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

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **477** | Classe |
| **{Etudiant}** | **Sommellerie du thé** | | **{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 | Dans le respect des règles d'hygiène et en tenant compte de la règlementation en vigueur, à partir de cas pratiques : |  |  |
| C1 | * d'argumenter les caractéristiques principales d'un thé; |  |  |
| C2 | * d'utiliser une roue des saveurs; |  |  |
| C3 | * d'expliquer les six couleurs du thé; |  |  |
| C4 | * d'établir à partir d'un examen visuel, olfactif et gustatif de l'infusion, les caractéristiques du thé; |  |  |
| C5 | * de compléter une fiche de dégustation prédéfinie; |  |  |
| C6 | * de proposer et de justifier des accords mets-thés; |  |  |
| C7 | * d'assurer le service d'un thé selon la situation proposée |  |  |

***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 rigueur dans l’application des paramètres d’infusion + les qualités organoleptiques de l’infusion de thé + le niveau de pertinence, d’adéquation et d’originalité des accords mets-thés.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dénomination des branches d'activités** | **%** | **1ère session** | **Max.** | **2de session** |
| Techniques de production du thé |  |  | 36 |  |
| Pratique de la sommellerie du thé |  |  | 44 |  |
|  | **%=>** | **{A}** | 80 | **{B}** |

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