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

***PROFESSEUR : {Prof}***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom/prénom** | **Nom de UF** | **515** | **Périodes** | **Codification de l’UF** | **Classe** |
| **{Etudiant}** | Les cocktails : réalisation et dégustation | | 40 | 41 12 18 U11 E1 | **{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*** |
| **AA n°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, en tenant compte des méfaits de l’alcool | | | | | | | |
| **AA n°1** | * Exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation de cocktails | | |  | |  |  |
| **AA n°2** | * Gérer le stock propre à un bar | | |  | |  |  |
| **AA n°3** | * Justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité | | |  | |  |  |
| **AA n°4** | * Identifier et caractériser les différentes phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative | | |  | |  |  |
| **AA n°5** | * Expliquer les quatre saveurs élémentaires de la dégustation (salé, sucré, acidité et amertume) | | |  | |  |  |
| **AA n°6** | * Compléter une fiche de dégustation simple en faisant usage des termes propres à la dégustation des cocktails | | |  | |  |  |
| ***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** |
| * Précision des gestes professionnels, bon usage du vocabulaire |  |  |
| ***Indicateurs*** | */100* |  |
| * Finesse et l’originalité des réalisations   ***Indicateurs*** |  |
| */100* |
| * Finesse de l’analyse lors de la dégustation d’un cocktail   ***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