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

*P****ROFESSEUR : {Prof}***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom/prénom** | **Nom de UF** | **497** | **Périodes** | **Codification de l’UF** | **Classe** |
| **{Etudiant}** | Œnologie : Vins du monde (hors Europe) | | *80* | 41 14 19 U21 E2 | **{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 les principales caractéristiques des pays viticoles vus 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 divers pays 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 pays vinicoles vus. | | | - Accords géographiques  - Accords contemporains | |  |  |
| ***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 niveau de précision pour décrire les caractéristiques et la législation des pays vus 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