|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C:\Users\deborah\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\WBE_logos vertical.jpg** **cefor** | | | | Chargé de cours : {Prof}  Nom & prénom de l’étudiant : **{Etudiant}**  Classe : **{AS} -{Classe}**  Section : Restaurateur  Unité d’enseignement : BISTRONOMIE - **451118U11E1**  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 | | Organiser la mise en place | | | |  | | |  | | |
| Adapter les proportions | | | |  | | |  | | |
| **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 ; | | | Vérifier emballage | | |  | | |  | | |
| Vérifier la qualité et la fraîcheur des produits | | |  | | |  | | |
| **Bilan AA** | | **Conditions de réussite de l’AA : tous** | | | |  | | |  | | |
| **AA n°3-** Gérer un stock de matières premières et rédiger un bon de commande ; | | Réaliser une fiche technique de stock | | | |  | | |  | | |
| Réaliser un bon d’économat logique | | | |  | | |  | | |
| **Bilan AA** | | **Conditions de réussite de l’AA : tous** | | | |  | | |  | | |
| **AA n°4 -** Préparer et entretenir son poste de travail ; | | Nettoyer le poste de travail, le fourneau, le four, le matériel électrique utilisé (robot, sorbetière, thermo mix, friteuse, lave-vaisselle, trancheuse et des éviers) | | | |  | | |  | |
| Triage des déchets et débarrassage et nettoyage des poubelles. | | | |  | | |  | |
| Vérifier le rangement du frigo, inventaire et vérification du garde mangé. | | | |  | | |  | |
| Laver le sol avec les produits appropriés | | | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | **Conditions de réussite de l’AA : tous** | | | |  | | |  | |
| **AA n°5** - Assurer la présentation, le dressage et l’envoi du produit réalisé ; | | Présenter proprement | | | |  | | |  | |
| Dresser d’une manière harmonieuse | | | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | **Conditions de réussite de l’AA minimum 2/2** | | | |  | | |  | |
| **AA n°6 -** Contrôler la qualité organoleptique du produit réalisé et de rectifier les lacunes éventuelles ; | | Assaisonnement judicieux | | | |  | | |  | |
| Dresser d’une manière harmonieuse | | | |  | | |  | |
| Cuisson juste | | | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | **Conditions de réussite de l’AA 2/3** | | | |  | | |  | |
| **AA n°7** - Organiser son travail en fonction du temps imparti et en relation avec les autres membres du personnel (équipe) ; | | | Organiser le travail en tenant compte de l’utilisation rationnelle du matériel | | |  | | |  | |
| Respecter le timing | | |  | | |  | |
| Ordre et méthode | | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | | **Conditions de réussite de l’AA minimum 2/3** | | |  | | |  | |
| **AA n°6 -** Participer à l’élaboration de la carte en respectant les critères de saison, de région… | | | Respect des saisons | | |  | | |  | |
| Favoriser les circuits courts | | |  | | |  | |
| **Bilan AA** | | | **Conditions de réussite de l’AA 1/2** | | |  | | |  | |
| **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 | Se présenter en tenue complète blanche, repassée, chaussures de sécurité, hygiène irréprochable, de couteaux aiguisés, et de petits matériels. | | | | | | | /5 | |  | | |
| Respecter toutes les précautions de sécurité (débrancher les appareils, manipulation de couteaux, gérer la flamme des becs). | | | | | | | /3 | |
| Goûter les mets uniquement avec une cuillère propre | | | | | | | /2 | |
| **N°2**  la précision des gestes professionnels ; | Exécuter les différentes découpes de façon précise. | | | | | | | /5 | |
| Respecter les proportions scrupuleusement (grammage). | | | | | | | /5 | |
| Respecter le processus d’élaboration et de réduction des fonds, fumets, consommés, et bisques. | | | | | | | /5 | |
| Respecter les différentes cuissons (légumes, poissons, viandes, féculents et desserts). | | | | | | | /5 | |
| **N°3**  la rapidité d’exécution des tâches ; | Respecter la chronologie de la mise en place et de la réalisation de la recette | | | | | | | /5 | |
| Débarrasser au fur et à mesure | | | | | | | /5 | |
| Rester efficace jusqu’au rangement complet | | | | | | | /5 | |
| **N°4**  le bon usage du vocabulaire technique usuel. | Utilisation des termes techniques lors de l’explication de la recette | | | | | | | /5 | |
| **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 | ❑ Tous les AA ok | | | | | | Date :  Signature chargé(s) de cours  Signature de l’étudiant (+ motivation) | | | | | | | |