

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ENSEIGNEMENT DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

Administration Générale de l'Enseignement et de la Recherche Scientifique

Service général des Affaires pédagogiques,
de la Recherche en pédagogie et du Pilotage
de l'Enseignement organisé par la Communauté française

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE ORDINAIRE DE PLEIN EXERCICE

HUMANITES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Deuxième degré

SECTEUR : Services aux personnes

GROUPE : Services sociaux et familiaux

PROGRAMME D'ETUDES DE L'OPTION DE BASE GROUPEE :

SERVICES SOCIAUX

157/2002/249

AVERTISSEMENT

Le présent programme entre en application :

- ♦ à partir de 2001-2002, pour la 1^{er} année du 2^{ème} degré de l'enseignement secondaire professionnel ;
- ♦ à partir de 2002-2003, pour les deux années de ce même degré.

Il abroge et remplace, année après année, le programme 7/5723 du 20 août 1996.

TABLE DES MATIERES

1. Présentation du programme
2. La filière des services aux personnes
3. Objectifs de la formation
4. Conseils méthodologiques et pédagogiques
5. Exemples de situations d'apprentissage
6. Glossaire
7. Grille-horaire
8. Développement du programme d'études par cours
 - Education familiale et sanitaire :
 - - Hygiène et qualité environnement
 - - Education nutritionnelle- Puériculture
 - Education familiale et sociale
 - - Technique d'expression
 - - Savoir-vivre
 - - Education du consommateur
 - Techniques des mesures
 - Organisation du travail et ergonomie
 - Technologie
 - Travaux pratiques et méthodes
 - Art culinaire
 - Maintenance
 - Travaux de maison
 - Techniques éducatives
 - Enquêtes, visites et séminaires

1. PRESENTATION DU PROGRAMME

Le programme d'études de l'option de base groupée *Services sociaux* s'inscrit dans les orientations déterminées par le décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre.

Le **programme d'études** est un référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle.

(article 5 ,8° du décret du 24 juillet 1997).

Le programme d'études est élaboré en termes de compétences que l'élève doit maîtriser au terme du degré.

La **compétence** est l'aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.

Le programme d'études :

- du **deuxième degré** amène les élèves à un niveau de compétences nécessaire pour aborder une des options organisées au troisième degré dans le secteur « services aux personnes ».
- du **troisième degré** est issu du profil de qualification et du profil de formation défini par la Commission Communautaire des Professions et des Qualifications (C.C.P.Q.).

Le profil de formation est issu du profil de qualification qui est un référentiel décrivant les activités et les compétences exercées par des travailleurs accomplis tels qu'ils se trouvent dans l'entreprise. (art.5 du décret mission).

Le **profil de qualification** est un document qui identifie pour chaque métier répertorié :

- Les grandes fonctions de travail ;
- Les activités relatives à chaque fonction de travail ;
- Les compétences à maîtriser pour exercer l'activité concernée.

Le **profil de formation** est le référentiel présentant de manière structurée les compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification.

2. LA FILIERE DES SERVICES AUX PERSONNES

Le secteur des services aux personnes s'est régulièrement développé ces dernières années. Même si aujourd'hui la crise économique produit ses effets, les perspectives futures sont encore ouvertes.

La filière des services aux personnes devra cependant s'adapter et se préparer à accroître le niveau de qualité des services.

Plusieurs domaines caractérisent la filière des services aux personnes : dans leur parcours, les élèves seront amenés à s'insérer dans des secteurs particulièrement variés : les secteurs de l'enfance, de la jeunesse, des personnes handicapées, des personnes âgées, mais aussi le secteur des services de proximité, aides à domicile, etc...

Chacun de ces domaines constitue un créneau d'emploi pour des jeunes motivés capables de réfléchir en termes de services aux personnes.

3. OBJECTIFS DE LA FORMATION

Etant donné la typologie des élèves accueillis et la nécessité de les préparer à une insertion dans la vie active, la formation devra être axée sur le concret. Elle doit permettre un enseignement individualisé afin de rencontrer les problèmes personnels des élèves.

Dans cette optique, l'enseignement des différentes disciplines sera centré sur les activités de pratique professionnelle, sur les expériences et les intérêts des élèves.

Deux objectifs sont visés :

- Amener le maximum d'élèves à maîtriser les compétences fixées au terme du deuxième degré et les préparer ainsi à accéder au troisième degré ;
- Favoriser le plein épanouissement des élèves par une formation humaine et socioculturelle de façon à les préparer à jouer progressivement un rôle d'adulte autonome et responsable dans la société.

Au deuxième degré des humanités professionnelles et techniques, la formation est donc polyvalente.

Par la maîtrise des bases techniques et pratiques, le **deuxième degré** des humanités professionnelles et techniques prépare les élèves à choisir de manière positive une option de base groupée au troisième degré.

Dans ce cas précis, la formation « Services sociaux » constitue l'assise commune aux options organisables au 3^{ème} degré professionnel du secteur « Services aux personnes » :

- Auxiliaire familial et sanitaire M/F
- Puéricultrice M/F

Le **troisième degré** des humanités professionnelles et techniques conduit la majorité des élèves à une qualification reconnue par le monde de l'entreprise et les prépare progressivement à leur insertion socio-professionnelle, tout en leur donnant la possibilité d'effectuer une 7^{ème} année sanctionnée par le certificat d'enseignement secondaire supérieur puis d'aborder l'enseignement supérieur dans le respect des dispositions réglementaires spécifiques.

Dans l'optique des humanités professionnelles et techniques, il convient de mettre l'accent sur les compétences pratiques attendues dans le monde du travail. A cet égard les activités pratiques et les visites d'entreprises constituent des éléments de formation particulièrement importants.

La formation visera à créer et développer sans relâche l'esprit d'organisation, de rigueur, de conscience professionnelle et insistera en permanence sur la précision et la qualité du travail. Elle inculquera un esprit de respect des personnes, de l'environnement et du matériel utilisé.

4. CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES

♦ Interactions avec les cours généraux :

Les cours de la formation commune seront donnés en étroite collaboration avec les cours de l'option de base groupée en vue de répondre à une formation aussi globale que possible.

♦ Conseils généraux :

- ❖ Veiller à une bonne coordination entre les cours techniques et pratiques.
- ❖ Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée et/ou un support informatique afin d'éveiller et entretenir leur curiosité professionnelle.
- ❖ Vérifier de manière régulière la bonne tenue des documents des élèves.
- ❖ Développer le sens de l'observation et de la déduction.
- ❖ Dans la mesure des possibilités, toutes les compétences devront être appréhendées au travers de la théorie et de la pratique.
- ❖ Des méthodes pédagogiques essentiellement actives permettront une meilleure acquisition des savoirs, des savoir-être et savoir-faire. A chaque occasion, ces méthodes procéderont de l'interdisciplinarité au sein de l'option. Les élèves pourront ainsi mieux percevoir la cohésion de la formation qui leur est dispensée.
- ❖ Centrer l'enseignement sur l'interdisciplinarité et le vécu des élèves.
- ❖ Chaque fois que possible, insister sur l'importance économique des travaux et la bonne gestion du budget.
- ❖ L'acquisition de certaines compétences doit nécessairement passer par la perception sensorielle (vue, ouïe, odorat, goût et toucher).
- ❖ Faire usage du vocabulaire spécifique à l'option.
- ❖ S'assurer régulièrement de la bonne compréhension des termes techniques.
- ❖ Construire l'autonomie de l'élève en le responsabilisant.
- ❖ Susciter des attitudes qui enrichissent le savoir-être des élèves (respect des autres, travail en équipe, coopération, confiance en soi, respect de l'environnement,...).
- ❖ Apprendre aux élèves une méthodologie à suivre pour résoudre une situation-problème.

♦ Conseils spécifiques pour les cours techniques :

- ❖ Le contenu de la matière devra suivre, dans la mesure du possible, la réalité du terrain et aborder les principaux problèmes sociaux et familiaux.
- ❖ S'assurer d'une bonne coordination entre les cours techniques et les cours pratiques correspondants.
- ❖ Rien n'empêche le professeur de cours technique de se rendre dans les ateliers pratiques afin d'illustrer au mieux son cours.

- ❖ Illustrer le cours par l'apport de supports didactiques tels que : photographies, ouvrages spécialisés, échantillons de produits, de matériaux, vidéos, CD-Rom...
- ❖ Se garder d'une formation exagérément théorique, tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement de leurs compétences.
- ❖ Préférer la méthode expérimentale à la méthode expositive.
- ❖ Utiliser le plus souvent possible un matériel et des produits réels pour illustrer les cours.

♦ **Conseils spécifiques pour les cours pratiques :**

- ❖ Afin d'atteindre la maîtrise des compétences décrites dans ce programme, il est vivement conseillé de subdiviser les cours de travaux pratiques et méthodes de la manière suivante :
 - ♦ Art culinaire regroupant les compétences liées à l'éducation nutritionnelle et à la pratique culinaire.
 - ♦ Maintenance regroupant les compétences liées à l'entretien de l'habitat, du linge et des vêtements.
 - ♦ Travaux de maison regroupant les compétences relatives au cadre de vie harmonieux et confortable, ainsi que les petites réparations courantes.
 - ♦ Techniques éducatives, regroupant les compétences relatives aux diverses techniques éducatives transférables à des publics divers.
 - ♦ Enquêtes, visites, séminaires regroupant les compétences relatives à l'exploration et la clarification des cours de l'option.
- ❖ Favoriser la participation des élèves au travers des compétences acquises aux cours de travaux pratiques et méthodes en favorisant la participation :
 - ♦ Aux applications culinaires.
 - ♦ Aux travaux d'entretien de l'habitat, du linge et des vêtements.
 - ♦ Aux travaux d'aménagement et des réparations de l'habitat.
 - ♦ Aux applications des techniques éducatives.
 - ♦ Aux exploitations de visites, enquêtes, etc...
- ❖ Prévoir une prise de notes par les élèves et faire tenir, par ceux-ci, un fichier de pratique.
- ❖ Vérifier régulièrement la bonne tenue du fichier et des documents de l'élève.
- ❖ Apprendre aux élèves la méthodologie à suivre avant l'usage du matériel.
- ❖ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- ❖ Prévoir un maximum d'activités évaluables individuellement.
- ❖ Les gestes pratiques doivent être répétés plusieurs fois durant le cycle de formation. Il faut toutefois veiller à varier et planifier les différentes techniques d'apprentissage dans le temps.
- ❖ La démonstration des gestes doit être faite par le professeur avant la réalisation par les élèves. Cette démonstration sera associée à l'explication des causes et conséquences des gestes du métier.
- ❖ Profiter des séances de pratique pour effectuer des rappels de technologie, repréciser la signification de termes techniques, situer l'opération dans la chronologie des travaux et appliquer les diverses notions vues au sein des cours techniques.

5. EXEMPLES DE SITUATIONS D'APPRENTISSAGE

La situation d'apprentissage doit permettre aux élèves d'exercer et de maîtriser plusieurs compétences.

La situation d'apprentissage peut être individuelle ou collective. Au deuxième degré, elle sera précise et limitée dans son développement.

Pour chacune des situations d'apprentissage :

- ❖ le professeur communique aux élèves les indicateurs de maîtrise des compétences ;
- ❖ l'enseignant spécifie les critères de qualité à atteindre ;
- ❖ l'élève s'auto évalue sous la guidance de l'enseignant.

5.1. Situation d'apprentissage 01

Cours T.P.M. Art culinaire

L'élève réalise une assiette de crudités pour 4 personnes.

Il dispose pour cela de la fiche technique de base et de la fiche technique d'application.

Le matériel nécessaire est mis à sa disposition, ainsi que les légumes de saison qui entreront dans sa composition.

Une fiche d'évaluation reprenant les critères d'évaluation est complétée par le professeur et par l'élève au cours et en fin d'activité.

5.2. Situation d'apprentissage 02

Cours T.P.M. Travaux de maison

L'élève réalise une paire de tentures destinées à la salle à manger, à partir de mesures données.

Il dispose pour cela du tissu adéquat, des instruments de mesure et de coupe, des accessoires et d'une machine à coudre.

Une fiche d'évaluation reprenant les critères d'évaluation est complétée par le professeur et par l'élève au cours et en fin d'activité.

6. GLOSSAIRE

Compétence	: Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.
Contenu	: Habiletés et savoirs nécessaires pour entreprendre correctement les apprentissages permettant le développement des compétences.
Profil de formation	: Référentiel présentant de manière structurée les compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification.
Profil de qualification	: Référentiel décrivant les activités et les compétences exercées par des travailleurs accomplis tels qu'ils se trouvent dans l'entreprise.
Programme d'études	: Référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle.

7 . GRILLE - HORAIRE

OPTION	8345	SERVICES SOCIAUX		
			3P	4P
Formation technique de base				
		Education familiale et sanitaire : Hygiène et qualité environnement/ Education nutritionnelle/ Puériculture	4	4
		Education familiale et sociale : Technique d'expression/ Savoir-vivre/ Education du consommateur	3	3
Formation technique orientée				
		Technique des mesures	1	
		Organisation du travail et ergonomie	1	1
		Technologie	2	2
Travaux pratiques et méthodes				
		Travaux pratiques et méthodes	14	15
- La ventilation du bloc horaire TPM est déterminée par le programme				
Total			25	25

7. DEVELOPPEMENT DU PROGRAMME D'ETUDES PAR COURS

- Education familiale et sanitaire
 - - Hygiène et qualité environnement
 - - Education nutritionnelle
 - - Puériculture
- Education familiale et sociale
 - - Technique d'expression
 - - Savoir-vivre
 - - Education du consommateur
- Techniques des mesures
- Organisation du travail et ergonomie
- Technologie
- Travaux pratiques et méthodes
 - Art culinaire
 - Maintenance
 - Travaux de maison
 - Techniques éducatives
 - Enquêtes, visites et séminaires

EDUCATION FAMILIALE ET SANITAIRE

3^{ème} année : 4 périodes

4^{ème} année : 4 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- **Afin d'atteindre la maîtrise des compétences décrites dans ce programme, le bloc « Education familiale et sanitaire » est subdivisé en trois modules, de la manière suivante :**

- ♦ **Hygiène et qualité environnement : 1 période en 3^{ème} et 1 période en 4^{ème}.**
- ♦ **Education nutritionnelle : 2 périodes en 3^{ème} et 1 période en 4^{ème}.**
- ♦ **Puériculture : 1 période en 3^{ème} et 2 périodes en 4^{ème}.**

- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.
- Veiller à exploiter les informations recueillies au cours d'enquêtes, visites, séminaires.
- Favoriser la participation des élèves, la recherche de documents.
- Utiliser le plus souvent possible du matériel didactique concret pour illustrer le cours.
- Exploiter le plus largement possible l'actualité, par le biais d'articles de revues, de journaux.
- Favoriser l'emploi de multimédia.
- Il est important de s'assurer que l'élève utilise le vocabulaire technique adéquat.

MODULE HYGIENE ET QUALITE ENVIRONNEMENT

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. HYGIENE.</u> - Notion - Importance	• Définir la notion d'hygiène. • Déterminer l'importance de l'hygiène . • Caractériser l'hygiène : • Individuelle • Collective • Professionnelle.	• L'ensemble des compétences sera abordé sur base du vécu des élèves. • Utiliser photos, films, vidéo.
<u>2. HYGIENE INDIVIDUELLE.</u> a) Peau : - Soins corporels - Soins spéciaux : peau : acné, mycose, verrue, eczéma mains, réactions allergiques cheveux : poux	• Identifier les différentes parties de la structure de la peau. • Citer les fonctions de la peau. • Enoncer les règles d'hygiène corporelle générale. • Caractériser les soins spéciaux. • Choisir les produits de soins adéquats en fonction des affections et de la notice d'utilisation.	• Lier ces compétences aux notions acquises au cours de sciences. • Utiliser schémas, transparents, rétroprojecteur. • Utiliser des emballages, échantillons, notices d'utilisation, documentation de firmes cosmétiques.

- Agressions : Plaies, brûlures Piqûres d'insectes b) Vue, ouïe, odorat c) Vêtements, chaussures	• Identifier les différentes agressions de la peau • Réagir en fonction du type d'agression. • Soigner les plaies simples. • Caractériser les organes des sens. • Rappeler leur fonctionnement. • Enoncer les règles d'hygiène spécifiques. • Choisir vêtements et chaussures adéquats en fonction des usages.	• Se baser sur des documents photos. • Présenter le matériel de premiers soins de la pharmacie de la classe. • Utiliser schémas, transparents, rétroprojecteur. • Utiliser jeux vidéo, P.C. • Exploiter le vécu des élèves.
<u>3. HYGIENE DE VIE.</u> a) Appareil respiratoire b) Appareil digestif : - dents : saines cariées - troubles : indigestion vomissement constipation diarrhée intoxication empoisonnement	• Identifier les éléments constitutifs de l'appareil respiratoire. • Expliquer le fonctionnement de celui-ci. • Enoncer les règles d'hygiène spécifiques. • Identifier les éléments constitutifs de l'appareil digestif. • Expliquer le fonctionnement de celui-ci. • Enoncer les règles d'hygiène nécessaires à une bonne digestion. • Identifier la carie dentaire. • Expliciter les règles d'hygiène dentaire. • Enumérer les règles de prévention des caries. • Identifier les symptômes des divers troubles. • Enumérer les règles alimentaires de prévention des troubles. • Réagir adéquatement face aux différents troubles.	• Utiliser schémas, transparents, rétroprojecteur. • Exploiter le vécu des élèves. • Présenter le matériel adéquat : brosses, fil, ... • Lier ces compétences aux notions acquises au cours de sciences. • Exploiter le vécu des élèves. • Exploiter des articles de presse.

c) Appareil circulatoire : - affections du cœur, des artères, des veines - accidents	• Identifier les éléments constitutifs de l'appareil circulatoire • Expliquer le fonctionnement de celui-ci. • Expliciter la corrélation entre une alimentation déséquilibrée et les risques cardio-vasculaires. • Enoncer les règles d'hygiène alimentaire à appliquer pour réduire ces risques. • Reconnaître le type d'accidents • Réagir adéquatement face aux différents accidents liés à l'appareil circulatoire.	• Utiliser schémas, transparents, rétroprojecteur. • Lier ces compétences aux notions acquises au cours de sciences. • Exploiter des articles scientifiques, documents émanant de la Ligue cardiologique, de firmes spécialisées en aliments spécifiques.
d)Appareil locomoteur : - squelette et articulations - muscles : exercices physiques sport - accidents	• Identifier les éléments constitutifs de l'appareil locomoteur • Citer les règles d'hygiène générale du squelette. • Identifier les déformations de la colonne vertébrale. • Enoncer les règles d'hygiène et de prévention de ce type d'affection, les remèdes. • Identifier les accidents du squelette. • Justifier les bienfaits de l'exercice physique et du sport sur l'organisme. • Choisir une activité physique appropriée en fonction de son état physique. • Enoncer les règles de prévention des accidents liés à la pratique d'un sport. • Réagir adéquatement face aux différents accidents liés à l'appareil locomoteur.	• Utiliser schémas, transparents, rétroprojecteur. • Exploiter des articles scientifiques, documents émanant de la Croix-Rouge, de l'O.N.E.

e) Fatigue f) Repos	• Identifier les signes, effets et causes de la fatigue. • Enoncer les remèdes à la fatigue. • Citer les ennemis du sommeil. • Enoncer les conseils d'hygiène visant à améliorer le sommeil	
<u>4. PHARMACIE FAMILIALE.</u>	• Identifier les produits et le matériel indispensable . • Enoncer les règles de sécurité et de stockage. • Lire et analyser les emballages et les notices pharmaceutiques. • Expliciter les dangers de l'automédication.	• Constituer une pharmacie pour la classe • Observer et manipuler les produits et le matériel de la pharmacie de la classe. • Observer et analyser les emballages et notices d'utilisation, vérifier leur date de péremption. • Trier un lot de médicaments ou produits de soins.
<u>5. HYGIENE PROFESSIONNELLE</u> <u>SECURITE</u> a) Hygiène du travailleur : - propreté : - corporelle - vestimentaire. b) Hygiène du milieu de travail :	• Citer les règles de propreté et d'hygiène corporelle. • Caractériser la tenue professionnelle. • Identifier les principaux facteurs intervenant dans l'hygiène du milieu de travail. • Citer les règles d'hygiène relatives aux locaux de travail.	• Visite de collectivités.

c) Hygiène relative aux repas de collectivité : - hygiène des locaux, de l'équipement - stockage des aliments, préparation et conservation des repas - distribution - déchets : triage, stockage, élimination, récupération d) Sécurité au travail en collectivité : - accidents liés à l'activité - accidents liés à l'environnement - dispositifs et précautions de sécurité	• Appréhender la réglementation et les risques liés à l'hygiène des denrées , des équipements et des locaux. • Caractériser le principe de la marche en avant. • Enoncer les règles d'hygiène spécifiques au stockage des matières premières, à la préparation et au service des repas. • Gérer le traitement des déchets. • Repérer les risques d'accidents. • Enoncer les moyens de prévention. • Décoder les signaux et dispositifs de sécurité. • Respecter et appliquer les consignes de sécurité.	• Se baser sur la législation en vigueur. • Exploiter les documents H.A.C.C.P. • Exploiter les moyens et dispositifs de sécurité de l'établissement. • Faire appel à des personnes ressources. • Etablir un coordination avec le cours « enquêtes, visites, séminaires ».
<u>6. QUALITE DE L'ENVIRONNEMENT.</u> f) Pollution atmosphérique : g) causes h) conséquences i) lutte j) Pollution sonore : k) Causes l) Conséquences m) Lutte : mesures destinées à lutter contre la bruit	• Observer les différentes manifestations de la pollution . • Identifier et énumérer les causes. • Appréhender les conséquences de la pollution sur l'individu et l' environnement. • Citer quelques moyens mis en œuvre pour lutter contre la pollution au niveau individuel et au niveau industriel.	• A partir de documents vidéos, photos, repérer et identifier différents facteurs de pollution. • Etablir un coordination avec le cours « enquêtes, visites, séminaires ». • Visites de stations d'épuration, de parcs à conteneurs, de centrale d'élimination des déchets. • Consulter le plan wallon des déchets.

n) Pollution des eaux : o) Causes essentielles p) Lutte contre la pollution des eaux. q) Production, élimination des déchets domestiques. r) Protection de l'environnement.	• Appréhender la problématique des déchets domestiques. • Citer deux attitudes positives de gestion des déchets domestiques en faveur de la protection de l'environnement.	• Appliquer les notions de gestion des déchets, lors des activités pratiques. • Mettre en œuvre des actions positives et une responsabilisation de chacun dans l'attitude face à l'environnement.
---	---	--

Bibliographie

- F. LASNIER, G. CROUZOLS, M. LECHAUD, Hygiène et biologie humaines, Editions J. Lanore, Paris, 2000.
- D. GATEAU, Les premiers secours, Repères pratiques Nathan, Editions Nathan, 1997.
- Le dossier du secouriste, Croix-Rouge de Belgique.
- Forme et santé toute l'année, Editions Test Achats.
- J.F. AUGÉZ SASTRAL, Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements, Editions B.P.I., 1998.
- Guide pour les bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation des repas pour les collectivités et les maisons de soins, VGR-B, Winksele, 2001.
- Publications régulières des différentes mutualités.
- Plan Wallon des déchets.
- Organismes pouvant offrir de la documentation :- R.G.P.T. – Commissariat général à la protection du travail.
 - s) Croix- Rouge de Belgique.
 - t) A.N.P.I., Bruxelles.
 - u) Région Wallonne, département ressources naturelles et environnement.

Ressources informatiques

- Sauve la vie, Logiciel de secourisme.
- Encyclopédie de la santé et du corps humain.

MODULE EDUCATION NUTRITIONNELLE

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. BESOINS</u> - <u>Notion</u> - <u>Classification :</u> - Energétiques - Plastiques - Fonctionnels	• Appréhender la notion de besoins. • Expliciter l'importance des besoins alimentaires. • Enumérer et classer les besoins de l'organisme. • Différencier les besoins en précisant leurs caractéristiques.	• Utiliser schémas, pictogrammes.
<u>2. COUVERTURE DES BESOINS</u> - <u>Notion d'aliment et de nutriment</u> - <u>Etude des nutriments</u> - Glucides - Lipides - Protides - Eléments minéraux - Vitamines	• Différencier aliment et nutriment. POUR CHAQUE NUTRIMENT : • Préciser la composition et les propriétés des nutriments. • Citer les sources principales. • Quantifier les besoins journaliers pour différentes catégories de consommateurs. • Déduire les applications pratiques utiles au cours d'art culinaire. • Citer les rôles principaux,; les carences et leurs effets.	• Illustrer la théorie par de nombreux exemples , exercices et expérimentation. • Mettre en évidence les propriétés par expérimentation. • Utiliser une table de composition des aliments. • Etablir la coordination avec l'art culinaire.

- Fibres alimentaires - Eau - <u>Etude des aliments</u> - Groupes - Pyramide - Etude particulière d'un aliment représentatif de chaque groupe : - Gr.1 : viandes, poissons, œufs - Gr.2 : produits laitiers - Gr.3 : matières grasses - Gr.4 : céréales et dérivés - Gr.5 : fruits et légumes crus - Gr.6 : fruits et légumes cuits - Boissons - Produits sucrés.	• Citer les précautions à prendre pour éviter les pertes. • Classer les aliments en groupe en fonction de leur composition. • Expliciter la pyramide alimentaire. • Enoncer l'intérêt nutritionnel essentiel de l'aliment étudié.	• Réaliser des panneaux didactiques reprenant tous les nutriments. • Utiliser schémas, pictogrammes. • Exploiter les tables de composition et les logiciels spécifiques. • Etablir une bonne coordination avec les cours d'éducation du consommateur et enquêtes, visites, séminaires.
---	--	---

- l'étude se basera sur plusieurs critères : - Critères d'utilisation : Intérêt nutritionnel, Equivalences, substitutions, digestibilité, conservation. - Critères d'achat : Présentations commerciales, Etiquetage, labels, Conditionnement, Stockage, Rapport qualité/prix et Poids/ prix	• Comparer l'apport nutritionnel de plusieurs aliments et dégager les équivalences et substitutions. • Enoncer les modes de préparations favorisant une bonne digestibilité pour chaque aliment. • Préciser les conditions idéales de conservation. • Comparer diverses présentations commerciales et conditionnements pour un même aliment.	• Etablir une bonne coordination avec les cours d'art culinaire. • Etablir une bonne coordination avec les cours d'éducation du consommateur et enquêtes, visites, séminaires. • Exploiter des tests réalisés par des organismes de défense des consommateurs.
<u>3.ELABORATION D'UNE ALIMENTATION EQUILIBREE POUR L'ADOLESCENT</u> - Besoins nutritionnels spécifiques - Conduite de l'alimentation :	• Préciser les besoins nutritionnels de l'adolescent.	

- Répartition de la ration entre les repas et collations d' une journée - Elaboration de menus - Correction de menus donnés. - Modes alimentaires actuels chez les jeunes : fast-food, alimentation rapide... - Alimentation spécifique : - Sportifs - Obésité	• Répartir la ration entre les repas et collations au cours d'une journée. • Elaborer des menus équilibrés. • Corriger des menus donnés. • Etablir l'alimentation d'une journée • Citer les types d'alimentation recherchés par les adolescents. • Repérer leurs carences. • Adapter et améliorer des menus en tenant compte de ces tendances actuelles. • Préciser les besoins spécifiques à certaines catégories d'adolescents. • Proposer une alimentation adaptée à quelques cas spécifiques.	- Pratiquer de nombreux exercices. - Exploiter les menus réalisés au cours d'art culinaire. - Utiliser les logiciels spécifiques. - Etablir une bonne coordination avec le cours d'enquêtes, visites, séminaires. - Exploiter le vécu des élèves. - Partir de cas concrets. - Partir du vécu des élèves. - Pratiques de nombreux exercices -
--	---	--

Bibliographie

- E. COMELADE, Technologie et hygiène alimentaire, 1^{er} et 2^{ème} cahier , Editions J.Lanore.
- D. BRUNET et LOISEAU, Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, Editions B.P.I..
- M. FARAGUNA et M. MUSCHERT, Modules de technologie culinaire- Tome 1- Les produits.
- Forme et santé toute l'année, Test-Achats.
- NUBEL, Table de composition des aliments.
- Revues : Test-Achats
Publications du C.R.I.O.C.

Ressources informatiques

- NUBEL, Planning alimentaire.

MODULE PUERICULTURE

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. ELEMENTS D'ANATOMIE ET DE PHYSIOLOGIE</u> - Appareil génital : féminin et masculin - Hygiène - Maladies sexuellement transmissibles - Contraception	• Localiser les différentes parties • Décrire l'appareil génital féminin • Citer le rôle de chaque organe de l'appareil génital masculin et féminin • Décrire le cycle menstruel • Enumérer les règles d'hygiène des organes génitaux • Identifier les M.S.T. d'après des symptômes. • Citer les M.S.T., les moyens de transmission, les moyens de prévention. • Définir la contraception. • Enumérer les moyens contraceptifs • Analyser les différents moyens contraceptifs : mode d' action, avantages, inconvénients • Choisir un moyen contraceptif en fonction de l'âge, de l'efficacité	• Schémas • Diagramme – Exercices pratiques • Documents divers • Prendre appui sur des schémas, des photos, des échantillons, du matériel concret avec les notices d'utilisation.

- Approche psychologique de la grossesse	• Enumérer les conditions favorables à la venue d'un enfant -	• Visionner des films tels que « Mère à 16 ans » « Jour après jour »
<u>2.PERIODE PRE- NATALE</u> - Fécondation - Nidation - Grossesse : - Signes généraux - Diagnostic - Développement du fœtus - Surveillance médicale	• Citer les étapes de la fécondation et de la nidation • Enoncer les obstacles à la fécondation • Identifier les signes d'une grossesse normale • Identifier les étapes du développement du fœtus • Justifier l'importance du suivi médical : - Choix d'un gynécologue	• Exploiter schémas, films, vidéos. • L'étude s'appuiera essentiellement sur des tableaux d'examens et de dépistages des différentes maladies
- Interruption volontaire de grossesse - Hygiène prénatale : - Corporelle, - Alimentaire - Vestimentaire, - Activité physique, - Style de vie.	• Citer les types d'I.V.G. • Restituer la législation en vigueur. • Enumérer les règles d'hygiène de la future mère et en justifier l'importance.	• Se baser sur des exposés, visites du planning familial : coordination avec le cours d'E.V.S.

- Préparation à l'accouchement, à la naissance, et à la maternité : - Méthodes de préparation - Rôle du père - Climat relationnel - Valise - Mesures de protection légales de la future mère - Formalités	• Différencier les méthodes de préparation à l'accouchement. • Citer les avantages et inconvénients. • Préciser le rôle du père et l'importance du climat relationnel. • Enumérer le contenu de la valise de la maman, du bébé. • Citer et situer les organismes de protection mis à la disposition de la future mère et de la jeune maman • Citer les formalités à accomplir.	• Exploiter les documents O.N.E. , de la maternité • Exploiter des documents réels, des cas vécus. • Réaliser des exercices
<u>3.PERIODE NEO-NATALE</u> - Accouchement : - Phases - Positions du bébé - Méthodes d'accouchement	• Citer les phases de l'accouchement. • Identifier les positions du bébé et le interventions nécessaires en fonction de ces positions. • Citer les méthodes d'accouchement couramment pratiquées. • Citer les aides médicales à l'accouchement.	• Exploiter vidéos, CD-Rom, photos, schémas

<u>4. PERIODE POST-NATALE</u> a) nouveau-né : - anatomie et physiologie - soins, examens b) maman : - soins d'hygiène après l'accouchement c) hygiène de vie du bébé : - chambre - hygiène corporelle - matériel de puériculture - sorties - sommeil d) alimentation : - allaitement maternel : hygiène, avantages, inconvénients, difficultés, contre-indications - allaitement artificiel : hygiène, préparation des biberons - allaitement mixte - sevrage : aspect psychologique, déroulement	• Enumérer les soins spécifiques à donner au nouveau-né. • Citer les premiers examens. • Enumérer les soins spécifiques et justifier leur importance. • Décrire la chambre idéale. • Restituer la technique du bain et des soins spécifiques. • Citer l'équipement nécessaire. • Préciser les moments adéquats pour les sorties. • Décrire les rites du sommeil. • Citer les problèmes liés au sommeil • Citer et décrire les méthodes d'allaitement • Décrire le matériel spécifique • Citer les avantages, les inconvénients, les difficultés et les contre-indications aux techniques de l'allaitement • Enoncer les règles d'hygiène pour chaque type d'allaitement • Préciser les conditions idéales d'allaitement • Citer les conditions du sevrage • Choisir le moment idéal du sevrage	• Exploiter vidéos, CD-Rom, photos, schémas • Faire intervenir des personnes ressources, (O.N.E.). • Incidence du cours d'éducation du consommateur • Visionner des vidéos, photos • Exploiter catalogue, tarifs, etc.... • Exploitation du cours enquêtes, visites, séminaire • Etude comparative des laits
---	---	--

e) préservation de la santé : - vaccination - sécurité et prévention des accidents domestiques f) croissance et développement jusqu'à 12 mois : - poids, taille, dentition - développement psychomoteur, intellectuel et affectif	• Citer les vaccinations obligatoires et conseillées • Identifier les dangers potentiels dans l'habitation • Citer les moyens de prévention • Réagir en cas d'accidents • Lire et traduire les renseignements notés dans un carnet médical • Tracer une courbe de poids, de taille • Décrire l'évolution du squelette et de la dentition • Citer les grandes étapes du développement psychomoteur, intellectuel, et affectif du bébé. • Citer et élaborer des supports au développement : tapis d'éveil, jeux, etc...	• Se baser sur les documents O.N.E. , • Carnets de vaccination • Exploitation du cours enquêtes, visites, séminaire • Lister les numéros d'appels urgents, de secours • Exploiter les techniques éducatives, activités d'éveil, etc...
---	--	--

Bibliographie

- M. HENNAUX et J. GASSIER, La puériculture, Editions J. Lanore.
- J. GASSIER et M.J. GEORGIN, Guide de puériculture, Editions Masson.
- Dr P. DESPRES et A.M. LECOMTE-PRIN, Développement et soins de l'enfant, Editions J.Lanore.
- Forme et santé toute l'année, Test-Achats.
- La famille au jour le jour, Test-Achats.

Ressources informatiques

- Encyclopédie "Parents"

EDUCATION FAMILIALE ET SOCIALE

3^{ème} année : 3 périodes

4^{ème} année : 3 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- **Afin d'atteindre la maîtrise des compétences décrites dans ce programme, le bloc « Education familiale et sociale » est subdivisé en trois modules, de la manière suivante :**
 - ♦ **Technique d'expression** : 1 période en 3^{ème} et 1 période en 4^{ème}.
 - ♦ **Savoir-vivre** : 1 période en 3^{ème} et 1 période en 4^{ème}.
 - ♦ **Education du consommateur** : 1 période en 3^{ème} et 1 période en 4^{ème}.
- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Sensibiliser à l'importance de la communication tant dans la vie familiale que sociale.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.
- Veiller à exploiter les informations recueillies au cours d'enquêtes, visites, séminaires.
- Favoriser la participation des élèves, la recherche de documents.
- Favoriser l'intégration dans des activités de groupes.
- Favoriser l'épanouissement personnel.
- Utiliser le plus souvent possible du matériel didactique concret, des simulations, jeux de rôles, pour illustrer le cours.
- Les exercices seront nombreux, progressifs, variés ; les erreurs seront analysées et corrigées.
- Exploiter le plus largement possible l'actualité, par le biais d'articles de revues, de journaux diffusés par divers organismes de défense des consommateurs.
- Favoriser l'emploi de multimédia, les recherches sur internet.
- Il est important de s'assurer que l'élève applique régulièrement les notions vues dans le cadre de ces cours et sache gérer la communication.

MODULE TECHNIQUE D'EXPRESSION

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. COMMUNICATION NON VERBALE</u> • Observation de la personne. - Apparence physique ; - Geste et attitudes corporelles, la mimique, le regard. - Niveaux de communication conscient et inconscient dans différentes situations de la vie familiale, scolaire, de loisirs.	• Identifier les caractéristiques révélatrices de l'assurance, du manque d'assurance. • Identifier les mouvements oculaires significatifs. • Identifier les gestes d'acquiescement, de refus. • Interpréter des gestes, des mimiques, des attitudes corporelles révélatrices de niveau de communication conscient et inconscient.	• Le cours doit conduire à un savoir-faire. • Utilisation de moyens audio-visuels. • Organiser les séquences d'apprentissage à travers des jeux de rôles et de communication. • Sensibiliser aux phénomènes de communication, réaliser des jeux de communication. • Réaliser des exercices d'expression et d'observation. • Travailler en équipe. • Lier les compétences aux notions acquises aux cours de savoir-vivre.

- Sentiments : • Emotion ; • Tristesse ; • Bonheur ; • Colère ; • Joie ; • Etonnement. - Sensations : • Douleur ; • Fatigue ; • Chaud ; • Froid ; • Odeurs : épices, produits aromatiques • Goûts : sucrés, saler, amer, acide. - Identification des sentiments et émotions à l'aide de : • Traits du visage ; • Nez ; • Sourcils ; • Mâchoires ; • Mordillement des lèvres ; • Position des mains ; • Attitude générale.	• Exprimer des sentiments, des sensations • Mimer. • Identifier les sentiments et sensations chez autrui .	
--	---	--

2. COMMUNICATION VERBALE

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Communication avec autrui :<ul style="list-style-type: none">• Posture ;• Voix , tonalité, rythme ;• Respiration ;• Vocabulaire.- Comprendre le trac.- Gérer le stress- Ecoute active<ul style="list-style-type: none">• Synchronisation ;• Harmonisation ;• Reformulation ;• Décrire ;• Convaincre ;• Raconter ;- Parler en public.- Raconter et intéresser.- Relancer l'attention. | <ul style="list-style-type: none">• Exprimer un message personnel simple :<ul style="list-style-type: none">• Une présentation ;• Une annonce.• Identifier les réactions provoquées par le trac.• Identifier les stratégies d'action anti-stress par rapport aux événements de la vie.• Pratiquer l'écoute active.• Reformuler un message, une partie de message.• Identifier les bonnes habitudes d'écoute.• Identifier la manière de faciliter la mémorisation d'une idée par l'utilisation des cinq sens.• Identifier les gestes persuasifs.• Structurer sa narration.• Identifier la manière de parler en public. | <ul style="list-style-type: none">• Lier ces compétences aux notions acquises aux cours de savoir-vivre.• Exercices pratiques nombreux.• Choix d'activités concrètes non exhaustif ni limitatif• Se présenter avec ou sans consignes à un condisciple, à un professeur, au chef d'établissement. |
|--|---|---|

- Notes : • Pour parler ; • Organisation de la fiche de notes ; • Prise de notes ; • Transcription des notes sur informatique. - Messages : • Ecoute ; • Transmission. - Support écrit : • Mode d'emploi, recette ; • Fiches techniques ; • Etiquetage ; • Planning de travail. - Support visuel : • Recette filmée ; • Vidéo cassette ; • Codes signalétiques ; • Plan de locaux. - Support oral : • Communication téléphonique ; • Organisation de la fiche de notes.	• Caractériser la manière de relancer l'attention : • Humour un instrument de séduction • Identifier les différentes manières de prendre des notes. • Identifier, reformuler un message. • Traduire et interpréter des codes, des symboles, schéma graphique. • Recevoir, décoder, transmettre un message : • Oral ; • Ecrit ; • Visuel.	• S'exprimer librement spontanément • Associer des mots. • Relater un événement, une séquence de leçon pratique. • Lire une recette, une fiche technique, un mode d'emploi. • Décrire un objet, une image, un plat, une photo, une image de télévision, un personnage réel ou fictif. • Expliquer un projet d'enquête ou de visite. • Poser des question pour découvrir, augmenter ses connaissances, obtenir des informations, des précisions. • Exprimer des sensations après dégustation, des sentiments, une technique de service, une recette culinaire, une organisation du travail.
---	---	---

Bibliographie :

- LAROUSSE, Bien communiquer aujourd'hui, Editions France Loisirs, Paris, 1999.
- O. GIRAULT, Outils et techniques de communication, Editions Foucher, Paris, 1983.
- R. CHARLES, C. WILLIAME, La communication orale, repères pratiques Nathan, Ed. Nathan, 1994.
- Mieux communiquer pour mieux enseigner : 14 fiches à l'usage des enseignants - U.C.L. – A.G.E.R.S.
- A.PRENET, J.L. PIERRET, R. BASSIAUX, G. LEMAITRE, Lire et communiquer, Editions Wesmael.
- C. MACCIO, Pratique de l'expression orale, Ed. Vie Ouvrière, Bruxelles.
- C. BIZOUARD, Invitation à l'expression orale, Editions Chronique sociale, Lyon.

MODULE SAVOIR- VIVRE

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1.Comportements adéquats relevant du savoir-vivre dans la vie quotidienne.</u> - Présentation personnelle et physique. - Tenue vestimentaire , incidence de la mode. - Hygiène corporelle. - Maquillage. - Tendances de la mode (piercing, tatouage....). - Langage. - Adaptation aux circonstances. - Comportement social : - Savoir-vivre à l'école. - Transports en commun. - Lieux publics - Déplacements - Au restaurant scolaire ou public	• Identifier les comportements adéquats dans la plupart des actes de la vie quotidienne. • Pratiquer le savoir-vivre dans la vie quotidienne. • Caractériser la notion de respect de soi-même et d' autrui. • Identifier les comportements adéquats dans les différentes situations de la vie quotidienne.	• L'ensemble de ces compétences doit être vu d'un aspect pratique. • Dégager à partir de situations, de vécus des élèves le comportement adéquat dans la vie quotidienne. • Mise en situation par des exercices pratiques. • Dégager à partir de situations, de vécus des élèves le comportement adéquat dans la vie quotidienne. • Il serait souhaitable de réaliser des mises en situation en rue, dans les transports en commun....

- Respect des autres et des différences : - Personnes âgées, handicapées. - Racisme, homosexualité. - Parents, lieux publics, voisins, amis, professeurs, lieux publics. - Incongruités (bâillement, bruits, éternuement...). - Attitude conforme. - Courtoisie, serviabilité. - Gentillesse, discrétion. - Exactitude. - Jeu de la séduction : responsabilités, effets et conséquences	• Identifier les rapports de hiérarchie.	• Sensibiliser aux notions de responsabilités.
<u>2. Art de recevoir – savoir-vivre à table</u> - Invitation. - Accueil. - Tenue à table. - Types de réceptions selon circonstances : mariage, décès - Remerciements. Art de la table	• Identifier les règles de savoir-vivre relatives à l'art de recevoir . • Caractériser le comportement adéquat pour lancer une invitation. • Préciser les gestes d'accueil. • Citer le type de réception en fonction des circonstances. • Rédiger ou adresser des remerciements après une réception. • Restituer les règles de savoir-vivre à table, les règles d'usage de dégustation de certains mets. • Citer les règles principales de préséance.	• Compléter un document, une lettre selon les indications fournies. • Analyser divers documents, livres, et en déduire les règles essentielles. • Etablir une coordination avec le cours d'E.V.S. et le cours d'art culinaire.
<u>3. Art d'offrir</u> - cadeaux - fleurs - remerciements	• Choisir un cadeau en fonction des circonstances.	

<u>4.Comportements adéquats dans différentes circonstances de la vie .</u> .- Naissance, baptême, communion, cérémonie laïque, fiançailles, mariage, décès,... - En société, fêtes patronales, pendaion de crémaillère, ...	• Identifier les comportements adéquats relevant du savoir vivre dans les différentes circonstances de la vie. • Pratiquer le savoir-vivre dans les différentes circonstances de la vie courante.	• L'ensemble de ces compétences doit être vu d'un aspect pratique. • Mise en situation par des exercices pratiques. • Lier ces compétences aux notions acquises aux cours de E.V.S.. • Se documenter, s'informer sur les problèmes liés aux fêtes diverses. • Réaliser des exercices pratiques.
<u>5. Art d'écrire</u> - Souhaits divers - Cartes, messages	• Choisir les souhaits en fonction des évènements. • Choisir les supports appropriés. • Rédiger divers messages courants.	• Lier ces compétences aux notions acquises aux cours de E.V.S.. • Réaliser des exercices pratiques.
<u>6. Art de téléphoner</u> - A qui ? - Quand ? - Pourquoi, - Comment ? - Se présenter.	• Utiliser l'annuaire. • Choisir les moments en fonction des évènements. • Choisir les paroles appropriées. • Se présenter de diverses façons en fonction des interlocuteurs.	• Réaliser des exercices pratiques nombreux et variés. • Exploiter le vécu des élèves.

Bibliographie

- F. LE BRAS, Le guide du savoir-vivre, Editions Marabout, 1999.
- J.L. FOURNIER, Je vais t'apprendre la politesse, ...Editions Payot et Rivages, Paris, 1998.
- F. LE BRAS, ABC du savoir-vivre,. Editions Marabout 1999.

MODULE EDUCATION DU CONSOMMATEUR

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. GESTION BUDGETAIRE DES JEUNES</u> - besoins vitaux - ressources financières : ▪ argent de poche, ▪ job étudiant, ▪ bourses d'études, ▪ allocations diverses, ▪ salaires. - dépenses, - équilibre du budget, - épargne : ▪ livret, ▪ compte jeunes, ▪ retrait d'argent, - classement de documents.	• Identifier les besoins vitaux, envies, plaisir. • Caractériser les besoins en établissant une échelle de valeurs. • Inventorier les ressources et les dépenses de l'étudiant. • Repérer les dépenses essentielles, prioritaires et inévitables. • Lire un budget. • Inventorier et comparer les possibilités courantes d'épargne. • Identifier les documents à conserver, à classer.	• L'ensemble de ces compétences doit être vue d'un aspect actuel et pratique. • Aborder les notions en se basant sur le vécu des élèves. • Partir d'exemples, de cas concrets. • Réaliser des simulations par de nombreux exercices.

<u>2. GESTION DU BUDGET FAMILIAL.</u> - Ressources - Dépenses, - Equilibre, - Epargne, - Secrétariat familial, - Crédit, piège et surendettement.	• Identifier les principales composantes d'un budget, en appliquant le concept budgétaire du jeune à celui du ménage. • Caractériser les principales techniques de classement des documents familiaux. • Définir la notion de crédit et de surendettement. • Repérer les pièges du crédit.	• Lier ces compétences aux notions acquises aux cours des T.P.M. • Etablir une coordination avec le cours E.V.S. • Lier ces compétences aux notions acquises aux cours des T.P.M. • Etablir une coordination avec le cours E.V.S.
<u>3. ACHAT D'UN BIEN OU SERVICE JEUNE.</u> - Etiquetage, guerre des marques, - Publicité : ▪ Messages, pièges, - Modes et lieux d'achats : ▪ Achats par correspondance, internet, ▪ Porte à porte, démarchage à domicile, ▪ Lieux de commerce	• Repérer les messages publicitaires. • Analyser et critiquer ceux-ci. • Identifier l'influence de la publicité sur le jeune consommateur. • Enumérer et caractériser les différents modes et lieux d'achats.	• Lier ces compétences aux notions acquises aux cours des T.P.M. • Etablir une coordination avec le cours E.V.S.

- Organisation d'une grande surface, - Modes et moyens de paiements, - Garanties et services après ventes, - Preuves d'achats et réclamations.	• Analyser et critiquer l'organisation d'une grande surface. • Enumérer les différents modes de paiement. • Choisir un mode de paiement sur et adéquat. • Remplir correctement les différents documents d'achat ou de paiement. • Identifier les preuves de paiement à conserver. • Lire et interpréter des documents de garantie. • Rédiger une réclamation.	• Effectuer une visite ou partir d'un plan. • Réaliser de nombreux exercices. • Collaborer avec le cours de langue maternelle.
<u>4. DEFENSE DES CONSOMMATEURS ET DES JEUNES CONSOMMATEURS.</u> - Organisations et services d'aide et d'information	• Identifier les différents services de défense des consommateurs. • Caractériser ces organismes. • Choisir le service approprié en fonction du type d'aide que l'on recherche. • Justifier l'importance de ces organismes.	• Observer et manipuler des articles, parutions émanant de ces organismes. • Mettre l'accent sur le vécu des élèves. • Etablir une coordination avec le cours E.V.S.
<u>5. CONSOMMATION ET ENVIRONNEMENT</u> - Economies d'eau et d'énergies, - Déchets ménagers : ▪ Triage, ▪ Recyclage, ▪ Récupération, ▪ Réutilisation,	• Citer les principales possibilités d'économie au niveau de l'eau et des différentes énergies. • Caractériser les attitudes à développer. • Identifier les principaux déchets ménagers. • Classer les principaux déchets selon leur évacuation destruction ou recyclage.	• Etablir une large coordination avec le cours hygiène et qualité de l'environnement et E.V.S. • Exploiter des documents concrets.

- Labels de sécurité, de qualité, et de protection de l'environnement	• Caractériser les principaux labels de qualité, de sécurité et de protection de l'environnement. • Appréhender la signification des indications. reprises sur les étiquettes de produits commerciaux.	
---	---	--

Bibliographie

- J. ANDRE, L'homme face à la publicité, Editions Erasme.
- Guide du crédit, Centre coopératif de la consommation, Bruxelles.
- Les jeunes, l'argent et le crédit, Centre coopératif de la consommation, Bruxelles
- Publications diverses des organismes de défense des consommateurs : Test-Achats, C.R.I.O.C.:
- Le crédit à la consommation – 1994
- **La pub à dos** – 1995 (Dossier Education du jeune consommateur).
- La publicité à caractère écologique.
- Publications d'organismes bancaires.

Ressources informatiques

- Logiciel « Budget familial ».

TECHNIQUE DES MESURES

3^{ème} année: 1 période

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Associer étroitement le cours avec les cours de T.P.M. .
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.
- Effectuer le plus souvent possible des exercices, variés et progressifs à partir de matériel concret pour illustrer le cours.
- Favoriser l'emploi de multimédia.
- S'assurer que l'élève utilise le vocabulaire relatif aux unités de mesure adéquat.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. EMPLOI DES MESURES DE LONGUEUR.</u> - Unités de longueur, - Outils de mesure, - Prise de mesures.	• Identifier les principales unités de longueur utilisées couramment. • Nommer les différents outils de mesure de longueur. • Mesurer correctement en utilisant l'outil adéquat.	• L'ensemble de ces compétences doit être vue d'un aspect manuel et pratique. • Aborder les notions par des exercices pratiques. • Etablir une coordination avec les cours pratiques et notamment travaux de maison.

<u>2. EMPLOI DES MESURES DE CAPACITE.</u> - Unités de capacité. - Outils de mesure: - Mesureur; - Seau; - Matériel usuel de cuisine, de salle; - Contenance des bouteilles, des thermos ; - Contenance des biberons. - Mesures et dosages.	• Identifier les principales mesures de capacité. • Caractériser les différents outils de mesure des capacités. • Différencier les outils selon l'usage. • Appréhender le principe d'une mesure "étalon" à partir de matériel usuel. • Utiliser ces différents matériels pour doser, mesurer. • Convertir en fraction nombres décimaux et volumes.	• Lier ces compétences aux notions acquises aux cours de T.P.M. . • Réaliser de nombreux exercices.
<u>3. EMPLOI DES MESURES DE MASSE.</u> - Unités de masse. - Outils de mesure: - Balances. - Estimation de masse des matières premières utilisées dans les cours pratiques (œufs, pommes de terre,...). - Utilisation de conditionnements commerciaux comme outils de mesure (kilo, 250 g, portions individuelles préemballées).	• Identifier les principales mesures de masse. • Se servir correctement des unités de masse. • Utiliser les différents types de balances. • Transformer les unités de masse. • Evaluer les masses d'aliments courants. • Utiliser à bon escient les portions individuelles.	• Envisager les notions par le biais d'exercices pratiques. • Réaliser de nombreux exercices.

<u>4. ETUDE DES PORTIONS .</u> - Aliments courants.	• Estimer les masses(poids moyen) d'aliments courants. • Evaluer les portions.	• Observer et manipuler les aliments courants pour estimer leur masse. • Mettre l'accent sur l'importance du respect des portions.
<u>5. APPLICATIONS DIVERSES DES OPERATIONS FONDAMENTALES, DE LA REGLE DE TROIS.</u> - Partage, découpe des portions. - Evaluation du pourcentage de déchets, des restes. - Rapport poids/prix. - Calcul de prix de revient de menus, de portions. - Adaptation des proportions pour un nombre de personnes donné. - Prévion de commandes, de liste d'achats. - Calcul d'un mètre de papier peint	• Citer les principales méthodes de découpe, selon les aliments. • Effectuer des règles de trois . • Calculer le pourcentage de déchets d'un produit, le pourcentage de restes pour pouvoir évaluer les quantités à prévoir ou à acheter. • Appréhender la signification des rapports poids/prix pour les produits commerciaux traités. • Raisonner et calculer les prix de revient, d'un menu, d'une portion, de différentes réalisations dans l'habitat. • Calculer les proportions pour X personnes. • Calculer les quantités à prévoir et à acheter. • Rédiger une liste d'achats.	• Observer et manipuler des aliments ou préparations à découper, partager. • Adapter les recettes courantes à un nombre de personnes donné. • Utiliser les tables de composition des aliments. • Réaliser de nombreux exercices, en coordination avec les T.P.M..
<u>6. EMPLOI DES INSTRUMENTS DE MESURE DES TEMPERATURES.</u> - Thermomètre, - Thermostat.	• Observer et identifier les différents instruments de mesure des températures. • Repérer les degrés. • Lire les températures sur les différents instruments. • Interpréter les graduations, les degrés et numérotations diverses.	• Sur les instruments couramment utilisés, repérer et interpréter les températures.

<u>7. EMPLOI DES INSTRUMENTS DE MESURE DU TEMPS.</u> - Outils de mesure: - Horloge, - Minuterie, - Programmateur. - Planification.	• Observer et identifier les différents instruments de mesure du temps. • Repérer les heures, minutes, secondes. • Utiliser les différents instruments. • Calculer les temps de cuisson, de repos, de préparation. • Programmer un appareil de cuisson en tenant compte du facteur temps. • Organiser diverses préparations dans le temps. • Planifier les tâches à réaliser.	• Manipuler les instruments de mesure du temps utilisés dans les T.P.M.. • Réaliser de nombreux exercices : calcul de temps de préparation, cuisson, etc... • Planifier une tâche, d'abord, puis un ensemble de tâches, couramment effectuées en cuisine, en maintenance.
<u>8.COMPTABILITE RELATIVE AUX REALISATIONS.</u> - Prix d'achat, - Prix de revient.	• Identifier les différents types de prix . • Calculer un prix de revient des préparations réalisées, de travaux effectués. • Effectuer des rapports poids/prix.	• Réaliser de nombreux exercices de calcul de prix de revient en coordination avec les cours de T.P.M.. • Se baser sur des réalisations réellement effectuées par les élèves.

Bibliographie

- Technique des mesures, Evaluation, Communauté française de Belgique, Ministère de l'Education, de la Recherche et de la Formation, CAF, Tihange,1994.
- NUBEL, Table belge de composition des aliments, 3^{ème} édition, 1999.

ORGANISATION DU TRAVAIL ET ERGONOMIE

3^{ème} année : 1 période

4^{ème} année : 1 période

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Faire dégager les notions d'organisation du travail et les faire appliquer aux différentes tâches professionnelles.
- Faire rechercher les informations sur les problèmes de planification du travail.
- Une coordination permettant de comparer les techniques d'organisation applicables dans l'ensemble des disciplines et dans la pratique professionnelle est indispensable.
- La connaissance et l'utilisation de divers documents s'appuieront sur des formulaires réels à compléter et (ou) à remplir (planning).
- L'analyse des travaux effectués ou observés ainsi que des exercices d'application à des situations données feront apparaître l'importance de l'organisation du travail et sa répercussion sur la gestion familiale et collective.
- Favoriser l'emploi de multimédia et l'utilisation de l'outil informatique.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. ORGANISATION DU TRAVAIL ET ERGONOMIE</u>	• Justifier la nécessité de s'organiser. • Caractériser une bonne organisation, à partir d'exemples concrets. • Définir la notion d'ergonomie.	• Appel au vécu des élèves et aux activités réalisées lors des séances pratiques.

<u>2. ORGANISATION DANS LE TEMPS</u> - Planification : - applications : - le planning de travail - les schémas de fabrication	• Expliciter la notion de planning. • Déterminer la notion de : - temps libre - temps occupé. • Elaborer des plannings : - de tâches simples, - de tâches complexes. • Réaliser des applications dans différents domaines.	• Lier ces compétences aux notions acquises aux cours de T.P.M. . • Réaliser de nombreux exercices pratiques. • Travailler à partir de tableaux. • Organiser des exercices de tâches simples inspirées des activités des T.P.M..
<u>3. ORGANISATION DANS L'ESPACE</u> - L'aménagement de l'habitation : - hygiène de vie : - environnement, - orientation - organisation : - zone de jour, - zone de nuit, - zone de circulation - La conception du poste de travail :	• Identifier les types d'habitation. • Citer les rôles de l'habitation. • Enumérer les conditions favorables d'emplacement et d'orientation de l'habitation. • Repérer sur plan les zones de l'habitat par rapport aux besoins essentiels de l'homme. • Citer les facteurs qui influencent la disposition des pièces. • Lire et commenter la légende d'un plan. • Enumérer les principes ergonomiques de base à prendre en considération pour élaborer un poste de travail. • Citer les critères ergonomiques à envisager lors de la conception du poste de travail.	• Exploiter les ressources informatiques (logiciel « l'aménagement de la maison en 3D). • Réaliser des projets de plans sur papier. • Partir de plans réels. • Réaliser de nombreuses simulations. • Etablir une coordination avec les cours T.P.M. travaux de maison. • Partir de cas pratiques vécus dans les T.P.M.. • Réaliser de nombreux exercices par des simulations.

- Les positions de travail : - attitude ergonomique dans les travaux du domaine familial - attitude ergonomique dans les travaux de collectivité : - postes de travail - zones de travail - zones de rangement - zones de stockage. - Les circuits : - des denrées, - du personnel, - de l'outillage.	• Identifier l'adéquation des mouvements et des attitudes face aux tâches de travail. • Caractériser les principaux mouvements à respecter lors de divers tâches domestiques. • Appliquer les techniques d'ergonomie dans les tâches courantes. • Organiser le poste de travail en respectant les économies de mouvements et en réduisant les déplacements. • Transposer et appliquer les critères ergonomiques à envisager lors de l'organisation du travail en collectivité. • Analyser et corriger des plans de collectivité au point de vue des économies de circuits. • Expliciter le principe de la marche en avant.	• Partir de cas pratiques vécus dans les T.P.M.. • Réaliser de nombreux exercices par des simulations, des comparaisons. • Observer des situations réelles, in situ. • Réaliser des simulations, et partir de locaux utilisés par les élèves. • Par le biais du cours E.V.S., visiter et observer d'autres collectivités et établir des comparaisons.
---	---	---

Bibliographie :

- Sensibilisation à la manutention manuelle de charges, Ministère de la Communauté française, 1998.
- Sensibilisation à l'ergonomie et à la manutention, Communauté française, Organisation des études, 1989.
- Ergonomie et manutention : recommandations ergonomiques, Communauté française, Organisation des études, 1992.
- Manutentions manuelles, Commissariat général à la promotion du travail, Bruxelles, 1998.

Ressources informatiques :

- L'aménagement de la maison en 3 D.

TECHNOLOGIE

3^{ème} année : 2 périodes

4^{ème} année : 2 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Faire dégager les propriétés des produits par l'observation, l'analyse et l'expérimentation.
- Faire rechercher des informations sur les produits et équipements, exploiter les tests publiés par des organismes d'information et de défense des consommateurs, s'appuyer sur le cours d'E.V.S. et d'éducation du consommateur.
- Une coordination permettant d'exploiter les acquis dans la pratique professionnelle est indispensable, l'enseignement ne se limitera pas à faire acquérir des connaissances mais fera prendre des habitudes d'information et de réflexion.
- La connaissance et l'utilisation de divers produits, matériaux et équipements s'appuieront sur des éléments réels .
- L'analyse des matériaux et outillages observés ainsi que des exercices d'utilisation s'effectueront en coordination avec les cours de T.P.M.
- L'étude de l'équipement portera d'abord sur celui de l'établissement ; il sera élargi ensuite à d'autres sites par le biais d'E.V.S.
- Favoriser l'emploi de multimédia et l'utilisation de l'outil informatique pour les recherches.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain et l'évolution technologique.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation spécifique, actualisée.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. EAU</u> - Propriétés - Dureté	• Enoncer les propriétés de l'eau. • Différencier eau douce et eau dure. • Citer les produits et le matériel pour adoucir l'eau.	• Mise en évidence par expérimentation • Appel au vécu des élèves et aux activités réalisées lors des séances pratiques.

<u>2. PRODUITS COURANTS</u> - Savons, - détergents, - oxydants, - assouplissants, - solvants, - abrasifs, - produits lustrants , de protection. <u>Pour chaque produit, envisager les points suivants :</u> - action, - classification selon mode d'action, - formes commerciales, - conditionnements, - étiquetage, - sécurité.	• Préciser l'action des différents produits courants en relation avec leurs propriétés. • Citer les usages les plus fréquents. • Lire et interpréter l'étiquetage. • Repérer les consignes d'emploi et de sécurité. • Décoder les pictogrammes de sécurité. • Etablir des comparaisons d'efficacité, des rapports poids/prix.	• Mise en évidence par expérimentation • Appel au vécu des élèves et aux activités réalisées lors des séances pratiques. • Exploitation des cours d'E.V.S. et éducation du consommateur.
<u>3. MATERIAUX</u> <u>- Matériaux souples :</u> - textiles, - plastiques, - cuir. <u>- Matériaux durs :</u> - bois, - verre, - produits céramiques, - métaux et alliages, - revêtements.	• Identifier les matériaux courants. • Enoncer les propriétés qui influenceront les usages et l'entretien.	• Mise en évidence par expérimentation • Appel au vécu des élèves et aux activités réalisées lors des séances pratiques. • Exploitation des cours d'E.V.S. et éducation du consommateur. • Etablir une coordination avec les T.P.M. et particulièrement la maintenance et les travaux de maison.

<u>4. APPAREILS ET OUTILLAGE</u> - <u>Equipement de la cuisine :</u> - outillage, - appareil de préparation, - appareil de cuisson, - appareil de conservation, - appareil d'entretien de la vaisselle, - meubles et plans de travail, - éviers, - vaisselle et batterie. - <u>Matériel d'entretien des sols :</u> - manuels : chariots, faubert,..., - électriques : à pression, haute pression - <u>Matériel d'entretien du linge :</u> - machines à laver, - séchoirs, - fers à repasser, calandres, presses, - machine à coudre - <u>Matériel de transport (collectivités) :</u> - chariots, - auxiliaires de manutention.	• Identifier le matériel en utilisant les termes techniques. • Situer sur schéma les différentes parties et y associer leur fonction. • Lire et expliciter un mode d'emploi. • Enoncer les règles de sécurité spécifiques. • Identifier les matériaux qui les composent pour en déduire l'entretien spécifique. • Comparer divers appareils d'une même gamme et dégager les avantages et inconvénients pour chacun d'eux.	• Les appareils et équipements seront d'abord étudiés dans le domaine familial et ensuite au niveau des collectivités. • Observer, démonter, remonter les divers appareils à étudier. • Exploiter des tests publiés par des organismes d'information et de défense des consommateurs. • Exploitation des cours d'E.V.S. et éducation du consommateur.
--	---	--

Bibliographie :

- B. ROUGIER et A. CHRETIEN, technologie des équipements et des produits, Editions B.P.I.1996.
- M. MAINCENT- MOREL, Technologie culinaire- personnel, matériel, produits, hygiène et sécurité, Editions B.P.I., 2000.
- P. ANTRAYGUES, Connaissance des milieux de travail en collectivités, Editions J.Lanore,1985.
- P. ANTRAYGUES - DELETANG, L'employé technique dans la collectivité, Editions J.Lanore,1987.
- S. et J. PETIT-G. WIMMER, L'entretien en collectivités, « Les sols », Editions J. Lanore, 1987.
- J.F. AUGEZ SASTRAL, Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements, Editions B.P.I., 1998.
- P. ANTRAYGUES, Connaissance des milieux de travail en collectivités, Editions J.Lanore,1990.
- Documentations des firmes commerciales.
- Publications diverses : Test- Achats ; C.R.I.O.C.

Ressources informatiques :

- Sites internet présentant des fiches d'appareils .
- Documentations des firmes commerciales.

TRAVAUX PRATIQUES & METHODES

3^{ème} année : 14 périodes

4^{ème} année : 15 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- Afin d'atteindre la maîtrise des compétences décrites dans ce programme, les cours de T.P.M. sont répartis de la manière suivante :
 - ◆ Art culinaire regroupant les compétences liées à la pratique de l'alimentation (6 h/sem. en 3^{ème} année et 7h/sem. en 4^{ème} année).
 - ◆ Maintenance regroupant les compétences liées à l'entretien du linge et de l'habitat (2h/sem.).
 - ◆ Travaux de maison (2h/sem.)
 - ◆ Techniques éducatives (2h/sem.).
 - ◆ Enquêtes, visites, séminaires (2h/sem.)
- Les gestes pratiques doivent être répétés plusieurs fois durant le cycle de formation. Il faut toutefois veiller à varier les différentes techniques d'apprentissage dans le temps.
- Veiller à illustrer et à appliquer les notions vues au sein des cours techniques.
- Faire respecter les règles de sécurité et d'hygiène selon la législation en vigueur.
- Prévoir une prise de note par les élèves pour leur faire tenir un fichier pratique reprenant :
 1. *Une liste des différentes techniques à réaliser et accomplies.*
 2. *Des fiches de pratique proprement dite comportant:*
 - *la liste des matières premières*
 - *la chronologie et la description des travaux exécutés,*
 - *l'organisation du travail,*
 - *le coût de la réalisation*
 - *le matériel mis en oeuvre,*
 - *une documentation technique.*

MODULE ART CULINAIRE

3^{ème} année : 6 périodes

4^{ème} année : 7 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- L'apprentissage débutera par l'acquisition des techniques de base, des exercices d'entraînement, l'acquisition de dextérité et rapidité, en appliquant les règles d'organisation.
- Les techniques de base seront abordées par le principe de chaque technique, les conditions d'application et les modifications apportées par la cuisson .
- Elles seront d'abord appliquées à des préparations simples, ensuite à des menus familiaux.
- Les applications choisies devront, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain et tenir compte du « terroir » et des saisons.
- Privilégier l'acquisition du geste technique, l'utilisation rationnelle du matériel et l'emploi du vocabulaire spécifique.
- Donner des consignes claires et précises, travailler en coordination avec les cours de techniques des mesures.
- Chaque tâche fera l'objet d'une analyse pour déterminer l'organisation de travail adéquate et un planning sera établi.
- Analyser chaque préparation ou menu d'un point de vue qualitatif, quantitatif et budgétaire, mais aussi gustatif et esthétique.
- Privilégier l'éducation du goût par le développement de la perception sensorielle (vue, ouïe, odorat, goût, toucher).
- Un fichier de recettes sera constitué à partir de fiches techniques.
- Instaurer une bonne coordination avec les cours d'éducation nutritionnelle, hygiène, éducation du consommateur, savoir-vivre.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. LE LOCAL ET L'EQUIPEMENT</u> – local – équipement – poste de travail	• Situer les emplacements dans les différentes zones. • Identifier l'équipement et justifier son emplacement. • Situer les rangements des outils, matériels et produits à la fin d'une activité.	• Insister sur la corrélation avec le cours d'organisation du travail. • Les notions d'organisation du travail dans le temps et dans l'espace seront intégrées régulièrement lors des séances pratiques.

	• Agencer le poste de travail • Respecter les contraintes horaires.	
<u>2. LA PREPARATION DES FRUITS ET DES LEGUMES</u> - éplucher, - laver, - découper, tailler, - tourner : cuillère à légumes, couteau d'office, - décorer, présenter, - extraire les jus.	• Identifier les fruits et les légumes. • Choisir les fruits et les légumes en fonction des qualités de fraîcheur et selon les saisons. • Exécuter les techniques de base avec dextérité, en respectant les règles d'économie, d'hygiène et de sécurité. • Dresser et présenter.	• Le choix des préparations se fera selon la saison, le terroir. • Veiller à suivre une progression dans les apprentissages. • Chaque technique fera l'objet d'un enseignement raisonné, à partir d'observations, de démonstrations, coordonné avec les cours de nutrition, hygiène, organisation, technologie.
<u>3. LA CUISSON EN ATMOSPHERE HUMIDE</u> - à l'eau, - à la vapeur, - à l'autocuiseur - légumes, - fruits, - œufs, - pâtes alimentaires, - riz, - viande, - poisson.	• Choisir le matériel adéquat. • Préparer les aliments pour ce type de cuisson. • Exécuter les techniques de cuisson en les appliquant aux aliments courants. • Appréhender le fonctionnement des différents appareils ou équipements. • Juger de l'appoint d'une cuisson. • Stopper la cuisson au moment opportun. • Présenter	• Faire le lien avec les notions de technologie. • Appliquer les compétences acquises au cours d'organisation du travail. • Intégrer les techniques dans des réalisations simples.

<u>4. LA CUISSON A LA MATIERE GRASSE :</u> - Sauter - Frire - sans enrobage - avec enrobage les aliments courants : - viandes, - volailles, - poissons, - œufs, - légumes, - fruits, - pain.	• Choisir le matériel adéquat. • Appliquer les techniques aux aliments courants en variant le type de préparations. • Juger de l'appoint de la cuisson. • Arrêter la cuisson. • Présenter les différentes préparations.	• Outre l'apprentissage des gestes du métier, ne pas omettre d'analyser les buts recherchés et les conditions idéales pour la réalisation des différentes techniques. • Etablir une bonne coordination avec le cours d'éducation nutritionnelle, éducation du consommateur et technologie.
<u>5. LA CUISSON MIXTE :</u> - Braisé, - Ragoût	• Choisir le matériel adéquat. • Maîtriser les gestes professionnels, les techniques appropriées et respecter les consignes reçues. • Différencier les deux techniques de la cuisson mixte. • Exécuter les différentes techniques en les appliquant aux aliments courants.	• Outre l'apprentissage des gestes du métier, ne pas omettre d'analyser les buts recherchés et les conditions idéales pour la réalisation des différentes techniques. • Etablir une bonne coordination avec le cours d'éducation nutritionnelle, éducation du consommateur et technologie.

<u>6. LA CUISSON A LA CHALEUR SECHE :</u> - Griller : par contact par rayonnement : - viandes, volailles, - poissons, - légumes, - fruits - pain, - préparations diverses - Rôtir au four : - viandes, volailles, - poissons, - légumes, - fruits, - pain, - préparations diverses	• Choisir le matériel adéquat. • Maîtriser les gestes professionnels, les techniques appropriées et respecter les consignes reçues. • Différencier les deux techniques de la grillade. • Exécuter les différentes techniques en les appliquant aux aliments courants. • Juger de l'appoint de la cuisson. • Arrêter la cuisson. • Présenter les différentes préparations.	• S'assurer de la bonne connaissance des notions de technologie . • Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des menus. • S'assurer de la bonne connaissance des notions de technologie . • Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des menus.
<u>7. UTILISATION DU MICRO-ONDES</u> - Décongeler des aliments, - Réchauffer, - Cuire.	• Utiliser le four à micro-ondes dans ses différentes fonctions. • Appliquer les techniques à divers aliments et préparations. • Respecter les consignes d'utilisation rationnelle.	• Veiller à toujours caractériser et faire identifier le matériel employé en mettant en évidence les règles d'hygiène et de sécurité à respecter.

<u>8. LES LIAISONS</u> - glucidiques, - lipidiques, - protidiques, - mixtes	• Différencier les procédés de liaisons. • Réaliser les différentes techniques en les appliquant à des préparations classiques, de base. • Maintenir dans des conditions idéales.	• Faire le lien avec les cours d'éducation nutritionnelle, technologie et éducation du consommateur. • Comparer les liaisons « maison » et les produits prêts à l'emploi.
<u>9. LES SAUCES chaudes et froides</u> - émulsionnées : instable, stable, - émulsionnées semi-coagulées, - à base de roux, - à base de purée de légumes.	• Différencier les types de sauces. • Réaliser les différentes techniques en les appliquant à des préparations classiques, de base. • Réserver pour usage en maintenant dans des conditions idéales.	• Faire le lien avec les cours d'éducation nutritionnelle, technologie et éducation du consommateur. • Comparer les liaisons « maison » et les produits prêts à l'emploi.
<u>10. LES PATES</u> - liquides : - à frire, - à crêpes, - levées : - levure naturelle, - levure chimique, - blanc d'œuf, - œuf entier, - mixtes, - soufflées, - sèches à foncer : - brisée, - sablée	• Différencier les types de pâtes. • Réaliser les différentes techniques en les appliquant à des préparations classiques, de base.	• S'assurer de la bonne connaissance des notions de technologie . • Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des menus.

<u>11. DECORATION DE PLATS, DE PATISseries</u> - à la fourchette, - à la poche à douille, - à l'aide de matériel spécifique, - à l'emporte-pièce	• Choisir le type de décor en fonction de la préparation. • Réaliser les différentes techniques en les appliquant à des préparations classiques, de base.	• Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des préparations simples.
<u>12. COMPLEMENTS</u> - Utilisation de produits commerciaux pour la cuisine et la pâtisserie : - mix prêt à l'emploi, - surgelés, - conserves, - frais, prêt à l'emploi, - lyophilisé...	• Utiliser judicieusement les produits commerciaux. • Comparer aux préparations « maison ». • Respecter les consignes d'utilisation.	• Faire le lien avec les cours d'éducation nutritionnelle, technologie et éducation du consommateur. • Comparer les liaisons « maison » et les produits prêts à l'emploi au point de vue économique, gustatif.
<u>13. LE SERVICE</u> - Préparation de la salle à manger, de la table pour les repas journaliers et de fêtes. – Service simplifié des différentes préparations, - Service en tables d'hôtes, en petite collectivité, - Service des boissons ou repas spéciaux.	• Dresser et débarrasser la table. • Appliquer les règles de savoir-vivre. • Servir correctement toutes les préparations. • Servir au plat, à l'assiette, sur plateau, à l'aide d'une desserte ou chariot. • Servir des collations, des petits déjeuners, goûters, des rafraîchissements, des apéritifs.	• Faire le lien avec les cours de savoir-vivre, techniques éducatives, travaux de maison.

Bibliographie

- LALLEMAND et PRUILHERE, Le livre de l'apprenti cuisinier, Editions J. Lanore, 1990.
- M. MAINCENT, Cuisine de référence, Préparations de base et fiches techniques de fabrication, Editions B.P.I., Paris, 1994.
- M. MAINCENT – MOREL, Technologie culinaire – personnel, matériel, produits, hygiène et sécurité, Editions B.P.I., 2000.
- J.P. LEBLAND – J.M. WOLFF, Technologie culinaire à la carte, Editions Jacques Lanore, 1994.
- C. SCHNEDES, Décorez vos plats, 118 pages, Editions Solar, 1999.
- Décorer et embellir vos plats et votre table. Edition Chantecler.
- W. VEALE , La décoration culinaire pas à pas., Editions de l'Orxois, 1995.
- H. HANISCH, Le nouvel art de plier les serviettes, Editions Solar, Paris, 1998.
- M.MULLER, O. MIKOLASEK, Pliages de serviettes pour tables de fêtes, 96 pages.
- S. SMITH et K. LANSDOWN , Tables des grands jours., Editions Fleurus, 1987.
- C. SABY, Décors de table, Editions Solar, 1997.
- J. BRIDGE, Tables décor, Editions Orxois, 1995.
- G. LOVE, Des idées pour les bouquets, 96 pages, Editions Dessain et Tolra, 1999.
- Pascale ANTRAYGUES – DELETANG, L'employé technique, dans la collectivité, Editions J. Lanore, 1987.
- Roger MEROUZE – Olivier TONDUSSON, Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage, Editions B.P.I., 1997.

Ressources informatiques

- T.L.C. EDUSOFT, Encyclopédie de la cuisine.
- MASTER COOK, Le Grand Larousse de la cuisine.
- AMBIANCE EN CUISINE, 4 saisons de plaisir culinaire.
- ESCOFFIER, Collection volume 1 et 2.
- T.L.C. EDUSOFT, Toute la cuisine française.

MODULE MAINTENANCE

3^{ème} année : 2 périodes

4^{ème} année : 2 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- L'apprentissage débutera par l'acquisition des techniques de base, des exercices d'entraînement, l'acquisition de dextérité et rapidité, en appliquant les règles d'organisation.
- Les techniques de base seront abordées par le principe de chaque technique, les conditions d'application .
- Elles seront d'abord appliquées à des tâches simples, ensuite à des tâches plus complexes.
- Les applications choisies devront, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain et tenir compte des possibilités de l'établissement.
- Privilégier l'acquisition du geste technique, l'utilisation rationnelle du matériel et l'emploi du vocabulaire spécifique.
- Donner des consignes claires et précises, travailler en coordination avec les cours de technologie et organisation du travail.
- Chaque tâche fera l'objet d'une analyse pour déterminer l'organisation de travail adéquate et un planning sera établi pour les tâches plus complexes..
- Un fichier sera constitué à partir de fiches techniques.
- Instaurer une bonne coordination avec les cours d' hygiène, éducation du consommateur, savoir-vivre.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. LESSIVAGE</u> – Textiles – Matériel – Produits – Technique selon le type de linge	• Interpréter l'étiquetage. • Identifier les produits, l'équipement et justifier leur utilisation. • Choisir la technique adéquate en fonction du type de linge. • Agencer le poste de travail. • Appliquer les notions d'ergonomie. • Identifier, trier, lessiver en respectant les consignes d'une fiche technique.	• Insister sur la corrélation avec le cours d'organisation du travail. • Les notions d'organisation du travail dans le temps et dans l'espace seront intégrées régulièrement lors des séances pratiques.

<u>2. DETACHAGE</u> - Produits - Technique	• Identifier les produits étudiés au cours de technologie. • Rappeler leurs propriétés. • Exécuter les techniques, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.	• Le choix des activités se fera selon les situations qui se présentent. • Veiller à suivre une progression dans les apprentissages. • Chaque technique fera l'objet d'un enseignement raisonné, à partir d'observations, de démonstrations et d'expérimentations, coordonné avec les cours d'organisation et de technologie.
<u>3. SECHAGE</u> - Matériel : - sur séchoir pliant - en machine	• Choisir le matériel adéquat. • Exécuter les techniques de séchage en fonction du matériel disponible. • Appréhender le fonctionnement des différents appareils ou équipements.	• Faire le lien avec les notions de technologie. • Appliquer les compétences acquises au cours d'organisation du travail.
<u>4. REPASSAGE</u> - Matériel - Technique : - opérations préliminaires - selon matériel utilisé - selon types de pièces à repasser.	• Identifier le matériel. • Organiser le poste de travail. • Appliquer les notions d'ergonomie : adapter la position de travail à l'équipement disponible. • Appliquer les techniques aux pièces courantes du linge et des vêtements. • Régler la température en fonction des textiles traités. • Plier en fonction du rangement.	• Etablir une bonne coordination avec les cours d'organisation, éducation du consommateur et technologie.

<u>5. REPARATIONS COURANTES</u> - Matériel - Réparations usuelles : boutons, ourlets, renfort, reprise, tirette, pièces appliquées par thermocollage - Transformations courantes : raccourcir, élargir, rajeunir...	• Choisir le matériel adéquat. • Maîtriser les techniques appropriées pour les réparations courantes. • Exécuter les différentes techniques en les appliquant au linge et aux vêtements courants.	• Outre l'apprentissage des gestes du métier, ne pas omettre d'analyser les buts recherchés et l'impact budgétaire des différentes activités.
<u>6. MAINTENANCE DES MATERIAUX ET HABITAT</u> - Produits - Matériel, équipement - Technique - Fréquence : plan d'entretien Tous les points seront envisagés pour : - revêtements sols, murs, plafonds, - meublier, - équipement électro-ménager, - sanitaires, - éléments de décoration ou fonctionnels- pour les différentes pièces de l'habitat	• Citer et identifier les éléments de l'habitat. • Identifier les matériaux, le matériel. • Justifier la nécessité de l'entretien. • Maîtriser les gestes professionnels, les techniques appropriées et respecter les consignes reçues. • Justifier le choix des produits, du matériel, de la technique. • Exécuter les différentes techniques selon la fiche technique en les appliquant aux éléments courants de l'habitat. • Elaborer un plan d'entretien en fonction du degré de souillures.	• S'assurer de la bonne connaissance des notions de technologie . • Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des situations réelles, de terrain et selon les possibilités de l'établissement • Simuler des situations réelles et exploiter les notions d'organisation du travail.

Bibliographie

- Pascale ANTRAYGUES – DELETANG, L'employé technique, dans la collectivité, Editions J. Lanore, 1987.
- Roger MEROUZE – Olivier TONDUSSON, Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage, Editions B.P.I., 1997.
- S. et J. PETIT – G. WIMMER, L'entretien en collectivité « Les sols », Editions Jacques Lanore, 1987.
- B. ROUGIER et A. CHRETIEN, Technologie des équipements et des produits – Fiches techniques- Editions B.P.I.,1996.
- A. FORGEAUD-ATTAL, L'entretien du vêtement, guide pratique, Editions Le temps apprivoisé.

MODULE TRAVAUX DE MAISON

3^{ème} année : 2 périodes

4^{ème} année : 2 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- L'apprentissage débutera par l'acquisition des techniques de base, des exercices d'entraînement, l'acquisition de dextérité et rapidité, en appliquant les règles d'organisation.
- Les techniques seront d'abord appliquées à des tâches simples, ensuite à des tâches plus complexes.
- Les applications choisies devront, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain et tenir compte des possibilités de l'établissement.
- Privilégier l'acquisition du geste technique, l'utilisation rationnelle du matériel et l'emploi du vocabulaire spécifique.
- Donner des consignes claires et précises, travailler en coordination avec les cours de technologie , maintenance et organisation du travail.
- Chaque tâche fera l'objet d'une analyse pour déterminer l'organisation de travail adéquate et un planning sera établi pour les tâches plus complexes..
- Un fichier sera constitué à partir de fiches techniques.
- Instaurer une bonne coordination avec les cours de maintenance et technologie.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>1. AMENAGEMENT DES LOCAUX ET DE L'ENVIRONNEMENT</u> – Volumes utiles – Normes de sécurité – Aires de circulation	• Identifier les besoins des utilisateurs. • Identifier les pièces, l'équipement qui permettent d'aménager l'habitat de façon rationnelle et esthétique. • Proposer différentes dispositions en fonction de situations données.	• Insister sur la corrélation avec le cours d'organisation du travail. • Les notions d'organisation du travail dans le temps et dans l'espace seront intégrées régulièrement lors des séances pratiques.

– Règles d'hygiène	• Appliquer les notions d'ergonomie.	
<u>2. TRAVAUX DANS LA MAISON</u> - Rénovation : meubles, portes, chaises, murs, meubles de jardin, bicyclette... - Préparation des supports : - décapage, - rebouchage, - ponçage, - cirage. – Recouvrement : - encaustique, - peinture et vernis, - papiers peints, - tissus, similis, cuirs,...	• Préparer les supports en utilisant les produits , le matériel et les techniques adéquates. • Choisir les produits en fonction du support. • Harmoniser les couleurs, les matériaux. • Choisir la méthode adéquate. • Exécuter les techniques selon fiche technique en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité. • Calculer le coût des réalisations.	• Le choix des activités se fera selon les situations qui se présentent. • Veiller à suivre une progression dans les apprentissages. • Chaque technique fera l'objet d'un enseignement raisonné, à partir d'observations, de démonstrations et d'expérimentations, coordonné avec les cours d' organisation et de technologie.
- <u>Embellissement</u> : – utilisation de la machine à coudre - réalisations variées : - coussins, - vide-poches, - rideaux, tentures, - tête de rideaux, - éléments de décoration	• Utiliser correctement la machine. • Calculer un métrage de tissu. • Confectionner des applications variées. • Choisir les éléments de décoration en harmonie avec le tissu.	• Faire le lien avec les notions de technologie. • Appliquer les compétences acquises au cours de techniques des mesures. • Calculer le coût des réalisations et comparer au travail fait par un professionnel ou acheté .

- <u>Réparation</u> : - Sanitaire : - consommation d'eau, - protection du gel, - dégel d'une tuyauterie, - détartrage du robinet, - fuite d'une chasse d'eau, - évier bouché. - Electricité : - consommation d'électricité, - sécurité des installations électriques, - raccord de fils, - remplacement d'une fiche.	• Localiser le compteur d'eau. • Relever les numéros et valeurs des index. • Rédiger une carte d'abonné absent. • Lire et interpréter une facture d'eau. • Détecter, colmater, réparer une fuite ou faire appel à un spécialiste. • Adopter la conduite adéquate en attendant le réparateur. • Démonter, détartrer et remonter un robinet. • Démonter, nettoyer, régler et remonter la chasse d'eau. • Entretenir une installation d'évacuation d'eaux usées dans l'habitation. • Déboucher un évier obstrué. • Localiser le compteur d'électricité. • Relever les numéros et valeurs des index. • Rédiger une carte d'abonné absent. • Lire et interpréter une facture d'électricité. • Différencier les différents fusibles. • Remettre un circuit électrique en service en respectant les règles de sécurité. • Intervenir en cas de coupure d'électricité. • Réaliser un raccord simple, remplacer une fiche.	• Etablir une bonne coordination avec les cours d'organisation, éducation du consommateur , technologie et enquêtes, visites, séminaires.
--	--	---

<u>- Plantes et fleurs</u> - Entretien des plantes d'appartement : - arrosage, - bouturage, - rempotage, - destruction de parasites. - Travaux de jardinage : - confection de jardinières, - semis, - création d'un coin jardin - Réalisation : - bouquets, - montages divers en fonction des saisons, des circonstances, du budget.	• Identifier les plantes les plus connues, leurs maladies et parasites. • Choisir et utiliser correctement l'outillage et les produits. • Maîtriser les techniques appropriées pour les opérations courantes de soins aux plantes d'appartement. • Exécuter les différentes techniques en les appliquant à diverses réalisations. • Réaliser des bouquets, des montages selon circonstances et budget. • Conserver les bouquets.	• Outre l'apprentissage des gestes techniques, ne pas omettre d'analyser les buts recherchés et l'impact budgétaire des différentes activités.
<u>- Isolation</u> - économie d'énergie, - points sensibles, - dispositifs d'isolation.	• Citer et identifier les facteurs qui permettent les économies d'énergie. • Identifier les points critiques pour l'isolation. • Justifier la nécessité de l'isolation. • Identifier et différencier les dispositifs qui permettent une isolation efficace. • Justifier le choix des produits, du matériel, de la technique.	• S'assurer de la bonne connaissance des notions de technologie . • Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des situations réelles, de terrain et selon les possibilités de l'établissement • Simuler des situations réelles.

Bibliographie

- Document de travail « TRAVAUX DE MAISON » élaboré en collaboration avec le CAF.
- Documentation spécifique des firmes pour différents produits.

Ressources informatiques

- La maison en 3 D – logiciel Larousse
- Maison et jardin en 3 D- logiciel Larousse

MODULE TECHNIQUES EDUCATIVES

3^{ème} année : 2 périodes

4^{ème} année : 2 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- L'apprentissage débutera par l'acquisition des techniques de base, des exercices d'entraînement, l'acquisition de dextérité et rapidité.
- Les techniques seront d'abord appliquées à des réalisations simples, ensuite à des réalisations plus complexes.
- Les applications choisies devront, dans la mesure du possible, suivre l'intérêt des élèves et tenir compte des publics concernés.
- Privilégier l'acquisition du geste technique, l'utilisation rationnelle du matériel et l'emploi du vocabulaire spécifique.
- Donner des consignes claires et précises, travailler en coordination avec les cours de travaux de maison, maintenance et organisation du travail.
- Chaque réalisation fera l'objet fiche technique et d'un calcul du coût.
- Un fichier sera constitué à partir des fiches techniques.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
Pour tous les points du programme, envisager : - matériel et outillage, - technique adéquate, - attitudes et gestes corrects, - consignes de sécurité, - d'hygiène et d'ergonomie, - récupération de matériaux, - applications adaptées en fonction des publics ciblés.	• Identifier les besoins des utilisateurs. • Identifier les matériaux, le matériel et l'outillage à utiliser. • Proposer différentes applications en fonction de publics différents. • Appliquer les notions d'ergonomie.	• Insister sur la corrélation avec le cours d'organisation du travail. • Faire rechercher de multiples applications à partir d'une même technique en fonction de publics différents.

<u>1. TOUCHER</u> - Objets courants, - Matières : textile, liège, papier, carton, cuir,..., - Fruits et légumes.	• Identifier les matières, objets, fruits, légumes. • Qualifier leur toucher. • Exécuter les techniques de découverte selon fiche technique en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité.	• Le choix des activités se fera selon les situations qui se présentent. • Veiller à suivre une progression dans les apprentissages et l'intérêt des élèves. • Chaque découverte fera l'objet d'un enseignement raisonné, à partir d'observations, de démonstrations et sera réalisée à partir d'une fiche technique.
<u>2. GOUTER - SENTIR</u> - Petits gâteaux salés, sucrés, - Jus et boissons diverses (citron, pamplemousse,...) – Caramel,...	• Identifier les saveurs, les odeurs. • Qualifier la perception des saveurs, des odeurs. • Choisir des applications variées.	• Faire le lien avec les notion d'art culinaire. • Travailler à partir de fiches d'observation.
<u>3. COUPER</u> – Fruits, légumes, œuf dur : lanterne, fleur, bateau, ... – Montage culinaire, - Papier, carton, néoprène, tissu, cuir : reconnaissance et réalisation d'un tableau découverte.	• Couper les fruits , légumes et oeufs afin de présenter des objets décoratifs. • Présenter de façon originale. • Lire et interpréter une fiche d'activité. • Adapter la réalisation en fonction du public ciblé. • Suivre des consignes. • Réaliser diverses applications à partir des matières courantes.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actualisée. • Faire rechercher d'autres applications.

<u>4. PLIER</u> - Serviettes, papier, tissu,... : pliages de serviettes, panneau décoratif, origamis, carton de présentation, nominatifs,...	• Maîtriser la technique du pliage. • Choisir et utiliser correctement l'outillage et les matériaux. • Choisir des applications de circonstances en fonction de thème, fête.	• Choisir les réalisations en fonction de l'intérêt et des motivations des élèves.
<u>5. ASSEMBLER</u> - Matières d'assemblage : bâtonnets, colles, choco, crème... - Matériaux divers : papier, carton, textiles, cuir, liège, aliments (biscuits, fruits, légumes...) - Réalisations comestibles ou pas	• Choisir l'assemblage adéquat selon la réalisation • Justifier le choix. • Rechercher des applications en fonction des âges du public ciblé. • Réaliser différentes applications.	• S'assurer de la bonne connaissance des notions de technologie . • Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des situations réelles, de terrain et selon les possibilités de l'établissement
<u>6. MODELER – MOULER</u> - Plasticine, pâte à modeler, terre glaise, - Pâte à sel, - Pâte d'amandes, - Chocolat.	• Choisir la matière adéquate selon la réalisation recherchée. • Justifier le choix. • Rechercher des applications en fonction des âges du public ciblé. • Réaliser différentes applications.	• Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des situations réelles, de terrain et selon les possibilités de l'établissement et les motivations des élèves.

<u>7.DECORER</u> - Réalisation de pochoir - Utilisation de pochoir : sur gâteaux, tartes, carton, mur, tissu,...	• Choisir les motifs selon circonstances. • Justifier le choix. • Rechercher des applications en fonction des âges du public ciblé. • Réaliser différents pochoirs et des applications variées à partir de ceux-ci.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle. • Veiller au respect des règles de sécurité. • Réaliser de multiples exercices sur supports variés.
<u>8. MANIPULER</u> - Sel coloré - Sable collé	• Choisir les motifs et couleurs en harmonie. • Créer des pots originaux, des tableaux, petits cadres.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle. • Veiller au respect des règles de sécurité. • Favoriser la créativité.
<u>9.ENFILER</u> - Pâtes alimentaires - Perles colorées - Perles en terre, pâte à sel,...	• Choisir les matières et couleurs en harmonie. • Créer des bijoux originaux, des tableaux, petits cadres.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle. • Veiller au respect des règles de sécurité. • Favoriser la créativité.
<u>10. PIQUER</u> - Papier, carton, - Frigolite, clous, fils tendus	• Choisir les matières et couleurs en harmonie. • Créer des bijoux originaux, des tableaux, petits cadres.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle. • Veiller au respect des règles de sécurité. • Favoriser la créativité.

<u>11. COLORIER –IMPRIMER</u> - Crayon, feutre, craie, - Doigt, tampon : pommes de terre, mousse, bouchon de liège. – Coton-tige, bâtonnet, bulle, paille, pinceau, fer à repasser.	• Choisir les matières et couleurs en harmonie. • Créer des bijoux originaux, des tableaux, petits cadres.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle. • Veiller au respect des règles de sécurité. • Favoriser la créativité.
<u>12. REPRODUIRE</u> - Calquer : papier calque, soie, transparent,... - Décalquer : carbone - Reproduire : sur verre, papier, carton, bois,... - Agrandir : par grille, photocopieur, rétroprojecteur.	• Choisir les sujets et motifs en harmonie en fonction du public concerné. • Créer des motifs originaux, des tableaux, petits cadres.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle. • Veiller au respect des règles de sécurité. • Favoriser la créativité.
<u>13. ENTRELACER</u> <u>Différentes matières :</u> laine, ficelle, rotin... - Tisser, - Tricoter, - Crocheter, - Nouer.	• Choisir les sujets et motifs en harmonie en fonction du public. • Créer des motifs originaux, des tableaux, petits cadres.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle. • Veiller au respect des règles de sécurité. • Favoriser la créativité.

<u>14. COUDRE</u> - Textiles divers, papier, carton, matière plastique. - Fils, lacets, raphia	• Choisir les sujets et motifs en harmonie en fonction du public. • Créer des motifs originaux, des tableaux, petits cadres.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle. • Veiller au respect des règles de sécurité. • Favoriser la créativité.
<u>15. GAINER</u> - Boîtes de formes diverses, - Cintres, - Tiroir	• Choisir les sujets et motifs en harmonie en fonction du public. • Créer des réalisations originales.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle. • Veiller au respect des règles de sécurité. • Favoriser la créativité.
<u>16. REALISER DES COMPOSITIONS FLORALES</u> - Fleurs fraîches, séchées, épis, feuillages,... - Légumes	• Choisir des compositions en harmonie en fonction des circonstances, des thèmes et fêtes. • Créer des réalisations originales pour la maison, la table, les buffets.	• Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle. • Veiller au respect des règles de sécurité. • Favoriser la créativité. • Etablir une coordination avec travaux de maison et art culinaire.
<u>17. REALISER DES MONTAGES CULINAIRES SIMPLES ET DECORATIFS</u> - Pomme ou gâteau « hérisson », - Œufs surprise, - Train, maison, bouquet de légumes.		

Bibliographie

- E. RUIZ, Techniques d'animation des personnes âgées, Editions J. Lanore, Paris, 1997.
- La rencontre par le jeu, Activités sociales de la Croix-Rouge.
- Fichiers de jeux, « Viens jouer » : Fichier activités manuelles, jeux et activités petite enfance, jeux et activités musicales, Editions Les Francas, Paris.
- F. LEFEVRE, Avec du petit matériel, 48 fiches , livret pédagogique ,Editions Nathan pédagogie, 1994.
- D. CATHERINE, M. LEBLOND, F. LELEU, Découvrir son corps, Editions Nathan pédagogie.
- M.N. BIGUET, Découvrir par le toucher, Editions Nathan pédagogie.
- A.M. MOULAT, Premières réalisations manuelles, Editions Nathan pédagogie.
- A. GOUPIL, M. GOUPIL, G. GADIOT , Avec les 2 ans, tome 1 et 2, fiches, illustrations et livret pédagogique, Editions Nathan pédagogie.
- L'art de la récup, Guide d'animation en musique environnementale, Ministère de la Région Wallonne, Namur, 2000. Publication gratuite.
- Techniques éducatives, Ministère de la Communauté française, Secteur Services aux personnes, Centre Technique et pédagogique de l'Enseignement de la Communauté française, 1998.
- S'exprimer à pleines mains, Ministère de la Communauté française, Centre Technique et pédagogique de l'Enseignement de la Communauté française, 1999.

MODULE ENQUETES – VISITES - SEMINAIRES

3^{ème} année : 2 périodes

4^{ème} année : 2 périodes

Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :

- Donner un éclairage élargi aux différents cours de l'option groupée.
- Offrir des perspectives de motivation pour le 3^{ème} degré en mettant l'élève en présence des réalités des milieux professionnels.
- Favoriser la découverte d'activités culturelles ouvrant des horizons méconnus des élèves.
- Offrir un support à des projets pédagogiques à dimension relationnelle.
- Un fichier sera constitué à partir des activités réalisées.
- Préparer les activités extérieures en ciblant des objectifs précis et adaptés aux élèves du 2^{ème} degré ; établir une grille d'observation et d'analyse, un questionnaire.
- Grouper les deux périodes afin d'élargir le champ d'action du cours.
- Favoriser la prise d'initiative, de responsabilité, la communication.

CONTENU	COMPETENCES	CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES
<u>EXEMPLES DE THEMES</u>	• Observer des réalités quotidiennes. • Rechercher des informations. • Concrétiser les notions acquises ou à acquérir au sein de l'option groupée . • Rechercher, dépouiller une documentation. • Trier, comparer, classer des informations. • Utiliser un questionnaire, un plan de visite. • Se présenter, s'exprimer, participer. • Communiquer des informations.	• Exercer les compétences décrites pour chaque activité menée. • Inviter des personnes ressources. • Faire présenter un sujet, une synthèse de visites par des élèves. • Utiliser les N.T.I.C.

<u>1. EDUCATION A LA SANTE</u> - Habitudes alimentaires des jeunes - Comportement de santé des adolescents - Organismes locaux relatifs à l'environnement - Milieux d'accueil de la petites enfance : crèche, garderie, pré-gardiennat,... - Entreprises artisanales, usines alimentaires - Organismes d'intérêt public : Infor-jeunes, O.N.E., Croix-Rouge,...	• Observer des réalités quotidiennes. • Rechercher des informations. • Concrétiser les notions acquises ou à acquérir au sein de l'option groupée . • Rechercher, dépouiller une documentation. • Trier, comparer, classer des informations. • Utiliser un questionnaire, un plan de visite. • Se présenter, s'exprimer, participer. • Communiquer des informations.	• Etablir une coordination avec les cours supports
<u>2. EDUCATION DU CONSOMMATEUR</u> - Analyse de budget-type (jeune, famille) - Lieux d'achats – Organismes de défense des consommateurs - Documents informatifs	• Observer des réalités quotidiennes. • Rechercher des informations. • Simuler sur P.C. une gestion de budget. • Sélectionner dans un lot de documents les informations utiles.	• Etablir une coordination avec les cours supports

- Organismes bancaires - Gestion des déchets - Utilisation rationnelle de l'énergie - Station de collecte des déchets, parcs à conteneurs, station d'épuration...	• Trier, comparer, classer des informations. • Utiliser un questionnaire, un plan de visite. • Se présenter, s'exprimer, participer. • Communiquer des informations.	
<u>3. TRAVAUX PRATIQUES ET METHODES</u> - Visites d'ateliers techniques, artistiques - Représentation artistique - Expositions, salons - Visite d'établissement d'accueil, de restaurant, collectivité. - Rencontre de personnalités : témoignages divers.	• Observer des réalités quotidiennes. • Rechercher des informations. • Se rendre chez un artisan . • Assister à des représentations artistiques, théatrales. • Trier, comparer, classer des informations. • Utiliser un questionnaire, un plan de visite. • Se présenter, s'exprimer, participer. • Communiquer des informations.	• Etablir une coordination avec les cours supports

<u>4. ACTIVITES CULTURELLES, DE CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT, DE DEMOCRATIE</u> - Gestion du temps chez l'adolescent - Projection de films, d'émission spécifique, en rapport avec l'option - Visite des structures communales	• Observer des réalités quotidiennes. • Rechercher des informations. • S'exprimer, participer à une table ronde • Elaborer un compte-rendu. • Présenter des informations sur un sujet choisi. • Utiliser un questionnaire, un plan de visite. • Se présenter, s'exprimer, participer. • Communiquer des informations.	• Choisir les réalisations en fonction de l'intérêt et des motivations des élèves.
--	--	--

Support :

- Document de travail élaboré par le CAF : suggestions de plans types des activités.