

**OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.**

**Secteur : Service aux personnes.**

**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux.**

**Deuxième phase.**

**Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires.**

Réseaux : CF  
Niveaux et services : Second (Spéc)  
Période : A partir de 2005-2006

- Aux Directions des Etablissements de l'Enseignement secondaire spécialisé organisé par la Communauté française ;

**Pour information :**

- Aux Membres du service d'Inspection de l'Enseignement spécialisé ;
- Aux Directions des Hautes Ecoles de la Communauté française ;
- Aux Membres du service d'Inspection des Centres P.M.S. ;
- Aux Directions des Centres P.M.S. spécialisés de la Communauté française ;
- Aux Directeurs des Internats et des Homes d'accueil de la Communauté française ;
- A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

**Autorité :** Directeur général adjoint

**Signataire :** Jean STEENSELS

**Gestionnaires :** Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage du réseau d'Enseignement organisé par la Communauté française

**Personne-ressource :**

**Guy FOSTY** – bureau 1G 54

Boulevard du Jardin Botanique, 20-22, 1000 Bruxelles

**Référence facultative :** 305-2005-259

**Renvoi(s) :** -

**Nombre de pages :** texte 16

Bruxelles, le

Aux Directions des Etablissements de l'Enseignement secondaire spécialisé organisé par la Communauté française ;

**Pour information :**

Aux Membres du service d'Inspection de l'Enseignement spécialisé ;

Aux Directions des Hautes Ecoles de la Communauté française ;

Aux Membres du service d'Inspection des Centres P.M.S. ;

Aux Directions des Centres P.M.S. spécialisés de la Communauté française ;

Aux Directeurs des Internats et des Homes d'accueil de la Communauté française ;

A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

II/JS/GF/305/2005/259-RF/2005  
Guy FOSTY - ☎ 02/690.81.19

**OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.**  
**Secteur professionnel : Service aux personnes.**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux.**  
**Deuxième phase.**  
**Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires.**

J'ai l'honneur de vous communiquer le référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires, secteur professionnel : Service aux personnes, groupe professionnel : services sociaux et familiaux, deuxième phase pour l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.

La présente circulaire est d'application à partir de l'année scolaire 2005-2006.

Le Directeur général adjoint,

Jean STEENSELS.

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

**Administration Générale de l'Enseignement et de la Recherche Scientifique**

Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage  
du réseau d'Enseignement organisé par la Communauté française

**ENSEIGNEMENT SPECIALISE ORGANISE PAR LA  
COMMUNAUTE FRANCAISE**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPECIALISE DE FORME 3**

Secteur professionnel : Service aux personnes  
Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux

Deuxième phase

**Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires**

# CONSIGNES POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2005-2006

## OBJET : programme provisoire forme 3

### Secteur professionnel : Service aux personnes

L'application du nouveau décret de mars 2004 relatif à l'organisation de l'enseignement spécialisé et la mise en place de profils de formation spécifiques à l'enseignement spécialisé implique une nouvelle organisation dans la répartition des compétences à maîtriser en fin de formation.

A titre provisoire pour cette année scolaire 2005-2006, en fonction de l'inscription des élèves dans le nouveau ou l'ancien système, les dispositions suivantes seront d'application :

- 1) Pour les élèves poursuivant la formation déjà entamée (ancien système), soit les élèves de 2<sup>e</sup> année de phase 2 (5<sup>e</sup> année) et de phase 3, les anciens référentiels (149/2001/259, 151/2001/259, 152/2001/259, 150/2001/259, 153/2001/259 de 2001) **sont toujours d'application jusqu'en juin 2007.**
- 2) Pour les élèves entrant dans le nouveau système, soit les élèves de phase 1 et de phase 2, le document en annexe **sera d'application pour cette année scolaire 2005-2006.**
- 3) Dans le courant de cette année scolaire 2005-2006, des groupes de travail seront convoqués pour adapter le niveau des compétences au niveau des exigences des profils de formation spécifiques, notamment pour la phase 3 ; tous les profils ne seront pas concernés.

**Secteur professionnel : Services aux personnes**

**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
**Deuxième phase**

## **COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Art culinaire**

### **COMPETENCES-SEUILS**

1. Laver et éplucher 1 kg de pommes de terre à l'aide de l'éplucheur économique
2. Découper en morceaux de 2 à 3 cm : 2 oignons, 2 carottes, 2 poireaux, 1 céleri vert
3. Découper en rondelles 4 carottes épluchées
4. Hacher à l'aide de ciseaux ménagers un bouquet de persil
5. Préparer un litre de potage aux légumes : oignons, carottes, poireaux, céleri vert
6. Découper 2 tomates en tranches
7. Réaliser ¼ de litre de sauce vinaigrette
8. Réaliser ¼ de litre de sauce mayonnaise
9. Préparer une salade de laitue sauce vinaigrette
10. Cuire à l'eau 1kg de pommes de terre épluchées
11. Cuire à l'eau 500g de pâtes alimentaires
12. Cuire à l'eau des carottes épluchées et découpées en rondelles
13. Cuire à la poêle 4 saucisses de campagne
14. Cuire à la poêle 4 côtes de porc
15. Cuire à la casserole 600g de rôti de dinde
16. Réaliser ½ l de crème vanille à chaud en utilisant la fécule vanillée (pudding)
17. Préparer une purée de pommes de terre avec 1kg de pommes de terre lavées et épluchées
18. Préparer une salade de fruits de saison
19. Préparer ¼ de litre de pâte à crêpes
20. Cuire à la poêle 4 crêpes
21. Préparer un petit déjeuner équilibré : jus d'orange, café ou cacao, tartine beurrée, confiture, fromage
22. Dresser le couvert sur sets de table pour 4 personnes : assiettes à potage, assiettes plates, couteaux, fourchettes, cuillères, verres à eau, serviettes en papier
23. Débarrasser la table de 4 personnes
24. Faire la vaisselle après chaque réalisation pratique
25. Se laver les mains chaque fois que nécessaire
26. Porter la tenue propre réservée au cours d'art culinaire
27. Appliquer le triage réglementaire des déchets
28. Conditionner et conserver les denrées alimentaires au réfrigérateur

**Remarque :**

Les compétences 24 à 28 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon.  
Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
**Deuxième phase**  
**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Travaux pratiques Art culinaire**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
Préparer un verre de jus d'orange à l'aide du presse agrumes électrique
Préparer du café avec le percolateur électrique
Préparer du milk-shake à l'aide du mixer plongeant
Préparer un cacao à chaud
Laver les fruits courants de saison
Éplucher les fruits
Découper les fruits selon usage
Nettoyer les légumes courants
Laver les légumes courants
Découper les légumes courants
Préparer des salades avec une sauce d'accompagnement (laitue, carottes râpées, tomates)
Dresser une assiette froide simple : œufs cuits durs, laitue, tomates, carottes râpées, charcuterie
Recouvrir d'un « film » alimentaire une préparation
Préparer des potages
Préparer un potage déshydraté
Préparer une soupe à l'oignon
Cuire à l'eau du riz
Cuire à l'eau les légumes
Cuire à la poêle du pain sans enrobage
Cuire à la poêle des œufs
Cuire à la poêle des viandes
Rissoler à la poêle 1 kg de pommes de terre cuites au préalable
Réaliser des sauces à base de roux
Cuire au four des pommes
Gratiner au four un aliment
Cuire à l'étouffée une viande
Cuire à l'étouffée un légume
Préparer un hachis Parmentier
Préparer une mousse au chocolat
Réaliser des préparations à base de lait, fromage blanc, yoghourt
Colorer, façonner du massepain
Préparer la pâte biscuit genre Savoie
Réaliser une crème au beurre simple
Préparer et cuire une tarte en pâte levée
Fouetter de la crème fraîche
Réaliser des menus familiaux simples et équilibrés
Ranger et conserver les denrées au congélateur
Faire la vaisselle à la main ou au lave vaisselle
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention lors de chaque réalisation pratique
Trier les déchets selon les règlementations en vigueur

**Remarque :** les 7 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
*Deuxième phase*

**COMPETENCES-SEUILS**  
**Cours : Travaux pratiques Art culinaire**

Élève : .....

**Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3e phase**

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

<b>COMPETENCES-SEUILS</b>				
1. Laver et éplucher 1 kg de pommes de terre à l'aide de l'éplucheur économique				
2. Découper en morceaux de 2 à 3 cm : 2 oignons, 2 carottes, 2 poireaux, 1 céleri vert				
3. Découper en rondelles 4 carottes épluchées				
4. Hacher à l'aide de ciseaux ménagers un bouquet de persil				
5. Préparer un litre de potage aux légumes : oignons, carottes, poireaux, céleri vert				
6. Découper 2 tomates en tranches				
7. Réaliser ¼ de litre de sauce vinaigrette				
8. Réaliser ¼ de litre de sauce mayonnaise				
9. Préparer une salade de laitue sauce vinaigrette				
10. Cuire à l'eau 1kg de pommes de terre épluchées				
11. Cuire à l'eau 500g de pâtes alimentaires				
12. Cuire à l'eau des carottes épluchées et découpées en rondelles				
13. Cuire à la poêle 4 saucisses de campagne				
14. Cuire à la poêle 4 côtes de porc				
15. Cuire à la casserole 600g de rôti de dinde				
16. Réaliser ½ l de crème vanille à chaud en utilisant la fécule vanillée (pudding)				
17. Préparer une purée de pommes de terre avec 1kg de pommes de terre lavées et épluchées				
18. Préparer une salade de fruits de saison				
19. Préparer ¼ de litre de pâte à crêpes				
20. Cuire à la poêle 4 crêpes				
21. Préparer un petit déjeuner équilibré : jus d'orange, café ou cacao, tartine beurrée, confiture, fromage				
22. Dresser le couvert sur sets de table pour 4 personnes : assiettes à potage, assiettes plates, couteaux, fourchettes, cuillères, verres à eau, serviettes en papier				
23. Débarrasser la table de 4 personnes				
24. Faire la vaisselle après chaque réalisation pratique				
25. Se laver les mains chaque fois que nécessaire				
26. Porter la tenue propre réservée au cours d'art culinaire				
27. Appliquer le triage réglementaire des déchets				
28. Conditionner et conserver les denrées alimentaires au réfrigérateur				

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
**Deuxième phase**

## **COMPETENCES-SEUILS**

### **Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels**

## **COMPETENCES-SEUILS**

- |  |
|--|
| 1. Dépoussiérer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol carrelé faiblement encrassé, d'un couloir de 20 à 40 m <sup>2</sup>                               |
| 2. Dépoussiérer en utilisant la technique « au poussé » à l'aide d'un balai trapèze, le sol carrelé faiblement encrassé, d'un couloir de 20 à 40 m <sup>2</sup>                                  |
| 3. Dépoussiérer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol carrelé faiblement encrassé, d'un local encombré : le réfectoire                                  |
| 4. Mopper en utilisant la technique « à la godille » à l'aide du mop , le sol carrelé recouvert de salissures humides et de saletés à faible adhérence, d'un local encombré : le réfectoire      |
| 5. Nettoyer manuellement en utilisant la technique « à la godille » à l'aide de la serpillière, le sol carrelé recouvert de souillures à forte adhérence, d'un couloir de 20 à 40 m <sup>2</sup> |
| 5. Nettoyer une table de cuisson avec taques électriques recouverte de salissures à forte Adhérence  |
| 6. Nettoyer une surface plane et carrelée de 2 à 3 m <sup>2</sup> recouvertes de saletés à forte adhérence   |
| 7. Récuser un évier en acier inoxydable recouvert de saletés à forte adhérence   |
| 8. Nettoyer par essuyage humide un lavabo en faïence recouvert de saletés à faible adhérence   |
| 9. Dégivrer le réfrigérateur   |
| 10. Vider la corbeille à papier et la dépoussiérer par essuyage humide   |
| 11. Nettoyer le matériel de maintenance utilisé lors de chaque activité  |
| 12. Ranger le matériel utilisé après chaque activité   |
| 13. Porter la tenue réservée à ce cours  |
| 14. Se laver les mains chaque fois que nécessaire  |
| 15. Suivre un mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique  |
| 16. Préparer le matériel à son poste de travail lors de chaque réalisation pratique  |

**Remarque :**

Les compétences 11 à 16 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon.  
Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.



**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
**Deuxième phase**  
**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
Nettoyer à l'aide de la serpillière, le sol carrelé recouvert de souillures adhérentes, d'un local de cuisine
Nettoyer par aspiration les salissures non adhérentes d'un sol dur homogène (exemples : parquet, linoléum, caoutchouc pastillé, ...)
Nettoyer par aspiration les salissures non adhérentes d'un sol recouvert de moquette
Récurer un évier en faïence recouvert de saletés à forte adhérence
Nettoyer par essuyage humide l'intérieur du réfrigérateur faiblement encrassé
Désinfecter la poubelle « déchets alimentaires »
Entretenir les vitres
Nettoyer les tables et les chaises du restaurant
Entretenir les appareils de communication (téléphone, télévision, ...)
Entretenir les chaussures (toutes matières)
Entretenir les matières plastiques (exemple : mobilier de jardin)
Entretenir la batterie de cuisine en acier inoxydable
Entretenir le verre (exemples : miroir, vaisselle, table, ...)
Utiliser le chariot de nettoyage
Utiliser les codes de couleurs propres au matériel de nettoyage
Respecter les dosages des produits de nettoyage
Entretenir le matériel de nettoyage
Ranger le matériel de nettoyage
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque activité pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque activité pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque activité
Organiser son poste de travail lors de chaque activité
Respecter les règles de manutention
Trier les déchets selon la réglementation en vigueur

**Remarque :**

Les 9 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
*Deuxième phase*

**COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels**

Élève : .....

**Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3e phase**

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

<b>COMPETENCES-SEUILS</b>				
1. Dépoussiérer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol carrelé faiblement encrassé, d'un couloir de 20 à 40 m2				
2. Dépoussiérer en utilisant la technique « au poussé » à l'aide d'un balai trapèze, le sol carrelé faiblement encrassé, d'un couloir de 20 à 40 m2				
3. Dépoussiérer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol carrelé faiblement encrassé, d'un local encombré : le réfectoire				
4. Mopper en utilisant la technique « à la godille » à l'aide du mop , le sol carrelé recouvert de salissures humides et de saletés à faible adhérence, d'un local encombré : le réfectoire				
5. Nettoyer manuellement en utilisant la technique « à la godille » à l'aide de la serpillière, le sol carrelé recouvert de souillures à forte adhérence, d'un couloir de 20 à 40 m2				
5. Nettoyer une table de cuisson avec taques électriques recouvertes de salissures à forte adhérence				
6. Nettoyer une surface plane et carrelée de 2 à 3 m2 recouverte de saletés à forte adhérence				
7. Récurer un évier en acier inoxydable recouvert de saletés à forte adhérence				
8. Nettoyer par essuyage humide un lavabo en faïence recouvert de saletés à faible adhérence				
9. Dégivrer le réfrigérateur				
10. Vider la corbeille à papier et la dépoussiérer par essuyage humide				
11. Nettoyer le matériel de maintenance utilisé lors de chaque activité				
12. Ranger le matériel utilisé après chaque activité				
13. Porter la tenue réservée à ce cours				
14. Se laver les mains chaque fois que nécessaire				
15. Suivre un mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique				
16. Préparer le matériel à son poste de travail lors de chaque réalisation pratique				

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
**Deuxième phase**

## **COMPETENCES-SEUILS**

### **Cours : Travaux pratiques Maintenance du linge**

## **COMPETENCES-SEUILS**

- |  |
|--|
| 1. Trier une manne de linge suivant les températures de lavage   |
| 2. Trier le linge suivant le degré de salissure  |
| 3. Programmer la machine à laver pour lessiver le linge blanc en coton à 95°   |
| 4. Programmer la machine à laver pour lessiver le linge de couleur grand teint en coton à 60°                          |
| 5. Programmer la machine à laver pour lessiver du linge de couleur en coton à 40°                                      |
| 6. Préparer le linge avant le lavage : vider les poches, nouer les ceintures   |
| 7. Utiliser le produit lessiviel réservé au coton blanc et au coton de couleur grand teint pour le lavage à 95° et 60° |
| 8. Utiliser le produit lessiviel réservé au linge de couleur pour le lavage à 40°                                      |
| 9. Lessiver à la machine du linge en coton blanc à 95°   |
| 10. Lessiver à la machine du linge en coton de couleur grand teint à 60°   |
| 11. Lessiver à la machine du linge en coton de couleur à 40°   |
| 12. Mettre sécher sur fils une machine de linge blanc  |
| 13. Préparer le linge avant le repassage   |
| 14. Régler la température du fer à vapeur pour repasser du linge en coton ***  |
| 15. Régler la température du fer à repasser à vapeur pour repasser du linge en coton **                                |
| 16. Régler la température du fer à vapeur pour repasser du linge en synthétique *                                      |
| 17. Repasser au fer à vapeur sur la planche une pièce plate simple : la nappe  |
| 18. Repasser au fer à vapeur sur la planche une pièce plate double : la taie d'oreiller                                |
| 19. Repasser au fer à vapeur sur la planche une pièce plate double fermée : le tee-shirt                               |
| 20. Nettoyer la semelle du fer à repasser à vapeur   |
| 21. Nettoyer le matériel utilisé lors de chaque activité   |
| 22. Ranger le matériel utilisé après chaque activité   |
| 23. Porter la tenue réservée à ce cours  |
| 24. Se laver les mains chaque fois que nécessaire  |
| 25. Décoder les pictogrammes de lavage du linge  |
| 26. Décoder les pictogrammes des températures de repassage du linge  |
| 27. Suivre un mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique  |
| 28. Préparer le matériel à son poste de travail lors de chaque réalisation pratique                                    |

#### **Remarque :**

Les compétences 21 à 28 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon.  
Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
**Deuxième phase**  
**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Travaux pratiques Maintenance du linge**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
Trier une manne de linge selon la matière du linge et des vêtements
Programmer la machine à laver pour lessiver le linge en synthétique et fibres mélangées à 30°
Programmer la machine à laver pour lessiver le linge délicat à 30°
Programmer la machine à laver pour lessiver les lainages à froid
Utiliser les produits lessiviels pour les lavages à 30° et les lainages
Lessiver les différentes catégories de linge
Lessiver le linge délicat à la main
Amidonner le linge (nappes, napperons, ...)
Trier et mettre de côté le linge qui nécessite un nettoyage à sec
Mettre sécher sur fils le linge lavé
Mettre sécher une machine de linge blanc en coton au sèche linge
Mettre sécher une machine de linge de couleur en coton au sèche linge
Mettre sécher une machine de linge en synthétique au sèche linge
Effectuer les réparations courantes du linge avant le repassage
Repasser au fer à vapeur sur la planche des pièces plates simples et doubles fermées et ouvertes
Repasser au fer à vapeur sur la planche des pièces avec ceinture (pantalons, jupes, ...)
Régler la température du fer à repasser à vapeur pour repasser du linge en synthétique
Repasser à la calandre des pièces plates : essuies, nappes, draps, ...
Repasser à la centrale à vapeur une manne de linge
Décoder les symboles internationaux d'entretien des textiles
Respecter les dosages des produits
Entretenir le matériel
Ranger le matériel
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque activité pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque activité pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque activité
Organiser son poste de travail lors de chaque activité
Respecter les règles de manutention

**Remarque :**

Les 8 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
*Deuxième phase*

**COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Maintenance du linge**

Élève : .....

**Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3e phase**

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

<b>COMPETENCES-SEUILS</b>				
1. Trier une manne de linge suivant les températures de lavage				
2. Trier le linge suivant le degré de salissure				
3. Programmer la machine à laver pour lessiver le linge blanc en coton à 95°				
4. Programmer la machine à laver pour lessiver le linge de couleur grand teint en coton à 60°				
5. Programmer la machine à laver pour lessiver du linge de couleur en coton à 40°				
6. Préparer le linge avant le lavage : vider les poches, nouer les ceintures				
7. Utiliser le produit lessiviel réservé au coton blanc et au coton de couleur grand teint pour le lavage à 95° et 60°				
8. Utiliser le produit lessiviel réservé au linge de couleur pour le lavage à 40°				
9. Lessiver à la machine du linge en coton blanc à 95°				
10. Lessiver à la machine du linge en coton de couleur grand teint à 60°				
11. Lessiver à la machine du linge en coton de couleur à 40°				
12. Mettre sécher sur fils une machine de linge blanc				
13. Préparer le linge avant le repassage				
14. Régler la température du fer à vapeur pour repasser du linge en coton ***				
15. Régler la température du fer à repasser à vapeur pour repasser du linge en coton **				
16. Régler la température du fer à vapeur pour repasser du linge en synthétique *				
17. Repasser au fer à vapeur sur la planche une pièce plate simple : la nappe				
18. Repasser au fer à vapeur sur la planche une pièce plate double : la taie d'oreiller				
19. Repasser au fer à vapeur sur la planche une pièce plate double fermée : le tee-shirt				
20. Nettoyer la semelle du fer à repasser à vapeur				
21. Nettoyer le matériel utilisé lors de chaque activité				
22. Ranger le matériel utilisé après chaque activité				
23. Porter la tenue réservée à ce cours				
24. Se laver les mains chaque fois que nécessaire				
25. Décoder les pictogrammes de lavage du linge				
26. Décoder les pictogrammes des températures de repassage du linge				
27. Suivre un mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique				
28. Préparer le matériel à son poste de travail lors de chaque réalisation pratique				

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
**Deuxième phase**

**COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Couture**

**COMPETENCES-SEUILS**

1. Enfiler la machine à coudre
2. Régler la machine à coudre sur le point droit lors d'une réalisation de tablier
3. Régler la machine à coudre sur le point de surfilage lors de la réalisation d'un bord de jupe droite
4. Réparer une couture simple à la machine dans un vêtement en coton en respectant la piqûre d'origine
5. Coudre un bouton à 2 trous
6. Réparer une couture simple à la main dans un vêtement en coton au point de piqûre sur une longueur de 5 cm maximum en respectant la piqûre d'origine
7. Réaliser un rempli simple double lors de la réalisation de la bavette du tablier : 1 <sup>er</sup> rempli 1 cm, 2 <sup>ème</sup> rempli 1,5 cm
8. Réparer un ourlet double à la machine sur bord de pantalon
9. Réparer une poche appliquée à la machine dans une chemise en respectant la piqûre d'origine
10. Se laver les mains chaque fois que nécessaire
11. Appliquer les règles de sécurité lors du fonctionnement de la machine à coudre
12. Appliquer les règles de sécurité lors de la manipulation de l'outillage
13. Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique
14. Ranger son poste de travail
15. Ranger le matériel utilisé après chaque réalisation pratique

**Remarques :**

Les compétences 10 à 15 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon.  
Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Chaque compétence fera l'objet d'un apprentissage et d'une évaluation sur des applications pratiques et non sur des exercices techniques

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
*Deuxième phase*  
**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Travaux pratiques Couture**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
Réparer un ourlet à la main au point coulé sur une longueur de 30 cm maximum
Confectionner des produits simples pour l'habitat : tentures, chemins de table, ...
Confectionner du linge de maison : tabliers, essuies, ...
Choisir l'aiguille adaptée lors de la réalisation d'un bord de pantalon en jeans
Remplacer une aiguille de machine
Coudre une pression, une agrafe
Choisir la couleur du fil à coudre en fonction d'un tissu imprimé
Marquer du linge à l'aide de nominettes autocollantes
Surfiler un bord de jupe droite
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Adapter sa tenue lors de l'utilisation de la machine à coudre : chaussures plates, bas de manche fermée aux poignets
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de maintien à la machine à coudre
Ranger son poste de travail
Ranger le matériel utilisé après chaque réalisation pratique

**Remarque :**

Les 7 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
*Deuxième phase*

**COMPETENCES-SEUILS**  
**Cours : Travaux pratiques Couture**

Élève : .....

**Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3e phase**

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

<b>COMPETENCES-SEUILS</b>				
1. Enfiler la machine à coudre				
2. Régler la machine à coudre sur le point droit lors d'une réalisation de tablier				
3. Régler la machine à coudre sur le point de surfilage lors de la réalisation d'un bord de jupe droite				
4. Réparer une couture simple à la machine dans un vêtement en coton en respectant la piqûre d'origine				
5. Coudre un bouton à 2 trous				
6. Réparer une couture simple à la main dans un vêtement en coton au point de piqûre sur une longueur de 5 cm maximum en respectant la piqûre d'origine				
7. Réaliser un rempli simple double lors de la réalisation de la bavette du tablier : 1 <sup>er</sup> rempli 1 cm, 2 <sup>ème</sup> rempli 1,5 cm				
8. Réparer un ourlet double à la machine sur bord de pantalon				
9. Réparer une poche appliquée à la machine dans une chemise en respectant la piqûre d'origine				
10. Se laver les mains chaque fois que nécessaire				
11. Appliquer les règles de sécurité lors du fonctionnement de la machine à coudre				
12. Appliquer les règles de sécurité lors de la manipulation de l'outillage				
13. Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique				
14. Ranger son poste de travail				
15. Ranger le matériel utilisé après chaque réalisation pratique				



**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**

***Deuxième phase***

**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Travaux pratiques Stages**

**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

Être attentif aux consignes

Travailler en équipe

Respecter le travail des autres

Respecter les horaires imposés par l'employeur

Appliquer les règles de politesse et de courtoisie

Utiliser un langage compréhensible et correct

Respecter les exigences de l'employeur

Respecter la sécurité et l'hygiène dans l'atelier

Comprendre le rôle et le but du carnet de stage

Compléter le carnet de stage

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
*Deuxième phase*  
**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Technologie**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
Identifier les matières premières d'origine animale et d'origine végétale utilisées dans le cours d'art culinaire
Utiliser correctement le matériel de cuisine
Décoder les étiquettes des produits alimentaires les plus utilisés
Énoncer les règles pour manger équilibré en élaborant des menus familiaux équilibrés
Ranger et conserver les produits alimentaires d'utilisation journalière (règles de rangement)
Choisir, doser les produits utilisés aux cours de maintenance des locaux et matériels et maintenance du linge
Décoder les étiquettes des produits d'entretien : pictogrammes, dosages
Identifier les matériaux à entretenir au cours de maintenance des locaux et matériels
Appliquer les consignes d'utilisation du matériel mécanique et électrique dans les différents cours de pratique professionnelle
Identifier le matériel de collectivité dans les cours de maintenance des locaux et matériels et maintenance du linge
Identifier, classer les matières textiles courantes
Lire et décoder les symboles internationaux d'entretien des textiles
Utiliser les termes corrects et adéquats en rapport avec les réalisations pratiques

**Remarque :**

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours de technologie est absolument nécessaire.

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux**  
***Deuxième phase***  
**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Hygiène et sécurité**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
Respecter et appliquer les règles d'hygiène lors du travail en cuisine
Justifier le choix de la tenue de travail adéquate dans les cours de pratique professionnelle
Justifier l'importance de l'hygiène personnelle
Respecter et appliquer les règles de sécurité lors de l'utilisation des appareils mécaniques et électriques
Appliquer les règles d'ergonomie (maintien) et de transport dans les cours de pratique professionnelle
Identifier les symboles et pictogrammes de sécurité
Respecter les règles en vigueur pour le triage des déchets

**Remarque :**

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours de technologie est absolument nécessaire.

*Secteur professionnel : Service aux personnes*

Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux

**Première phase**  
**Deuxième phase**

**COURS : EDUCATION FAMILIALE ET SANITAIRE**

**Référentiel 154/2001/259 est inchangé et reste d'application**

**Septembre 2005**