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

*P****ROFESSEUR : {Prof}***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom/prénom** | **Nom de UF** | **505** | **Périodes** | **Codification de l’UF** | **Classe** |
| **{Etudiant}** | Design Pâtissier | | *80* | 43 31 13 U11E1 | **{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 0 | * en se conformant aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques de l’HORECA, * en respectant les règles de sécurité, de manière autonome, * en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage | | |  | |  |  |
| A.A 1 | * d’exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation de décors pâtissiers ; | | |  | |  |  |
| A.A 2 | * de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ; | | |  | |  |  |
| ***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** |
| * la précision des gestes professionnels dans la réalisation des tâches; |  |  |
| ***Indicateurs*** | */100* |  |
| * la finesse et l’originalité des réalisations ;   ***Indicateurs*** |  |
| */100* |
| * le bon usage du vocabulaire technique usuel   ***Indicateurs*** |  |
| */100* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Namur, le / / 201*  *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