|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| WBE_logo-horizontal | **IEPSCF CEFOR-NAMUR**  ***Synthèse individuelle d’évaluation des acquis d’apprentissage {AS}*** |  |

***PROFESSEUR : {Prof}***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom/prénom** | **Nom de UF** |  | **Périodes** | **Codification de l’UE** | **Classe** |
| **{Etudiant}** | Découverte de la fabrication  des glaces et des biscuits de base | | 120 | 433111U11E1 | **{Classe}** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dispense partielle** | Date de l’accord par le CE |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pour atteindre le seuil de réussite (=50%), l’étudiant sera capable d’exercer les acquis d’apprentissage suivants :** | | | | | | | |
| ***Acquis d’apprentissage*** | | | | ***Critères d’évaluation***  ***« Indicateurs observables »*** | | ***A 50%***  ***NA <50%*** | ***Remarques*** |
| **AA n°1** | Se conformer aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques de l’HORECA, respecter les règles de sécurité, de manière autonome, organiser et maintenir en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, | | | * Tenue professionnelle complète + hygiène corporelle * Utilisation correcte du matériel * Poste de travail propre * Matières premières conformes aux normes (DLC, température) | |  |  |
| **AA n°2** | Exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation des glaces dans le respect des fiches techniques | | | * Produits vendables | |  |  |
| **AA n°3** | Exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation des biscuits dans le respect des fiches techniques | | | * Produits vendables | |  |  |
| **AA n°4** | Façonner les glaces et biscuits de base pour obtenir la pièce demandée (bombe, tranche napolitaine, sujet…) | | | * Stockage respectant les règles d’hygiène et sécurité (organisation stock et frigo) * Produits présentés dans le temps imparti | |  |  |
| **AA n°5** | Justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité | | | * Précision des justifications en respect des réglementations et bonnes pratiques | |  |  |
| ***Décision du (des) chargé(e)(s) de cours*** | | | | | | | |
| *Session :*  O 1ère  O 2ème | | Réussite  O Evaluation  O VAE |  Ajournement  O CM  O AA non acquis N° :  Date et heure de passage :  ………………….……………………………………………… | | Refus  O Abandon  O Absent à l’évaluation ou O refus de l’évaluation  O Absentéisme (ROI) {Pres}  O Acquis d’Apprentissage en échec | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pour la détermination du degré de maitrise, il sera tenu compte des critères suivants :** |  | **Remarques** |
| * Précision des gestes professionnels | */10* |  |
| * Bon usage du vocabulaire technique usuel | */10* |
| * Finesse et l’originalité des réalisations | */10* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Namur, le / / 20*  *Signature(s) du (des) Chargé(e)(s) de cours :*  **{Prof}** | TOTAL |  | **/100** |

1-Un seul NON entraine une côte inférieure à 50/100 et donc un **ajournement** ou un **refus**

2-Pour que le processus d’évaluation soit complet, devront être joints à la synthèse individuelle des compétences : PV d’évaluations pratiques + PV d’évaluations théoriques +

évaluations écrites