**Synthèse individuelle des capacités terminales - {AS}**

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **172** | Classe |
| **{Etudiant}** | **Cuisine actuelle du gibier** | | **{Classe}** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Valorisation des acquis (Art.8)** | Dossier : | Date : |

***Evaluation et sanction***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Respect % de présence aux cours (80%)** | {Pres} | ❑ Non= Refus | ❑ Oui= évaluation |
| **Dispense partielle** | Date de l’accord par le CE | |  |

**Capacités terminales : *1 NonAcquis* = Echec du candidat**

Les questions d’évaluation doivent pointer directement vers la codification ci-dessous

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Capacités terminales,** | ***NonAcquis1*** | ***Acquis*** |
| C1 | Définir et utiliser à bon escient les termes techniques |  |  |
| C2 | Acheter les gibiers avant leur cuisson  Préparer les gibiers avant leur cuisson |  |  |
| C3 | Adapter les cuissons selon chaque type de gibier ou morceau de gibier |  |  |
| C4 | Choisir les sauces qui valorisent les gibiers  Réaliser les sauces qui valorisent les gibiers |  |  |
| C5 | Accompagner les viandes de légumes  Accompagner les viandes de fruits  Accompagner les viandes de féculents |  |  |

***Décision2***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Abandon | Refus | Ajournement | Réussite |
| **Session 1** | ❑ {ABD} | ❑ Absentéisme (ROI)  ❑ Absent sans motif à l’examen  ❑ Refus d’évaluation | ❑ CM  ❑ CT non acquises N° : | ❑ Toutes les CT ok |
| **Session 2**  Date et heure de passage : | Consignes :  ❑ Oral/PP  ❑ Ecrit | ❑ Absent sans motif à l’examen  ❑ Refus d’évaluation |  | ❑ Toutes les CT ok |

**Détermination de la cotation en cas de réussite par le degré de maîtrise**

La rapidité + L’habileté + Le degré d’autonomie atteint dans le contrôle de l’hygiène, de la sécurité et de la qualité des produits

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dénomination des branches d'activités** | **%** | **1ère session** | **Max.** | **2de session** |
| Cuisine actuelle du gibier: technologie |  |  | 6 |  |
| Cuisine actuelle du gibier: législation |  |  | 2 |  |
| Cuisine actuelle du gibier: sécurité et hygiène |  |  | 2 |  |
| Cuisine actuelle du gibier: travaux pratiques et méthodes de travail |  |  | 40 |  |
|  | **%=>** | **{A}** | 50 | **{B}** |

|  |
| --- |
| Signature(s) du (des) Chargé(e)(s) de cours : {Prof} |