|  |  |
| --- | --- |
| **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 : Pâtisserie d’Europe - **433108U11E1**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 la pâtisserie, en respectant les règles de sécurité,*  |  |  |
| **AA n°1**d’effectuer l’ensemble des opérations de préparation notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ; |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Bilan AA** | **Conditions de réussite de l’AA : tous** |  |  |
| **AA n°2**de mener à terme, dans un temps raisonnable, l’ensemble des processus de fabrication, de finition, de conservation des produits abordés en classe en respectant les critères de qualité qui lui sont communiqués ;  |  |  |  |
| **AA n°3**d’assurer la remise en ordre et l’entretien du poste de travail et du matériel ;  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Bilan AA** | **Conditions de réussite de l’AA …** |  |  |
| **AA n°4**d’expliquer les règles élémentaires d’hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour la manipulation des matières premières utilisées dans la fabrication des produits de pâtisseries régionales d’Europe, les techniques de refroidissement et de conservation des produits, l’utilisation du matériel ; |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Bilan AA** | **Conditions de réussite de l’AA …** |  |  |
| **AA n°5** de caractériser les produits en fonction de leur origine géographique, des matières premières utilisées (allergènes, apports nutritionnels). |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Bilan AA** | **Conditions de réussite de l’AA …** |  |  |
| **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** 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) |