|  |  |
| --- | --- |
| **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 - 451117U11E1Implantation : 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 coursSignature de l’étudiant(+ motivation) |