**Synthèse individuelle des capacités terminales - {AS}**

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF **431107U21D1** | **255** | Classe |
| **{Etudiant}** | **PRODUITS GLACES** | | **{Classe}** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Valorisation des acquis (Art.8)** | Dossier : | Date : |

***Evaluation et sanction***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Respect % de présence aux cours (80%)** | {Pres} | ❑ Non= Refus | ❑ Oui= évaluation |
| **Dispense partielle** | Date de l’accord par le CE | |  |

**Capacités terminales : *1 NonAcquis* = Echec du candidat -** Les questions d’évaluation doivent pointer directement vers la codification ci-dessous

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Capacités terminales,** | ***Critères d’évaluation (indicateurs observables*** | ***Non***  ***Acquis1*** | ***Acquis*** |
| AA1 | En se conformant aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique  En respectant les règles de sécurité  En organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage | * Tenue professionnelle complète + hygiène corporelle * Utilisation correcte du matériel (technique et hygiénique) * Lecture et interprétation des fiches (vocabulaire technique) |  |  |
| AA2 | D’exécuter en autonomie les tâches professionnelles conduisant à la réalisation de produits glacés courants   |  |  | | --- | --- | | Produits à réaliser | NA/A | | Glaces |  | | Sorbets |  | | Bombes |  | | Entremets glacés |  | | * Adaptation quantitative d’une recette * Respect de l’ordre d’incorporation des matières * Adaptation des processus liés aux machines * Respect de la commande (nombre, qualité) et du timing |  |  |
| AA3 | De justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de sécurité | * Test écrit (restitution) |  |  |
| AA4 | De réaliser une coupe glacée originale (forme et couleurs) sur un thème choisi. | * Respect de la commande (nombre, qualité, thème) et du timing * Originalité/Créativité |  |  |

***Décision2***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Abandon | Refus | Ajournement | Réussite |
| **Session 1** | ❑ {ABD} | ❑ Absentéisme (ROI)  ❑ Absent sans motif à l’examen  ❑ Refus d’évaluation | ❑ CM  ❑ CT non acquises N° : | ❑ Toutes les CT ok |
| **Session 2**  Date et heure de passage : | Consignes :  ❑ Oral  ❑ PP  ❑ Ecrit | ❑ Absent sans motif à l’examen  ❑ Refus d’évaluation |  | ❑ Toutes les CT ok |

Lexique : AA = acquis d’apprentissage (compétence à atteindre) - ABD = abandon – CM = certificat médical – CT = compétence

**Détermination de la cotation en cas de réussite des AA par le degré de maîtrise**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Le goût et la qualité des différents produits glacés et leur comportement +  le niveau de recherche esthétique pour la présentation à la clientèle +  la qualité des choix opérés (de la préparation jusqu’à la finition) +  Le niveau d’autonomie | **% Session 1** | **% Session 2** | |
| Total UF | **{A}** | **{B}** | |
| Signature(s) du (des) Chargé(e)(s) de cours : {Prof} | | |
|  | | |