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

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **250** | Classe |
| **{Etudiant}** | **BOULANGERIE-PATISSERIE NIVEAU DE BASE** | | **{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,** | ***Critères d’évaluation (indicateurs observables)*** | ***Non***  ***Acquis1*** | ***Acquis*** |
| AA1 | En se conformant aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur  dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques  en respectant les règles de sécurité | * Tenue professionnelle complète + hygiène corporelle * Utilisation correcte du matériel |  |  |
| AA2 | D'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien nécessaire) | * Poste de travail propre * Matières premières conformes aux normes (DLC, température) |  |  |
| AA3 | De mener à terme, dans un temps défini, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères de qualité et qui lui sont communiqués   |  |  | | --- | --- | | Produits à réaliser | NA/A | | Pains multicéréales (2) |  | | Epis (3) |  | | Tresse briochées (3) |  | | Eclairs (15) |  | | Charlotte aux poires |  | | Tarte croûte citron |  | | * Produits vendables * Produits présentés une heure avant la fin du cours * Stockage respectant les règles d’hygiène et sécurité (organisation stock et frigo) |  |  |
| AA4 | D’expliquer les règles élémentaires d’hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Indicateurs** | NA | A | | la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en boulangerie- pâtisserie, |  |  | | les techniques de refroidissement et de conservation des produits, |  |  | | l’utilisation du matériel. |  |  | | * Tests écrits avec restitution * Questionnement oral orienté sur les 6 produits évalués |  |  |
| AA5 | D’assurer la remise en ordre et l’entretien du poste de travail et du matériel. | * Atelier et poste de travail propres * Matériel correctement rangés |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***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 |

Lexique : AA = acquis d’apprentissage (compétence à atteindre) - ABD = abandon – CM = certificat médical – CT = compétence

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Le niveau de vigilance mise en œuvre pour les règles de sécurité et d’hygiène professionnelles  la précision des gestes professionnels  le bon usage du vocabulaire technique usuel. | **% Session 1** | **% Session 2** |
| Total UF | **{A}** | **{B}** |
| Signature(s) du (des) Chargé(e)(s) de cours : {Prof} | | |