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac connect.

GO125: Marketing et communication en langue française

Responsable de l'UE:
Gogolan Carmen

Autres enseignants:
B. Perrad, C. Gogolan

Identification de l'UE: EG-GHO-B-125

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 5

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 45

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: _2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Correspondance, rapport et communication en langue française 2	EG-GHO-B-125-A	15 heures
Marketing	EG-GHO-B-125-B	30 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Objectif(s)

Familiariser l'étudiant avec les notions générales et les techniques de base du marketing, de la communication verbale et non-verbale et de la correspondance commerciale.

Acquis d'apprentissage spécifiques visés (AASV) et contribution au référentiel de compétences

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable:

Correspondance, rapport et communication en langue française 2	<ul style="list-style-type: none"> - De rédiger, de manière claire et structurée et sans faute d'orthographe, un courrier commercial. - De s'exprimer oralement, de façon claire, structurée, logique, naturelle et sans support papier face à ses interlocuteurs. - D'utiliser adéquatement le langage non verbal et de comprendre, de manière générale, le langage non verbal de son interlocuteur. 	C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe
Marketing	<ul style="list-style-type: none"> - D'identifier les différentes optiques marketing. - D'analyser les domaines d'activité stratégiques selon le modèle BCG. - D'effectuer une analyse SWOT. - De justifier des choix stratégiques. - De définir une segmentation, un ciblage et un positionnement adéquats. - D'exploiter différentes sources d'information. - D'identifier les besoins des clients et anticiper leur satisfaction. - D'analyser le micro et macro environnement. 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p> <p>C5: S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission</p>

Contenu

Correspondance, rapport et communication en langue française 2	<p>LA CORRESPONDANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspects théoriques - Quelques types de lettres (demande d'information, demande d'offre, commande, réclamations diverses...): exercices pratiques <p>L'EXPRESSION ORALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se préparer à une présentation orale. - Savoir-faire une présentation orale. <p>LE LANGAGE VERBAL ET LE LANGAGE NON VERBAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qu'est-ce que le langage ? - Certains gestes et leur(s) signification(s). - Le regard. - La voix et le para-verbal
--	---

Marketing

PARTIE I: LES FONDEMENTS DU MARKETING

1. Définition du marketing
2. Marketing: analyse et action
3. Domaines d'application
4. Les optiques des activités de marketing
5. L'évolution de la place du marketing dans l'entreprise
6. Les nouvelles tendances en marketing
7. La stratégie d'entreprise
8. Répartir les ressources entre les différents domaines d'activité
9. Evaluation des opportunités de croissance
10. L'analyse SWOT

PARTIE II: L'INFORMATION EN MARKETINGI

11. Les principales sources d'information
12. Nature des informations à recueillir
13. L'étude de marché

PARTIE III: ANALYSE DE L'ENVIRONNEMENT

14. Les acteurs du micro-environnement
15. Le macro – environnement

PARTIE IV: SEGMENTATION-CIBLAGE-POSITIONNEMENT

16. La segmentation du marché
17. Le ciblage
18. Le positionnement

Dispositif d'apprentissage

- Cours théorique
- Analyse de textes
- Applications pratiques avec les étudiants

Modalités d'évaluation

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère Session	Modalités d'évaluation 2e Session
Correspondance, rapport et communication en langue française 2	EG-GHO-B-125-A	Travail: 35 % Examen écrit: 65 % Remarque: la cote du travail de groupe/dossier est reportée pour la session de septembre	Travail: 35 % Examen écrit: 65 %
Marketing	EG-GHO-B-125-B	Examen écrit 100 %	Examen écrit 100 %

Mode de validation de l'UE

La note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne arithmétique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit:

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Correspondance, rapport et communication en langue française 2	EG-GHO-B-125-A	40 %
Marketing	EG-GHO-B-125-B	60 %

Quand la note de l'UE est supérieure ou égale à 10/20 et que toutes les activités d'apprentissage obtiennent une note supérieure ou égale à 10/20, le jury de délibération octroie définitivement les crédits correspondants à l'UE.

Quand le jury de délibération constate, bien que la note de l'UE soit supérieure ou égale à 10/20, un déficit non-acceptable dans l'une ou plusieurs activité(s) d'apprentissage, de sorte qu'il ne peut considérer que les compétences liées à cette UE sont acquises par l'étudiant, le jury peut ne pas octroyer les crédits correspondants à l'UE. Sa décision, de portée individuelle, est dûment motivée et équivaut à l'obtention d'une note finale de 7/20 pour l'UE.

Sources, références et bibliographie

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

Supports pédagogiques

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac connect.

GO130: 1ère langue étrangère niveau 1

Responsable de l'UE:
Arte Xavier

Autres enseignants:
X. Arte

Identification de l'UE: EG-GHO-B-130

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 7

Langue d'enseignement: Anglais

Volume horaire présentiel: 75

Langue d'évaluation: Anglais

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: 12

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

1ère langue étrangère: anglais 1.1	EG-GHO-B-130-A	75 heures
------------------------------------	----------------	-----------

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Objectif(s)

Révision globale des structures et de la lexicologie générale et introduction aux fonctions langagières,vocabulaire et structures utiles au receptioniste en langue anglaise.

Acquis d'apprentissage spécifiques visés (AASV) et contribution au référentiel de compétences

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable:

1ère langue
étrangère: anglais 1.1

- D'informer un client potentiel des caractéristiques et tarifs de différents types d'hébergement.
- De décrire les services hôteliers et la chambre et expliquer leur fonctionnement, heures d'accès et tarifs.
- De prendre une réservation au téléphone.
- De prendre une commande au restaurant et expliquer de quoi se compose le menu.
- De décrire l'organigramme et les tâches des différents membres du personnel au sein des différents départements de l'hôtel.
- D'effectuer une procédure d'enregistrement client.
- D'expliciter les différents items d'une facture et les modalités de paiement.

C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe

Contenu

1ère langue
étrangère: anglais 1.1

- Révision des structures de l'anglais
- Révision lexicologique générale
- Introduction à la lexicologie et aux structures propres au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière

Dispositif d'apprentissage

- Exercice des quatre compétences (lecture, audition, compétence orale et écrite) à l'aide de dossiers hôteliers constitués par l'enseignant .
- Révision des structures à l'aide d'un syllabus et du vocabulaire général par l'étude d'un glossaire.
- Exercices de mise en situation au Centre de technologie avancée.

Modalités d'évaluation

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère Session	Modalités d'évaluation 2e Session
1ère langue étrangère: anglais 1.1	EG-GHO-B-130-A	Une cote globale répartie comme suit: Evaluation intermédiaire écrite: 30 % Travail journalier:15 % Examen oral: 30 % Examen écrit: 25 % La présence à cette UE est obligatoire. Un nombre d'absences non justifiées par un certificat médical ou tout document attestant d'une cause de force majeure, égal ou supérieur à 20% des heures de cours entraînera automatiquement le refus pour l'étudiant de présenter l'évaluation.	Une cote globale répartie comme suit: Travail journalier:15 % Examen oral: 40 % Examen écrit: 45 % La présence à cette UE est obligatoire. Un nombre d'absences non justifiées par un certificat médical ou tout document attestant d'une cause de force majeure, égal ou supérieur à 20 % des heures de cours entraînera automatiquement le refus pour l'étudiant de présenter l'évaluation.

Mode de validation de l'UE

La note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne arithmétique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit:

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
1ère langue étrangère: anglais 1.1	EG-GHO-B-130-A	100 %

Quand la note de l'UE est supérieure ou égale à 10/20 et que toutes les activités d'apprentissage obtiennent une note supérieure ou égale à 10/20, le jury de délibération octroie définitivement les crédits correspondants à l'UE.

Quand le jury de délibération constate, bien que la note de l'UE soit supérieure ou égale à 10/20, un déficit non-acceptable dans l'une ou plusieurs activité(s) d'apprentissage, de sorte qu'il ne peut considérer que les compétences liées à cette UE sont acquises par l'étudiant, le jury peut ne pas octroyer les crédits correspondants à l'UE. Sa décision, de portée individuelle, est dûment motivée et équivaut à l'obtention d'une note finale de 7/20 pour l'UE.

Sources, références et bibliographie

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

Supports pédagogiques

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac connect.

GO135: 2ème langue étrangère niveau 1

Responsable de l'UE:

Lefrant Alain

Autres enseignants:

F. Ponsard, S. Body, A. Lefrant

Identification de l'UE: EG-GHO-B-135

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 7

Langue d'enseignement: Au choix

Volume horaire présentiel: 75

Langue d'évaluation: Au choix

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: 12

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

2ème langue étrangère allemand 2.1	EG-GHO-B-135-A	75 heures
2ème langue étrangère néerlandais 2.1	EG-GHO-B-135-B	75 heures
2ème langue étrangère espagnol 2.1	EG-GHO-B-135-C	75 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Objectif(s)

Introduction et/ou révision des structures et de la lexicologie de base d'une deuxième langue étrangère et introduction aux fonctions langagières propres au domaine d'études du bachelier en gestion hôtelière

Acquis d'apprentissage spécifiques visés (AASV) et contribution au référentiel de compétences

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable:

2ème langue étrangère
allemand 2.1

- Mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible.
- Mémoriser une terminologie spécifique à la restauration et traduire dans la langue cible.
- Restituer à l'écrit l'essentiel d'un message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine de la restauration.
- Résumer et expliquer les idées d'un texte sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine de la restauration.
- Réagir à l'écrit à des situations vécues quotidiennement.
- Produire à l'écrit une lettre simple et cohérente sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine de la restauration.

C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe

2ème langue étrangère
néerlandais 2.1

- Niveau A2-B1 du Cadre européen de certification en langues étrangères.
- De mémoriser une terminologie générale et la traduire dans la langue cible.
- De mémoriser une terminologie spécifique à la restauration et traduire dans la langue cible
- De restituer l'essentiel d'un message prononcé dans un langage clair et standard sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière.
- De résumer et expliquer les idées d'un texte rédigé dans une langue courante sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activité du bachelier en gestion

C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe

	<p>hôtelière.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance qui rende possible une interaction normale avec un interlocuteur natif face à face ou au téléphone sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine d'activités du bachelier en gestion hôtelière. - D'informer un client potentiel des caractéristiques et des tarifs de différents types d'hébergement - De décrire les services hôteliers et expliquer leur fonctionnement, les heures d'accessibilité, les tarifs. - De prendre une réservation au téléphone - D'effectuer une procédure d'enregistrement client. - De réagir à une plainte - De produire un texte simple et cohérent sur un sujet d'intérêt général ou relatif au domaine de la restauration. 	
<p>2ème langue étrangère espagnol 2.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - De démontrer sa connaissance d'une terminologie générale relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près (données personnelles, la famille, l'environnement proche, les études, les loisirs, données concernant le contexte culturel de la langue cible le tourisme, les voyages, les achats, la quantification, la justification du choix, ...). - De reconnaître à l'audition et à la lecture la terminologie générale relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près. (voir ci –dessus). - D'utiliser et reproduire oralement et par écrit la terminologie générale relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près. <p>En fin de première année, les étudiants auront atteint le niveau A2-B1 du Cadre commun de référence des langues de l'UE.</p>	<p>C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p>

Contenu

2ème langue étrangère allemand 2.1	<ul style="list-style-type: none"> - Notions de base concernant la vie quotidienne en fonction des quatre aptitudes en langues étrangères (compréhension à l'audition, compréhension à la lecture, expression orale et expression écrite) - Étude de la grammaire de base (le nom, le pronom personnel, le pronom réfléchi, le pronom interrogatif, le genre, les prépositions, le verbe: présent, impératif, futur, imparfait, passé composé, structure de la phrase, verbes irréguliers,...) - Étude systématique du vocabulaire de base. - Exercices de compréhension à l'audition relatifs à la vie courante ou au domaine de la restauration. - Textes et dialogues de niveau élémentaire relatifs à la vie courante ou au domaine de la restauration
2ème langue étrangère néerlandais 2.1	<ul style="list-style-type: none"> - Révision des éléments de grammaire de base (structures de la phrase – conjugaison – pluriel – accord adjectif...). - Révision lexicologique générale. - Etude du vocabulaire spécifique à l'hôtellerie (partie hôtel): accueil du client, réservation d'une chambre, renseignements sur les différents services de l'hôtel et sur les activités sportives et culturelles dans la région, traitements des plaintes. - Exercices oraux (jeux de rôles, discussion, débats, conversations téléphoniques). - Exploitation de textes relatifs à des sujets d'intérêt général ou au domaine hôtelier. - Exercices de compréhension à l'audition relatifs au domaine hôtelier et à la vie courante.
2ème langue étrangère espagnol 2.1	<p>Analyse des éléments de grammaire de base (structures, conjugaisons, accords, ...)</p> <p>Lexicologie générale et relative à l'étudiant et ce qui le concerne de près.</p> <p>Exercices d'expression orale et écrite relatifs à l'étudiant et ce qui le concerne de près.</p> <p>Exercices de compréhension à l'audition et à la lecture relatifs à l'étudiant et ce qui le concerne de près.</p>

Dispositif d'apprentissage

2e langue étrangère espagnol:

- Méthode basée sur l'apprentissage communicatif et par tâches.
- Exercices de consolidation et systématisation.

2e langue étrangère allemand:

- Le cours d'allemand ne requiert aucune connaissance préalable. Toutes les notions de base concernant la vie quotidienne sont donc systématiquement abordées et approfondies.
- Les cours sont donnés dans la langue cible dès le début afin de favoriser le « bain linguistique ».
- Stimulation de l'étude personnelle et approfondie des notions vues au cours.
- Utilisation des divers supports multi-média via internet.
- Échanges quotidiens en allemand grâce à la présence au cours d'un(e) auxiliaire de conversation en allemand durant l'année académique.
- Participation à des conférences, visites, activités extrascolaires en fonction des opportunités.
- Participation à des excursions organisées à Bonn, Köln et Aachen.

- Participation à des stages et séjours à l'étranger.

2e langue étrangère néerlandais:

- Révision des éléments de base de la grammaire néerlandaise à partir de situations de la vie quotidienne.

- Exploitation d'un syllabus relatif au domaine de la restauration avec exercices: « In de horeca werken » deel restaurant, rédigé par Stéphanie Body et basé en partie sur LEYDER R., PARET P.: Nederlands voor de Horeca, Van In, 2001.

- Compréhension à l'audition: Matériel authentique, exercices spécifiques de compréhension sur le domaine hôtelier et la vie quotidienne, conversations téléphoniques – « Taalnet ».

- Compréhension à la lecture: Textes en rapport avec le domaine hôtelier et la vie courante.

- Expression écrite:

Résumés de textes et expression d'un avis personnel.

Exploitation d'un syllabus relatif au domaine de l'hôtellerie avec exercices: « In de horeca werken » rédigé par Stéphanie Body et basé en partie sur LEYDER R., PARET P.: Nederlands voor de Horeca, Van In, 2001

- Expression orale: Exercices variés (jeux de rôles, interviews, débats, résumés,...).

- Etude personnelle comprenant entre autres la révision du vocabulaire de base et une remise à niveau concernant la compréhension à l'audition: GODIN P., OSTYN P., VANPARYS J., "Taalnet", 1999 Utilisation d'outils mis à disposition pour combler d'éventuelles lacunes (cfr. « Interactief Nederlands » - « Wallangues »).

Il est en outre conseillé à l'étudiant de pratiquer le néerlandais autant que possible en dehors du cours (supports multi-média et plateformes d'apprentissage, stages et séjours à l'étranger.)

Modalités d'évaluation

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère Session	Modalités d'évaluation 2e Session
2ème langue étrangère allemand 2.1	EG-GHO-B-135-A	Une cote globale répartie comme suit: Evaluation partielle écrite en janvier: 40 % Ecrit: 30% Oral: 30%	Une cote globale répartie comme suit: Examen écrit: 50 % Examen oral: 50 %
2ème langue étrangère néerlandais 2.1	EG-GHO-B-135-B	Une cote globale répartie comme suit: Evaluation écrite intermédiaire en janvier: 30 % Examen écrit: 40 % Examen oral: 30 %	Une cote globale répartie comme suit: Examen écrit: 60 % Examen oral: 40 %
2ème langue étrangère espagnol 2.1	EG-GHO-B-135-C	Une cote globale répartie comme suit: Evaluation partielle écrite : 20 % Examen écrit: 50% Examen oral: 30%	Une cote globale répartie comme suit: Examen écrit: 70 % Examen oral: 30 %

Mode de validation de l'UE

La note finale de l'**Unité d'Enseignement** correspond à la moyenne arithmétique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit:

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
2ème langue étrangère allemand 2.1	EG-GHO-B-135-A	100 %
2ème langue étrangère néerlandais 2.1	EG-GHO-B-135-B	100 %
2ème langue étrangère espagnol 2.1	EG-GHO-B-135-C	100 %

Quand la note de l'UE est supérieure ou égale à 10/20 et que toutes les activités d'apprentissage obtiennent une note supérieure ou égale à 10/20, le jury de délibération octroie définitivement les crédits correspondants à l'UE.

Quand le jury de délibération constate, bien que la note de l'UE soit supérieure ou égale à 10/20, un déficit non-acceptable dans l'une ou plusieurs activité(s) d'apprentissage, de sorte qu'il ne peut considérer que les compétences liées à cette UE sont acquises par l'étudiant, le jury peut ne pas octroyer les crédits correspondants à l'UE. Sa décision, de portée individuelle, est dûment motivée et équivaut à l'obtention d'une note finale de 7/20 pour l'UE.

Sources, références et bibliographie

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

Supports pédagogiques

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac connect.

GO140: Analyse du tourisme et approche du secteur hôtelier

Responsable de l'UE:
Smolders Laurent

Autres enseignants:
B. De Myttenaere, L. Smolders

Identification de l'UE: EG-GHO-B-140

Site: Campus Hôtelier

Nombre de crédits: 6

Langue d'enseignement: Français

Volume horaire présentiel: 60

Langue d'évaluation: Français

Place dans le programme: Bloc 1

Cycle: 1^{er} cycle

Période de l'année: _2

Niveau du CEC: Niveau 6

Unité obligatoire: Oui

Pondération de l'UE pour le calcul de la mention: 1

Liste des activités d'apprentissage et leur volume horaire présentiel:

Analyse touristique	EG-GHO-B-140-A	45 heures
Séminaire 1: approche du secteur hôtelier	EG-GHO-B-140-B	15 heures

Unités d'enseignement pré requises

Unités d'enseignement corequises

Objectif(s)

Faire découvrir aux étudiants le secteur touristique et hôtelier.

Acquis d'apprentissage spécifiques visés (AASV) et contribution au référentiel de compétences

Au terme de l'UE, l'étudiant sera capable:

Analyse touristique	<ul style="list-style-type: none"> - D'identifier et comprendre l'ensemble des paramètres d'analyse et les concepts spécifiques du phénomène touristique. - D'identifier et comprendre les facteurs qui conditionnent la formation et le développement des espaces touristiques nationaux et internationaux. - De mesurer l'ampleur spatiale et socioéconomique du tourisme au niveau belge et mondial. - De comprendre et analyser les enjeux socioéconomiques de l'activité touristique. - De connaître les principaux acteurs et organismes nationaux et internationaux du tourisme, en comprendre leur rôle dans cette activité et envisager leurs relations entre eux. - De connaître les différents produits et filières de l'industrie touristique. - De traiter des données quantitatives relatives à des projets touristiques. 	<p>C1: S'insérer dans son milieu socio-professionnel et s'adapter à son évolution</p> <p>C2: Communiquer: écouter, informer, conseiller tant en interne qu'en externe</p> <p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p>
Séminaire 1: approche du secteur hôtelier	<ul style="list-style-type: none"> - D'identifier, décrire et analyser les facteurs d'évolution du marché hôtelier. - D'identifier les acteurs du système touristique, décrire et analyser leurs interrelations. - De décrire la structure du marché hôtelier et identifier les enjeux auquel le secteur est confronté. 	<p>C3: Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à son activité</p> <p>C4: Analyser les données utiles à la réalisation de sa mission en adoptant une démarche systémique</p>

Contenu

Analyse touristique	<p>1ère PARTIE: HISTOIRE DU TOURISME</p> <p>Objectifs: comprendre le tourisme comme une activité culturellement, socialement et économiquement déterminée. Montrer comment les activités touristiques du passé conditionnent partiellement celles du présent.</p> <p>Contenu: Histoire de l'activité touristique depuis l'époque du "Grand Tour".</p> <p>Mise en relation de l'histoire du tourisme avec celle de la révolution industrielle.</p>
---------------------	---

2ième PARTIE: GEOGRAPHIE DE L'ACTIVITE TOURISTIQUE

Objectifs: analyser, à l'échelle mondiale, les facteurs, les manifestations et les conséquences de la transformation de la géographie de la filière touristique depuis la Deuxième Guerre mondiale

Contenu: définitions et mesures des composantes de l'activité touristique.

Géographie de la massification: facteurs de la demande et de l'offre, structures spatiales et déterminants des mouvements touristiques.

Géographie des nouvelles formes de tourisme: évolution de l'offre et de la demande, nouvelles formes d'aménagement des espaces touristiques

3ième PARTIE: ECONOMIE DU TOURISME

Objectifs: mettre en évidence l'impact du tourisme sur l'économie d'un pays et d'une région à partir de l'utilisation de Comptes Satellitaires du Tourisme et des instruments de l'analyse macro- et micro-économique.

Contenu: les comptes satellites du tourisme et les principaux agrégats économiques en relation avec le tourisme.

Séminaire 1: approche du secteur hôtelier	- Origine et développement du marché hôtelier - Analyse du schéma du système touristique - Structure du marché hôtelier et enjeux
---	---

Dispositif d'apprentissage

- Cours ex cathedra
- Dynamique participative: intervention des étudiants suite aux études de cas présentées par l'enseignant
- Visites d'hôtels et d'acteurs du tourisme (ex: Visit Brussels)

Modalités d'évaluation

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Modalités d'évaluation 1ère Session	Modalités d'évaluation 2e Session
Analyse touristique	EG-GHO-B-140-A	Examen écrit: 100 %	Examen écrit: 100 %
Séminaire 1: approche du secteur hôtelier	EG-GHO-B-140-B	Travail de groupe 100 %	Travail individuel: 100%

Mode de validation de l'UE

La note finale de l'Unité d'Enseignement correspond à la moyenne arithmétique des notes obtenues pour les différentes activités d'apprentissage, pondérée comme suit:

Intitulé de l'activité d'apprentissage	Code	Pondération au sein de l'UE (%)
Analyse touristique	EG-GHO-B-140-A	75 %
Séminaire 1: approche du secteur hôtelier	EG-GHO-B-140-B	25 %

Quand la note de l'UE est supérieure ou égale à 10/20 et que toutes les activités d'apprentissage obtiennent une note supérieure ou égale à 10/20, le jury de délibération octroie définitivement les crédits correspondants à l'UE.

Quand le jury de délibération constate, bien que la note de l'UE soit supérieure ou égale à 10/20, un déficit non-acceptable dans l'une ou plusieurs activité(s) d'apprentissage, de sorte qu'il ne peut considérer que les compétences liées à cette UE sont acquises par l'étudiant, le jury peut ne pas octroyer les crédits correspondants à l'UE. Sa décision, de portée individuelle, est dûment motivée et équivaut à l'obtention d'une note finale de 7/20 pour l'UE.

Sources, références et bibliographie

Les sources et références qui fondent les apprentissages sont présentes de façon exhaustive dans les notes, supports de(s) l'activité(s) d'apprentissage.

Supports pédagogiques

Les supports de cours sont disponibles en ligne sur la plateforme Ebac connect.