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

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **252** | Classe |
| **{Etudiant}** | **Boulangerie : Niveau Maîtrise** | | **{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,** | ***Non***  ***Acquis1*** | ***Acquis*** |
| C0 | Pour **une commande imposée**, en se conformant aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique, en respectant les règles de sécurité, en organisant et maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Indicateurs (et niveau de réussite de l’indicateur)** | | NA | A | | 1 – Déterminer les processus de fabrication |  |  |  | | 2 – Établir une chronologie des étapes |  |  |  | | 3 – Respecter les critères de présentation à la clientèle (stockage et conservation) |  |  |  | | 4 – Respecter le délai imparti |  |  |  | |  |  |
| C122a | Production **d’un produit en pâte levée : pâte fermentée ou sur poolish ou en pétrissage amélioré**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Produit => PAIN DECORS Date :** | | NA | A | | 1 – Détermination des étapes par l’étudiant |  |  |  | | 2 – Présentation des critères de qualité par l’étudiant |  |  |  | | 3 – Fabrication dans le respect des consignes |  |  |  | | 4 – Auto-évaluation par l’étudiant (goût + qualité) | Contrôle auto-critique |  |  | | 5 – Justifier les choix opérés |  |  |  | | 6 – Proposer une remédiation (si besoin) |  |  |  | |  |  |
| C132b | Production **d’un produit en pâte levée sucrée : pâte fermentée ou sur poolish ou en pétrissage amélioré**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Produit => TARTE BRETONNE Date :** | | NA | A | | 1 – Détermination des étapes par l’étudiant |  |  |  | | 2 – Présentation des critères de qualité par l’étudiant |  |  |  | | 3 – Fabrication dans le respect des consignes |  |  |  | | 4 – Auto-évaluation par l’étudiant (goût + qualité) |  |  |  | | 5 – Justifier les choix opérés |  |  |  | | 6 – Proposer une remédiation (si besoin) |  |  |  | |  |  |
| C132c | Production **d’un produit en pâte levée sucrée : pâte fermentée ou sur poolish ou en pétrissage amélioré**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Produit => 30 MINIS SANDWICHES Date :** | | NA | A | | 1 – Détermination des étapes par l’étudiant | Pâte |  |  | | 2 – Présentation des critères de qualité par l’étudiant | Qualité pâte + épaisseur + cuisson |  |  | | 3 – Fabrication dans le respect des consignes |  |  |  | | 4 – Auto-évaluation par l’étudiant (goût + qualité) | Contrôle auto-critique |  |  | | 5 – Justifier les choix opérés |  |  |  | | 6 – Proposer une remédiation (si besoin) |  |  |  | |  |  |
| C132d | Production **de viennoiseries : pâte fermentée ou sur poolish ou en pétrissage amélioré**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Produit => TORTILLONS Date :** | | NA | A | | 1 – Détermination des étapes par l’étudiant |  |  |  | | 2 – Présentation des critères de qualité par l’étudiant |  |  |  | | 3 – Fabrication dans le respect des consignes |  |  |  | | 4 – Auto-évaluation par l’étudiant (goût + qualité) |  |  |  | | 5 – Justifier les choix opérés |  |  |  | | 6 – Proposer une remédiation (si besoin) |  |  |  | |  |  |
| C4 | Rapport technique   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Indicateurs (et niveau de réussite de l’indicateur)** | | NA | A | | 1 – Présenter un rapport avec fiches techniques |  |  |  | | 2 – Planifier des différentes opérations |  |  |  | | 3 – Commenter le rapport |  |  |  | |  |  |

***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  **Et >= 50%** |
| **Session 2**  Date et heure de passage : | Consignes :  ❑ Oral/PP  ❑ Ecrit | ❑ Absent sans motif à l’examen  ❑ Refus d’évaluation |  | ❑ Toutes les CT ok  **Et >= 50%** |

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

Le niveau l'**organisation** et de **gestion** du **temps** de travail + le niveau de **performance** en terme de **rendement** + Le niveau d’**autonomie** atteint

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dénomination des branches d'activités** | **%** | **1ère session** | **Max.** | **2de session** |
| Technologie de boulangerie |  |  | 20 |  |
| Pratique professionnelle de boulangerie |  |  | 60 |  |
|  | **%=>** | **{A}** | 80 | **{B}** |

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