Activités d'intégration et pratiques professionnelles

UE 07

Enseignant(s) responsable de l'UE : Laurent DEVOS
Autres enseignant·e·s de l'UE : Alexandra VANHAERENS

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	GHU13AIP
Nombre de crédits ECTS	5 (facteur de pondération)
Volume horaire	55 h (Q1 34 / Q2 21)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & 2
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 épreuves spécifiques par activité d'apprentissage
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
GH13VICS1 Visites, conférences et séminaires 1	10	2	OUI
GH13DSAL Démonstration salle	30	2	OUI
GH13SOMM Œnologie - sommellerie	15	1	OUI

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

- **HE05** HE. 5. agit conformément aux pratiques et usages professionnels, ainsi qu'aux impératifs éthiques et déontologiques du métier.
- **RE01** ARES. 1 S'insérer dans son milieu professionnel et s'adapter à son évolution
- **RE01.3** ARES. 1.3 Adopter une attitude éthique et respecter les règles déontologiques
- **RE01.4** ARES. 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles
- **RE02.2** ARES. 2.2 Pratiquer l'écoute et l'empathie et fonctionner « orienté client »
- **RE03** ARES. 3 Mobiliser les savoirs et savoir-faire propres à la gestion hôtelière
- **RE03.5** ARES. 3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation

Autres connaissances ou compétences prérequises

Visites, conférences et séminaires 1

Néant

Démonstration salle

Néant

Œnologie - sommellerie

CESS

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Visites, conférences et séminaires 1

Objectifs
Les AIP s'articulent autour de trois types de savoirs: - Le savoir: comprendre toute la diversité des secteurs de l'HoReCa et des métiers connexes à l'HoReCa. -Le savoir faire :se doter d'une aisance communicationnelle, savoir se produire en société. - Le savoir être : savoir se présenter physiquement, maîtriser sa communication non verbale et gérer son stress, respecter les codes déontologiques, témoigner de courtoisie et serviabilité, savoir être discipliné et témoigner d'un certain savoir vivre.
Contenu
Les AIP se font sous la forme de conférences intra ou extra muros avec visites.

Démonstration salle

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 - Mobiliser les savoirs et savoirs-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.
Contenu
Connaître l'équipement d'un restaurant.- Découvrir la brigade de salle.- Comparer l'efficacité des différents types de service et choisir le plus adéquat. - Dresser la salle d'après le nombre de convives et le type de repas prévus (individuels ou groupes). - Manipuler le matériel de salle et l'utiliser en veillant à la "beauté du geste" (dextérité). - Avoir le souci de l'hygiène avant de commencer son travail et pendant son travail. - Accueillir le client et pouvoir résoudre ses plaintes. Organiser le service en salle. Respecter les contraintes alimentaires cultuelles et culturelles

Œnologie - sommellerie

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 - Approche du service des vins
Contenu
Histoire de la vigne et du vin

Connaissances sur la vigne, et les différentes vinifications.

Approche et Maîtrise du Service du vin à table

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Visites, conférences et séminaires 1

Ex-cathedra - Jeux de rôles - Mise en situation - Visites et Conférences - Exercices pratiques et support audio-visuel

Démonstration salle

Ex-Cathedra, jeu de rôle, mise en situation, visites, conférences et exercices pratiques

Œnologie - sommellerie

Ex-cathedra - Jeux de rôles - Mise en situation - Visites et Conférences - Exercices pratiques et support audio-visuel

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

Visites, conférences et séminaires 1

A l'issue du cours de Visites, Conférences et Séminaires 1 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

Démonstration salle

Comprendre le fonctionnement d'un restaurant, l'importance de la clientèle, les responsabilités de la brigade, la qualité du service proposé et la bonne gestion du matériel. Savoir et Savoir-faire sont les maîtres mots de l'enseignement

Œnologie - sommellerie

Mettre en œuvre une démarche d'enrichissement de l'approche viti-vinicole par l'analyse de la géographique viticole et l'utilisation appropriée des termes œnologiques- 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
Démonstration salle : Notes de cours	—	—
Démonstration salle : Syllabus en Démonstration Salle	sur le campus numérique	—
Œnologie - sommellerie : La sommellerie de référence , Paul Brunet, Editions BPI	—	—
Démonstration salle : Syllabus du cours de démonstration salle / Prise de notes	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Visites, conférences et séminaires 1 : Mode d'emploi des AIP et Notes de cours	sur le campus numérique	—
Œnologie - sommellerie : Syllabus de Oenologie	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Œnologie - sommellerie : Le Vin - André Dominé - éd.Art de vivre - 940 pages - Bibliothèque Centrale Francophone du CERIA Le Vin et les vins au restaurant - éditions BPI (annuelle) Le Vin et les vins étrangers - éditions BPI (annuelle) Vins et Vignobles de France - Jacques Puisais - éditions Larousse/Le Savour Club - 640 pages Syllabus et pdf sur campus numérique	en bibliothèque	—

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

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage.

Méthode d'intégration :

- Si aucune des notes des différentes AA qui composent l'UE ne se situe en deçà de 8/20, c'est la technique de la moyenne arithmétique pondérée qui est appliquée.
- Si la note d'une ou plusieurs AA composant une UE se situe en deçà de 8/20, la note finale de l'UE correspondra à la plus mauvaise des notes reçues.

Janvier			
Visites, conférences et séminaires 1 — méthode d'intégration : 100 %			
Évaluation continue	50 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Travaux hors session	50 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
cours de pratique évaluation faite si 75 % de présences car cours OBLIGATOIRE + un rapport au Q1			
Démonstration salle — méthode d'intégration : 100 %			
Évaluation continue	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Œnologie - sommellerie — méthode d'intégration : 100 %			
Examen oral	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Juin			
Visites, conférences et séminaires 1 — méthode d'intégration : 100 %			
Évaluation continue	50 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Travaux hors session	25 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	25 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
cours de pratique évaluation faite si 75 % de présences car cours OBLIGATOIRE + un rapport au Q2 + report cote rapport Q1 + examen écrit			
Démonstration salle — méthode d'intégration : 100 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Œnologie - sommellerie — méthode d'intégration : 100 %			
Examen oral	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Août			
Visites, conférences et séminaires 1 — méthode d'intégration : 100 %			
Évaluation continue	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
report de cote de JUIN car non remédiable			
Démonstration salle — méthode d'intégration : 100 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
Œnologie - sommellerie — méthode d'intégration : 100 %			
Examen oral	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Janvier bis			
Démonstration salle — méthode d'intégration : 100 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Œnologie - sommellerie — méthode d'intégration : 100 %			
Examen oral	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
réévaluation de Janvier en même temps que l'évaluation de juin			