|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C:\Users\deborah\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\WBE_logos vertical.jpg** | | | | Chargé de cours : {Prof}  Nom & prénom de l’étudiant : **{Etudiant}**  Classe : **{AS}-{Classe}**  Section : Restaurateur  Unité d’enseignement : Cuisine Niveau 1 - 452102U11D1  Implantation : boulevard Cauchy 9/10 5000 NAMUR | | | | | | | |
| **POUR ATTEINDRE LE SEUIL DE REUSSITE, L’ETUDIANT DOITPROUVER QU’IL EST CAPABLE DE :** | | | | | | **NON  ACQUIS** | | | **ACQUIS** | | |
| **Acquis d’apprentissage AA (ou capacités terminales)** | | **Critères de réussite (observables) :** | | | |  | | |  | | |
| **AA n°0 -** *en se conformant aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d’hygiène dans l’Horeca, en respectant les règles de sécurité, en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession, dans un temps imparti,)****pour la préparation d’un mets simple*** | | | | | |  | | |  | | |
| **AA n°1**  Effectuer l’ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté du (des) poste(s) de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ; | | Avoir une tenue vestimentaire complète, propre, (calot qui recouvre l’ensemble de la chevelure, veste, tablier, chaussures fermées.) | | | |  | | |  | | |
| Enlever tous les bijoux, piercing…Se laver et désinfecter les mains et avant-bras. | | | |  | | |  | | |
| Essuyer le plan de travail et s’assurer de la propreté de l’ensemble du matériel à utiliser : (fourneaux, four, lave-vaisselle…). | | | |  | | |  | | |
| Se munir de minimum deux essuies de cuisine propres, des couteaux. | | | |  | | |  | | |
| **Bilan AA** | | **Conditions de réussite de l’AA : tous** | | | |  | | |  | | |
| **AA n°2**  Préparer le(s) poste(s) de travail en tenant compte du matériel, des denrées alimentaires et de l’équipement en contrôlant la conformité | | | Vérifier emballage, qualité, fraîcheur des produits | | |  | | |  | | |
| Préparer le matériel de fabrication et de cuisson, mis à disposition | | |  | | |  | | |
| **Bilan AA** | | **Conditions de réussite de l’AA : tous** | | | |  | | |  | | |
| **AA n°3**  Appliquer le processus de préparation d’un plat en tenant compte : | | Respecter les consignes de travail données dans un but de conservation ou de présentation directe  (Quantité, qualité, mode de fabrication). | | | |  | | |  | | |
| Respecter les techniques spécifiques de fabrication, de finition, de stockage et de conservation | | | |  | | |  | | |
| Respecter les techniques d’utilisation de l’équipement et du matériel | | | |  | | |  | | |
| **Bilan AA** | | **Conditions de réussite de l’AA : tous** | | | |  | | |  | | |
| **AA n°4**  Mettre en œuvre l’ensemble des opérations de fabrication, de finition, de stockage, de conservation sur base de fiches techniques pour les réalisations classiques | | Organiser son plan de travail, respecter les critères de fraicheur et DLC et expliquer | | | |  | | |  | |
| Stocker les denrées dans leur endroit respectif et dans le conditionnement approprié. | | | |  | | |  | |
| Respecter le mode opératoire de la fiche technique et expliquer | | | |  | | |  | |
| Réaliser la mise en place des différents produits | | | |  | | |  | |
| Utiliser la technique de cuisson appropriée à chaque aliment, respecter le temps de cuisson et son assaisonnement | | | |  | | |  | |
| Présenter proprement et correctement le mets cuisiné. | | | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | **Conditions de réussite de l’AA minimum 5/6** | | | |  | | |  | |
| **AA n°5** Expliquer les règles élémentaires d’hygiène  professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour | | | Manipuler et la conserver les matières premières utilisées en cuisine. | | |  | | |  | |
| Expliquer les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations simples jusqu’à leur présentation finale. | | |  | | |  | |
| Utiliser le matériel et l’équipement : couteaux (transport, nettoyage), respecter l’ensemble du matériel électrique et du petit matériel | | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | | **Conditions de réussite de l’AA : tous** | | |  | | |  | |
| **AA n°6**  Assurer la remise en ordre et l’entretien du (des) poste(s) de travail, du matériel, de l’équipement et des locaux ainsi que la vérification des inventaires | | | Nettoyer le poste de travail, le fourneau, le four, le matériel électrique utilisé (robot, sorbetière, thermo mix, friteuse, lave-vaisselle, trancheuse et des éviers) | | |  | | |  | |
| Triage des déchets et débarrassage et nettoyage des poubelles. | | |  | | |  | |
| Vérifier le rangement du frigo, inventaire et vérification du garde mangé. | | |  | | |  | |
| Laver le sol avec les produits appropriés | | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | | **Conditions de réussite de l’AA 3/4** | | |  | | |  | |
| **Seuil de réussite** | | **Tous les acquis d’apprentissage** *(barrer la mention inutile)* | | | | **Non**  **acquis** | | | **50** | |
| **Si le seuil de réussite est atteint, il sera tenu compte des critères suivants pour la détermination du degré de maîtrise ( dépassement de soi )** | | | | | | | | | | |
| **Critères :** | **Niveau de maîtrise** | | | | | | | | | |
| **N°1**  Le niveau de rigueur dans l’application des règles de sécurité et d’hygiène professionnelles. | Se présenter en tenue complète blanche, repassée, chaussures de sécurité, hygiène irréprochable, de couteaux aiguisés, et de petits matériels. | | | | | | | /1 | |  | | |
| Respecter toutes les précautions de sécurité (débrancher les appareils, manipulation de couteaux, gérer la flamme des becs). | | | | | | | /1 | |
| Goûter les mets uniquement avec une cuillère propre | | | | | | | /1 | |
| **N°2**  Le sens de l’organisation. | Respecter le temps imparti pour la réalisation la recette. | | | | | | | /2 | |
| Débarrasser au fur et à mesure son plan de travail et le maintenir propre. | | | | | | | /2 | |
| Rester efficace jusqu’au rangement complet de la cuisine | | | | | | | /3 | |
| **N°3**  L’habileté dans le processus d’exécution, | Exécuter les différentes découpes de façon précise. | | | | | | | /10 | |
| Lier les sauces et autres préparations de façon à les rendre onctueuses. | | | | | | | /5 | |
| Respecter les différentes cuissons (légumes, poissons, viandes, féculents et desserts). | | | | | | | /10 | |
| **N°4**  Les qualités organoleptiques des mets du menu. | Maîtriser les saveurs (assaisonnement, combinaison des aliments, …) | | | | | | | /5 | |
| Proposer une température adaptée (préparation et support) | | | | | | | /5 | |
| Présenter les mets sur assiette de façon raffinée et originale | | | | | | | /5 | |
| **Appréciation du degré de maîtrise :** | **Somme des différents résultats obtenus / évaluation globale** | | | | | | | **50** | |
| **RESULTAT FINAL** | **Seuil de réussite + degré de maîtrise** | | | | | | **100** | | |
| **SANCTION UE**  **1ère session** | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Abandon | Refus | Ajournement | Réussite | | ❑ | ❑ Absentéisme (ROI)  ❑ Absent sans motif à l’examen  ❑ Refus d’évaluation | ❑ CM  ❑ AA non acquis N° : | ❑ Tous les  AA ok | | | | | | | | | | |
| **Consignes pour la seconde session :**  ❑ Examen oral ❑ Examen écrit ❑ Examen de pratique professionnelle  …………………………………………………………………………………………………………… Motivation **(Feuille Motivation)** obligatoire en cas d’échec   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Session 2**  Date et heure de passage : | Refus | Réussite | | ❑ Absent sans motif à l’examen  ❑ Refus d’évaluation | ❑ Tous les AA ok | | | | | | Date :  Signature chargé(s) de cours  {Prof}  Signature de l’étudiant(+ motivation) | | | | | | | |