|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C:\Users\deborah\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\WBE_logos vertical.jpg** **cefor** | | | | Chargé de cours : {Prof}  Nom & prénom de l’étudiant : **{Etudiant}**  Classe : **{AS}-{Classe}**  Section :  Unité d’enseignement : Découvertes des fromages de France 45 11 16 U 11 E1  Implantation : boulevard Cauchy 9/10 5000 NAMUR | | | | | | | |
| **POUR ATTEINDRE LE SEUIL DE REUSSITE, L’ETUDIANT DOITPROUVER QU’IL EST CAPABLE DE :** | | | | | | **NON  ACQUIS** | | | **ACQUIS** | | |
| **Acquis d’apprentissage AA (ou capacités terminales)** | | **Critères de réussite (observables) :** | | | |  | | |  | | |
| **AA n°0 -**en se conformant aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect des normes HACCP de base, en respectant les règles de sécurité élémentaires, de manière autonome, | | | | | |  | | |  | | |
| **AA n°1** Préciser les principales caractéristiques des régions fromagères françaises vue dans l’unité de formation ; | |  | | | |  | | |  | | |
|  | | | |  | | |  | | |
|  | | | |  | | |  | | |
|  | | | |  | | |  | | |
| **AA n°2**  Synthétiser la législation en cours dans les divers régions fromagères | | |  | | |  | | |  | | |
|  | | |  | | |  | | |
| **AA n°3**  Rédiger une fiches de dégustation avec pertinence vis à vis des fromages dégustés | |  | | | |  | | |  | | |
|  | | | |  | | |  | | |
|  | | | |  | | |  | | |
| **AA n°4**  Proposer des boissons judicieuses en rapport avec les fromages vus | |  | | | |  | | |  | | |
|  | | | |  | | |  | | |
|  | | | |  | | |  | | |
|  | | | |  | | |  | | |
|  | | | |  | | |  | | |
|  | | | |  | | |  | | |
| **Seuil de réussite** | | **Tous les acquis d’apprentissage** *(barrer la mention inutile)* | | | | **Non**  **acquis** | | | **50** | | |
| **Si le seuil de réussite est atteint, il sera tenu compte des critères suivants pour la détermination du degré de maîtrise** | | | | | | | | | | | |
| **Critères :** | **Niveau de maîtrise** | | | | | | | | | | |
| **N°1**  Niveau de précision pour décrire les caractéristiques et la législation des régions |  | | | | | | |  | | |  |
| **N°2**  Finesse de l’analyse lors de la dégustation d’un fromage |  | | | | | | |  | | |
| **N°3**  Niveau de pertinence dans l’accord des fromages et boissons |  | | | | | | |  | | |
| **Appréciation du degré de maîtrise :** | **Somme des différents résultats obtenus / évaluation globale** | | | | | | | **50** | |  | |
| **RESULTAT FINAL** | **Seuil de réussite + degré de maîtrise** | | | | | | **100** | | |
| **SANCTION UE**  **1ère session** | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Abandon | Refus | Ajournement | Réussite | | ❑ {ABD} | ❑ Absentéisme (ROI)  ❑ Absent sans motif à l’examen  ❑ Refus d’évaluation | ❑ CM  ❑ AA non acquis N° : | ❑ Tous les  AA ok | | | | | | | | | | | |
| **Consignes pour la seconde session :**  ❑ Examen oral ❑ Examen écrit ❑ Examen de pratique professionnelle  …………………………………………………………………………………………………………… Motivation **(Feuille Motivation)** obligatoire en cas d’échec   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Session 2**  Date et heure de passage : | Refus | Réussite | | ❑ Absent sans motif à l’examen  ❑ Refus d’évaluation | ❑ Tous les AA ok | | | | | | Date :  Signature chargé(s) de cours  Signature de l’étudiant(+ motivation) | | | | | | |