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

***Identification***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Etudiant | UF | **345** | Classe |
| **{Etudiant}** | Salle : niveau 2 | | **{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,** dans le cadre d'un restaurant | | | ***NonAcquis1*** | ***Acquis*** |
| C0 | En se conformant aux règles d’hygiène selon la législation en vigueur,  dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d’hygiène dans l’Horeca,  en **faisant preuve de ponctualité**  en respectant les règles de sécurité  dans un temps raisonnable  **De manière autonome** | | |  |  |
| C1 | D'adopter une tenue vestimentaire et un comportement adéquats | | |  |  |
| C2 | De respecter les règles de savoir-vivre et les règles élémentaires de préséance | | |  |  |
| C3 | D'effectuer la mise en place de la salle (carcasse) | | |  |  |
| C4 | D'effectuer l'ensemble des opérations de mise en place (vérification de la propreté des locaux, du mobilier et du matériel) | | |  |  |
| C5 | D'expliquer et d'appliquer **les techniques de base propres** aux différents services (boissons, plats) | | |  |  |
| **Indicateurs** | NA | A |  |  |
| 51 - Présenter et appliquer : services des boissons (apéritif – eau – vin) |  |  |  |  |
| 52 – Conseiller le client en matière de vins |  |  |  |  |
| 53 - Présenter et appliquer : services des mets (zakouskis – entrée – plat - dessert) |  |  |  |  |
| 54 - Appliquer au débarrassage des mets et boissons |  |  |  |  |
| 55 - Appliquer au maintien de la propreté du matériel, des tables clients et de service |  |  |  |  |
| C6 | D'assurer la remise en ordre et l'entretien du matériel, de l'équipement et des locaux (mastic) | | |  |  |

***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 |

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

Le niveau de vigilance mise en œuvre pour l’application des règles de sécurité et d’hygiène professionnelles + Le sens de l’organisation + L’habileté dans le processus d’exécution + L’aisance + La qualité du contact.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dénomination des branches d'activités** | **%** | **1ère session** | **Max.** | **2de session** |
| Initiation à l'étude des vins |  |  | 20 |  |
| Technologie de salle |  |  | 20 |  |
| Pratique professionnelle de salle |  |  | 60 |  |
|  | **%=>** | **{A}** |  | **{B}** |

|  |
| --- |
| Signature(s) du (des) Chargé(e)(s) de cours : {Prof} |