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