|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 EvaluationO VAE |  Ajournement O CMO AA non acquis N° : Date et heure de passage :………………….……………………………………………… | RefusO Abandon O Absent à l’évaluation ou O refus de l’évaluationO 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