Biotechnologie en restauration

UE 19

Enseignant(s) responsable de l'UE : Pascal BRABANT

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	GHU12BTRE
Nombre de crédits ECTS	1 (facteur de pondération)
Volume horaire	13 h (Q1 0 / Q2 13)
Période de l'année	Quadrimestre 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 de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles
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
GH12BTRE Biotechnologie en restauration	13	1	NON

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.
- **HE06** HE. 6. identifie 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.
- **HE08** HE. 8. développe l'approche analytique critique et réflexive d'un problème concret et identifie les solutions à mettre en place.
- **RE01.2** ARES. 1.2 Collaborer à la résolution de problèmes complexes avec méthode, rigueur, proactivité et créativité
- **RE01.4** ARES. 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles
- **RE01.5** ARES. 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
- **RE02.7** ARES. 2.7 Sensibiliser les différents acteurs aux enjeux relatifs au développement durable
- **RE03.1** ARES. 3.1 Rechercher et exploiter les sources d'informations pertinentes pour ses différentes activités
- **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
- **RE03.6** ARES. 3.6 Choisir et utiliser les méthodes, outils, techniques, produits des différents secteurs liés à l'hébergement et la restauration

Autres connaissances ou compétences prérequises

Biotechnologie en restauration

Néant

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Biotechnologie en restauration

Objectifs

- Comprendre les bases de la biotechnologie alimentaire.
- Identifier les phénomènes physico-chimiques clés en cuisine.
- Relier les processus biologiques et chimiques aux pratiques culinaires.
- Sensibiliser aux enjeux de sécurité, durabilité et innovation

Contenu

- Composition des aliments
- Les transformations des macronutriments (protéines, glucides, lipides)
  Phénomènes physico-chimiques en cuisine
  Biotechnologies, fermentation et sécurité

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Biotechnologie en restauration

Cours interactifs avec supports visuels et exemples concrets.

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

Biotechnologie en restauration

- **Expliquer les principes fondamentaux de la biotechnologie alimentaire** et leur application en restauration.
- **Identifier et décrire les phénomènes physico-chimiques de base** intervenant dans les techniques culinaires.
- **Analyser l'impact des procédés biotechnologiques et physico-chimiques** sur la qualité sensorielle, nutritionnelle et sanitaire des aliments.
- **Mobiliser des connaissances scientifiques** pour proposer des solutions innovantes et durables en restauration

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Toute l'UE : Diaporama de présentation du cours	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Aucune référence complémentaire renseignée.

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

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.			
Juin			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 temps supplémentaire.			

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
Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 temps supplémentaire.			