Grilles d’évaluation

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | UE : Chocolaterie-confiserie : niveau élémentaireCodeUE : 432101U11D2 (535) - Niveau : 11 - Périodes : 100 | Section : ChocolatierNom & prénom de l’étudiant : **{Etudiant}**  |
| **EAFC Namur CEFOR** 9.236.040Boulevard Cauchy 10 à 5000 Namur | Année scolaire : **{AS}**Classe : **{Classe}** | Nom du/des chargé(s) de cours :{Prof} |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Pour atteindre le seuil de réussite, l’étudiant devra prouver qu’il est capable :***

|  |
| --- |
| en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique, |
| pour les produits de base en chocolaterie:  |
|  | bâtons : pleins, aux fruits secs, à la crème « fondant » et à la pâte pralinée, |
|  | orangettes, mendiants, œufs de Pâques, rochers et bûches de coco, caramels au coco, truffes au beurre, mousses au chocolat |
|  | massepain façonné, modelé ou moulé, |
|  | fruits secs grillés ; |
| L'étudiant réalisera, et devra réussir, au cours de l'évaluation pratique les deux produits suivants: |
| 1 | moule de pralines fourrées ganache (recette du cours) |
| 1 | moule de pralines fourrées praliné |  |  |
| Les 2 moulages se réaliseront dans des chocolats différents |  |  |  |
| L'ensemble des compétences seront évaluées lors de la réalisation de ces deux produits. |  |

 | ***Session******1*** | ***Session******2*** |
| ***A/NA*** | ***A/NA*** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| AA1 | de mettre en œuvre |
|  | C1:  | des pratiques de base: |
|  |  | I1 | effectuer le tempérage du chocolat et en contrôler l'évolution; |
|  |  | I2 | préparer les différents intérieurs: |
|  |  |  |  - ganache |  |  |  |  |
|  |  |  |  - praliné |  |  |  |  |
|  |  | I3 | réaliser les moulages et démoulages: |
|  |  | I4 | garnir et décorer; |
|  | C2: | les différents processus de transformation des produits; |
| Seuil de réussite de l'AA1 : 2 critères sur 3 doivent être atteints dont le C1. |
| AA2 | d'appliquer un mode opératoire conforme aux règles d'hygiène et de sécurité lors des différentes opérations (notes, fiches techniques, plans et schémas) notamment pour éviter des risques alimentaires par contamination, multiplication, …; |
|  | C1:  | L'étudiant porte une tenue propre et son hygiène personnelle respecte les normes en vigueur \* |
|  | C2: | Le poste de travail de l'étudiant répond aux normes d'hygiène imposées \* |
|  | C3: | L'étudiant utilise de manière adéquate les notes, fiches techniques, …  |
| Seuil de réussite de l'AA2 : les critères suivis d'une \* doivent être atteints. |
| AA3 | De décrire les produits, les matières premières et les méthodes de travail mises en œuvre en utilisant correctement les termes professionnels; |
|  | C1:  | Décrire les différents ingrédients utilisés, notamment la technique de fabrication du chocolat, les pays de production, les types de cacaoyer, spécificités, composition, … |
|  | C2: | Décrire les différentes techniques mises en œuvre lors du module élémentaire et en justifier l'utilité |
|  | C3: | Justifier l'utilité des différents ingrédients mis en œuvre dans une procédure |
|  | C4: | Expliciter les normes nécessaires: |
|  |  |  | en terme d'environnement lors de la production et du stockage des produits chocolatés; |
|  |  |  | en terme de réception des matières premières |
|  |  |  | en terme d'emballage et d'étiquetage des produits finis |
| Seuil de réussite de l'AA3 : 2/4 |
| AA4 | d'assurer la remise en ordre des matières premières, du matériel et des postes de travail. |
|  | C1:  | Les matières premières seront rangées; |
|  | C2: | Le matériel sera nettoyé et rangé; |
|  | C3: | Le poste de travail est nettoyé de manière conforme aux normes imposées |
| Seuil de réussite de l'AA4 : 3/3 |

 |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Délibération des acquis* |  | *Session 1* | *Session 2* |
| *Réussite (l’étudiant DOIT réussir TOUS les Acquis d’Apprentissage cités ci-avant = Min 50%)*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | La rapidité - les produits sont réalisés dans les temps impartis; | S | B | TB | TTB | E |
| 2 | L'habileté - finesse des coques, finesse de la fermeture, présence de bulles, régularité des produits, maîtrise du pochage, agencement de la table, …; | S | B | TB | TTB | E |
| 3 | Le degré d'autonomie atteint dans le contrôle de l'hygiène, de la sécurité et de la qualité des produits. | S | B | TB | TTB | E |

 |  ***%*** |  |  ***%*** |  |
| *Ajournement (1ère session) dans les acquis d’apprentissage** *Motivation des acquis non atteints par des exemples concrets de manquement*

O Acquis d’Apprentissage en échec : * *Consignes et date de seconde session :*
 |  |  |  |  |
| *Refus en 1ère session -* ***Motivation*** O Abandon - O Absent sans MOTIF/Examen ou O Refus\_Evaluation (preuve) - O Absentéisme Injustifié (ROI) {Pres} |  |  |  |  |
| *Refus en 2ème session* ***Motivation***O Absent à l’évaluation ou O refus d’évaluation (preuve) - O Acquis d’Apprentissage en échec =  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Consignes pour la seconde session (Par dérogation à l'alinéa précédent, le ROI de l'établissement peut prévoir l'organisation d'une SEULE session pour des unités d'enseignement « Stage », « Activités professionnelles d'apprentissage » ou contenant des activités d'enseignement relevant notamment de cours de méthodologie spéciale, de cours de pratique professionnelle ou de laboratoire." (RGE, chap. XII) :  | Date(s) délibération : Signature chargé(s) de cours et de la Direction :Signature de l’étudiant : |

|  |  |
| --- | --- |
| **Motivation si REFUS**Signature chargé(s) de cours et de la Direction : | Signature de l’étudiant : |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Classe : **{Classe} - {AS}** | Etudiant : **{Etudiant}** | 2/6 |