

# Applications pratiques en technologie pâte molle



## Présentation

### Heures d'enseignement

|    |                 |     |
|----|-----------------|-----|
| TD | Travaux Dirigés | 24h |
|----|-----------------|-----|

### Modalités de contrôle des connaissances

#### Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

| Type d'évaluation     | Nature de l'épreuve | Durée (en minutes) | Nombre d'épreuves | Coefficient de l'épreuve | Note éliminatoire de l'épreuve | Remarques                                                                                                                            |
|-----------------------|---------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CC (contrôle continu) | Examen pratique     | 60                 |                   | 100%                     |                                | La note de cet élément comptera pour 50% dans la moyenne finale de l'UE "Y5HFR5U4 - Processus technologiques en fromage de terroir". |