|  |  |
| --- | --- |
| **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}**Unité d’enseignement : Initiation à la tarterie 433114U11E1Implantation : 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 du Guide des Bonnes Pratiques de la Boulangerie-Pâtisserie,* *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,* | 1 - Tenue professionnelle complète + hygiène corporelle.2 - Matières premières conforme aux normes (DLC, température). 3 - Matériel et poste de travail propres.4 - Matériels correctement rangés. |  |  |
| **AA n°1  -** Exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation d’une tarte sucrée ou d’une tarte salée ;* Tarte citron
 | 1 - Utilisation correcte du matériel.2 - Réalisation de la pâte à croûte, crème citron et pochage meringue3 - Maitrise des gestes professionnels.4 - Contrôle de la cuisson de la pâte à croûte.5 - Abaisser et foncer la pâte à tarte6 - Démouler le produit |  |  |
| **Bilan AA** | **Conditions de réussite de l’AA : tous** |  |  |
| **AA n°2 -** Justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ; | 1 - Les choix techniques pendant la réalisation respecteront les matières et la préparation.2 - Prise en compte des bonnes températures tout au long du processus de fabrication. |  |  |
| **Bilan AA** | **Conditions de réussite de l’AA : tous** |  |  |
| **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** la rapidité dans l’organisation des tâches; |  |  |  |
| **N°2** l’originalité des réalisations (ingrédients apportés, touches personnelles à la recette de base) ; |  |  |
|  |  |
| **N°3** le bon usage du vocabulaire technique usuel. |  |  |
| **RESULTAT FINAL**  | **Seuil de réussite + degré de maîtrise** |  |
| **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 coursSignature de l’étudiant (+ motivation) |