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

*P****ROFESSEUR :* {Prof}**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom/prénom** | **Nom de UF** | **493** | **Périodes** | **Codification de l’UF** | **Classe** |
| **{Etudiant}** | *Initiation à l’étude des vins* | | *25* | *ESST 41 14 09 U 21 E 2* | **{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*** |
| A.A 1 | * De préciser l’importance des pratiques viticoles sur la qualité des vins ; | - qualité de la vendange  - amélioration de la vendange  - l'élevage du vin |  |  |
| A.A 2 | * De préciser les phases de vinification pour la détermination des différents types de vin ; | - éraflage et pressurage  - débourbage, saignée  - Passerillage, mutage, Botrytis  - la fermentation alcoolique  - la fermentation malolactique |  |  |
| A.A 3 | * D’identifier les caractéristiques d’une bonne cave à vin ; | - température, humidité,  - luminosité, aération  - entreposage et stockage |  |  |
| A.A 4 | * D’appliquer les techniques d’analyse d’un vin à travers la dégustation. | - définir le vocabulaire de la dégustation |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***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** |
| * Le degré de pertinence pour commenter les facteurs influençant la qualité d’un vin ;   ***Indicateurs***   * *expliquer l'importance du sucre dans le raisin* * *expliquer l'influence de l'élevage sur la qualité et le goût d'un vin*   *expliquer les différentes étapes de l'élaboration d'un vin et de l'impact sur la qualité des vins. (clarification, temps de macération, mutage ...)* |  |  |
| */100* |
| * La finesse de l’analyse lors de la dégustation d’un vin ;   ***Indicateurs***   * *sélectionner le terme approprié pour définir les caractéristiques d'un vin.* |  |
| */100* |
| * Le niveau de précision des critères de qualité lors du stockage des vins.   ***Indicateurs***   * *commenter les différents éléments qui influencent et qui peuvent modifier positivement ou négativement la conservation du vin.* |  |
| */100* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Namur, le / / 2017*  *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