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

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **296** | Classe |
| **{Etudiant}** | **Connaissance et cuisine des volailles** | | **{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*** |
| C0 | En fonction d’un budget imposé  En respectant les règles d’hygiène et de sécurité |  |  |
| C1 | Concevoir un mets à base de volaille  Réaliser ce mets avec dextérité DE MANIERE AUTONOME  Ce mets présentera au moins les qualités suivantes :   * État de fraicheur des produits, * Adéquation aux produits de base sélectionnés   + Des méthodes de cuisson   + De l’assaisonnement   + De l’accompagnement (légumes, pomme de terre, fruits…)   + De la garniture   + De la sauce * Soin de la présentation : dressage correct sur assiette (harmonie des couleurs, des proportions, des composants…) |  |  |
| C2 | Justifier les choix opérés |  |  |

***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**

Qualités esthétiques de la présentation + sens de l’organisation dans le temps et l’espace + sens de l’économie + respect du processus d’exécution + originalité de la préparation.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dénomination des branches d'activités** | **%** | **1ère session** | **Max.** | **2de session** |
| Technologie du métier : cuisine |  |  | 20 |  |
| Pratique professionnelle : cuisine |  |  | 100 |  |
|  | **%=>** | **{A}** | 120 | **{B}** |

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