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

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **353** | Classe |
| **{Etudiant}** | **Les nouvelles technologies en cuisine : cuisine moléculaire** | | **{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 | Sur base d’objectifs personnels préalablement communiqué au chargé de cours   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Indicateurs** | NA | A | | 0.1 - 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, |  |  | | 0.2 - en respectant les règles de sécurité, |  |  | | 0.3 - en faisant preuve de créativité, |  |  | | 0.4 - de manière autonome, |  |  | |  |  |
| C1 | **de réaliser des échantillons de produits originaux en faisant appel aux nouvelles technologies culinaires.**  **Ces échantillons seront présentés de manière originale.** |  |  |

***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**

L’esprit d’initiative + le niveau de réflexion technique mise en œuvre + le degré d’adéquation des échantillons aux objectifs communiqués + les qualités organoleptiques des échantillons.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dénomination des branches d'activités** | **%** | **1ère session** | **Max.** | **2de session** |
| Technologie cuisine |  |  | 20 |  |
| Travaux pratiques de cuisine |  |  | 40 |  |
|  | **%=>** | **{A}** | 60 | **{B}** |

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