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

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **250** | Classe |
| **{Etudiant}** | **BOULANGERIE-PATISSERIENIVEAU 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 vigueurdans le respect du Guide des Bonnes Pratiquesen 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} |