# Catering et management de la gastronomie

**UE 37**

**Enseignant(s) responsable de l'UE :** Laurent DEVOS

| | |
|---|---|
| **Année d'études** | Bloc 3 |
| **Acronyme** | RPU31CMG |
| **Nombre de crédits ECTS** | 2 (facteur de pondération) |
| **Volume horaire** | 30 h (Q1 30 / Q2 0) |
| **Période de l'année** | Quadrimestre 1 |
| **Niveau du cycle** | 1er cycle |
| **Cadre européen de certification** | Niveau 6 |
| **Caractère dans le programme** | Cours obligatoire dans le programme |
| **Langue(s) d'enseignement** | Français |
| **Coordonnées du service** | Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht |
| **Mode d'évaluation** | Unité évaluée en épreuve intégrée |
| **UE prérequises** | Néant |
| **UE corequises** | Néant |

## Liste des activités d'apprentissage

| Activité d'apprentissage | Volume horaire | ECTS | Présence obligatoire |
|---|---|---|---|
| **RP31CMG** Catering et management de la gastronomie | 30 | 2 | NON |

## Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **HE02** HE. 2. Le bachelier identifie ses forces et faiblesses et intègre l'absolue nécessité de formation continue comme corollaire à son développement professionnel.
- **HE03** HE. 3. Au terme de sa formation, le bachelier de RP assure, au sein d'un environnement généralement pluriculturel et multilingue, une communication appropriée, claire et structurée, fondée sur une écoute active des parties prenantes et une analyse contextuelle.
- **HE08** HE. 8. En fin de formation, le bachelier s'est créé un réseau de relations (carnet d'adresse).
- **HE10** HE. 10. En fin de formation, sur base d'une stratégie donnée, le bachelier met en place la planification et la coordination des projets et des tâches et assure leur suivi opérationnel.
- **HE11** HE. 11. En fin de formation, le bachelier fonctionne au sein d'une équipe, ce qui implique l'anticipation et la gestion des problèmes interpersonnels ainsi que la motivation des collaborateurs.
- **RE01** ARES. 1 S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution
- **RE01.1** ARES. 1.1 Travailler, tant en autonomie qu'en équipe, dans le respect de la culture de l'entreprise.
- **RE01.3** ARES. 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- **RE01.4** ARES. 1.4 Développer une approche responsable, réflexive et critique des pratiques professionnelles, anticiper les évolutions.
- **RE01.6** ARES. 1.6 Identifier ses besoins de développement et s'inscrire dans une démarche de formation permanente.
- **RE05** ARES. 5 S'organiser : structurer, planifier, coordonner, gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission
- **RE05.1** ARES. 5.1 Se créer un réseau de relations.

## Autres connaissances ou compétences prérequises

### Catering et management de la gastronomie

Néant

## Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

### Catering et management de la gastronomie

**Objectifs**

S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution. - Communiquer: écouter, informer et conseiller les acteurs tant en interne qu'en externe - S'organiser: structurer, planifier, coordonner et gérer de manière rigoureuse les actions et les tâches liées à sa mission - S'intéresser aux produits proposés - Se forger une démarche empathique - Raisonner sur les accords vins et mets

Savoir se positionner comme personne de valeur au sein d'un repas- Savoir maitriser les éléments de base de la gastronomie et de l'œnologie- Prévoir les besoins dans l'organisation d'un banquet

**Contenu**

Savoir vivre et bienséance, protocole, étiquette- Gastronomie du monde et caractéristiques- Base d'œnologie - Conception théorique de banquet Conseils et commentaires sur les vins et les accords avec les mets -Base des connaissances œnologiques - Connaissances des autres boissons du Bar

## Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

### Catering et management de la gastronomie

- cours ex -cathedra , accompagné de supports audio-visuels

## Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

### Catering et management de la gastronomie

Mettre en œuvre une démarche d'enrichissement de l'approche œnologique par l'analyse et l'utilisation appropriée des termes œnologiques, mais également pour les autres boissons utilisées dans un Bar - Maîtrise de l'accord mets et vins - Application des règles de savoir vivre et de l'étiquette - Réalisation stratégique et compréhension d'un événement - s'exprimer clairement et s'adapter à son interlocuteur- agir de manière professionnelle propre à un sommelier- établir une saine relation conseiller/client

## Description des supports de cours indispensables

| Description | Accès à la source | URL |
|---|---|---|
| **Catering et management de la gastronomie :**<br><br>La sommellerie de référence, Paul Brunet, Editions BPI, | Ce support de cours est disponible en bibliothèque | — |

## Description des références et des supports complémentaires

| Description | Accès à la source | URL |
|---|---|---|
| **Catering et management de la gastronomie :**<br><br>Vidéos, ppt, Notes de cours, Autres livres sur L'oenologie | Ce support de cours est disponible sur le campus numérique | — |

## Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

**Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Janvier** | | | |
| **Ensemble de l'UE** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |
| 10' d'examen + 20' de réflexion par étudiants | | | |
| **Août** | | | |
| **Ensemble de l'UE** | | | |
| Examen écrit | 100 % | Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes) | Examen à livre : Livre fermé |
| 10' d'examen + 20' de réflexion par étudiants | | | |