|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C:\Users\deborah\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\WBE_logos vertical.jpgcefor** | | | Chargé de cours : {Prof}  Nom & prénom de l’étudiant : **{Etudiant}**  Classe : **{AS}-{Classe}**  Section :--  Unité d’enseignement : Cuisine du poisson - 451117U11E1  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 de l’HORECA, en respectant les règles de sécurité, de manière autonome | | | | | |  | | |  | | |
| **AA n°1**  Comprendre et interpréter une fiche technique | | | |  | |  | | |  | | |
|  | |  | | |  | | |
|  | |  | | |  | | |
|  | |  | | |  | | |
| **Bilan AA** | | | | **Conditions de réussite de l’AA : tous** | |  | | |  | | |
| **AA n°2**  Choisir les matières premières nécessaires à la réalisation de la recette et en contrôler la qualité | | | |  | |  | | |  | | |
| **AA n°3**  Gérer un stock de matières premières et rédiger un bon de commande ; | | | |  | |  | | |  | | |
|  | |  | | |  | | |
|  | |  | | |  | | |
| **Bilan AA** | | | | **Conditions de réussite de l’AA …** | |  | | |  | | |
| **AA n°4**  Préparer et entretenir son poste de travail | | | |  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | | | **Conditions de réussite de l’AA …** | |  | | |  | |
| **AA n°5**  Réaliser la recette en respectant les règles culinaires et dans un temps imparti ; | | | |  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | | | **Conditions de réussite de l’AA …** | |  | | |  | |
| **AA n°6**  Assurer la présentation, le dressage et l’envoi du produit réalisé | | | |  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | | | **Conditions de réussite de l’AA …** | |  | | |  | |
| **AA n°7**  Contrôler la qualité organoleptique du produit réalisé et de rectifier les lacunes éventuelles ; | | | |  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | | | **Conditions de réussite de l’AA …** | |  | | |  | |
| **AA n°8**  Participer à l’élaboration de la carte en respectant les critères de saison, de région… | | | |  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
|  | |  | | |  | |
| **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** | | | | | | | | | | |
| **Critères :** | | **Niveau de maîtrise** | | | | | | | | |
| **N°1**  le niveau de vigilance mise en œuvre pour les règles de sécurité et d’hygiène professionnelles | |  | | | | | |  | |  | | |
|  | | | | | |  | |
|  | | | | | |  | |
| **N°2**  la précision des gestes professionnels, | |  | | | | | |  | |
|  | | | | | |  | |
|  | | | | | |  | |
| **N°3**  la rapidité d’exécution des tâches | |  | | | | | |  | |
| **N°4**  bon usage du vocabulaire technique usuel | |  | | | | | |  | |
|  | | | | | |  | |
|  | | | | | |  | |
| **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 | | ❑ {ABD} | ❑ 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 | ❑ Tousles AA ok | | | | | | Date :  Signature chargé(s) de cours  Signature de l’étudiant(+ motivation) | | | | | | | |