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

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **281** | Classe |
| **{Etudiant}** | **CUISINE REGIONALE WALLONNE** | | **{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 | Dans le respect des règles de sécurité et d’hygiène spécifiques au secteur HORECA  (AR du 07/02/1997) |  |  |
| C1 | Réaliser un menu de cuisine régionale wallonne |  |  |
| C2 | De le présenter dans le respect des traditions |  |  |

***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**

Néant

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dénomination des branches d'activités** | **%** | **Points activité(1)** | **Pondé-ration** | **Points activité(2)** |
| Technologie des produits |  |  | 5 |  |
| Travaux pratiques et méthodes |  |  | 35 |  |
| Total UF | %=> | {A} | 40 | {B} |

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