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

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **344** | Classe |
| **{Etudiant}** | Salle : niveau 1 | | **{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,** dans le cadre d'un restaurant | | | ***NonAcquis1*** | ***Acquis*** |
| C0 | En se conformant aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur,  dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d’hygiène dans l’Horeca,  en faisant preuve de ponctualité  en respectant les règles de sécurité  dans un temps raisonnable | | |  |  |
| C1 | D'adopter une tenue vestimentaire et un comportement adéquats | | |  |  |
| C2 | De respecter les règles de savoir-vivre et les règles élémentaires de préséance | | |  |  |
| C3 | D'effectuer l'ensemble des opérations de mise en place, notamment la vérification de la propreté des locaux, du mobilier et du matériel | | |  |  |
| C4 | D'effectuer la mise en place de la salle (carcasse) | | |  |  |
| C5 | D'expliquer et d'appliquer **les techniques de base propres** aux différents services (boissons, plats) | | |  |  |
| **Indicateurs** | NA | A |  |  |
| 51 - Présenter et appliquer : services des boissons (apéritif – eau – vin) |  |  |  |  |
| 52 - Présenter et appliquer : services des mets (zakouskis – entrée – plat - dessert) |  |  |  |  |
| 53 - Appliquer au débarrassage des mets et boissons |  |  |  |  |
| 54 - Appliquer au maintien de la propreté du matériel, des tables clients et de service |  |  |  |  |
| C6 | D'appliquer les règles inhérentes aux bons de commandes (transmission et suivi) | | |  |  |
| C7 | D'assurer la remise en ordre et l'entretien du matériel, de l'équipement et des locaux (mastic) | | |  |  |

***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**

Le niveau de vigilance mise en œuvre pour l’application des règles de sécurité et d’hygiène + Le sens de l’organisation + L’habileté dans le processus d’exécution + L’aisance + La qualité du contact.

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

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