|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 433114U11E1  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 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 meringue  3 - Maitrise des gestes professionnels.  4 - Contrôle de la cuisson de la pâte à croûte.  5 - Abaisser et foncer la pâte à tarte  6 - 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 cours  Signature de l’étudiant (+ motivation) | | | | | | | |