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

 *P****ROFESSEUR :* {Prof}**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom/prénom** | **Nom de UF** | **495** | **Périodes** | **Codification de l’UF** | **Classe** |
| **{Etudiant}** | *Œnologie France – climat océanique et continental 2* | *80* | *ESST – 41 14 17 U21 E2* | **{Classe}** |

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

 *N n*

|  |
| --- |
| **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 »*** | ***Non Acquis*** | ***Acquis******50%*** | ***Remarques*** |
| A.A 1 | * de préciser les principales caractéristiques des régions viticoles françaises vues dans l’unité de formation ;
 | - superficie et zone de production- climat- géologie principale- encépagement |  |  |  |
| A.A 2 | * de synthétiser la législation en cours dans les diverses régions vinicoles ;
 | - mentions d'étiquetages- législations particulaires propre à  certaines régions vinicoles- vinifications particulaires propres à certaines appellations |  |  |  |
| A.A 3 | * de rédiger une fiche de dégustation avec pertinence vis-à-vis des vins dégustés ;
 | - Analyse visuelle- Analyse olfactive- Analyse gustative |  |  |  |
| A.A 4 | * de proposer des accompagnements judicieux en rapport avec les régions vinicoles vues.
 | - Accords géographiques- Accords contemporains  |  |  |  |
| ***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 niveau de précision pour décrire les caractéristiques et la législation des régions vues dans le cadre de l’unité de formation ;

**Indicateurs*** Sur base d'une étiquette de vin :
* identifier le nom des appellations et les lieux de production des vins, régions,

sous-région ou zone de production)* décrire le niveau hiérarchique des appellations (AOP, IGP ...)
* déterminer l’encépagement autorisé et/ou obligatoire des appellations
* discerner les techniques de vinifications autorisées et/ou obligatoire des appellations.
* apporter des informations diverses : particularités propres aux appellations, historique, géographique, climatique, production, classement divers, domaines et/ou cuvées mythiques ...)
 |  |  |
| */100* |
| * la finesse de l’analyse lors de la dégustation d’un vin ;

**Indicateurs*** compléter la fiche en utilisant les termes techniques de la dégustation à bonne escient.
* identifier à l'aveugle la grande région et l'encépagement principal du vin dégusté.
 |  |
| */100* |
| * le niveau de pertinence dans l’accord des mets et vins.

**Indicateurs*** proposer des mets avec le vin dégusté en respectant l'équilibre de l'accord selon un niveau géographique (terroir) et/ou contemporain
 |  |
| */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