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

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **456** | Classe |
| **{Etudiant}** | **Base de restauration appliquée à la sommellerie 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,**  | ***NonAcquis1*** | ***Acquis*** |
| C1 | * d’assurer un service de base en salle en utilisant les termes techniques corrects et en respectant les règles d’hygiènes et de sécurité du métier;
 |  |  |
| C2 | * d’assurer le service des vins dans sa fonction de sommelier;
 |  |  |
| C3 | * d’établir des cartes des vins en fonction des types et des catégories de restaurants ;
 |  |  |
| C4 | * d’appliquer les caractéristiques des vins de France à la restauration professionnelle;
 |  |  |
| C5 | * d’utiliser la technique de dégustation appropriée d’un produit;
 |  |  |
| C6 | * de proposer des vins appropriés aux mets demandés en appliquant les techniques commerciales et langagières spécifiques;
 |  |  |
| C7 | * de justifier ses propositions.
 |  |  |

***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**

La finesse de l’analyse lors de la dégustation d’un vin ; • Le niveau de pertinence dans les propositions des accords des mets/vins ; • Le niveau de qualité langagière spécifique au métier.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dénomination des branches d'activités** | **%** | **1ère session** | **Max.** | **2de session** |
| Technologie |  |  | 40 |  |
| Hygiène et sécurité |  |  | 10 |  |
| Pratique professionnelle |  |  | 30 |  |
|  | **%=>** | **{A}** | 80 | **{B}** |

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