

ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE
SECONDAIRE

avenue E. Mounier 100 – 1200 BRUXELLES

ENSEIGNEMENT SPECIALISE

Programme

Phase 1 : Services aux personnes

Phase 2 : Services sociaux et familiaux

Phase 3 : Aide logistique en collectivité (M/F)

Enseignement spécialisé

Forme 3

D/2007/7362/5/34

La FESeC remercie les membres du groupe à tâche qui ont travaillé à l'élaboration du présent programme.

Elle remercie également les nombreux enseignants qui l'ont enrichi de leur expérience et de leur regard constructif.

Elle remercie enfin les personnes qui en ont effectué une relecture attentive.

Ont participé à l'écriture de ce programme :

BONJEAN S.,

CAO P.,

CHAIENEUX A-M,

DELORGE M.,

HENNAUX M-P.,

LALLEMAND F.,

LOUIS F.,

MAGIEN D.,

MONTJOIE L.,

ROGISTER V.

Table des matières

Table des matières -----	3
1. Un nouveau décret et une réforme-----	7
2. Indications méthodologiques communes -----	9
2.1. Des compétences du profil de formation au programme -----	9
2.2. Du programme aux compétences-----	11
2.3. Les objectifs poursuivis dans chacune des phases et les compétences-seuils-----	15
2.4. L’approche par compétences et l’équipe éducative -----	16
2.5. La certification-----	17
2.6. Les outils de communication -----	19
3. Informations préalables -----	21
3.1. Introduction spécifique au secteur SaP -----	21
3.2. Arborescence -----	24
3.3. Grille Horaire -----	25
4. Plan de la formation -----	27
4.1. Parcours de formation de l'Aide logistique en collectivité (M/F) -----	28
4.2. Macrocompétence -----	30
4.3. EAC, compétences « C » et phases à l’issue de laquelle chaque compétence doit être maîtrisée -----	31
5. Phase 1 : secteur services aux personnes -----	33
5.1. Répartition des compétences « C » au sein des cours de Phase 1 -----	34
5.2. La Phase 1 dans le parcours de formation-----	35
5.3. Indications méthodologiques pour la Phase 1 -----	36
5.3.1. Introduction-----	36
5.3.2. Planification et organisation-----	37
5.4. C01 Hygiène des lieux de vie scolaire du jeune -----	39
5.4.1. Compétences-seuils et Ressources liées à l’hygiène des lieux de vie scolaire du jeune : -----	39
5.4.2. Compétence C01 : Exemples d’Activités/Ressources-----	40
5.4.3. Exemple de situation d’intégration liée à la Compétence C01 : -----	41
5.5. C02 Hygiène du linge du jeune-----	42
5.5.1. Compétences-seuils et Ressources liées à l’hygiène du linge du jeune : -----	42
5.5.2. Compétence C02 : Exemples d’Activités/Ressources-----	43
5.5.3. Exemple de situation d’intégration liée à la Compétence C02 : -----	44
5.6. C03 Hygiène alimentaire du jeune -----	45
5.6.1. Compétences-seuils et Ressources liées à l’hygiène alimentaire du jeune -----	45

5.6.2. Compétence C03 : Exemples d'Activités/Ressources -----	46
5.6.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C03 : -----	47
6. Phase 2 : groupe services sociaux et familiaux -----	49
6.1. Répartition des compétences« C » au sein des cours de la Phase 2-----	50
6.2. La Phase 2 dans le parcours de formation -----	51
6.3. Indications méthodologiques pour la Phase 2 -----	52
6.3.1. Introduction -----	52
6.3.2. Planification et organisation-----	53
6.4. C1 Savoir-vivre – Communication -----	56
6.4.1. Compétences-seuils et Ressources liées au Savoir-vivre et Communication :-----	56
6.4.2. Compétence C1 : Exemples d'Activités/Ressources -----	57
6.4.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C1 :-----	58
6.5. C3 Maintenance et rangement de locaux d'habitation familiale -----	59
6.5.1. Compétences-seuils et Ressources liées à la maintenance et au rangement de locaux d'habitation familiale : -----	59
6.5.2. Compétence C3 : Exemples d'Activités/Ressources -----	61
6.5.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C3 :-----	63
6.6. C4 Maintenance et rangement de linge familial-----	65
6.6.1. Compétences-seuils et Ressources liées à la maintenance et au rangement du linge familial : -----	65
6.6.2. Compétence C4 : Exemples d'Activités/Ressources -----	67
6.6.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C4 :-----	69
6.7. C12 Education nutritionnelle -----	71
6.7.1. Compétences-seuils et Ressources liées à l'éducation nutritionnelle :-----	71
6.7.2. Compétence C12 : Exemples d'Activités/Ressources -----	73
6.7.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C12-----	75
7. phase3 : metier aide logisticien en collectivite -----	77
7.1. Répartition des compétences "C" au sein des cours de Phase 3-----	78
7.2. La Phase 3 dans le parcours de formation -----	79
7.3. Indications méthodologiques pour la Phase 3 -----	80
7.3.1. Introduction -----	80
7.3.2. Planification et organisation-----	81
7.4. C2 Législation, déontologie, communication, relation ... professionnelles -----	84
7.4.1. Compétences-seuils et Ressources liées à la communication, relation, déontologie, législation ... professionnelles -----	84
7.4.2. Compétence C2 : Exemples d'Activités/Ressources -----	86
7.4.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C2-----	88
7.5. C6 Entretien des locaux et du linge de collectivité -----	90
7.5.1. Compétences-seuils et Ressources liées à l'entretien des locaux et du linge en collectivité -----	90

7.5.2. Compétence C6 : Exemples d'Activités/Ressources -----	94
7.5.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C6 : -----	96
7.6. C7 Travaux d'aide à l'équipe -----	97
7.6.1. Compétences–seuils et Ressources liées aux Travaux d'aide à l'équipe : -----	97
7.6.2. Compétence C7 : Exemples d'Activités/Ressources -----	98
7.6.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C7 : -----	99
8. Comment générer des situations d'intégration professionnellement significatives ? -----	101
8.1. Tableau MC / EAC-----	102
8.2. MC/EAC1/EAC2-----	103
8.3. Exemple de Si Professionnellement Significative 1.1 (SIPS liée à l'EAC 1) -----	104
9. Activités en lien avec la phase 1 -----	107
9.1. Temps d'observation-----	108
9.1.1. Activités générales d'orientation-----	108
9.1.2. Module « découverte du secteur » -----	108
9.2. Pistes d'activités à exploiter -----	109
9.3. Découverte polyvalente du secteur-----	111
10. Annexes-----	113
10.1. Annexe 1 : Le Référentiel Professionnel -----	115
10.2. Annexe 2 : Liens avec la formation de base -----	133
10.3. Annexe 3 : Glossaire-----	137
10.4. Annexe 4 : Modèle de fiches : Situation d'apprentissage et situation d'intégration -----	141
10.5. Annexe 5 : Autres informations utiles -----	143
10.5.1. Répartition des ressources liées à l'entretien (maintenance et rangement) de locaux : procédures/techniques/matériels/produits/ ... / concepts-----	143
10.5.2. Répartition des ressources liées à l'entretien (maintenance et rangement) du linge : règles/techniques/matériels/produits/ ... / concepts-----	150
10.5.3. Répartition des ressources liées à l'éducation nutritionnelle et à l'aide à l'équipe : techniques/matériels/règles ... / concepts -----	156
10.5.4. Répartition des ressources liées au savoir-vivre (C1), aux législations, déontologie, communication, relation ... professionnelles (C2)-----	163

1. UN NOUVEAU DECRET ET UNE REFORME

Institué par la loi en 1970, l'enseignement spécialisé a toujours eu le souci de développer des projets novateurs et des stratégies pédagogiques adaptées pour assurer une scolarité fructueuse aux élèves à besoins spécifiques.

En 1997, plusieurs écoles de notre réseau ont initié sur base volontaire une expérience pédagogique appelée communément « La réforme de la forme 3 ». Elle repose sur quelques conceptions et pratiques qui, sans être totalement nouvelles, allaient trouver dans ce cadre l'occasion d'être formalisées et systématisées.

Le Plan individuel d'apprentissage (PIA) en est l'élément central. Basé sur l'observation pluridisciplinaire et sur le Projet personnel de l'élève (PPE), il contient les objectifs de travail que l'équipe met en œuvre et dont l'élève est l'acteur central.

Largement individualisé, le parcours scolaire de l'élève est découpé en 3 phases dont la durée est définie par le Conseil de classe selon la progression de chacun.

Le cours d'éducation sociale est la clef de voûte du projet de formation et d'éducation puisqu'il fait le lien entre l'individu, ses relations sociales et son implication citoyenne.

Parallèlement à cette réforme de la forme 3, la Commission Communautaire des Professions et des Qualifications (CCPQ) a entrepris l'écriture des profils de formation spécifiques dans le but de revaloriser la formation professionnelle. Son objectif est de vérifier l'adéquation des formations aux besoins professionnels actuels et futurs et de développer une perspective qui met davantage l'accent sur les compétences à acquérir que sur le volume des contenus enseignés.

Le décret du 3 mars 2004 donne une base légale à la réforme et, dans la foulée du décret Missions, il impose à partir du 1 septembre 2005 les profils de formation spécifiques comme cadre pour l'offre de formation de l'enseignement spécialisé, comme référence pour l'écriture des programmes et l'octroi du certificat de qualification.

Il était donc indispensable de procéder à l'écriture de nouveaux programmes. Dans certains cas, il suffisait d'ajuster les anciens programmes aux profils, dans d'autres il a fallu des aménagements conséquents.

Dans tous les cas nous avons voulu nous appuyer sur l'expérience des professionnels de l'enseignement spécialisé en faisant appel à quelques chefs d'atelier et professeurs chevronnés. Accompagnés par nos responsables de secteur, ils ont procédé au travail d'écriture des nouveaux programmes. Qu'ils soient ici remerciés et qu'ils trouvent dans ces quelques lignes l'expression de la reconnaissance de tout l'enseignement spécialisé.

Quant aux enseignants, nous leur souhaitons un travail fructueux et enrichissant pour eux-mêmes et leurs élèves. Les conseillers pédagogiques les aideront à s'approprier et à mettre en œuvre des nouveaux programmes.

José SOBLET
Secrétaire général

Francis BRUYNDONCKX
Secrétaire général adjoint

2. INDICATIONS METHODOLOGIQUES COMMUNES

Conjointement aux objectifs d'éducation, de socialisation et de citoyenneté, chaque enseignant de forme 3 a pour but de **former des élèves compétents dans l'exercice de leur métier**. Le décret « Missions » définit la compétence comme « 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 ».

Etre compétent suppose d'une part de maîtriser des ressources (savoirs, savoir-faire et savoir être), et d'autre part de pouvoir mobiliser ces différents savoirs pour réaliser une tâche ou résoudre un problème. Il ne s'agit donc pas uniquement d'emmagasiner des savoirs ou de réaliser des productions à l'école. Il s'agit surtout d'être en état de **mobiliser ses acquis dans une situation réelle d'exercice du métier**.

Les nouveaux programmes s'inscrivent dans cette perspective.

2.1. Des compétences du profil de formation au programme

Le décret du 3 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé prévoit que les programmes soient rédigés en référence aux **profils de formation spécifiques (PF)** de la Commission Communautaire des Professions et des Qualifications (CCPQ).

Les PF comportent pour chaque métier :

Une définition du métier.

Une description du métier : il s'agit du cadre et des conditions générales dans lesquelles s'exerce le métier.

Les fonctions, c'est-à-dire les grandes orientations des activités du métier.

Les compétences à maîtriser (CM) et les compétences à exercer (CE).

Des indicateurs de maîtrise qui précisent à quel niveau une compétence doit être maîtrisée.

Pour écrire les programmes, **des Groupes à tâche (GAT)** ont été constitués. Ils ont rassemblé des chefs d'atelier et des professeurs de la discipline concernée qui ont travaillé sous la direction du responsable de secteur (RS). Vous trouverez la composition du GAT qui a élaboré ce programme au verso de la page de garde.

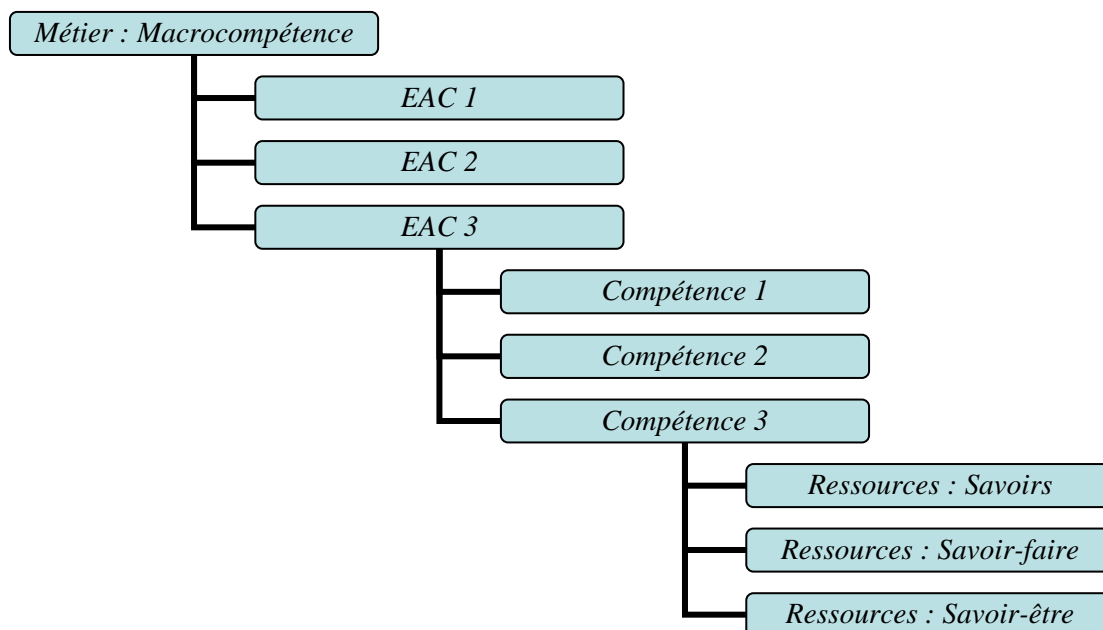
Le métier défini dans le PF a tout d'abord été traduit sous une forme globale : la « **Macrocompétence** » (cf. chapitre 4.2).

Vu le grand nombre de compétences inscrites dans le PF, chaque GAT les a regroupées en 3 ou 4 **Ensembles articulés de compétences (EAC)**. Ce sont les grands « chapitres » du métier. Chaque compétence du PF est reprise dans un ou plusieurs EAC. Le tableau en Annexe 1 en atteste.

Chaque EAC a ensuite été décliné en plusieurs compétences. Un tableau de synthèse des EAC montrant les liens avec les compétences peut être lu au point 4.3 du programme. Il s'agit en quelque sorte du **plan du PF**, de sa table des matières. Nous préconisons d'afficher ce plan « en grand » dans les ateliers et les classes. Il permettra à tout moment à l'élève de se situer dans sa formation.

Chaque compétence fait appel à une série de **ressources** que l'élève doit maîtriser. Il s'agit de savoirs, de savoir-faire et de savoir-être en lien direct avec le métier. Ces ressources sont « exercées » tantôt en formation de base, tantôt en formation professionnelle, tantôt dans les deux. Aux points 5 à 7 du programme vous trouverez la liste des ressources en regard de chaque compétence.

On peut résumer le lien entre PF et programme de la manière suivante :



Enfin, pour chaque EAC, et pour chaque compétence, le programme indique la phase à l'issue de laquelle la maîtrise doit être assurée. En regroupant toutes ces indications par phase on obtient la liste des **compétences-seuils**. Vous les trouverez aux points 5 à 7 du programme. Ces listes peuvent servir de base au portefeuille de compétences de l'élève, au carnet d'évaluation du professeur et aux attestations de compétences délivrées par l'école.

2.2. Du programme aux compétences

«Comment mettre en œuvre ce programme de compétences et de ressources dans l'atelier, dans la classe ? »

La tradition pédagogique de l'enseignement spécialisé privilégie **l'activité de l'élève comme levier d'apprentissage**. Il apprend en faisant, en manipulant, en essayant, en ratant, puis en se corrigeant ...

Choisir de **travailler par projets** donne sens aux apprentissages. Très simples en début de formation, ces projets peuvent s'avérer plus complexes au fur et à mesure de la progression des élèves. Il s'agit généralement d'activités concrètes, qui ont un but, voire une utilité sociale.

Installer les ressources

Avant de se lancer dans un projet, il s'agira pour l'enseignant de s'assurer que l'élève dispose bien des **ressources** nécessaires pour réaliser la tâche.

Ces ressources seront dès lors installées au cours d'**activités** qui sont organisées tant en formation de base qu'en formation professionnelle, tant en cours techniques qu'en travaux pratiques. Ceci souligne la nécessité d'une bonne **coordination d'équipe**. Nous en reparlerons plus loin dans cette note.

Lorsqu'un certain nombre de ressources sont installées, il convient d'apprendre aux élèves à les mobiliser et à établir les liens utiles entre elles lors d'une tâche plus complexe. Cette activité, appelée **situation d'intégration**, fait donc partie des apprentissages. Elle permet de situer les difficultés des élèves et d'y remédier.

La maîtrise progressive des compétences, des EAC et la certification

En fin d'apprentissage, une situation d'intégration de même type que celle rencontrée lors des apprentissages permettra de mesurer le degré de maîtrise de la compétence ou de l'EAC. Cette situation d'intégration est alors utilisée dans un **objectif d'évaluation**.

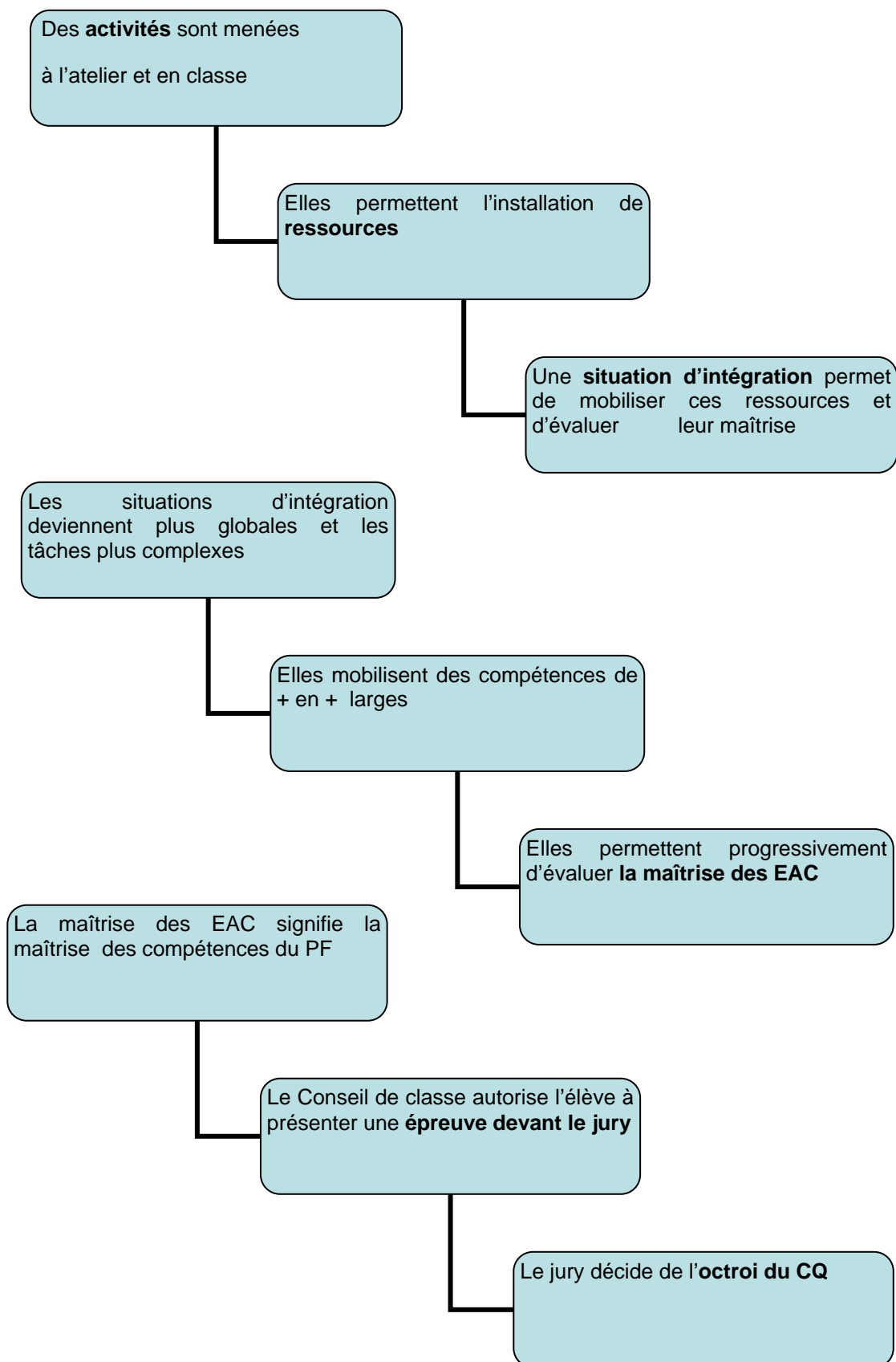
En évaluant la tâche on évalue les compétences et/ou les ressources mobilisées lors de cette tâche. A ce stade, il n'est donc plus opportun de procéder de manière artificielle et fastidieuse au « pointage » de la maîtrise de chaque partie du tout.

En phase 3, lorsque le Conseil de classe estime que l'ensemble des compétences du PF est maîtrisé, il autorise l'élève à présenter une épreuve finale, conduisant à la délivrance par le jury du **Certificat de qualification (CQ)**.

Les fiches modèles

Une fiche « Activité » et une fiche « Situation d'intégration » sont présentées et expliquées dans les pages qui suivent. L'utilisation régulière de ces fiches aura pour effet d'harmoniser les outils pédagogiques et de pouvoir les partager entre écoles d'un même secteur professionnel.

Résumé schématique d'un parcours de formation



EAC n°	Compétence n°
ACTIVITES	RESSOURCES : SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR ETRE
Actions à faire réaliser par les élèves avec comme objectif d'acquérir des ressources nouvelles	Ressources installées grâce aux activités
<p>Situation d'intégration : Une situation d'intégration est une situation d'apprentissage qui permet à l'élève de mobiliser ses ressources. Le professeur procède à une évaluation formative en vue d'une régulation de l'apprentissage. La situation d'intégration citée ci-dessus trouvera son développement dans une fiche ultérieure.</p>	

EAC n°	Compétence n°	S.I. n°
Situation d'intégration		
Tâche ou Production attendue :		
Consignes pour le professeur : Ensemble des informations fournies au professeur afin qu'il cerne les conditions précises dans lesquelles les élèves seront placés pour réaliser la tâche		
Consignes pour l'élève : Ensemble des instructions de travail qui sont données à l'élève.		
<p style="text-align: center;">CRITERES</p> Un critère est une qualité attendue de la production, de la prestation de l'élève ou du processus utilisé.	<p style="text-align: center;">INDICATEURS</p> Un indicateur est un signe observable à partir duquel on peut percevoir que la qualité exprimée dans le critère est bien rencontrée.	
1. 2. 3. 4. 5.	1. 2. 3. 4. 5.	

2.3. Les objectifs poursuivis dans chacune des phases et les compétences-seuils

Les objectifs de chaque phase

- La phase 1¹ a une durée maximale de deux années scolaires sauf avis motivé du Conseil de classe. Elle est divisée en deux temps :
 - Un temps d'observation qui permet à l'élève de découvrir un ou plusieurs secteurs professionnels.
 - Les activités proposées durant le temps d'observation poursuivent un **objectif d'observation**, tant pour l'élève que pour l'enseignant. Chacun vérifiera intérêts et dispositions pour un ou plusieurs secteurs professionnels. L'élève pourra exprimer des choix, l'équipe pourra aider à l'orientation.
 - Un temps d'approche polyvalente d'un secteur.
 - Les activités proposées permettent d'installer certaines ressources directement en lien avec le secteur. Progressivement certaines compétences « transversales » essentielles sont abordées : sécurité, soin, hygiène ...

La **découverte du secteur** sera assurée par une série d'activités qui permettront la **découverte des groupes** professionnels du secteur choisi. Ces activités prendront des formes variées : projets en atelier, dans d'autres ateliers de l'école ou organisés dans d'autres écoles, visites chez des artisans, visites d'entreprises, de salons professionnels ...

- La phase 2 vise la formation polyvalente dans un groupe professionnel d'une durée maximale de deux années scolaires sauf avis motivé du Conseil de classe.

Des stages sont organisés durant cette phase. Leur durée est de 15 à 30 jours.

- La phase 3 vise la formation spécifique dans un métier défini par un PF. Elle débouche sur une qualification professionnelle dans un métier du groupe professionnel suivi par l'élève durant la 2e phase. Sa durée variera en fonction de la spécificité du profil de formation visé à l'article 47 du décret Missions.

Des stages sont organisés durant cette phase. Leur durée est de 40 jours. Si la phase s'étale sur plus d'une année la durée des stages peut être portée à 70 jours.

Les compétences-seuils

Elles sont définies dans le décret du 3 mars 2004 à l'article 4 §3 6 : « Référentiel présentant de manière structurée les compétences dont la maîtrise à un niveau déterminé est attendue à la fin de chaque phase de l'enseignement spécialisé de forme 3 ».

¹ Le projet spécifique de la phase 1 a fait l'objet d'une publication approuvée le 18 septembre 2006 par le bureau de la FESeC. Nous recommandons la lecture et l'appropriation en équipe de cet outil pédagogique important. Il peut être téléchargé sur le site du Segec.

Les compétences-seuils peuvent également être considérées comme des aides à l'orientation en fin de phase. Les ressources et difficultés de l'élève, consignées dans le PIA, guideront le conseil de classe lorsqu'il s'agira de l'accompagner dans ses choix de secteur, de groupe et de métier. Confronter l'élève aux compétences requises et à l'évaluation de ses acquis le rendra pleinement acteur de sa formation.

Ces compétences-seuils deviennent donc le cœur du programme de formation professionnelle d'une phase. Elles constituent donc également **la référence essentielle en matière d'évaluation en fin de phase.**

Il ne serait toutefois pas opportun de se contenter de pointer un registre de compétences avec les termes acquis / non acquis et de n'autoriser le passage de phase que lorsque toutes les cases sont noircies.

En effet, la décision de passage d'une phase à une autre, s'appuiera non seulement sur une évaluation des compétences, sur la progression de l'élève telle qu'elle peut être lue dans le PIA mais prendra aussi en compte des éléments affectifs et sociaux et tout autre élément susceptible de valoriser l'élève.

En d'autres termes, une décision de passage de phase peut donc être prise même si certaines compétences-seuils ne sont pas maîtrisées au niveau requis.

Nous aurons l'occasion d'en expliciter la teneur lors d'une réflexion sur les attestations de compétences acquises.

2.4. L'approche par compétences et l'équipe éducative

L'approche par compétences nécessite un important travail interdisciplinaire en équipe. Des heures de « Travail en équipe » peuvent être utilement consacrées à cette démarche.

Chaque membre de l'équipe contribue à travers sa discipline à la formation de l'élève. Les ressources sont installées tant dans la formation de base que dans la formation professionnelle. Cela suppose que chacun se soit approprié les programmes et qu'en équipe une **répartition des tâches** soit coordonnée dans le temps : les ressources seront alors installées au moment voulu et viendront en support de la réalisation d'une tâche.

Une part du travail à ne pas négliger lors du travail en équipe est la construction de situations d'intégration. En effet, la tâche ou les tâches incluses dans une situation d'intégration requièrent la mobilisation de ressources variées. Il faut donc s'assurer, lors **du travail en équipe**, que ces ressources ont bien été installées dans les différentes disciplines tant en classe que dans les ateliers. De plus, si nous voulons rester cohérents jusqu'au bout du processus, l'évaluation d'une telle situation d'intégration est à mener en équipe. Cette manière de faire assure un suivi plus efficace qui se traduit éventuellement par la mise en place d'un travail de remédiation.

Dans l'ensemble des situations d'intégration à valeur certificative, la plus connue et pratiquée dans l'enseignement spécialisé est **l'épreuve de qualification**. Dans une approche par compétences il convient d'exercer l'élève à l'intégration et à la mobilisation des compétences tout au long de sa formation. Des épreuves de fin de phase peuvent utilement préparer les élèves à des épreuves intégrées plus complexes.

Il faut aussi souligner combien cette coordination est importante entre cours de travaux pratiques et cours techniques. Pour favoriser l'articulation entre les deux types de cours, il est judicieux de confier ceux-ci, chaque fois que possible, à un même professeur. Sa responsabilité sera alors de prévoir au moment opportun un temps consacré spécifiquement aux apprentissages plus techniques (méthode de travail, technologie, sécurité, hygiène, lecture de plan).

Concernant les grilles horaires rappelons qu'une école a le choix entre deux possibilités : organiser les cours de la formation professionnelle : soit en utilisant les deux classifications possibles (CT et PP) soit en classant tous les cours en PP.

Attention toutefois : le fait de classer les cours en PP ne dispense pas de donner des cours à contenus techniques. Le programme prévoit la maîtrise de ressources et de compétences d'ordre technique (lecture de plan, méthode de travail, éléments de sécurité, hygiène ...). Le journal de classe du professeur et les fardes de cours de l'élève en témoigneront.

2.5. La certification

Aujourd'hui, l'article 59 du décret du 3 mars 2004 évoque la question en ces termes : « Au terme de la troisième phase, la délivrance du certificat de qualification de la forme 3 d'enseignement secondaire spécialisé, dont les modalités sont fixées par le Gouvernement, s'appuie sur la vérification des compétences-seuils notamment lors de l'épreuve de qualification et des stages».

Les stages

Dans son article 55 § 2, ce même décret prévoit l'organisation de stages en 2ème et 3ème phases. L'arrêté du gouvernement de la Communauté Française du 27 octobre 2006 en ce qui concerne la Forme 3 précise leurs modalités d'organisation².

Le « Guide méthodologique des stages en forme 3 »³ explicite les objectifs des stages ainsi que certaines modalités : préparation, choix des lieux, accompagnement du stagiaire par l'école et par l'entreprise, convention de stage, évaluation ... Nous recommandons une lecture en équipe de cet outil pédagogique important.

Comme **les stages font partie intégrante de la formation**, satisfaire aux exigences qui y sont liées est une condition d'accès à l'épreuve de qualification. Satisfaire aux exigences, cela suppose en particulier avoir effectué le nombre minimum de semaines en entreprise et d'y avoir fait la preuve d'une maîtrise minimum des compétences identifiées.

² Ces arrêtés sont consultables aux adresses internet suivantes :
<http://www.cdadoc.cfwb.be/RechDoc/docForm.asp?docid=4256&docname=20061027s31481>

<http://www.cdadoc.cfwb.be/RechDoc/docForm.asp?docid=3871&docname=20050720s29970>

³ Le « Guide méthodologique des stages en forme 3 » est paru dans une nouvelle version, ajustée au prescrit du décret du 3 mars 2004. Il peut être commandé à la FESeC sous le numéro 2007/7362/5/10

Cependant, une évaluation moins favorable établie lors d'un stage ne peut fonder une décision négative. En effet, il importe de vérifier si l'élève a **globalement** répondu aux objectifs à l'occasion de ses différentes périodes de stage.

La qualification

L'approche par compétences développée dans les nouveaux programmes et prônée par le décret du 3 mars 2004 change les perspectives en matière d'épreuve de qualification.

Avant ce décret, l'élève avait le droit de présenter une épreuve de qualification s'il avait fréquenté la phase 2 durant deux années scolaires dans un même groupe professionnel.

Le décret dans son article 56 précise que « L'élève est autorisé à présenter l'épreuve de qualification, dès que **le conseil de classe** constate qu'il a atteint les compétences définies par le profil de qualification applicable à l'élève ».

Mais l'octroi du CQ reste une prérogative du **jury de qualification**. Rappelons les critères à prendre en considération pour cet octroi :

- la réalisation de l'épreuve présentée devant le jury ;
- les réponses que l'élève fournit au jury qui le questionnera sur sa méthode de travail, le mode opératoire, l'outillage utilisé, la pertinence de certains choix, l'aspect technique des choses ;
- le degré d'autonomie, d'initiative, d'efficacité, de productivité, ... dont les indicateurs ont été explicités avant la passation de l'examen ;
- les stages ;
- l'avis du Conseil de classe qui a accompagné l'élève tout au long de sa formation.

Lors de la qualification, un élève habitué à traiter des situations d'intégration de plus en plus complexes ne devrait plus révéler de surprises, sauf situation d'exception.

Quel sens faut-il dès lors donner à une épreuve de qualification si elle est organisée pour des élèves dont le conseil de classe a vérifié les compétences à travers de nombreuses situations d'intégration, programmées tout au long du parcours de formation ?

Pour répondre à cette question très pertinente, on s'appuiera sur les trois axes susceptibles de donner du sens à l'épreuve de qualification :

- Préparée avec soin par l'équipe pluridisciplinaire cette épreuve constitue LA situation d'intégration par excellence. Occasion de mise en œuvre exemplaire de l'approche par compétences.
- L'épreuve est présentée devant un jury représentant le métier. Recevoir le CQ du jury équivaut à une admission officielle dans le métier.
- La solennité de l'épreuve et le « faste » qui l'entoure mobilisent l'élève de manière significative. C'est l'objectif final qui sera le point d'orgue de son parcours dans le métier.

D'autres considérations à propos de l'épreuve de qualification seront consignées dans un outil pédagogique⁴ actuellement en préparation.

⁴ Guide méthodologique de la qualification : Outil à paraître en décembre 2007. A commander via le bon de commande téléchargeable sur le site du Segec.

2.6. Les outils de communication

Le PIA

« Le Plan Individuel d'Apprentissage est l'outil méthodologique élaboré pour chaque élève et ajusté durant toute sa scolarité par le conseil de classe, sur la base des observations fournies par ses différents membres et des données communiquées par l'organisme de guidance des élèves, par les parents ou les référents ou encore par l'élève lui-même. Il énumère des objectifs particuliers à atteindre durant une période déterminée. C'est à partir des données du PIA que chaque membre de l'équipe pluridisciplinaire met en œuvre le travail d'éducation, de rééducation et de formation. L'élève et ses parents peuvent être associés à son élaboration. »⁵

Le PIA est donc l'outil pédagogique par excellence qui permet au Conseil de classe d'organiser, d'accompagner, d'évaluer et d'ajuster la formation de l'élève.

La lecture en équipe du document « Philosophie du PIA » et du « Guide d'utilisation du PIA »⁶ sont des préalables importants.

Les attestations de compétences

« Tout élève quittant l'établissement sans avoir obtenu un certificat de qualification a droit à une attestation de compétences acquises et une attestation de fréquentation délivrée par le directeur conformément au modèle fixé par le Gouvernement »⁷.

Une proposition de **carnet de compétences** sera prochainement élaborée par le service pédagogique de la FESeC. Ce carnet de compétences contribuera à garder en mémoire des éléments du parcours scolaire et des compétences réellement acquises par chaque élève. Ainsi le conseil de classe sera en état, si nécessaire, de compléter les attestations de compétences qui sont à délivrer lorsqu'un élève quitte l'école.

Le bulletin

Le bulletin est un **outil de communication du conseil de classe** destiné prioritairement à être lu par des personnes qui ne font pas partie de la relation pédagogique qui lie l'élève et l'équipe pédagogique. Ce sont les parents, les référents de l'élève, le conseiller PMS... qui en sont les premiers lecteurs potentiels. Pour l'élève, le bulletin est une communication très synthétisée d'informations qu'il doit déjà avoir reçues.

Mais que faut-il communiquer dans le bulletin ? Certes, il y sera question de résultats scolaires de l'élève. Mais, fournir des informations sur le degré de maîtrise des compétences et sur le niveau d'acquisition des ressources paraît moins simple.

En effet, comment préciser l'évaluation des apprentissages de l'élève dans un langage simple mais lisible par tous ?

⁵ Décret du 4 mars 2004 article 4 §1 19°

⁶ Documents à télécharger sur le site du SeGEC

⁷ Décret du 3 mars 2004 – Article 57 – 4°

Pour nourrir la réflexion sur l'évaluation des compétences et sur l'élaboration d'un bulletin, il est intéressant de se souvenir des documents « Quand il s'agit d'évaluer »⁸

Dans un tel contexte, on perçoit l'intérêt d'un carnet de compétences qui sera plus détaillé et viendra compléter utilement les informations communiquées dans le bulletin. L'élève et ses parents pourront mieux constater l'évolution dans la formation.

⁸ Documents publiés sur le site du SeGEC

3. INFORMATIONS PREALABLES

3.1. Introduction spécifique au secteur SaP

Dans le secteur « Services aux personnes », à l'issue du groupe « Services sociaux et familiaux », 4 métiers sont organisés :

- Aide Ménagère (M/F) ou "AM",
- Aide logistique en collectivité (M/F) ou "ALC",
- Ouvrier en Blanchisserie – Nettoyage à sec (M/F) ou "OBNS",
- Technicien de surface – Nettoyeur (M/F) ou "TSN".

Chaque métier correspond à un Profil de formation ou ensemble de compétences professionnelles à maîtriser ; certaines de ces compétences sont communes aux 4 métiers (cf. Tableau de répartition des compétences « C » ci-après).

Répartition des compétences « C » dans le secteur SaP

Certaines compétences sont communes à plusieurs profils : Elles garderont donc une numérotation identique dans tous les programmes du secteur SaP.

Profils spécifiques : →	AM	ALC	TSN	OBNS
Compétences C1 à C12 : ↓				
C1 : Appliquer les règles de savoir-vivre, établir une relation adaptée à la situation (école, famille, société) par des comportements et techniques de communication appropriés.	✓	✓	✓	✓
C2 : Adopter des attitudes et comportements appropriés en exploitant des techniques de communication adéquates et en respectant les règles déontologiques, législatives et professionnelles.	✓	✓	✓	✓
C3 : Organiser et réaliser la maintenance et le rangement de locaux d'habitation familiale.	✓	✓	✓	(✓)*
C4 : Organiser et réaliser la maintenance et le rangement d'une manne de linge familial.	✓	✓	(✓)**	✓
C5 : Dans le cadre d'un service d'aide, organiser, planifier et réaliser les travaux d'entretien de locaux et de linge à domicile en toute autonomie.	✓			
C6 : Organiser et réaliser les travaux d'entretien de locaux et du linge en collectivité en toute autonomie.		✓		
C7 : Réaliser les travaux d'aide à l'équipe de collectivité.		✓		
C8 : Organiser et réaliser les modes opératoires pour l'entretien du linge en nettoyage à sec.				✓
C9 : Organiser et réaliser les modes opératoires pour le l'entretien du linge en blanchisserie.				✓
C10 : Organiser et réaliser l'entretien de locaux ordinaires selon un type et une fréquence d'entretien donnés.			✓	
C11 : Organiser et réaliser l'entretien de locaux particuliers selon un type et une fréquence d'entretien donnés, en s'adaptant aux besoins du travail.			✓	
C12 : Elaborer, justifier, préparer et servir un repas principal adapté à l'équilibre alimentaire de la journée ; débarrasser et assurer la maintenance et la remise en ordre du matériel et du local.	(✓)***	(✓)***	(***)	(***)

Un seul Groupe (Services sociaux et familiaux) prépare les élèves à un choix d'orientation pour les **4 métiers** de la PHASE 3 dans le secteur SaP. Dès lors, tous les élèves de ce groupe seront amenés à mobiliser des ressources et à acquérir des compétences liées aux **C1, C3, C4, C12** même si ces compétences ne participent pas directement ou entièrement à la formation au métier choisi en PHASE 3.

Exemples :

- (*) : La maintenance et le rangement des locaux familiaux de la **C3** n'est pas explicitement requis par le profil d'Ouvrier en Blanchisserie – Nettoyage à sec. Toutefois :
 - les matériels, techniques et produits d'entretien des locaux d'habitation familiale seront exploités et adaptés à l'entretien des matériels, des postes de travail et des locaux professionnels en Blanchisserie ou Nettoyage à sec → (✓) dans le tableau,
 - le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'environnement, le respect des consignes, les procédures d'organisation ... pourront être transférés et adaptés au métier d'Ouvrier en Blanchisserie – Nettoyage à sec.
- (**): La maintenance et le rangement du linge familial de la **C4** n'est pas explicitement requis par le profil de formation du Technicien de surface – Nettoyeur. Toutefois :
 - les matériels, techniques et produits d'entretien du linge seront exploités et adaptés à l'entretien des matériels (microfibres, mouilleur, tenue vestimentaire ...) professionnels en Technicien de surface - Nettoyeur → (✓) dans le tableau,
 - le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'environnement, le respect des consignes, les procédures d'organisation ... pourront être transférés et adaptés au métier de Technicien de surface – Nettoyeur.
- (***) : Aucun profil spécifique du secteur SaP ne prévoit la conception et la préparation de repas. Toutefois :
 - certaines compétences et ressources disciplinaires liées à la **C12** constituent un support pour l'acquisition de compétences des profils :
 - Aide Ménagère et Aide logistique en collectivité (Ex : dresser et/ou débarrasser les tables, servir et/ou desservir, ranger, faire la vaisselle ...) → (✓) dans le tableau,
 - Ouvrier en Blanchisserie – Nettoyage à sec et Technicien de surface – Nettoyeur (Ex : entretien du poste de travail et de son matériel),
 - le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'environnement, le respect des consignes ... pourront être transférés et adaptés aux métiers de Technicien de surface – Nettoyeur et d'Ouvrier en Blanchisserie – Nettoyage à sec,
 - l'ensemble des compétences et ressources disciplinaires liées à la **C12** répondent à un intérêt certain des jeunes et les amènent à une prise en charge progressive et responsable de leur santé.

3.2. Arborescence

Phase 1

Secteur professionnel

**Services aux
personnes**

Phase 2

Groupe professionnel

**Services sociaux et
familiaux**

Phase 3

Métiers

Aide-Ménagère

**Aide logistique en
collectivités**

Technicien de
surface/Nettoyeur

Ouvrier en blanchisserie-
Nettoyage à sec

3.3. Grille Horaire

Formation de base	Phase 1 :	16h	Phase 2 :	13h	Phase 3 :	11h
	Religion	2h	Religion	2h	Religion	2h
	Français-Actualité-Histoire	4h	Français-Actualité-Histoire	4h	Français-Actualité-Histoire	3h
	Math-Sciences-Géo	4h	Math-Sciences-Géo	3h	Math-Sciences-Géo	3h
	Education physique	3h	Education physique	2h	Education physique	2h
	Education artistique	2h	Education artistique	1h		
	Education sociale	1h	Education sociale	1h	Education sociale	1h
Formation professionnelle	Phase 1 : Services aux personnes	14h	Phase 2 : Services sociaux et familiaux	17h	Phase 3 : Aide logistique en collectivités	20h
	Education nutritionnelle ¹ (CTPP)	4h	Education nutritionnelle ¹ (CTPP)	5h	Formation pratique : Vie quotidienne ² (CTPP)	20h
	Formation pratique : Vie quotidienne ² (CTPP)	10h	Formation pratique : Vie quotidienne ² (CTPP)	12h		
	<p>(1) : Sous le vocable « Education nutritionnelle » on entend des notions de nutrition appliquées lors de la préparation de repas équilibrés pour le jeune.</p> <p>(2) : L'intitulé «Formation pratique : Vie quotidienne » comprend les volets maintenance des locaux, du matériel et du linge, ainsi que, pour la 1^{ère} phase la connaissance des règles de savoir-vivre et, pour les 2^{ème} et 3^{ème} phases, des notions de déontologie nécessaires aux métiers d'aide ménagère et d'aide logistique.</p>					
Au choix	Phase 1	2h à 6h	Phase 2	2h à 6h	Phase 3	1h à 5h
Projet d'école						
Soutien pédagogique						

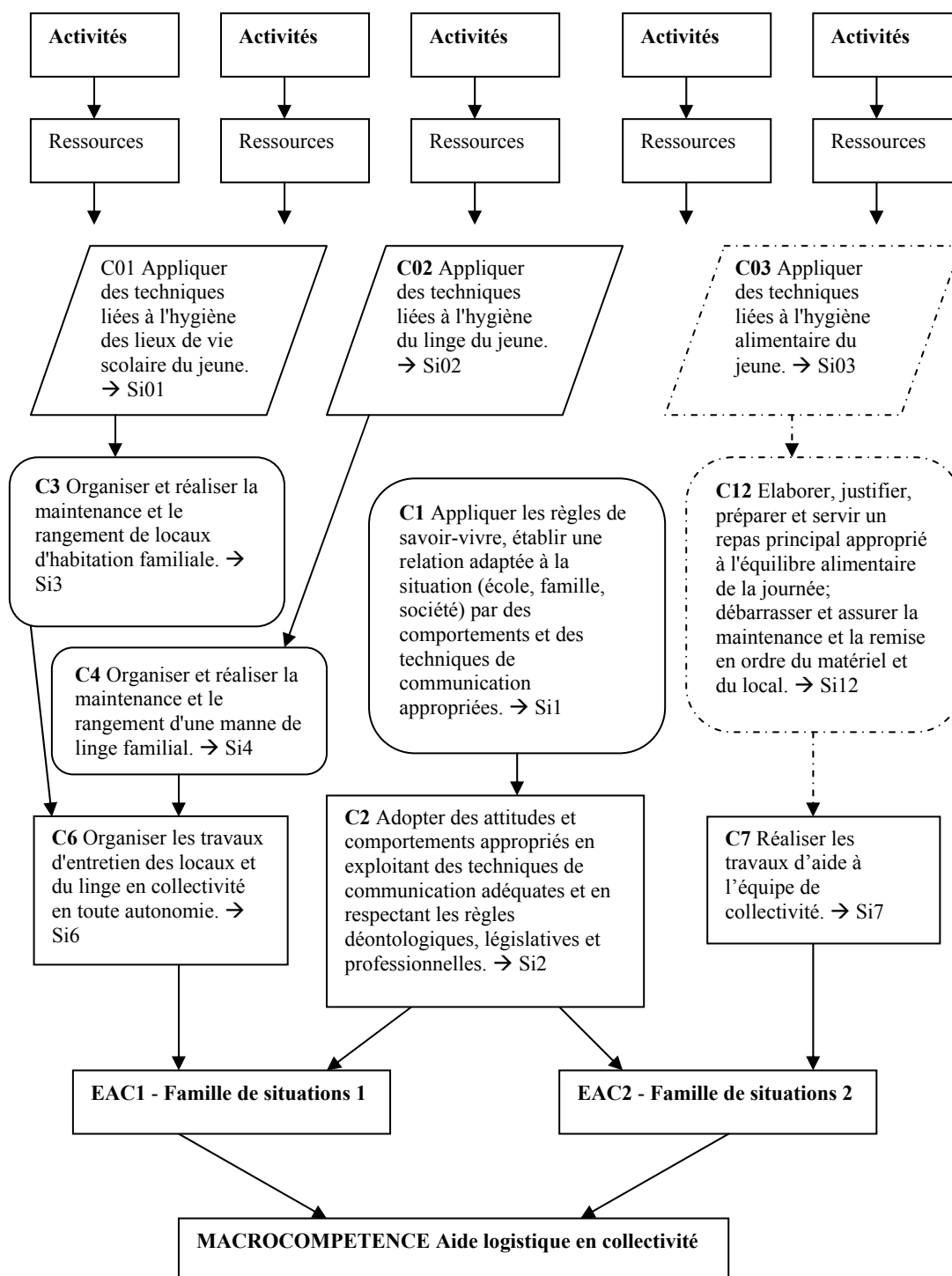
4. PLAN DE LA FORMATION

Parcours de formation de l'Aide logistique en collectivité (M/F).

Macrocompétence (MC) : Aide logistique en collectivité (M/F).

EAC, Compétences "C" et phase à l'issue de laquelle chaque compétence doit être maîtrisée.

4.1. Parcours de formation de l'Aide logistique en collectivité (M/F)



REMARQUE :

Tous les élèves seront amenés à aborder des ressources et à acquérir des compétences qui ne sont pas nécessairement toutes requises par le métier « Aide logistique en collectivité (M/F) » (cf. pointillés --> dans le schéma ci-avant). En effet :

- la PHASE 1 propose diverses activités permettant la découverte des différents métiers du secteur Services aux personnes voire d'autres secteurs,
- en PHASE 2, **un seul groupe** (Services sociaux et familiaux) prépare les élèves à un choix d'orientation parmi les **4 métiers** de la PHASE 3 du secteur Services aux Personnes.

Ainsi par exemple, toutes les ressources développées au sein de la **C03** « Initiation à l'hygiène alimentaire adaptée au jeune » et de la **C12** « Education nutritionnelle » ne sont pas explicitement exigées par le PF Aide logistique en collectivité (M/F). Toutefois, les **C03** et **C12** :

- répondent à un besoin et à une motivation des jeunes,
- seront exploitées dans le cadre des travaux d'aide à l'équipe (dresser, servir, desservir, débarrasser, ranger ...) dans le métier d'Aide logistique en collectivité (M/F),
- mobilisent des ressources et compétences « transversales » (Hygiène, Sécurité, Ergonomie, Environnement, Respect des consignes, Procédures d'organisation du travail ...) qui pourront être transférées dans le cadre de la formation au métier Aide logistique en collectivité (M/F).

Ainsi donc, les compétences-seuils et ressources des **C03** et **C12** liées au Profil de formation d'Aide logistique en collectivité (M/F) seront certificatives (c-à-d toutes celles liées aux activités : dresser, servir, desservir, débarrasser, faire la vaisselle, entretenir la cuisine, ranger ... appliquer les mesures d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'environnement ... respecter les consignes et procédures de travail ...).

Par contre- toutes les compétences-seuils et ressources des **C03** et **C12** liées aux principes d'éducation nutritionnelle et à la préparation et à la réalisation de repas qui en découlent feront uniquement l'objet d'une évaluation formative.

4.2. Macrocompétence

= La synthèse de l'ensemble des compétences du profil spécifique CCPQ qui traduit le métier à l'issue de la formation « Aide logistique en collectivité » :

« **Dans le cadre d'une collectivité de personnes âgées :**

- **assurer les tâches liées à l'entretien du lieu de vie et à l'entretien du linge en collectivité ;**
- **aider le personnel responsable ;**

en veillant à :

- **adopter des attitudes (savoir-être) personnelles et professionnelles adéquates ;**
- **respecter les règles et législations en vigueur ;**
- **communiquer avec les bénéficiaires, l'équipe ;**

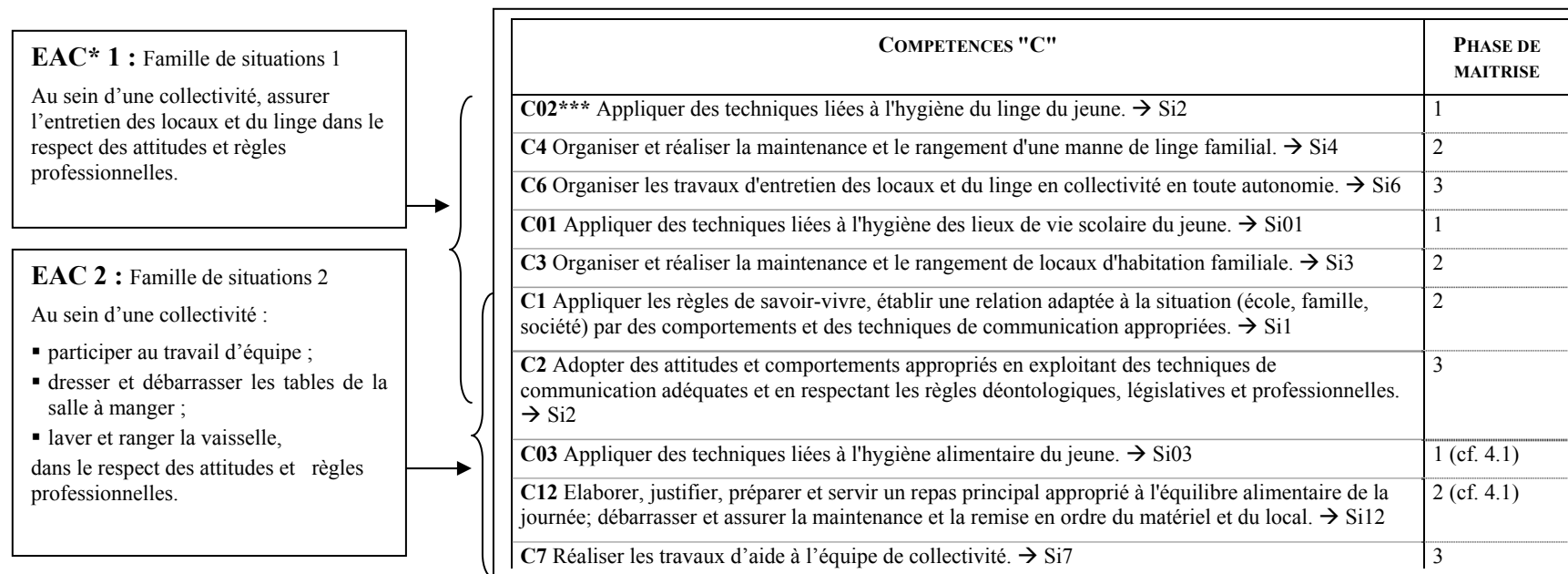
dans les limites de ses compétences. »

Que signifie chacun des éléments de cette synthèse ? :

- Collectivités = Maisons de repos (MR), Maisons de repos et de soins (MRS), Maisons de repos de personnes âgées (MRPA) ...
- Attitudes =
 - Personnelles : respect de soi, respect de l'autre (membre de l'équipe, bénéficiaire, entourage du bénéficiaire ...), courtoisie, politesse ...
 - Professionnelles : ponctualité, rigueur, honnêteté, tact, calme, respect des règles propres au service ... → accepter le contact avec des personnes en situation difficile.
- Entretien du lieu de vie = Organisation rationnelle de la maintenance (dépoussiérage, nettoyage ...) et du rangement des chambres des bénéficiaires et de certains locaux spécifiques de la collectivité, dans le respect des consignes.
- Entretien du linge = Organisation rationnelle de la maintenance (ou lessivage = triage, pré-lavage, détachage, lavage, séchage, repassage) et du rangement du linge des bénéficiaires et du linge de la collectivité, dans le respect des consignes.
- Aide au personnel responsable = Service des collations – Aide pour dresser et débarrasser les tables de la salle à manger – Eventuellement, aide pour laver et ranger la vaisselle – Distribution du courrier aux bénéficiaires.
- Règles et législations : relatives à la sécurité, l'hygiène, l'ergonomie, l'environnement et les règles spécifiques à chaque collectivité.
- Communication =
 - Avec le bénéficiaire : écoute, conversation ...
 - Avec l'équipe (infirmier(e), auxiliaire familial(e) et sanitaire ...) : transmission des observations, des problèmes, des propositions ... liées à l'exercice de son métier.
- Limites de ses compétences = Respecter la déontologie du métier et les règles spécifiques de la collectivité.

4.3. EAC, compétences « C » et phases à l'issue de laquelle chaque compétence doit être maîtrisée

Le schéma suivant présente les compétences principales du Profil de Formation regroupées en Ensembles Articulés de Compétences. Ces EAC sont construits sur base de familles de situations professionnellement significatives.



* EAC= ensemble articulé de compétences extraites du PF / ** Famille de situations professionnellement significatives qui mobilisent les compétences de l'EAC / *** Pour chaque compétence C, les situations d'intégration « Si » proposées ne mobilisent qu'une partie des compétences reprises dans l'EAC.

5. PHASE 1 : SECTEUR SERVICES AUX PERSONNES

Ressources

Compétences-seuils

Le décret du 3 mars 2004 définit la compétence-seuil comme un « référentiel présentant de manière structurée les compétences dont la maîtrise à un niveau déterminé est attendue à la fin de chaque phase de l'enseignement spécialisé de forme 3 ». Ce référentiel permet au conseil de classe de statuer sur l'admission d'un élève dans la phase supérieure.

La notion de compétence-seuil doit être comprise comme l'ensemble des ressources (savoir, savoir-faire, savoir être) et des compétences (très simples en début de formation, plus complexes au fur et à mesure des phases) qu'un élève doit avoir acquises ou maîtrisées à l'issue d'une phase pour justifier son passage dans la phase suivante ou permettre son accès aux stages et à l'épreuve de qualification.

Les liens avec les compétences du profil n'apparaissent pas au regard de toutes les compétences-seuils des phases 1 et 2. En effet, les compétences-seuils de la phase 2 couvrent l'ensemble des métiers d'un groupe professionnel alors que les compétences-seuils de la phase 1 couvrent l'ensemble des métiers d'un secteur professionnel.

Les compétences-seuils de la phase 3 ont toutes une référence au profil de formation.

Indications méthodologiques

Situations d'apprentissage et d'intégration

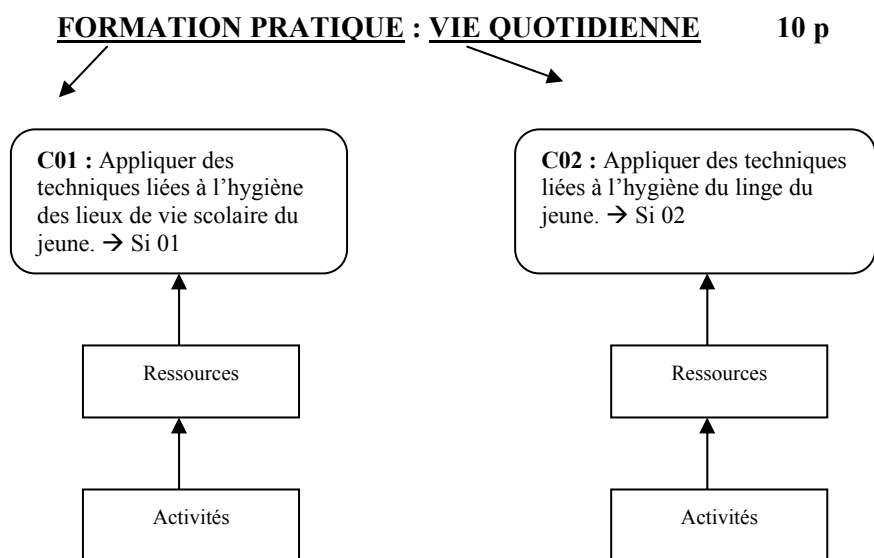
L'apprentissage visant la maîtrise d'une compétence suppose :

- d'installer des ressources (savoir, savoir-faire, savoir être) à travers des activités d'apprentissage
- de pouvoir mobiliser ces ressources

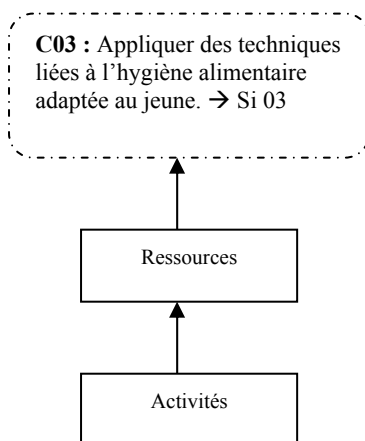
L'approche par compétences met aussi l'accent sur la nécessité de prévoir des situations d'apprentissage significatives en lien direct et concret avec l'exercice du futur métier. Cette approche donne sens aux apprentissages.

Les tableaux ci-après présentent des activités concrètes et les ressources qui sont installées à travers elles.

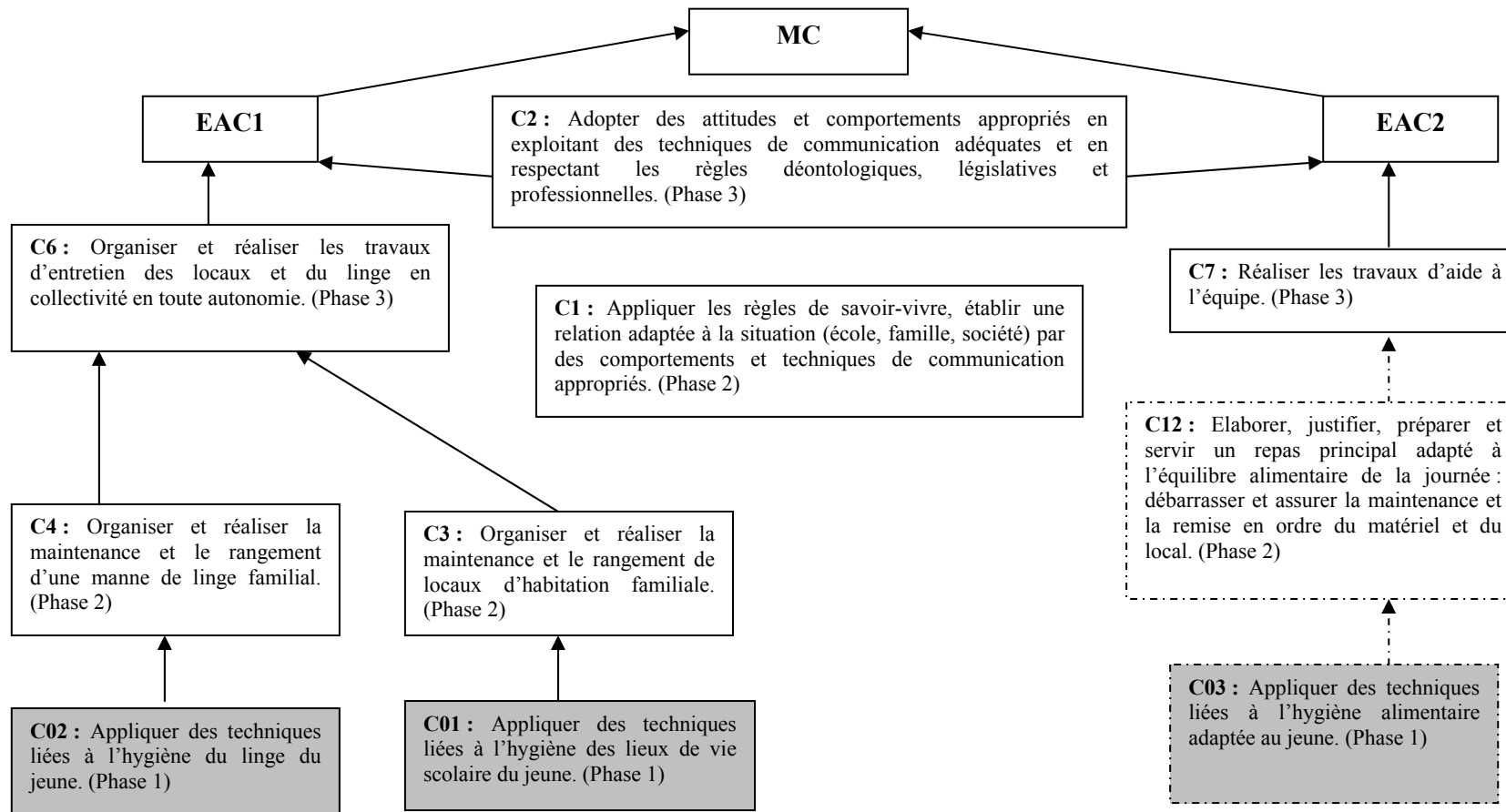
5.1. Répartition des compétences « C » au sein des cours de Phase 1



EDUCATION NUTRITIONNELLE 4 p



5.2. La Phase 1 dans le parcours de formation



5.3. Indications méthodologiques pour la Phase 1

5.3.1. Introduction

Les **Compétences C01, C02, C03** sont des compétences à acquérir en fin de PHASE 1 dont certaines⁹ deviendront des ressources mobilisables dans des situations plus complexes proposées en fin de parcours (situations professionnellement significatives liées aux EAC ; cf. chap. 8).

Pour permettre le développement et la maîtrise des **C01 à C03** :

- Il est nécessaire d'installer progressivement des ressources (savoirs, savoir-faire, savoir-être ...) à travers des activités d'apprentissage proposées à l'élève. Des exemples d'activités d'apprentissage sont proposés en 5.4.2, 5.5.2 et 5.6.2 : ils font appel à une partie des ressources à installer. Les titulaires de cours veilleront à **créer librement toutes les activités nécessaires** en fonction :
 - du parcours antérieur des élèves, de leurs motivations et besoins (Projet .Personnel de l'Elève), des possibilités d'activités extérieures dans l'environnement de l'école ...
 - du projet d'établissement spécifique au secteur, du type de public ...
 - de projets pluridisciplinaires,
 - ...**pour autant que l'ensemble** des ressources¹⁰ disciplinaires **soit couvert**.
- Il est impératif de lui apprendre à les mobiliser en le plaçant progressivement dans des situations d'intégration de complexité croissante¹¹.

Pour vérifier la maîtrise des compétences **C01 à C03**, des exemples de situation d'intégration sont proposés en 5.4.3, 5.5.3 et 5.6.3.

Compétences-seuils PHASE 1 = ensemble des ressources et compétences à maîtriser en fin de PHASE 1. Elles constituent une étape (cf. « X » dans les colonnes des **C01, C02 et C03** de l'Annexe 10.1. Référentiel professionnel) dans la maîtrise des compétences du profil spécifique (cf. « CM » dans Annexe 10.1 Référentiel professionnel).

⁹ cf. Remarque relative à la compétence **C03** dans le chap. 4.1 Parcours de formation de l'Aide logistique en collectivité.

¹⁰ Des tableaux récapitulatifs des ressources (techniques, matériels, produits, procédures ... concepts) et leur répartition sur l'ensemble des Compétences **C01 à C03** sont présents en Annexe 10.5.1 à 10.5.3

¹¹ des pistes de planification de tous les apprentissages (ressources, activités et compétences) requis sont proposées dans l'Outil d'accompagnement du programme de PHASE 1.

5.3.2. Planification et organisation

A. Les **10 périodes** du cours de **Formation pratique : Vie quotidienne** seront exploitées pour permettre la maîtrise des compétences **C01** (Hygiène des locaux) et **C02** (Hygiène du linge).

Le titulaire de ce cours veillera à répartir librement les séquences de cours liées à la **C01** et à la **C02** en fonction des besoins (en termes d'apprentissage et d'acquisition des compétences par les élèves) et / ou des activités / projets ... pluridisciplinaires et / ou des motivations des élèves ... **pour autant que le temps accordé à chacune permette l'acquisition par tous les élèves de TOUTES les compétences et ressources requises !**

Remarque : Si les ressources disciplinaires développées et les compétences exercées en PHASE 1 constituent un support privilégié pour le groupe « Services sociaux et familiaux », l'objectif poursuivi n'est pas la préprofessionnalisation ! La PHASE 1 :

- **vis** la découverte, l'initiation par l'application de gestes techniques avec soin, avec un minimum de dextérité ... dans le respect de consignes données ;
- **est clairement orientée vers « Le Jeune »** (qu'il s'agisse d'hygiène de linge ou de locaux) et non vers la famille ou les collectivités ...

B. Les **4 périodes** du cours d'**Education nutritionnelle** seront exploitées pour permettre la maîtrise de la compétence **C03**.

Les activités proposées et les situations d'intégration liées à la **C03** sont clairement orientées vers les **besoins et motivations du jeune**.

L'**initiation** à l'Education nutritionnelle favorisera donc l'apprentissage de :

- techniques simples,
- gestes corrects,
- d'attitudes de vie en groupe,
- de respect des autres lors des repas,
- ...

par la réalisation de préparations qui seront consommées en classe autour d'une table dressée et décorée.

Même si la **C03** n'est pas requise pour l'accès au métier d'Aide logistique en collectivité, elle satisfait le désir et le plaisir qu'ont les adolescents de réaliser de petits repas. Cette discipline offre l'occasion de prendre de bonnes habitudes pour préserver sa santé (cf. Remarque du chap. 4.1 sur les éléments à prendre en compte pour la certification).

C. Comme précisé dans les compétences-seuils, les **Compétences C01 à C03 intègrent** :

- **les bases technologiques simples** pour l'initiation à des réalisations pratiques,
- **les ressources disciplinaires**,
- **les ressources transversales** (sécurité, hygiène ... attitude ... soin, précision, dextérité ... plaisir du travail bien fait ...),
- **la méthode de travail** (respect de consignes de travail et d'organisation).

Les titulaires de cours :

- privilégieront donc la démarche suivante :
 - **la découverte**,
 - **l'expérimentation*** (apprentissage),
 - **l'application, l'exploitation** (intégration progressive) dans des contextes différents mais similaires,
- **veilleront à travailler en étroite collaboration** avec les professeurs de la formation professionnelle et de la formation commune (cf. chap. 10.2).

(*) : à l'issue de ces deux étapes, le professeur expliquera les techniques, procédures, méthodes, règles, matériels, produits ... puis structurera et synthétisera les acquis.

D. Pour atteindre les objectifs du programme, CERTAINES CONDITIONS MATÉRIELLES SONT REQUISES ; au stade de l'initiation, l'équipement et le matériel nécessaires ne sont pas trop sophistiqués mais plutôt courants :

- du matériel et des produits d'entretien pour la **C01** (cf. chap. 10.5.1),
- une buanderie équipée d'une machine à laver, d'un séchoir et du matériel de repassage identique à celui utilisé dans une famille pour la **C02** (cf. chap. 10.5.2),
- une cuisine de type familial et la possibilité de consommer les préparations réalisées tous ensemble à la même table pour la **C03** (cf. chap. 10.5.3).

E. Progression dans les apprentissages, dans l'intégration ...

L'outil d'accompagnement du programme de PHASE 1 propose des activités d'apprentissage et d'intégration partielle ainsi qu'une démarche qui privilégie une progression dans les apprentissages des bases technologiques et des réalisations pratiques.

5.4. C01 Hygiène des lieux de vie scolaire du jeune

5.4.1. Compétences-seuils et Ressources liées à l'hygiène des lieux de vie scolaire du jeune :

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM20	CS1.1 Identifier les différents locaux scolaires et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination des <u>Locaux</u> : locaux scolaires (local classe, local de maintenance des locaux, buanderie, local cuisine, réfectoire ...).
CM15 CM20	CS1.2 Identifier les différents supports rencontrés dans les lieux de vie scolaire et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination des <u>Supports</u> : sols, portes, miroir, mobilier, matériel scolaire, objets de décoration.
CM15 CM20	CS1.3 Identifier (par la vue, par le toucher) les différents matériaux rencontrés dans les lieux de vie scolaire et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination des <u>Matériaux</u> : carrelage, bois traité (verni, peint, vitrifié), synthétique (stratifié, plastique, mélaminé, acrylique, vinyle), verre, métaux (oxydables, inoxydables, émaillés), céramique / porcelaine / faïence.
CM20	CS1.4 Identifier la nature des différentes salissures rencontrées dans les lieux de vie scolaire et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination des <u>Salissures</u> : nature des salissures (poussière, boue, papier, limonade, graisse, encre, bic, chewing-gum ...).
CM20	CS1.5 Identifier les différents matériels et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination des <u>Matériels</u> : chiffon de dépoussiérage, balais, brosse à récurer (à main, à manche), seau, grattoir, éponge, éponge à récurer, racloir, torchon, peau de chamois, ramassette, balayette.
CM16 CM20	CS1.6 Identifier les familles de produits et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination des <u>Produits</u> : nettoyant (eau, savon, détergent), abrasif (en crème, en poudre).
CM1 CM18 à 22 CM53 CM59 à 62 CM69	CS1.7 Appliquer les techniques d'entretien des locaux c-à-d : <ul style="list-style-type: none"> ▪ les techniques de maintenance des locaux, ▪ les techniques de rangement des locaux, dans le respect : ▪ des consignes d'application, ▪ des procédures, ▪ des règles, ▪ des attitudes. 	<p>Application des <u>Techniques</u> : de maintenance (balayage, dépoussiérage, nettoyage), de rangement.</p> <p>Application des <u>Règles</u> : sécurité et hygiène (personnelles et de travail), bonnes postures, environnement (tri et élimination des déchets).</p> <p>Application des <u>Procédures</u> : consignes d'organisation imposées par le professeur, application des techniques (ordre des étapes), utilisation du matériel et des produits (mode d'emploi).</p> <p>Respect des <u>Attitudes</u> : respect des autres, respect du travail des autres, respect du matériel et de l'environnement, motivation face au travail ...</p>

NB : La répartition des différents types de locaux, matériaux, supports, salissures, matériels, produits, techniques, règles, procédures ... sur l'ensemble de la formation est développée en Annexe 10.5.1

5.4.2. Compétence C01 : Exemples d'Activités/Ressources

EAC 1	Compétence C01 : Appliquer des techniques liées à l'hygiène des lieux de vie scolaire du jeune.	
QUELQUES EXEMPLES D'ACTIVITES	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...) LIEES AUX EXEMPLES D'ACTIVITES	
Répertorier les différents supports, matériaux et salissures à dépoussiérer ; les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identification des différents supports présents dans le local (sol (carrelage, vinyle), mobilier, portes, objets de décoration). ▪ Identification de la nature des différentes salissures (poussière, papier ...). ▪ Initiation au dépoussiérage en fonction du matériau et de la salissure. 	
Découvrir le matériel de dépoussiérage adapté au travail à réaliser (explication du choix du matériel par le professeur).	Identification du matériel de dépoussiérage (chiffon de dépoussiérage, peau de chamois, balais, balayette, ramassette).	
Réaliser le dépoussiérage d'une classe en utilisant le matériel adapté en respectant l'ordre chronologique établi par le professeur.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Initiation à un ordre chronologique dans le travail de dépoussiérage. ▪ Application des techniques de dépoussiérage sur base des matériaux identifiés, de la nature des salissures, des supports. ▪ Utilisation adéquate du matériel. ▪ Respect du rangement initial. ▪ Maintenance et rangement du matériel. 	
S'initier à des consignes et à des règles de travail (écouter, lire/décoder, comprendre, appliquer).	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application et respect des consignes de travail du professeur. ▪ Application des règles de sécurité et d'hygiène. ▪ Respect des bonnes postures durant le travail. ▪ Respect de l'environnement (tri des déchets : papiers et poussières). 	
Identifier les principaux matériaux et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification des différents matériaux (synthétique, métal, bois traité, verre) par la vue et le toucher.	
Découvrir la technique adéquate : nettoyage ou dépoussiérage pour une même salissure mais sur des matériaux différents (justification par le professeur).	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identification des différentes natures de salissures. ▪ Application de la technique de maintenance (dépoussiérage et/ou nettoyage) en fonction des matériaux. 	
Identifier le matériel adapté à la technique de nettoyage et aux matériaux.	Identification du matériel de nettoyage (éponge, éponge à récurer, peau de chamois, seau, racloir, torchon).	
Découvrir l'usage de chaque famille de produits par de petites expériences.	Identification des familles de produits de nettoyage (détergent, abrasif).	
Réaliser le nettoyage d'un local (mobilier, portes, objets de décoration).	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application des techniques de nettoyage et utilisation du matériel et produits adéquats. ▪ Respect du rangement initial. ▪ Maintenance et rangement du matériel (laver, nettoyer, ranger). 	
...	...	

cf. :

- synthèse des ressources liées à la **C01** (locaux, supports, matériaux, salissures, matériels, produits, matériel, techniques, procédures, règles ...) : Annexe 10.5.1.
- exemple de situation d'intégration pour vérifier si l'élève maîtrise les compétences et ressources liées à la **C01**,
- outil d'accompagnement du programme de PHASE 1 pour un exemple de planification d'activités couvrant l'ensemble des ressources et une progression des apprentissages (Si intermédiaires).

5.4.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C01 :

EAC 1	Compétence C01 : Appliquer des techniques liées à l'hygiène des lieux de vie scolaire du jeune.
Situation d'intégration 01 : C'est la fin du trimestre, les 8 élèves de PHASE 1 du Secteur Services aux personnes décident d'assurer la maintenance et le rangement de leur classe et des locaux spécifiques (la cuisine, le local de maintenance des locaux, la buanderie) afin de les retrouver impeccables au retour des vacances.	
Tâche(s) ou Production(s) attendue(s) :	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Repérer les matériaux, les salissures, les supports présents dans les locaux et proposer un plan de travail. Travailler par équipe de 2 élèves dans un même local. ▪ Appliquer les techniques pour réaliser la maintenance complète et le rangement de chaque local dans le respect des consignes et des règles. 	
Consignes pour le professeur : Avoir installé toutes les ressources de la C01 avant de mettre l'élève face à cette situation d'intégration. / Préparer les différents supports, produits, matériaux et s'assurer que les salissures présentes sont de nature courante. / Constituer les groupes de travail et attribuer 1 local à chacun. / Corriger si nécessaire les plans de travail, les techniques, les matériels et les produits proposés.	
Consignes pour l'élève : 1. Accepter la constitution des groupes réalisés par le professeur. 2. Identifier et nommer les matériaux* qui constituent les supports*. 3. Identifier et nommer les salissures. 4. Oralement, citer les grandes étapes de réalisation du travail. / Proposer les techniques de maintenance, le matériel et les produits nécessaires en utilisant la terminologie adaptée. / Le matériel et les produits de dépoussiérage et de nettoyage, l'eau chaude et l'eau froide sont disponibles dans le local de maintenance des locaux. 5. Négocier et répartir le travail au sein de son groupe. 6. Ranger tout le matériel et les produits utilisés ; éliminer les déchets.	
Critères	Indicateurs
Rigueur de la démarche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents types de locaux et supports sont identifiés. ▪ Les différents types de matériaux et de salissures sont identifiés. ▪ Les grandes étapes du travail sont identifiées. ▪ Les techniques sont appliquées dans le respect des procédures. ▪ Le matériel est utilisé avec soin et dextérité. ▪ Les quantités de produits sont adaptées aux besoins. ▪ Les quantités de produits sont adaptées aux besoins.
Adéquation de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La terminologie utilisée est adéquate. ▪ Le sol, les portes sont propres. ▪ Le mobilier, les objets de décoration sont propres et rangés dans l'ordre initial. ▪ Le matériel et les produits sont rangés de manière appropriée.
Pertinence des attitudes personnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'attitude face au travail est positive. ▪ Le travail de collaboration est efficace. ▪ L'attitude est respectueuse du matériel et de l'environnement. ▪ L'exécution des tâches est réalisée dans le respect des consignes du professeur. ▪ Les règles d'hygiène (personnelle et durant le travail) et de sécurité sont respectées. ▪ Les règles de bonnes postures durant le travail sont respectées. ▪ Les règles de tri des déchets sont respectées.

(*) : Dans l'exemple choisi, les sols sont recouverts de carrelages, les portes sont en bois peint avec une partie vitrée, les bureaux et les chaises sont en matériaux synthétiques, les objets de décoration sont en bois naturel et en plastique → ces indications n'apparaissent ni dans les tâches, ni dans les consignes dès lors que l'élève doit identifier ces supports et matériaux.

5.5. C02 Hygiène du linge du jeune

5.5.1. Compétences-seuils et Ressources liées à l'hygiène du linge du jeune :

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM30 à 31	CS1.8 Identifier l'origine des fibres textiles (par la vue, par le toucher, par les symboles présents sur les étiquettes) et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification et dénomination des <u>Fibres textiles</u> : origine animale, végétale, chimique → naturelles (coton, lin ...), chimiques (viscose, acrylique ...).
CM30 à 31	CS1.9 Identifier les différents supports et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification et dénomination des <u>Supports</u> : linge blanc ou de couleur, de toilette, de lit ; vêtements de jeune (sous-vêtements, jeans, t-shirts, pulls ...).
CM30 à 31	CS1.10 Différencier les différentes salissures rencontrées (salissures qui ne demandent pas de détachage) et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification et dénomination des <u>Salissures</u> : salissures qui ne demandent pas de détachage (confiture, bonbon, limonade, cola, graisse ...).
CM31	CS1.1 Identifier le matériel et le nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification et dénomination des <u>Matériel</u> : machine à laver, fils de séchage, séchoir manuel, séchoir électrique, fer à vapeur, centrale à vapeur.
CM31	CS1.12 Identifier les produits lessiviels (par la lecture / le décodage de notices, d'étiquettes, de symboles) et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification et dénomination des <u>Produits</u> : produits de trempage/prélavage, de lavage en machine, de rinçage / adoucissant, anticalcaire.
CM1 CM27 CM31 à 32 CM35 à 36 CM38 à 39 CM53 CM59 à 62 CM69	<p>CS1.13 Appliquer les techniques d'entretien du linge c-à-d :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ les techniques de maintenance du linge, ▪ les techniques de rangement rationnel du linge, <p>dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ des symboles d'entretien, ▪ des consignes d'application, ▪ des procédures, ▪ des règles, ▪ des attitudes. 	<p>Application des <u>Techniques</u> : lessivage (trriage, préparation, trempage / pré-lavage, alimentation / programmation, lavage en machine, séchage, repassage, pliage / mise sur cintre), rangement rationnel.</p> <p>Application des <u>Règles</u> : sécurité et hygiène (personnelles et de travail), bonnes postures, environnement (tri et élimination des déchets).</p> <p>Application des <u>Procédures</u> : consignes d'organisation imposées par le professeur, application des techniques (ordre des étapes), utilisation du matériel et des produits (mode d'emploi).</p> <p>Respect des <u>Attitudes</u> : respect des autres, respect du travail des autres, respect du matériel et de l'environnement, motivation face au travail ...</p>

NB : La répartition des différents types de textiles, supports, salissures, matériels, produits, techniques, règles, procédures ... sur l'ensemble de la formation est développée en Annexe 10.5.2.

5.5.2. Compétence C02 : Exemples d'Activités/Ressources

EAC 1	Compétence C02 : Appliquer des techniques liées à l'hygiène du linge du jeune.
QUELQUES EXEMPLES D'ACTIVITES	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...) LIEES AUX EXEMPLES D'ACTIVITES
<p>Identifier l'origine des fibres qui constituent le linge de jeunes (vêtements, linge de toilette, linge de lit).</p> <p>Classer les fibres en fonction de leur origine et illustrer cette classification qui sera affichée dans le local.</p>	<p>Identification de l'origine des fibres (végétale, animale, chimique) par la vue, le toucher, la recherche dans des documents, des photos, des symboles présents sur les étiquettes des vêtements, Internet ... par les connaissances des élèves.</p>
<p>Lire / Décoder les symboles d'entretien indispensables pour le lessivage en machine → préparer au lessivage d'essuies de douche et de gants de toilette blancs et de couleur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identification (lecture / décodage) des symboles d'entretien (lavage, séchage) sur différents types de linges, fibres d'origines différentes ▪ Lecture / Décodage des symboles présents sur le linge de toilette.
<p>Observer et répertorier les principales salissures présentes sur le linge de toilette.</p>	<p>Identification des différents types de salissure qui ne demandent pas de détachage.</p>
<p>Identifier le matériel qui permet de laver et de sécher le linge de toilette (matériel connu des élèves, matériel à disposition dans l'école, découverte dans un magasin ou sur des publicités).</p>	<p>Identification du matériel de lavage et séchage.</p>
<p>Déterminer la famille d'un produit et son usage.</p>	<p>Identification des familles de produits (prélavage, lavage, rinçage).</p>
<p>Réaliser une lessive de linge de toilette blanc et de couleur (explication par le professeur : 1. du choix de la température de lavage selon qu'il s'agit de linge blanc ou de couleur (en lien avec les symboles d'entretien) 2. du choix du séchage).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application des techniques de prélavage / lavage / rinçage du linge dans le respect de l'ordre chronologique des étapes. ▪ Application des techniques de séchage en fonction du matériel, des fibres et du type de linge (éponge). ▪ Initiation au pliage et au rangement du linge de toilette en fonction de la dimension des armoires / placards. ▪ Utilisation adéquate du matériel et des produits. ▪ Maintenance et rangement du matériel.
<p>Initier et faciliter la compréhension des consignes et des règles de travail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application et respect des consignes de travail du professeur. ▪ Application des règles de sécurité et d'hygiène. ▪ Respect des bonnes postures durant le travail. ▪ Respect de l'environnement (élimination des déchets, conditionnements des produits lessiviels).
<p>...</p>	<p>...</p>

cf. :

- synthèse des ressources liées à la **C02** (fibres textiles, supports, salissures, techniques, matériels et produits, procédures et règles ...) : Annexe 10.5.2.
- exemple de situation d'intégration pour vérifier si l'élève maîtrise les compétences et ressources liées à la **C02**,
- outil d'accompagnement du programme de PHASE 1 pour un exemple de planification d'activités couvrant l'ensemble des ressources et une progression des apprentissages (Si intermédiaires).

5.5.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C02 :

EAC 1	Compétence C02 : Appliquer des techniques liées à l'hygiène du linge du jeune.
Situation d'intégration 02 : Tu rentres d'un voyage scolaire de 5 jours. Ton sac de linge sale contient les vêtements portés durant ce séjour. Afin d'assurer son rangement, procède au lessivage du contenu du sac.	
Tâche(s) ou Production(s) attendue(s) : Trier les vêtements. – Prévoir le nombre de machines à effectuer. – Préparer la lessive. – Réaliser le programme de lavage à la machine dans le respect des consignes et règles de travail. – Sécher les vêtements. – Repasser et plier ou mettre sur cintre. – Assurer le rangement selon les habitudes.	
Consignes pour le professeur : Avoir installé toutes les ressources de la C02 avant de mettre l'élève face à cette situation d'intégration. / Prévoir des sacs de linge adapté. / Fournir tout l'équipement (matériel, produits) nécessaire. / Vérifier que les vêtements sont triés en fonction des couleurs et de la nature des textiles (symboles d'entretien), que la t°, les programmes et les produits proposés sont adaptés aux couleurs et aux types de textile ... que les techniques de repassage, pliage et rangement sont appropriées aux types de linge ...	
Consignes pour l'élève : 1. Identifier et nommer les différents supports et les différentes fibres textiles présents dans le sac de voyage. / Identifier et nommer les différentes salissures. / L'école dispose d'un placard pour ranger le linge plié et d'une penderie, d'une petite buanderie (équipée de la machine à laver, d'un évier, d'une armoire dans laquelle sont rangés le matériel et les produits lessiviels) et de fils pour mettre le linge à sécher. - 2. Proposer les étapes / techniques / matériels et produits de maintenance du linge en utilisant une terminologie adaptée. - 3. Ranger tout le matériel et les produits utilisés ; éliminer les déchets, si nécessaire.	
Critères	Indicateurs
Rigueur de la démarche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'origine des différentes fibres textiles est identifiée. ▪ Les grandes étapes du lessivage sont identifiées. ▪ Les techniques sont appliquées dans le respect des procédures. ▪ Le matériel est utilisé avec soin et dextérité. ▪ Les quantités de produits sont adaptées aux besoins.
Adéquation de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La terminologie utilisée est adéquate. ▪ Tout le linge est propre, les couleurs sont intactes. ▪ Tout le linge est repassé de manière appropriée. ▪ Tout le linge est plié de manière adéquate ou mis sur cintre. ▪ Les habitudes de rangement sont respectées. ▪ Le matériel et les produits sont rangés de manière appropriée.
Pertinence des attitudes personnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'attitude face au travail est positive. ▪ L'attitude est respectueuse du matériel et de l'environnement. ▪ L'exécution des tâches est réalisée dans le respect des consignes du professeur. ▪ Les règles d'hygiène (personnelle et durant le travail) et de sécurité sont respectées. ▪ Les règles de bonnes postures durant le travail sont respectées. ▪ Les règles de tri des déchets sont respectées

(*) : Dans l'exemple choisi, le sac contient : sous vêtements blancs en fibres naturelles, tee-shirts blancs et de couleurs foncées, un jean, un pull en coton bleu marine, un maillot à motifs de couleurs vives ... → ces indications n'apparaissent ni dans les tâches, ni dans les consignes dès lors que l'élève doit identifier les supports et l'origine des fibres textiles.

5.6. C03 Hygiène alimentaire du jeune

5.6.1. Compétences-seuils et Ressources liées à l'hygiène alimentaire du jeune

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM1 CM46 à 47 CM50 à 51 CM53 CM69	<p>CS1.14 Appliquer des techniques culinaires et des techniques de service dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ des consignes d'organisation (imposées par le professeur), ▪ des consignes d'application, ▪ des procédures, ▪ des règles, ▪ des attitudes, <p>pour réaliser des préparations (proposées par le professeur) sur base de notions élémentaires de nutrition et en vérifiant le respect d'un budget fixé.</p>	<p>Application de <u>Notions de nutrition</u> : satisfaction des besoins du jeune par les aliments, aliments d'une même famille, répartition des repas sur la journée, tableau de fruits et légumes de saison.</p> <p>Application des <u>Techniques culinaires</u> : techniques de préparation (nettoyer, laver, découper, râper, presser, centrifuger ...), modes de cuisson (à l'eau, au grill, à la poêle), dressage de l'assiette, présentation des plats et des repas.</p> <p>Application des <u>Techniques de service</u> : dressage de la table, décoration de la table, maintenance et rangement du matériel, réalisation de la vaisselle.</p> <p>Découverte et respect des <u>Rôles éducationnels</u> : budget, publicités, achats ... découverte du plaisir de manger, découverte de nouveaux goûts ...</p> <p>Application des <u>Règles</u> : sécurité et hygiène (personnelles et de travail), bonnes postures, environnement (tri et élimination des déchets).</p> <p>Application des <u>Procédures</u> : utilisation (mode d'emploi) / maintenance / rangement du matériel et des matières premières.</p> <p>Respect des <u>Attitudes</u> : respect des autres, respect du travail des autres, respect de la tenue à table, respect du matériel et de l'environnement, motivation face au travail</p> <p>Réalisation des <u>Repas</u> : boissons, pique-nique, repas de midi / du soir.</p>

Remarques :

- La répartition des différents rôles éducationnels, techniques culinaires, techniques de service, repas, règles, procédures, attitudes ... sur l'ensemble de la formation est développée en Annexe 10.5.3.
- Comme indiqué au chap. 4.1, seules les compétences-seuils et ressources de la **C03** qui correspondent aux techniques de services (servir/desservir, dresser/débarrasser, décorer), d'entretien (maintenance et rangement du matériel et des locaux) ainsi qu'au respect des règles et attitudes sont prises en compte pour la certification. Les notions de nutrition et les techniques culinaires qui les illustrent ne feront l'objet que d'évaluation formative.

5.6.2. Compétence C03 : Exemples d'Activités/Ressources

EAC 1	Compétence C03 : Appliquer des techniques liées à l'hygiène alimentaire du jeune.
QUELQUES EXEMPLES D'ACTIVITES	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...) LIEES AUX EXEMPLES D'ACTIVITES PROPOSEES
Elaborer des exemples de pique-nique qui vont satisfaire les besoins alimentaires du jeune.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classification en grandes familles des aliments présents dans les exemples. ▪ Détermination des principaux besoins alimentaires du jeune : besoin de boire, besoin de construire des nouvelles cellules, besoin d'énergie, besoin de faire fonctionner son organisme. ▪ Association des besoins du jeune et des familles d'aliments.
Utiliser des fruits et des légumes de saison.	Construction d'un tableau de légumes et fruits de saison.
S'initier à réaliser une liste de courses, à lire des publicités, à faire des achats.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réalisation de la liste des courses en fonction des possibilités d'approvisionnement. ▪ Initiation à la lecture des publicités avant de faire les achats. ▪ Réalisation des achats.
S'initier au matériel de cuisine familiale de base et à son utilisation.	Découverte du matériel de cuisine et de son mode d'utilisation.
Réaliser un pique-nique en utilisant les techniques culinaires appropriées.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réalisation d'exemples de pique-nique proposés par le professeur (sandwiches garnis, baguettes ...). ▪ Acquisition de gestes techniques appropriés (lavage, nettoyage, découpage).
Conditionner et servir le pique-nique sur une table dressée. Assurer la maintenance et le rangement de la vaisselle et du local.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditionnement du pique-nique (conservation, transport). ▪ Initiation au dressage de la table (sets de table, serviettes, couverts). ▪ Initiation à la tenue à table, au respect des autres. ▪ Réalisation et rangement de la vaisselle. ▪ Rangement du local.
S'initier aux règles d'hygiène, de sécurité, à l'utilisation des bonnes postures, au tri des déchets et au respect des consignes.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application et respect des consignes de travail du professeur. ▪ Application des règles de sécurité et d'hygiène. ▪ Respect des bonnes postures durant le travail. ▪ Application des normes de respect de l'environnement en triant les déchets.
...	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ...

cf. :

- synthèse des ressources liées à la **C03** (notions de nutrition, familles d'aliments, techniques, rôles éducationnels, règles ...) : Annexe 10.5.3,
- exemple de situation d'intégration pour vérifier si l'élève maîtrise les compétences et ressources liées à la **C03**,
- outil d'accompagnement du programme de la PHASE 1 pour un exemple de planification d'activités couvrant l'ensemble des ressources et une progression des apprentissages (Si intermédiaires).

5.6.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C03 :

EAC 1	Compétence C03 : Appliquer des techniques liées à l'hygiène alimentaire du jeune.
Situation d'intégration 03 : Au mois de mai, la classe d'OBSERVATION reçoit les élèves d'une autre école pour partager une journée sportive. La classe de PHASE 1 a proposé d'accueillir le groupe de 16 jeunes et de leur préparer et servir le repas de midi : ces jeunes sportifs ont besoin d'énergie pour jouer les finales l'après-midi !	
Tâche(s) ou Production(s) attendue(s) :	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proposer un repas adapté - Calculer les quantités d'ingrédients pour réaliser les achats pour 16 personnes - Etablir la liste des courses et déterminer les lieux d'approvisionnement - Préparer le matériel pour la réalisation du repas, le dressage de la table et la décoration de la table. ▪ Appliquer les techniques culinaires (nettoyage, lavage, découpage, râpage, cuisson, présentation) - Servir le repas. ▪ Assurer la maintenance et le rangement de la vaisselle, du matériel et du local. 	
Consignes pour le professeur : Avoir installé toutes les ressources de la C03 avant de mettre l'élève face à cette situation d'intégration. – Sélectionner un repas adapté parmi les propositions des élèves. – Fournir des publicités pour le choix des lieux d'approvisionnement. – Fournir tous les ingrédients et le matériel nécessaires.	
Consignes pour l'élève : Le professeur sélectionne le repas parmi les propositions*. – Le repas sera servi dans le réfectoire à côté de la cuisine des élèves. – Le matériel disponible est celui habituellement utilisé. – Le travail sera réalisé par groupes de 2 élèves. – La vaisselle sera réalisée par les élèves d'OBSERVATION, la maintenance et le rangement du local par les élèves de PHASE 1. – Les différents travaux seront réalisés dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène, de bonnes postures, d'environnement et des consignes.	
Critères	Indicateurs
Rigueur de la démarche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le calcul des quantités d'ingrédients nécessaires en fonction du nombre de personnes est adapté. ▪ La liste de courses en vue des achats est complète. ▪ Les magasins sélectionnés sur base des publicités permettent l'achat de tous les ingrédients nécessaires. ▪ Le matériel de préparation du repas est utilisé avec soin et dextérité. ▪ Les techniques culinaires simples sont appliquées dans le respect des procédures.
Adéquation de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La préparation (lavage, nettoyage, découpage) de tous les aliments est adéquate. ▪ La position des assiettes, couverts, verres, serviettes ... est adaptée. ▪ Les tables sont décorées avec soin et créativité. ▪ Le service du repas est adapté. ▪ Toute la vaisselle et tout le matériel sont rangés selon les consignes habituelles. ▪ Le local-cuisine est propre et rangé, les tables du réfectoire sont entièrement débarrassées et rangées dans l'ordre initial.
Pertinence des attitudes personnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'attitude face au travail est positive. ▪ Le travail de collaboration est efficace et respectueux des autres. ▪ L'accueil, le service sont réalisés dans le respect de chacun (élèves de la classe, élèves extérieurs à l'école). ▪ L'attitude est respectueuse du matériel et de l'environnement. ▪ L'exécution des tâches est réalisée dans le respect des consignes du professeur. ▪ Les règles d'hygiène (personnelle et durant le travail) et de sécurité sont respectées. ▪ Les règles de bonnes postures durant le travail sont respectées. ▪ Les règles de tri des déchets sont respectées.

(*) : dans l'exemple choisi, le repas sera composé de toasts à base de jambon, de fromage, de divers éléments de garniture et de crudités.

6. PHASE 2 : GROUPE SERVICES SOCIAUX ET FAMILIAUX

Ressources

Compétences-seuils

Le décret du 3 mars 2004 définit la compétence-seuil comme un « référentiel présentant de manière structurée les compétences dont la maîtrise à un niveau déterminé est attendue à la fin de chaque phase de l'enseignement spécialisé de forme 3 ». Ce référentiel permet au conseil de classe de statuer sur l'admission d'un élève dans la phase supérieure.

La notion de compétence-seuil doit être comprise comme l'ensemble des ressources (savoir, savoir-faire, savoir être) et des compétences (très simples en début de formation, plus complexes au fur et à mesure des phases) qu'un élève doit avoir acquises ou maîtrisées à l'issue d'une phase pour justifier son passage dans la phase suivante ou permettre son accès aux stages et à l'épreuve de qualification.

Les liens avec les compétences du profil n'apparaissent pas au regard de toutes les compétences-seuils des phases 1 et 2. En effet, les compétences-seuils de la phase 2 couvrent l'ensemble des métiers d'un groupe professionnel alors que les compétences-seuils de la phase 1 couvrent l'ensemble des métiers d'un secteur professionnel.

Les compétences-seuils de la phase 3 ont toutes une référence au profil de formation.

Indications méthodologiques

Situations d'apprentissage et d'intégration

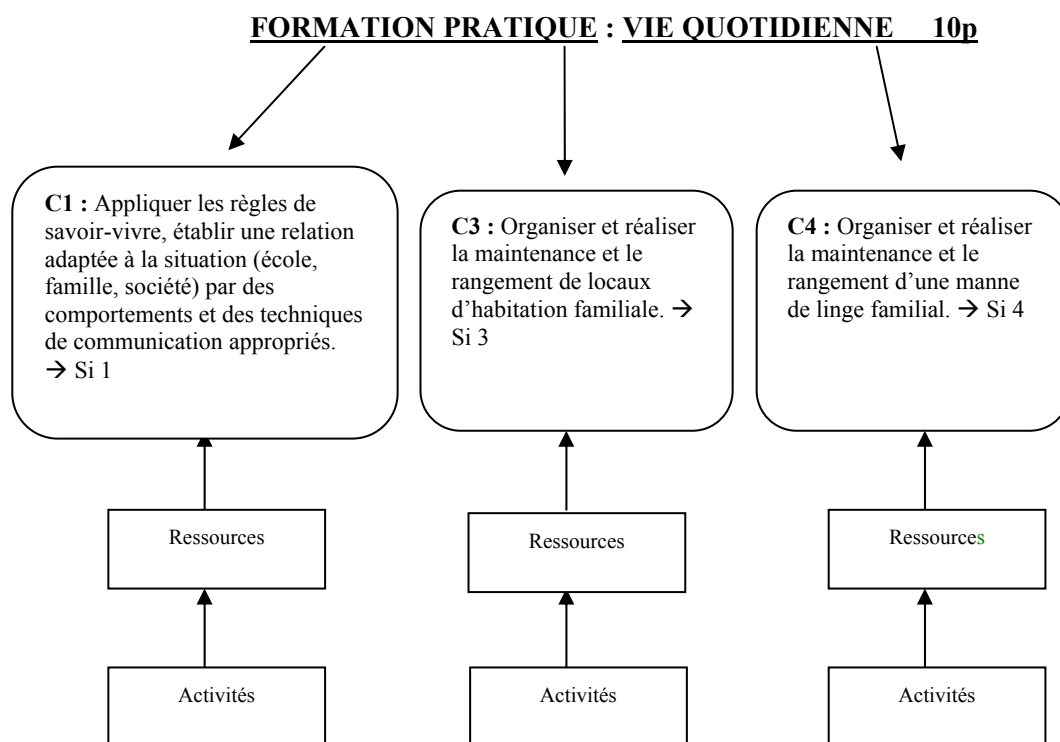
L'apprentissage visant la maîtrise d'une compétence suppose :

- d'installer des ressources (savoir, savoir-faire, savoir être) à travers des activités d'apprentissage
- de pouvoir mobiliser ces ressources

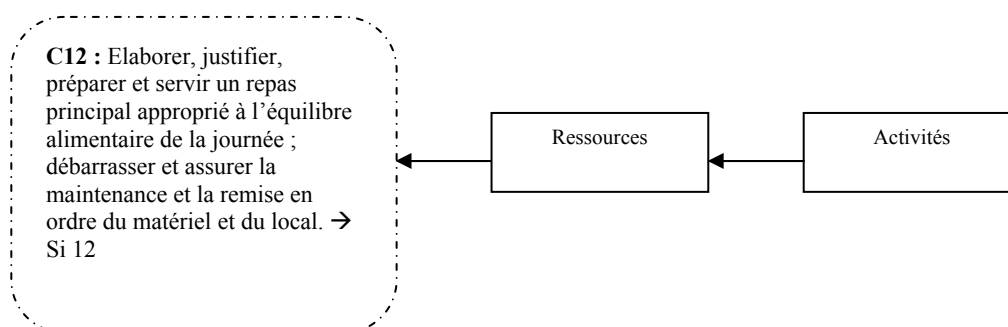
L'approche par compétences met aussi l'accent sur la nécessité de prévoir des situations d'apprentissage significatives en lien direct et concret avec l'exercice du futur métier. Cette approche donne sens aux apprentissages.

Les tableaux ci-après présentent des activités concrètes et les ressources qui sont installées à travers elles.

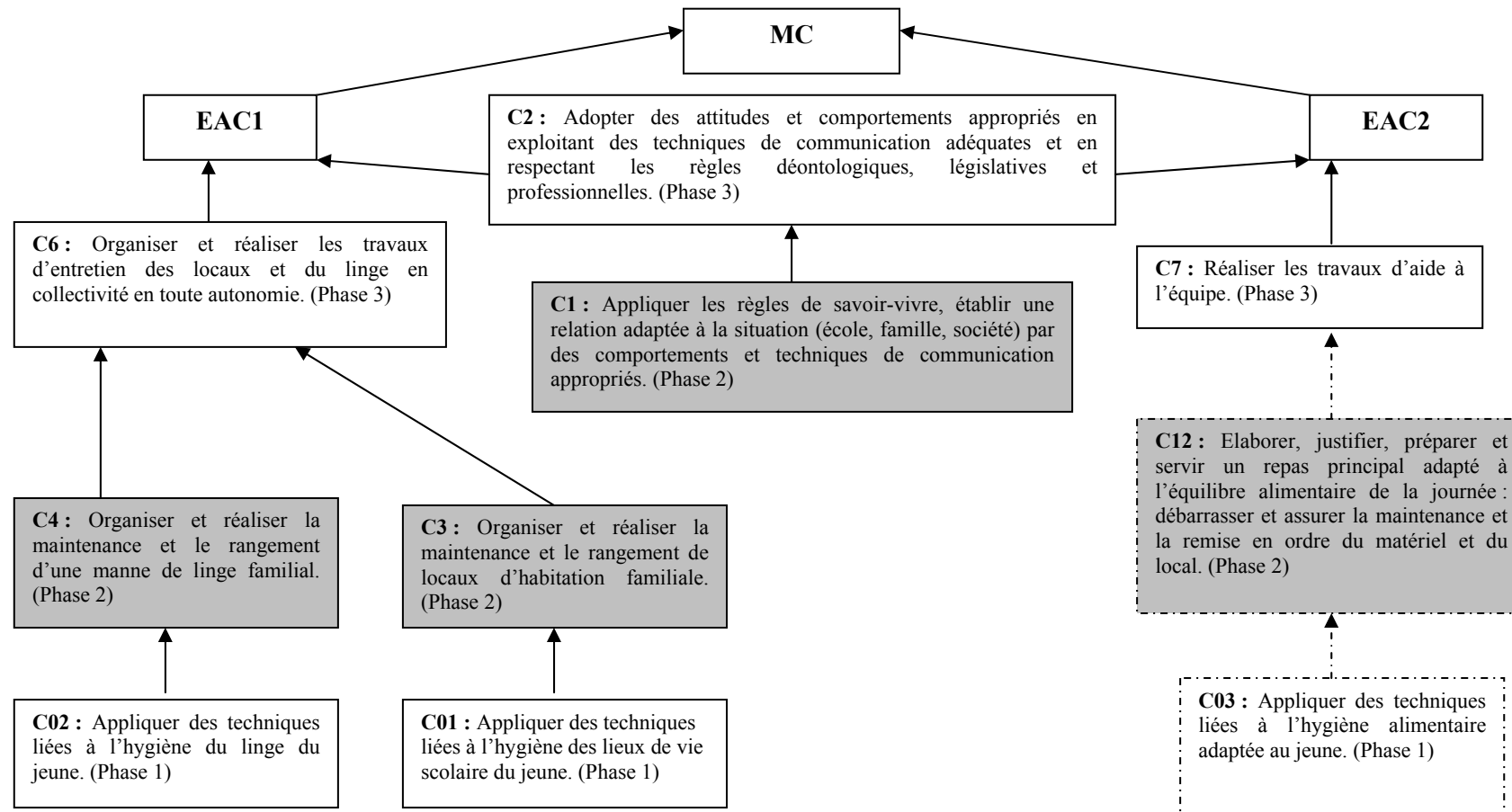
6.1. Répartition des compétences « C » au sein des cours de la Phase 2



ÉDUCATION NUTRITIONNELLE 5 p



6.2. La Phase 2 dans le parcours de formation



6.3. Indications méthodologiques pour la Phase 2

6.3.1. Introduction

- Les **Compétences C1, C3, C4 et C12** sont des compétences à acquérir en fin de PHASE 2 dont certaines¹² deviendront des ressources mobilisables dans des situations plus complexes proposées en fin de parcours (situations professionnellement significatives liées aux **EAC** ; cf. chap. 8).
- Pour permettre le développement et la maîtrise des **C1, C3, C4 et C12** :
 - Il est nécessaire d'installer progressivement des ressources (savoirs, savoir-faire, savoir-être ...) à travers des activités d'apprentissage proposées à l'élève. Des exemples d'activités d'apprentissage sont proposés en 6.4.2, 6.5.2, 6.6.2 et 6.7.2 : ils font appel à une partie des ressources à installer. Les titulaires de cours veilleront à **créer librement toutes les activités nécessaires** en fonction :
 - du parcours antérieur des élèves, de leurs besoins et motivations (Projet Personnel de l'Elève),
 - de la nature des stages, des apprentissages pris en charge par les milieux professionnels ...
 - du projet d'établissement spécifique à l'option, du type de public ...
 - de projets pluridisciplinaires,
 - ...

pour autant que l'ensemble des ressources¹³ disciplinaires soit couvert.

 - Il est impératif de lui apprendre à les mobiliser en le plaçant progressivement dans des situations d'intégration de complexité croissante¹⁴.
- Pour vérifier la maîtrise des compétences **C1, C3, C4 et C12**, des exemples de **situation d'intégration** sont proposés en 6.4.3, 6.5.3, 6.6.3 et 6.7.3.

Compétences-seuils PHASE 2 = ensemble des ressources et compétences à maîtriser en fin de PHASE 2. Elles constituent une étape (cf. « X » dans les colonnes des **C1, C3, C4 et C12** de l'Annexe 10.1. Référentiel professionnel) dans la maîtrise des compétences du profil spécifique (cf. « CM » dans Annexe 10.1 Référentiel professionnel).

¹² cf. Remarque relative à la Compétence **C12** dans le chap. 4.1 Parcours de formation de l'Aide logistique en collectivité.

¹³ des tableaux récapitulatifs des ressources (techniques, matériels, produits, procédures ... concepts ...) et leur répartition sur l'ensemble des Compétences **C1, C3, C4 et C12** sont présents en annexe (cf. chap. 10.5.1 à 10.5.4).

¹⁴ des pistes de planification de tous les apprentissages (ressources, activités et compétences) requis sont proposées dans l'Outil d'accompagnement du programme de PHASE 2.

6.3.2. Planification et organisation

A. Les **12 périodes** du cours de **Formation pratique : Vie quotidienne** seront exploitées pour permettre la maîtrise des compétences **C1** (Savoir-Vivre, Communication), **C3** (Maintenance et rangement de locaux familiaux) et **C4** (Maintenance et rangement du linge familial).

Le titulaire de ce cours veillera à répartir librement les séquences de cours liées aux 3 Compétences en fonction des besoins (en termes d'apprentissage et d'acquisition des compétences par les élèves) et / ou des activités / projets ... pluridisciplinaires et / ou des motivations des élèves ... **pour autant que le temps accordé à chacune permette l'acquisition par tous les élèves de TOUTES les compétences et ressources requises.**

Il saisira également toutes les opportunités de développer les ressources et compétences de la **C1** lors des activités et situations d'intégration liées à la **C3** et **C4**.

Remarque : Si les ressources disciplinaires développées et les compétences exercées en PHASE 2 constituent un support privilégié pour les métiers du secteur Services aux Personnes, l'objectif poursuivi n'est pas la préprofessionnalisation ! La PHASE 2 est clairement orientée vers « La Famille » (qu'il s'agisse de maintenance et de rangement du linge ou de locaux familiaux) et non vers la collectivité ou l'entreprise ...

B. Les **5 périodes** du cours d'**Education nutritionnelle** seront exploitées pour permettre la maîtrise de la compétence **C12**.

Si le PF de l'Aide logistique en collectivité ne prévoit pas la conception et la préparation de repas dans la pratique du métier, l'acquisition par les élèves de notions de base de nutrition et d'une pratique culinaire raisonnée les amènera à une prise en charge progressive et responsable de leur santé (cf. Remarque du chap. 4.1 sur les éléments à prendre en compte pour la certification.).

Les activités d'apprentissage décrites dans le programme de **PHASE 2** sont donc **clairement orientées vers la satisfaction des besoins alimentaires** et ne sont en aucun cas prétexte à la formation de futurs commis de cuisine ou de salle ni de « parfaites petites ménagères » !!

C. Comme précisé dans les compétences-seuils, **les Compétences C1, C3, C4 et C12 intègrent :**

- **les bases technologiques** indispensables à la compréhension et à la justification des gestes et des choix de techniques, ainsi qu'aux réalisations pratiques,
- **les ressources disciplinaires,**
- **les ressources transversales** (sécurité, hygiène, ergonomie, environnement ... communication, attitudes ...),
- **la méthode de travail** (respect de consignes et de procédures, organisation ...).

Les titulaires de cours :

- **privilégieront** donc la démarche suivante :
 - la découverte,
 - l'expérimentation (apprentissage),
 - l'explication, la justification des techniques, procédures, méthodes, règles, matériels, produits ...
 - la structuration, la synthèse des acquis,
 - l'application, l'exploitation (intégration progressive) dans des contextes différents mais similaires,
- **saisiront toutes les opportunités**, au sein des activités et situations d'intégration liées :
 - à la maintenance et au rangement du linge,
 - à la maintenance et au rangement de locaux,
 - à l'éducation nutritionnelle,**de développer les ressources et compétences liées au Savoir-Vivre et à la Communication (C1),**
- **veilleront à travailler en étroite collaboration** avec les professeurs de la formation professionnelle et de la formation commune (cf. chap. 10.2).

D. Pour atteindre les objectifs du programme, CERTAINES CONDITIONS MATÉRIELLES SONT REQUISES :

D.1 Le matériel et les produits utilisés en PHASE 2 pour **la maintenance et le rangement de locaux (C3)** sont de type familial.

Néanmoins, le matériel utilisé pour la maintenance et le rangement de locaux familiaux aujourd'hui n'est plus le même qu'il y a quelques années ! Il est donc indispensable de « rajeunir » l'équipement de l'école afin de préparer les élèves non seulement à l'utilisation d'un matériel classique, mais aussi à l'utilisation, à la maintenance et au rangement d'un matériel « nouveau » (microfibres, balais à lingettes ...) afin de pouvoir s'adapter à l'équipement rencontré dans les milieux professionnels.

Les produits d'entretien sont également en constante évolution : pour favoriser l'esprit critique des élèves, il est tout à fait pertinent de leur permettre de découvrir les principales familles de produits lancés sur le marché (sans prétendre, pour autant, connaître toutes les nouveautés (parfois inutiles !)).

Le professeur favorisera la compréhension et la mémorisation des bases technologiques par l'utilisation d'un matériel pédagogique adapté (ex. : Tableau pour l'étude des matériaux, Classification des salissures, Tableau de familles de produits...).

D.2 Le matériel et les produits utilisés en PHASE 2 pour **la maintenance et le rangement du linge (C4)** sont de type familial.

Si l'utilisation d'un matériel manuel et classique (comme le séchoir sur pieds, le fer à repasser ...) est toujours d'usage, il est indispensable de permettre la découverte et l'utilisation du fer à vapeur, de la centrale à vapeur et du séchoir électrique.

Les produits utilisés pour la maintenance du linge (trempage, prélavage, détachage, lavage, rinçage, anticalcaire ...) ont chacun une action spécifique. Comprendre les modes d'action et tester ces familles de produits seront des moyens de développer l'esprit critique des élèves, sans pour autant créer des besoins inutiles.

Le professeur favorisera la compréhension et la mémorisation des bases technologiques par l'utilisation d'un matériel pédagogique adapté (ex. : Tableau pour l'étude des matériaux, Tableau pour l'étude des fibres textiles...).

D.3 Le cours d'**Education nutritionnelle** vise le maintien des qualités nutritionnelles des aliments qui seront consommés en classe et la mise en pratique de bonnes habitudes lors de la manipulation de ces aliments, par la réalisation de préparations simples et adaptées à la satisfaction des besoins alimentaires.

Un équipement de type familial est donc largement suffisant.

E. Progression dans les apprentissages, dans l'intégration ...

L'outil d'accompagnement du programme de PHASE 2 propose des activités d'apprentissage et d'intégration partielle ainsi qu'une démarche qui privilégie une progression dans les apprentissages des bases technologiques et des réalisations pratiques.

Chaque compétence **C1** (Savoir-Vivre / Communication), **C3** (Maintenance et rangement de locaux familiaux), **C4** (Maintenance et rangement de linge familial) donne lieu à des situations d'intégration qui restent disciplinaires en PHASE 2. Néanmoins, il est idéalement conseillé de confier le volume de périodes de Formation pratique : Vie quotidienne à un même professeur de telle manière qu'il intègre peu à peu, dans des ½ journées de travail, les deux composantes **C3** « Locaux » et **C4** « Linge ».

D'autre part, les professeurs ayant en charge les **C3**, **C4** et **C12** veilleront à mobiliser les ressources de la **C1** (Communication et Attitudes) au cours de leurs activités, situations d'intégration ...

F. Interdisciplinarité : cf. chap. 10.2 Liens entre la formation commune et la formation professionnelle.

G. Lien entre formation à l'école et formation en stage ...

Les stages en PHASE 2 seront essentiellement **d'observation, de découverte de différents milieux professionnels** afin d'aider l'élève à :

- choisir une orientation en PHASE 3 (choix entre les différents métiers du secteur),
- découvrir les contraintes professionnelles d'un métier (horaires, rythmes, conditions de travail, types d'activités professionnelles ...),
- tester sa capacité d'adaptation à une équipe, à une hiérarchie, à un travail ...

Plusieurs stages courts dans des lieux différents donneront ainsi la possibilité d'approcher des modes de fonctionnement et de travail différents.

Une préparation au stage, une supervision et une évaluation permettront de fixer des objectifs précis en fonction du PIA de l'élève et du moment où se situe le stage dans le parcours de la PHASE 2. Les différents partenaires (école / maître de stage, milieu professionnel / tuteur de stage, le jeune et ses parents ...) seront informés des objectifs déterminés pour un stage donné ainsi que des critères d'évaluation.

6.4. C1 Savoir-vivre – Communication

6.4.1. Compétences-seuils et Ressources liées au Savoir-vivre et Communication :

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ÊTRE ...)
CM1 à 3 CM7 CM64 CM69 CM71 CM75	CS2.1 Dans le cadre de la vie scolaire, familiale et sociale : <ul style="list-style-type: none"> ▪ adopter des attitudes et comportements appropriés, ▪ appliquer des techniques de communication appropriées. 	Adoption d' <u>Attitudes de respect</u> : envers soi-même (confiance en soi, en ses capacités, ses qualités ...). Adoption d' <u>Attitudes personnelles</u> : respect vis-à-vis : <ul style="list-style-type: none"> ▪ de son propre travail, de ses engagements ... ▪ des autres* (tact, politesse, courtoisie ...), du travail des autres, du bien-être des autres (acceptation de la différence : statut, rôle, âge, handicap, origines, langue, culture, religion ... accepter le droit à l'expression ...), ▪ des lieux de vie (matériel et locaux)** : Application de techniques de <u>Communication</u> (pour comprendre, s'informer, échanger ...) et d'<u>Expression</u> (pour oser dire, demander, répondre, s'informer, se présenter, échanger ...) : ▪ l'écoute, le verbal (l'oral, la voix (articulation, débit, intonation, volume ...)), le non verbal (regard, mimiques, postures, gestuelle ...), ▪ les facteurs influençant la communication, les outils de communication (Internet, téléphone, GSM), ▪ la terminologie adaptée à une discipline scolaire, ▪ la compréhension d'une information à l'écoute, ▪ la recherche d'une information, ▪ la transmission d'une information, d'un message : oralement, par écrit, ▪ le traitement d'une information : en écoutant, en parlant, en lisant, en écrivant.

(*) : les élèves de la classe / les élèves des autres classes, l'équipe éducative, le personnel d'entretien ... / parents, grands-parents ... frères, sœurs ... personnes référentes ... / des amis, connaissances ... les citoyens ... / les personnes rencontrées lors des stages ...

(**) : classe, réfectoire, cour de récréation ... / ma chambre, les différentes pièces de l'habitation familiale ou de l'internat ... / espaces verts, nature, lieux publics, lieux culturels et de loisirs ... / lieux de stage ...

Remarques :

- cette compétence sera développée au travers de toutes les Compétences **C3** (Maintenance et rangement de locaux familiaux), **C4** (Maintenance et rangement de linge familial) et **C12** (Education nutritionnelle) de la PHASE 2 ;
- la répartition des différentes attitudes et techniques ... sur l'ensemble de la formation est développée en Annexe 10.5.4

6.4.2. Compétence C1 : Exemples d'Activités/Ressources

EAC 1	Compétence C1 : Appliquer les règles de savoir-vivre, établir une relation adaptée à la situation (école, famille, société) par des comportements et techniques de communication appropriés.
Quelques exemples d'activités	Ressources (savoirs, savoir-faire, savoir-être ...) liées aux exemples d'activités proposées
Se présenter en ayant une attitude d'ouverture et de respect (1).	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identification de son comportement personnel. ▪ Interpellation d'une personne.
Se documenter, expliquer (2).	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Compréhension d'une information à l'écoute. – Transmission d'une information en parlant, en écrivant. – Transmission orale stricte d'un message. ▪ Recherche d'une information, lecture. – Transmission d'une information, écriture.
Traiter l'information (3).	Traitement d'une information en écoutant / en parlant / en lisant / en écrivant.
...	...

Exemples liés aux situations scolaires : (1) Parler seul devant la classe de ses activités aux cours, participer à un échange avec le groupe-classe ... - Modifier un énoncé pour l'adapter à un destinataire : élève, professeur, éducateur, personnel d'entretien, direction ... - Demander une information, poser des questions à un élève, un professeur, un éducateur ... - Compléter son journal de classe, son carnet de bord ... (2) Exécuter des consignes données oralement, répondre à des questions - Décrire une tâche, expliquer les consignes aux autres - Répondre à un questionnaire à choix multiple, repérer l'image qui correspond au texte (étiquettes de composition, symboles d'entretien ...) - Mettre au net ... (3) Reformuler des consignes en chaîne, reformuler l'avis d'un autre, reformuler des consignes d'utilisation/de stockage de produits, reformuler des consignes d'utilisation de matériel - Compléter des consignes incomplètes - Faire le compte-rendu d'une activité, enrichir le message oral par des photos, dessins ... - Classer les informations obtenues dans un tableau récapitulatif, rédiger des consignes ou une procédure de travail ...

Exemples liés à aux situations familiales : (1) Jeux de rôles : Elaborer des formules d'entrée en communication adaptées aux différents membres de sa famille, aux personnes référentes ... - Modifier un énoncé pour l'adapter à un destinataire : parents, frères et sœurs ... - Demander une information, poser des questions à un membre de sa famille, une personne référente ... Ecrire une lettre d'invitation à ses parents, aux membres de sa famille, à une personne référente ... (2) Décrire les activités de la journée aux parents ... - Exposer un avis, un sujet, exprimer un sentiment ...

Exemples liés aux situations sociales : (1) Jeux de rôles : Se présenter au responsable du lieu de stage - S'informer sur les horaires, le fonctionnement et l'organisation de l'équipe, les tâches à exécuter ... - Elaborer des formules d'entrée en communication adaptées aux différentes personnes rencontrées lors d'activités extérieures, en stage - Interroger un professionnel pour parler de son futur métier ... - Remplir un formulaire type - Ecrire une lettre pour obtenir des informations sur les métiers organisés en Phase 3, les lieux d'exercice de ces métiers ... - Enregistrer un message d'accueil correct sur sa boîte vocale - ... (2) Exécuter des consignes données oralement, répondre à des questions - Décrire une tâche, expliquer les consignes à un compagnon de la classe ... - Repérer l'image qui correspond au texte (étiquettes de composition) - Téléphoner à un responsable de stage pour l'avertir d'un retard ... - Retranscrire un message par l'écriture - Rédiger une note brève pour informer un responsable de stage ... (3) Faire le compte-rendu d'une journée d'activité de découverte des métiers du secteur - Rédiger des consignes de travail - Décrire une difficulté lors de la réalisation d'une tâche ... - Identifier les éléments essentiels d'une convention de stage.

cf. :

- synthèse des ressources liées à la C1 répertoriées : Annexe 10.5.4
- exemple de situation d'intégration pour vérifier si l'élève maîtrise les compétences et ressources liées à la C1.
- outil d'accompagnement du programme de PHASE 2 pour un exemple de planification d'activités couvrant l'ensemble des ressources et une progression des apprentissages (Si intermédiaires).

6.4.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C1 :

EAC 1	Compétence C1 : Appliquer les règles de savoir-vivre, établir une relation adaptée à la situation (école, famille, société) par des comportements et techniques de communication appropriés.
Situation d'intégration 1 : Une nouvelle élève arrive dans le groupe classe suite au déménagement de ses parents. Toute la classe s'engage à l'aider à s'intégrer non seulement dans le groupe mais dans l'école. Pour faciliter cette prise en charge, la matinée commence par un échange entre la titulaire et les élèves.	
Tâche(s) ou Production(s) attendue(s) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Se présenter à la nouvelle élève. ▪ Communiquer en écoutant, en s'exprimant, en adoptant des attitudes adaptées à l'accueil de la nouvelle élève. ▪ S'informer pour connaître la nouvelle élève en la respectant. 	
Consignes pour le professeur : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer les élèves à l'arrivée de la nouvelle élève. ▪ Proposer au groupe d'aider la nouvelle élève à s'intégrer en cherchant les moyens à mettre en place. ▪ Négocier les responsabilités que chaque élève du groupe va assurer lors de l'accueil. ▪ Travailler les techniques de communication qui seront utilisées dans cette situation. ▪ Travailler la représentation de chaque élève si il / elle se trouvait dans la même situation. 	
Consignes pour l'élève : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prendre part activement en fonction des responsabilités acceptées lors de la négociation avec le professeur. ▪ Préparer sa présentation à une nouvelle compagne de classe en exprimant son prénom, ses qualités, ses souhaits, ses occupations favorites ... ▪ Mettre en place les éléments qui favoriseront un accueil agréable (contexte, posture, ton de voix ...), le respect de l'autre (respect du temps de parole, écoute attentive ...), en acceptant ce qu'elle est (timide, bavarde, réservée ...). 	
Critères	Indicateurs
Pertinence des attitudes personnelles	L'élève a : <ul style="list-style-type: none"> ▪ écouté la présentation de chaque élève, ▪ respecté le temps de parole de chacun, ▪ assumé ses responsabilités lors de l'accueil, ▪ réalisé sa présentation en tenant compte des consignes données par le professeur, ▪ adopté une attitude respect vis-à-vis de la nouvelle élève, des élèves de la classe.
Qualité de la communication	L'élève a : <ul style="list-style-type: none"> ▪ favorisé la communication par ses attitudes : voix agréable, posture, regard ... ▪ écouté attentivement les questions et remarques, regardé les autres en parlant, ▪ exprimé clairement ses besoins, ses désirs, ses qualités ... ▪ utilisé une terminologie adaptée (les cours, le matériel, les membres de l'équipe éducative ...).

6.5. C3 Maintenance et rangement de locaux d'habitation familiale

6.5.1. Compétences-seuils et Ressources liées à la maintenance et au rangement de locaux d'habitation familiale :

LIENS AVEC LE PF	COMPETENCES -SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM20	CS2.2 Identifier les différents locaux d'habitation familiale et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination ... des Locaux : chambre, living, cuisine, salle de bain, WC, hall, vestiaire, escalier.
CM15 CM20	CS2.3 Identifier les différents supports rencontrés en habitation familiale et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination ... des Supports : <i>sols, murs, portes, miroir, mobilier, objets de décoration</i> , plafonds, équipement de cuisine (frigo, congélateur, centre de cuisson, four, micro-ondes, lave-vaisselle ...), matériel de maintenance des locaux et du linge.
CM15, CM20	CS2.4 Identifier, différencier les types de matériaux rencontrés dans une habitation familiale. / Nommer les différents matériaux en utilisant une terminologie adaptée. / Identifier les propriétés des matériaux qui influencent le choix de techniques / matériels / produits d'entretien.	Identification, dénomination, classification ... des Matériaux : <i>carrelage, bois traité (verni, peint, vitrifié), bois ciré, synthétique (stratifié, plastique, mélaminé, acrylique, vinyle), verre</i> , textile (tapis, carpepe ... coussin ...), <i>métaux (oxydables, inoxydables, émaillés), céramique / porcelaine / faïence</i> .
CM20	CS2.5 Identifier et nommer la nature des différentes salissures rencontrées en utilisant la terminologie adéquate. / Identifier et nommer le type des salissures en fonction de la porosité du matériau afin de sélectionner le type de traitement adapté. / Si la salissure est résistante, identifier son origine pour déterminer la famille de produits spécifiques (de détachage) à utiliser.	Identification, dénomination ... de l' Origine des salissures : minérale (oxydation des métaux, <i>boue, encre, big</i> , graffiti, gravier, rouille, tartre ...), organique (lait, œuf, sang ... <i>chewing-gum, limonade, thé, café, vin, chocolat</i> ... cendre, <u>graisse</u> ...), mixte (goudron, <i>papier, poussière</i> ...). Identification, dénomination, classification ... des Types de salissures : non adhérentes (leur traitement ne nécessite pas de produit → « à ramasser » en balayant, en aspirant ...), peu adhérentes (leur traitement nécessite de l'eau avec ou sans produit détergent → « à essuyer » → « action chimique »), résistantes (leur traitement nécessite un produit spécifique → « à frotter » → « action chimique + action mécanique »).
CM20	CS2.6 Sélectionner la technique adaptée au type et / ou à l'origine des salissures.	Sélection, application ... des Techniques : de maintenance (<i>balayage, dépoussiérage</i> , aspiration, <i>nettoyage, rangement</i> , détartrage, désinfection, cirage des meubles, détachage), de rangement.

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM18 CM20	CS2.7 Identifier les différentes familles de produits (modes d'action) par la lecture d'étiquettes, de notices. / Nommer la famille de produits en utilisant une terminologie adaptée. / Interpréter les pictogrammes présents sur les contenants des produits. / Sélectionner le produit adapté à la technique, aux matériaux et aux salissures en fonction de son mode d'action ; justifier son choix. / Utiliser les produits dans le respect des procédures (modes d'emploi, rangement, élimination), des règles de sécurité, d'hygiène et d'environnement.	Identification, dénomination, classification, sélection, application ... des Produits : spray, bombe de dépoussiérage, spray de cire d'entretien du bois/du verre, ammoniac, <i>abrasif (en crème, en poudre)</i> , détartrants (vinaigre, produits du commerce), détartrant spécifique à l'acrylique, détachants adaptés au type de taches/supports/couleurs, <i>nettoyants (eau, savon, détergent)</i> , désinfectants (eau de javel, produits antibactériens), produits pour métaux, décapant pour four, dégraissant pour lave-vaisselle, désodorisant pour lave-vaisselle, produits pour canalisations.
CM20	CS2.8 Identifier les différents types de matériels et les nommer en utilisant une terminologie adaptée. / Sélectionner le matériel adapté à la technique, aux matériaux et aux salissures en justifiant son choix. / Utiliser le matériel dans le respect des procédures (de mode d'emploi, de maintenance, de rangement) et des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie.	Identification, dénomination, sélection, utilisation ... des Matériels : lavette, microfibres, <i>chiffon de dépoussiérage, balais, plumeau, tête de loup, aspirateur, brosse à récurer (à main, à manche), goupillon, brosse à radiateur, seau, grattoir, éponge, éponge à récurer, racloir, torchon, peau de chamois, ramassette, balayette.</i>
CM1 CM13 CM19 à 24 CM53 à 54 CM56 CM58 à 64 CM69	CS2.9 Sélectionner les procédures adaptées aux techniques et au résultat souhaité en justifiant son choix. / Sélectionner une organisation du travail adaptée et justifier son choix. / Appliquer les techniques d'entretien des locaux c-à-d : <ul style="list-style-type: none"> ▪ techniques de maintenance des locaux, ▪ techniques de rangement des locaux, dans le respect : <ul style="list-style-type: none"> ▪ des consignes et procédures, ▪ des règles, ▪ des attitudes, ▪ des délais fixés, et ce, de manière autonome.	Application des Règles : sécurité et hygiène (personnelles et de travail), ergonomie, environnement (tri et élimination des déchets). Sélection, application ... des Procédures : utilisation (mode d'emploi) / maintenance / rangement du matériel et des produits, application des techniques (ordre des étapes), organisation du travail (ordre des tâches et techniques), justification des choix d'organisation / techniques / procédures / matériels / ... Respect des Attitudes : respect des autres, respect du travail des autres, respect du matériel et de l'environnement, motivation face au travail ... exécution autonome ...

Remarque : Les ressources *en italique* ont été développées en PHASE 1 ; la répartition des différents types de matériaux, supports, salissures, matériels, produits, techniques, règles, procédures, organisations ... sur l'ensemble de la formation est développée en Annexe 10.5.1.

6.5.2. Compétence C3 : Exemples d'Activités/Ressources

EAC 1		Compétence C3 : Organiser et réaliser la maintenance et le rangement de locaux d'habitation familiale.
QUELQUES D'ACTIVITES	EXEMPLES	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...) LIEES AUX EXEMPLES D'ACTIVITES PROPOSEES
Reconnaître et identifier les matériaux.		Identification et classification des principaux matériaux (carrelage, recouvrements synthétiques, verre, textiles, métaux, faïence) rencontrés dans une habitation familiale.
Réaliser des expériences sur des échantillons de matériaux identifiés.		Identification des propriétés nécessaires à la maintenance des matériaux : résistance aux griffes et rayures, action de l'eau, action des produits (vinaigre, eau de javel, abrasif, produits d'entretien du commerce...).
Elaborer un tableau comparatif des propriétés des matériaux à compléter au fur et à mesure de l'étude des matériaux.		Construction d'un tableau sur base des observations et des expérimentations. Identification des propriétés qui influencent le choix des matériels, produits et techniques de dépoussiérage (→ dépoussiérer, balayer, aspirer).
Identifier la nature des salissures rencontrées dans une habitation familiale ; construire un tableau de classification des salissures qui sera complété au fur et à mesure des apprentissages.		Identification (nature, type) des salissures en fonction de la porosité des matériaux rencontrés dans une habitation familiale (sol et mobilier) : salissures non adhérentes (ou « à ramasser » en balayant ou en aspirant).
Dépoussiérage d'un living (sol et mobilier).		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Initiation aux techniques de dépoussiérage. ▪ Identification et sélection du produit et du matériel adaptés à la nature du sol et des meubles. ▪ Application de l'ordre chronologique dans la réalisation du dépoussiérage, du rangement et des consignes de travail.
Respecter les règles liées à l'activité.		Identification des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement.
...		...
Reconnaître et identifier les matériaux présents dans un local : compléter les informations dans le tableau de classification.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identification et classification des principaux matériaux rencontrés dans une habitation familiale (carrelages, bois ciré, verre, textiles, métaux oxydables et inoxydables, faïence/porcelaine). ▪ Identification des propriétés qui déterminent le matériel, les produits et les techniques de nettoyage.
Identifier les salissures présentes dans un local.		Identification (nature, type, origine) et classification des salissures déjà rencontrées : minérales, organiques, mixtes ...
Sélectionner des techniques de dépoussiérage et de nettoyage.		Justification des choix de techniques en fonction des matériaux, des salissures.
Sélectionner les produits adéquats.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation de produits nettoyants (eau, détergent, savon). ▪ Initiation aux produits détachants (produits spécifiques aux salissures résistantes). ▪ Utilisation de produits pour bois (cire), pour verre (spray), pour métaux ...). ▪ Lecture des notices d'utilisation et des pictogrammes (danger lors de l'utilisation) sur les produits.

EAC 1		Compétence C3 : Organiser et réaliser la maintenance et le rangement de locaux d'habitation familiale.
QUELQUES D'ACTIVITES	EXEMPLES	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...) LIEES AUX EXEMPLES D'ACTIVITES PROPOSEES
Sélectionner le matériel de dépoussiérage et de nettoyage d'un local.		Sélection et utilisation du matériel de dépoussiérage : chiffon de dépoussiérage, plumeau, brosse à radiateur, balais, aspirateur. Sélection et utilisation du matériel de nettoyage : torchon, racloir, seau.
Réaliser la maintenance et le rangement du local et des supports (meubler, objets de décoration, métaux et porcelaine).		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Initiation aux techniques de détachage de salissures résistantes. ▪ Application des techniques en utilisant le matériel et les produits adaptés. ▪ Rangement dans le respect de l'ordre initial des objets. ▪ Application et respect des consignes d'organisation. ▪ Respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie.
...		...

cf. :

- Synthèse des ressources liées à la C3 (locaux, supports, matériaux, salissures, matériels, produits, techniques, procédures, règles ...) : cf. Annexe 10.5.1.
- Exemple de situation d'intégration pour vérifier si l'élève maîtrise les compétences et ressources liées à la C3.
- Outil d'accompagnement du programme de PHASE 2 pour un exemple de planification d'activités couvrant l'ensemble des ressources et une progression des apprentissages (Si intermédiaires).

6.5.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C3 :

EAC 1	Compétence C3 : Organiser et réaliser la maintenance et le rangement de locaux d'habitation familiale.
Situation d'intégration 3 :	
Tu dois prendre en charge la maintenance et le rangement d'une chambre à coucher de 2 personnes et de la salle de bain attenante, le renouvellement de la literie et du linge de toilette et le dépoussiérage des carpettes de bain.	
Tâche(s) ou Production(s) attendue(s) :	
Sélectionner et justifier tous les choix d'organisation de travail/techniques/produits/matériels adaptés. Réaliser la maintenance et le rangement de la chambre et de la salle de bain ; renouveler la literie et le linge de toilette.	
Consignes pour le professeur :	
Avoir installé toutes les ressources de la C3 avant de mettre l'élève face à cette situation d'intégration. Mettre à la disposition des élèves : <ul style="list-style-type: none"> ▪ les tableaux de classification des matériaux (types, propriétés), des salissures (nature, type, origine), des produits (familles et modes d'action), ▪ le matériel et les produits de dépoussiérage et de nettoyage nécessaires, ▪ les locaux* qui répondent aux caractéristiques de cette situation. Combiner la maintenance et le rangement de la chambre avec le renouvellement de la literie et le dépoussiérage des carpettes de bain → combiner des procédures d'organisation liées aux C3 et C4 . Exiger toutes les justifications (oralement ou par écrit ou à l'aide d'une fiche à compléter ... selon les capacités de l'élève). Lors des apprentissages antérieurs, l'élève a appris que la maintenance inclut la préparation et l'application des techniques sélectionnées.	
Consignes pour l'élève :	
La salle de bain communique avec la chambre. Le temps de travail est fixé par le professeur (3h maximum). Les choix d'organisation, de techniques, de matériels et de produits sont soumis pour approbation préalable avant de passer à la réalisation. Les justifications doivent être réalisées en utilisant la terminologie adéquate. Les tableaux de classification des matériaux/produits/salissures sont à ta disposition. L'exécution des différentes tâches doit se faire en toute autonomie.	

(*) : Ex. : Les recouvrements de sols sont : de la moquette dans la chambre, du carrelage dans la SdB ... → ces indications n'apparaissent ni dans l'énoncé de la situation, ni dans les consignes dès lors que l'élève doit identifier la nature des matériaux.

Critères	Indicateurs
Rigueur de la démarche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tous les techniques/produits/matériels sélectionnés sont adaptés. ▪ Les choix de techniques/matériels/produits sont justifiés. ▪ L'organisation du travail choisie est adaptée. ▪ L'organisation du travail est justifiée. ▪ Les techniques/matériels/produits sont appliqués dans le respect des procédures.
Adéquation de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La terminologie utilisée est appropriée. ▪ Les justifications sont clairement formulées : oralement / par écrit / à l'aide d'une fiche à compléter. ▪ Le mobilier, les objets de décoration, les carpettes de bain, les portes, le sol de la chambre sont propres. ▪ Le mobilier, les objets de décoration, la baignoire, l'évier, le sol, les murs, la porte de la salle de bain sont propres. ▪ Tout le petit mobilier et tous les objets sont rangés dans l'ordre initial. ▪ Les matériels et produits sont rangés de manière appropriée. ▪ La literie est renouvelée, la réfection du lit est adéquate. ▪ Le linge de toilette de la salle de bain est changé et rangé de manière adéquate. ▪ Le délai d'exécution est respecté.
Pertinence des attitudes personnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'attitude face au travail est positive. ▪ L'attitude est respectueuse des personnes et du travail des autres. ▪ L'attitude est respectueuse du matériel et de l'environnement. ▪ L'exécution des tâches est réalisée en toute autonomie. ▪ Les règles d'hygiène (personnelle et durant le travail) sont respectées. ▪ Les règles de sécurité sont respectées. ▪ Les règles d'ergonomie sont respectées. ▪ Les règles d'environnement sont respectées.

6.6. C4 Maintenance et rangement de linge familial

6.6.1. Compétences-seuils et Ressources liées à la maintenance et au rangement du linge familial :

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM28	CS2.10 Lire, décoder des étiquettes de composition. - Reconnaître et différencier les types de fibre, identifier leur origine. - Nommer les différentes fibres en utilisant une terminologie adaptée. - Identifier les propriétés des différentes fibres. - Etablir le lien entre composition et maintenance, entre composition, propriétés et symboles d'entretien.	Identification, dénomination, classification ... des Fibres textiles : <i>origine animale, végétale, chimique</i> → fibres tissées ou tricotées, naturelles (<i>coton, lin, laine, soie</i>), artificielles (<i>viscose</i>), synthétiques (<i>nylon, acrylique, lycra, tergal, microfibres ...</i>).
CM28 à 31	CS2.11 Identifier et nommer les différents supports en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination ... des Supports : <i>linge blanc ou de couleur, de maison, de table, de toilette, de lit</i> ; vêtements de jeune, d'adulte voire d'enfant (sous-vêtements, jeans, t-shirts, pulls ...).
CM29 à 31	CS2.12 Identifier, différencier, classer les types de salissures. - Nommer les différentes salissures en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination, classification ... des Salissures : <i>salissures qui ne demandent pas de détachage</i> , taches protéiques coagulables (sang, lait, œuf ...), taches protéiques non coagulables (urine ...), taches colorées (vin, café, thé, chocolat, fruit, herbe ...), taches grasses (huile, graisse ...), taches sucrées (<i>confiture, bonbon, limonade, cola ...</i>), taches minérales (rouille, encre, bic ...), taches particulières (bougie, vernis à ongles, fard ...).
CM31	CS2.13 Identifier les différents types de matériels et les nommer en utilisant une terminologie adaptée. - Sélectionner le matériel adapté à la technique, au support, aux fibres et aux salissures en justifiant son choix. - Utiliser le matériel dans le respect des procédures (de modes d'emploi, de maintenance, de rangement) et des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie.	Identification, dénomination, sélection, utilisation ... des Matériels : <i>détachage (brosse, bassin, chiffon), machine à laver, fils de séchage, séchoir manuel, séchoir électrique, fer à vapeur, centrale à vapeur</i> , couture (petites réparations).
CM31	CS2.14 Identifier les différentes familles de produits (modes d'action) par la lecture d'étiquettes, de notices. - Nommer la famille de produits en utilisant une terminologie adaptée. - Interpréter les pictogrammes présents sur les contenants des produits. - Sélectionner le produit adapté à la technique, au matériel, au type de fibre, au support et aux salissures en fonction de son mode d'action ; justifier son choix. - Utiliser les produits dans le respect des procédures (modes d'emploi, rangement, élimination), des règles de sécurité, d'hygiène et d'environnement.	Identification, dénomination, classification, sélection, utilisation ... Produits : produits de <i>trempage / pré-lavage</i> , de <i>détachage</i> , de <i>lavage à la main, de lavage en machine, de rinçage</i> / <i>adouçissant</i> , de <i>blanchiment</i> , <i>anti-calcaire</i> , aide au repassage, amidonnage.

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM1 CM27 CM31 à 33 CM35 à 40 CM53 à 54 CM56 à 57 CM59 à 64 CM69	CS2.15 Pour chaque étape du lessivage (du tri au rangement rationnel), sélectionner la technique et la procédure adaptées aux types de fibres, supports, salissures/taches ... en justifiant son choix. - Sélectionner une organisation du travail adaptée (ordre chronologique des différentes tâches et applications des techniques) et justifier son choix. - Appliquer les techniques d'entretien du linge c-à-d : <ul style="list-style-type: none"> ▪ les techniques de maintenance du linge, ▪ les techniques de rangement du linge, dans le respect : <ul style="list-style-type: none"> ▪ des consignes et procédures, ▪ des règles, ▪ des attitudes, ▪ des délais fixés, et ce, de manière autonome.	Sélection, application ... des Techniques : <i>triage, préparation, trempage / prélavage</i> , détachage, alimentation / programmation, lavage à la main, <i>lavage en machine, séchage, repassage, pliage/mise sur cintre</i> , couture (petites réparations, rangement). Application des Règles : sécurité et hygiène (personnelles et de travail), ergonomie, environnement (tri et élimination des déchets). Sélection, application ... des Procédures : utilisation (mode d'emploi) / maintenance / rangement du matériel et des produits, application des techniques (ordre des étapes), organisation du travail (ordre des tâches et techniques), justification des choix d'organisation / techniques / matériels / ... Respect des Attitudes : respect des autres, respect du travail des autres, respect du matériel et de l'environnement, motivation face au travail ... exécution autonome ...

Remarque : Les ressources *en italique* ont été développées en PHASE 1 ; la répartition des différents types de textiles, supports, salissures, matériels, produits, techniques, règles, procédures ... sur l'ensemble de la formation est développée en Annexe 10.5.2.

6.6.2. Compétence C4 : Exemples d'Activités/Ressources

EAC 1	Compétence C4 : Organiser et réaliser la maintenance et le rangement d'une manne de linge familial.	
QUELQUES EXEMPLES D'ACTIVITES	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...) LIEES AUX EXEMPLES D'ACTIVITES PROPOSEES	
Lire des étiquettes de composition sur des textiles.	Classification des fibres textiles (naturelles, artificielles, synthétiques).	
Réaliser des expériences sur des échantillons de fibres naturelles (coton, lin, laine et soie).	Identification et différenciation par l'observation, le toucher, le brûlage et l'odeur des fibres végétales et animales (coton, lin, laine et soie).	
Lire les symboles d'entretien sur les étiquettes et réaliser un tableau récapitulatif qui associe : ▪ symboles et origine, ▪ symboles et couleurs.	Association des symboles d'entretien (lavage, repassage, blanchiment, séchage) à la composition des textiles, aux couleurs.	
...	...	
Trier du linge familial (de maison et de table).	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Triage réalisé sur base des couleurs et de la nature des textiles. ▪ Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie. ▪ Application des consignes. 	
...	...	
Observation des principales salissures rencontrées sur du linge de table et de maison, blanc et de couleur.	Différenciation des salissures et classification en familles de taches : salissures qui ne demandent pas de détachage, taches sucrées, taches grasses ... en vue du choix des opérations de pré-lavage / trempage.	
Réaliser des expériences (action eau, t°, détergent) sur du coton et du lin blanc et de couleur.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Détermination des propriétés des fibres végétales indispensables pour entretenir du coton et du lin blanc / de couleur. ▪ Lien entre propriétés et symboles d'entretien. ▪ Choix des opérations de lessivage, des températures adaptées au coton et au lin blanc. 	
Lire les étiquettes de quelques produits lessiviels.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classification des produits lessiviels : trempage/pré-lavage, lavage, rinçage, anti-calcaire. ▪ Critères de choix des produits adaptés au coton et lin blanc. 	
Compléter le tableau comparatif de l'étude des textiles.	Indication des propriétés déduites des observations et des expérimentations, de la lecture des symboles d'entretien, de la nature des supports (linge de maison, de table).	
Réaliser une lessive de linge de maison et de table en coton et lin blanc.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Initiation à l'utilisation de la machine à lessiver, au choix du programme et de la t° en fonction des salissures. ▪ Choix de produits de pré-lavage, trempage, de lavage, de rinçage en fonction du type de salissures. ▪ Séchage sur fil ou séchoir, à l'intérieur ou à l'extérieur. ▪ Application des consignes. 	
...	...	

EAC 1	Compétence C4 : Organiser et réaliser la maintenance et le rangement d'une manne de linge familial.	
	QUELQUES EXEMPLES D'ACTIVITES	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...) LIEES AUX EXEMPLES D'ACTIVITES PROPOSEES
	Décrire et justifier les étapes du travail.	Justification des techniques, matériels, produits en fonction du textile, de la couleur et des salissures.
	Décrire et justifier les règles liées aux activités réalisées.	Justification des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de respect de l'environnement.

cf. :

- Synthèse des ressources liées à la **C4** (fibres textiles, supports, salissures, techniques, matériels et produits, procédures et règles ...) : Annexe 10.5.5.
- Exemple de situation d'intégration pour vérifier si l'élève maîtrise les compétences et ressources liées à la **C4**.
- Outil d'accompagnement du programme de PHASE 2 pour un exemple de planification d'activités couvrant l'ensemble des ressources et une progression des apprentissages (Si intermédiaires).

6.6.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C4 :

EAC 1	Compétence C4 : Organiser et réaliser l'entretien et le rangement d'une manne de linge familial.
Situation d'intégration 4 :	
<p>Céline et Paul rentrent de leur semaine de classe-verte. A cette occasion, leurs parents ont organisé une petite fête de famille. La maman avait dressé la table avec des nappes et des serviettes blanches en coton. Le lendemain de cette fête tu es chargée de la maintenance et du rangement du linge de table, des nombreux essuies de vaisselle fibres mixtes et des vêtements de Céline et Paul.</p>	
Tâche(s) ou Production(s) attendue(s) :	
<p>Réaliser le lessivage du linge. Effectuer les réparations nécessaires. Entretien (Maintenance et Rangement) le matériel et les produits.</p>	
Consignes pour le professeur :	
<p>Avoir installé toutes les ressources de la C4 avant de mettre l'élève face à cette situation d'intégration. Prévoir du linge (linge de maison et de table, tablier en lin et/ou en coton blanc, ...) sale et taché (taches grasses et taches sucrées) et des vêtements de jeunes (jeans, t-shirts, sous-vêtements, pulls ...) et du linge de toilette blanc (essuies éponge, gants de toilette ...). Mettre des fibres de natures et de couleurs différentes et un vêtement qui nécessite une petite réparation. Prévoir des cintres et un lieu de rangement. Afficher le tableau de la classification des fibres textiles et de leurs propriétés dans le local. Utiliser les symboles d'entretien en lien avec les propriétés des fibres textiles. Fixer un délai de réalisation. Exiger toutes les justifications de sélection d'organisation, de techniques, de matériels, de produits ... (oralement ou par écrit ou à l'aide d'une fiche à compléter ... selon les capacités de l'élève). Lors des apprentissages, l'élève a appris que le lessivage inclut toutes les étapes du tri au repassage.</p>	
Consignes pour l'élève :	
<p>Les fils, les pinces à linge et le séchoir sont disponibles à l'école. Une armoire de rangement est disponible. Déterminer une organisation adaptée et justifier ses choix d'organisation, de matériels, produits, techniques à chaque étape. Respecter les limites de temps fixées.</p>	

Critères	Indicateurs
Rigueur de la démarche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tous les techniques/matériels/produits sélectionnés sont adaptés. ▪ Les choix de techniques/matériels/produits sont justifiés. (1) ▪ L'organisation du travail choisie est adaptée. (2) ▪ L'organisation du travail est justifiée. ▪ Les techniques/matériels/produits sont appliqués dans le respect des procédures.
Adéquation de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La terminologie utilisée est appropriée. ▪ Les justifications sont clairement formulées : oralement / par écrit / à l'aide d'une fiche à compléter. ▪ Le linge est préparé de manière adéquate. (3) ▪ Le linge est sec et propre. ▪ Les réparations (bouton et ourlet recousus) sont appropriées. ▪ Le linge est repassé, plié ou mis sur cintre et rangé de manière adéquate. ▪ Les matériels sont entretenus (maintenance et rangement) de manière appropriée. ▪ Les produits sont rangés / stockés de manière appropriée. ▪ Le délai d'exécution est respecté.
Pertinence des attitudes personnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'attitude face au travail est positive. ▪ L'attitude est respectueuse des personnes et du travail des autres. ▪ L'attitude est respectueuse du matériel et de l'environnement. ▪ L'exécution des tâches est réalisée en toute autonomie. ▪ Les règles d'hygiène (personnelle et durant le travail) sont respectées. ▪ Les règles de sécurité sont respectées. ▪ Les règles d'ergonomie sont respectées. ▪ Les règles d'environnement sont respectées.

(1) : tri, nécessité d'un trempage/prélavage sur base de degré/nature des salissures ... le choix du produit lessiviel est justifié sur base du degré de salissure et de la nature des fibres textiles ...le choix des programmes et de la t° de lavage justifié sur base des propriétés des fibres ...

(2) utilisation de séchage sur fil et séchage machine pour respecter les délais ...

(3) tri sur base des fibres, couleurs et salissures ...

6.7. C12 Education nutritionnelle

6.7.1. Compétences-seuils et Ressources liées à l'éducation nutritionnelle :

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
	<p>CS2.16 Elaborer la composition d'un repas en :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ manipulant la pyramide alimentaire pour distinguer : ▪ les familles d'aliments et les principaux aliments qui les composent, ▪ la notion de proportion par rapport à la situation de la famille dans la pyramide, ▪ utilisant la table de composition des aliments pour varier son alimentation par le choix d'aliments nouveaux, ▪ vérifiant l'équilibre nutritionnel de la journée à partir de la pyramide alimentaire, ▪ utilisant les équivalences en énergie, en calcium et protides, ▪ tenant compte de la saison, du nombre de personnes, d'un budget, des goûts des consommateurs ... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application ... des Notions de nutrition : satisfaction des besoins alimentaires, pyramide alimentaire, <i>répartition des repas</i> sur la journée, équilibre alimentaire d'un repas / d'une journée, valeur nutritionnelle, équivalence en énergie / en protides / en calcium, utilisation de la table de composition des aliments, rôle des repas de complément, élaboration d'un repas, d'une journée alimentaire, <i>tableaux de fruits et légumes de saison</i>. ▪ Identification, dénomination, classification, exploitation ... des Famille d'aliments : <i>boissons</i>, féculents, fruits et légumes, produits laitiers, viandes / volailles / œufs, matières grasses, produits sucrés. ▪ Réalisation des Repas : boissons, petit déjeuner, collations / goûter, <i>repas de midi / du soir</i>, repas de complément (potage, entrée, dessert).

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM1 CM13 CM19 à CM23 CM44 CM46 à 47 CM50 à 51 CM56 à 57 CM59 à 64 CM69	<p>CS2.17 Sélectionner les techniques, procédures, matériels, ingrédients ... et justifier son choix en utilisant une terminologie adaptée.</p> <p>Sélectionner une organisation du travail adaptée (ordre chronologique des différentes tâches et application des techniques) et justifier son choix.</p> <p>Appliquer les techniques culinaires et les techniques de service sélectionnées dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ des consignes et procédures, ▪ des rôles éducationnels, ▪ des règles, ▪ des délais fixés, ▪ des attitudes, <p>et ce, de manière autonome.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sélection, application ... des Techniques culinaires : <i>techniques de préparation (nettoyer, laver, découper, râper, presser, centrifuger ...), modes de cuisson (à l'eau, à l'étuvée, au four, au grill, à la grillade, à la poêle, à la friture), réalisation de pâtes salées et sucrées, liaison à l'amidon (crème, roux ...), liaison à l'œuf (flan, sauce ...), sauces émulsionnées instables (vinaigrette et dérivés) et stables (mayonnaise), dressage de l'assiette, présentation des plats et repas, conditionnement pour le frigo et pour le congélateur, gestion de réserve des aliments.</i> ▪ Sélection, application ... des Techniques de service : <i>dressage de la table, décoration de la table, service, maintenance et rangement du matériel, réalisation de la vaisselle.</i> ▪ Respect ... des Rôles éducationnels : rôle social du repas, <i>découverte du plaisir de manger, quantité d'aliments par personne, rapport qualité/prix, budget, publicités, achats, prix de revient, tenue à table ... découverte de nouveaux goûts ...</i> ▪ Application des Règles : sécurité et hygiène personnelles, sécurité et hygiène durant le travail (lors de la préparation, lors de l'application de la chaîne du froid et du chaud, lors de la conservation des restes, lors du stockage ...), ergonomie, environnement (tri et élimination des déchets). ▪ Sélection, application ... des Procédures : utilisation (mode d'emploi) / maintenance / rangement du matériel et des matières premières, application des techniques (ordre des étapes), organisation du travail (ordre des tâches et techniques). ▪ Respect des Attitudes : respect des autres, respect du travail des autres, respect du matériel et de l'environnement, motivation face au travail, tenue adaptée à table ... exécution autonome ...

Remarque : Les ressources notées *en italique* ont été développées en PHASE 1 ; la répartition des différents rôles éducationnels, techniques culinaires, techniques de service, repas, règles, procédures, attitudes ... sur l'ensemble de la formation est développée en Annexe 10.5.3.

Rappel : Comme indiqué au chap. 4.1, seules les compétences-seuils et ressources de la **C12** qui correspondent aux techniques de services (servir/desservir, dresser/débarrasser, décorer), d'entretien (maintenance et rangement) ainsi qu'au respect des règles et attitudes sont prises en compte pour la certification. Les notions de nutrition et les techniques culinaires qui les illustrent ne feront l'objet que d'évaluation formative.

6.7.2. Compétence C12 : Exemples d'Activités/Ressources

EAC 1	Compétence C12 : Elaborer, justifier, préparer et servir un repas principal adapté à l'équilibre alimentaire de la journée : débarrasser et assurer la maintenance et la remise en ordre du matériel et du local.	
QUELQUES EXEMPLES D'ACTIVITES	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...) LIEES AUX EXEMPLES D'ACTIVITES PROPOSEES	
<p>Construire un tableau des fruits de saison qui sera complété au fur et à mesure des apprentissages.</p> <p>Presser et/ou centrifuger des fruits de saison.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilisation du matériel spécifique : presse fruits manuel, presse fruits électrique, centrifugeuse. ▪ Application de techniques culinaires dans le respect de la valeur nutritionnelle des fruits (préservation des vitamines lors de la préparation, place des vitamines dans les besoins du jeune). ▪ Application des règles de sécurité. 	
<p>Préparer et servir de boissons lactées chaudes et froides.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comparaison entre l'ébullition du lait et l'ébullition de l'eau : justification des différences et précautions à prendre. ▪ Utilisation de cacao, de cacao fantaisie, de chocolat. ▪ Réalisation d'un lait froid aux fruits de saison. ▪ Place du lait dans l'alimentation du jeune. ▪ Equivalences en calcium. ▪ Initiation au service d'une collation. ▪ Initiation à la mise de la table. 	
<p>...</p>	<p>...</p>	
<p>Elaborer un repas simple.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Détermination des familles d'aliments présents dans un repas (utilisation de la pyramide alimentaire). ▪ Initiation à la notion de proportion ou quantité d'un aliment par rapport à un autre (sur base de la pyramide alimentaire). ▪ Utilisation des calendriers des légumes de saison et de la table de composition des aliments pour varier ses choix. ▪ Initiation à la notion de portion / quantité par personne / quantité pour 4 personnes ... ▪ Utilisation des équivalences en énergie et en protides. ▪ Initiation à la valeur nutritionnelle d'un aliment. 	
<p>...</p>	<p>...</p>	
<p>Préparer et servir un repas principal, une collation, en appliquant des techniques culinaires qui favorisent le maintien des qualités nutritionnelles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application des techniques culinaires connues en favorisant le maintien des qualités nutritionnelles des aliments. / Introduction de pâtes sucrées et salées. ▪ Sélection et application d'une procédure en toute autonomie. / Planification de son travail en toute autonomie. ▪ Présentation soignée : plats propres, appétissants. / Service à table du repas principal. 	

EAC 1	Compétence C12 : Elaborer, justifier, préparer et servir un repas principal adapté à l'équilibre alimentaire de la journée : débarrasser et assurer la maintenance et la remise en ordre du matériel et du local.
QUELQUES EXEMPLES D'ACTIVITES	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...) LIEES AUX EXEMPLES D'ACTIVITES PROPOSEES
Dresser la table en fonction des préparations servies et des circonstances.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réalisation du dressage de la table en utilisant le matériel adapté (nappe, set de table, vaisselle ...) aux types de repas, aux préparations servies. ▪ Réalisation de décoration de table : petit montage floral, éléments décoratifs ... ▪ Adaptation aux circonstances.
Appliquer les règles de sécurité alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conditionnement et gestion du stockage des aliments (au frigo, au congélateur), des préparations et des restes. ▪ Respect de la chaîne du froid, du chaud lors du service. ▪ Application des règles de sécurité alimentaire lors de la manipulation, de la cuisson, de la conservation des aliments. ▪ Vérification des conditions d'hygiène des locaux.
Appliquer les règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie lors du travail.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Application des règles de sécurité à toutes les étapes du travail. ▪ Application des règles d'hygiène durant la conservation, la préparation, la cuisson et le conditionnement des aliments, lors de l'élimination des déchets. ▪ Application des règles d'hygiène lors de la réalisation de la vaisselle et du rangement (t°, produit, rinçage, essuyage ...). ▪ Application des règles d'ergonomie à tous les niveaux du travail.
...	...

cf. :

- Synthèse des ressources liées à la **C12** (notions de nutrition, familles d'aliments, techniques, rôles éducationnels, règles ...) : page précédente ou Annexe 10.5.3.
- Exemple de situation d'intégration pour vérifier si l'élève maîtrise les compétences et ressources liées à la **C12**.
- Outil d'accompagnement du programme de PHASE 2 pour un exemple de planification d'activités couvrant l'ensemble des ressources et une progression des apprentissages (Si intermédiaires).

6.7.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C12

EAC 1	Compétence C12 : Elaborer, justifier, préparer et servir un repas principal adapté à l'équilibre alimentaire de la journée : débarrasser et assurer la maintenance et la remise en ordre du matériel et du local.
<p>Situation d'intégration 12 :</p> <p>Durant les vacances d'été, ta maman te demande de faire les courses, de préparer le repas du soir et de dresser une table conviviale pour partager ce repas en famille.</p>	
<p>Tâche(s) ou Production(s) attendue(s) :</p> <p>Réaliser le choix d'aliments de saison pour élaborer un repas familial équilibré pour 4 personnes (légumes frais, féculents, viande ou poisson).</p> <p>Calculer les quantités d'aliments pour réaliser les achats.</p> <p>Dresser et décorer la table ; présenter et servir le repas.</p>	
<p>Consignes pour le professeur :</p> <p>Avoir installé toutes les ressources de la C12 avant de mettre l'élève face à cette situation d'intégration.</p> <p>Mettre à la disposition des élèves la pyramide alimentaire, la table de composition des aliments, les tableaux d'équivalences, le tableau des légumes de saison, les schémas des besoins, les schémas des transformations lors de la cuisson ...</p> <p>Fixer un budget.</p> <p>Exiger la justification des choix de techniques, d'aliments, de modes de cuisson (oralement ou par écrit ou à l'aide d'une fiche à compléter ... selon les capacités de l'élève).</p> <p>Fixer un délai de réalisation.</p>	
<p>Consignes pour l'élève :</p> <p>La famille est composée des parents et de 2 jeunes.</p> <p>La cuisine familiale est équipée du matériel courant, d'un micro ondes, d'un frigo/congélateur.</p> <p>La famille possède un jardin fleuri et un potager qui offre un choix de légumes.</p> <p>Le budget pour ce souper est fixé à ... €.</p> <p>La décoration doit être créative.</p> <p>Le repas sera servi sur un plat unique afin de faciliter le service au jardin.</p> <p>Déterminer une organisation adaptée et justifier ses choix d'organisation, de matériels, d'aliments, de techniques à chaque étape.</p> <p>Respecter les limites de temps fixées.</p>	

Critères	Indicateurs
Rigueur de la démarche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les achats sont réalisés en tenant compte du budget, de la saison, du nombre de personnes. ▪ Le repas est élaboré dans le respect des bases nutritionnelles. ▪ Les choix de techniques/matériels/aliments sont justifiés. ▪ Les techniques culinaires et modes de cuisson sont appliqués dans le respect des procédures, de la valeur nutritionnelle des aliments. ▪ Le matériel est utilisé dans le respect du mode d'emploi. ▪ L'organisation du travail choisie est adaptée. ▪ L'organisation du travail est justifiée.
Adéquation de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La terminologie utilisée est appropriée. ▪ Les justifications sont clairement formulées : oralement / par écrit / à l'aide d'une fiche à compléter. ▪ La table est dressée et décorée avec soin et créativité. ▪ La présentation du repas est agréable et soignée. ▪ Les matériels sont entretenus (maintenance et rangement) de manière appropriée. ▪ Les produits sont rangés / stockés de manière appropriée. ▪ Le délai d'exécution est respecté.
Pertinence des attitudes personnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'attitude face au travail est positive. ▪ L'attitude est respectueuse des personnes et du travail des autres. ▪ L'attitude est respectueuse du matériel et de l'environnement. ▪ L'exécution des tâches est réalisée en toute autonomie. ▪ Les règles d'hygiène (personnelle et durant le travail) sont respectées. ▪ Les règles de sécurité sont respectées. ▪ Les règles d'ergonomie sont respectées. ▪ Les règles d'environnement sont respectées.

7. PHASE3 : METIER AIDE LOGISTICIEN EN COLLECTIVITE

Ressources

Compétences-seuils

Le décret du 3 mars 2004 définit la compétence-seuil comme un « référentiel présentant de manière structurée les compétences dont la maîtrise à un niveau déterminé est attendue à la fin de chaque phase de l'enseignement spécialisé de forme 3 ». Ce référentiel permet au conseil de classe de statuer sur l'admission d'un élève dans la phase supérieure.

La notion de compétence-seuil doit être comprise comme l'ensemble des ressources (savoir, savoir-faire, savoir être) et des compétences (très simples en début de formation, plus complexes au fur et à mesure des phases) qu'un élève doit avoir acquises ou maîtrisées à l'issue d'une phase pour justifier son passage dans la phase suivante ou permettre son accès aux stages et à l'épreuve de qualification.

Les compétences-seuils de la phase 3 ont toutes une référence au profil de formation.

Indications méthodologiques

Situations d'apprentissage et d'intégration

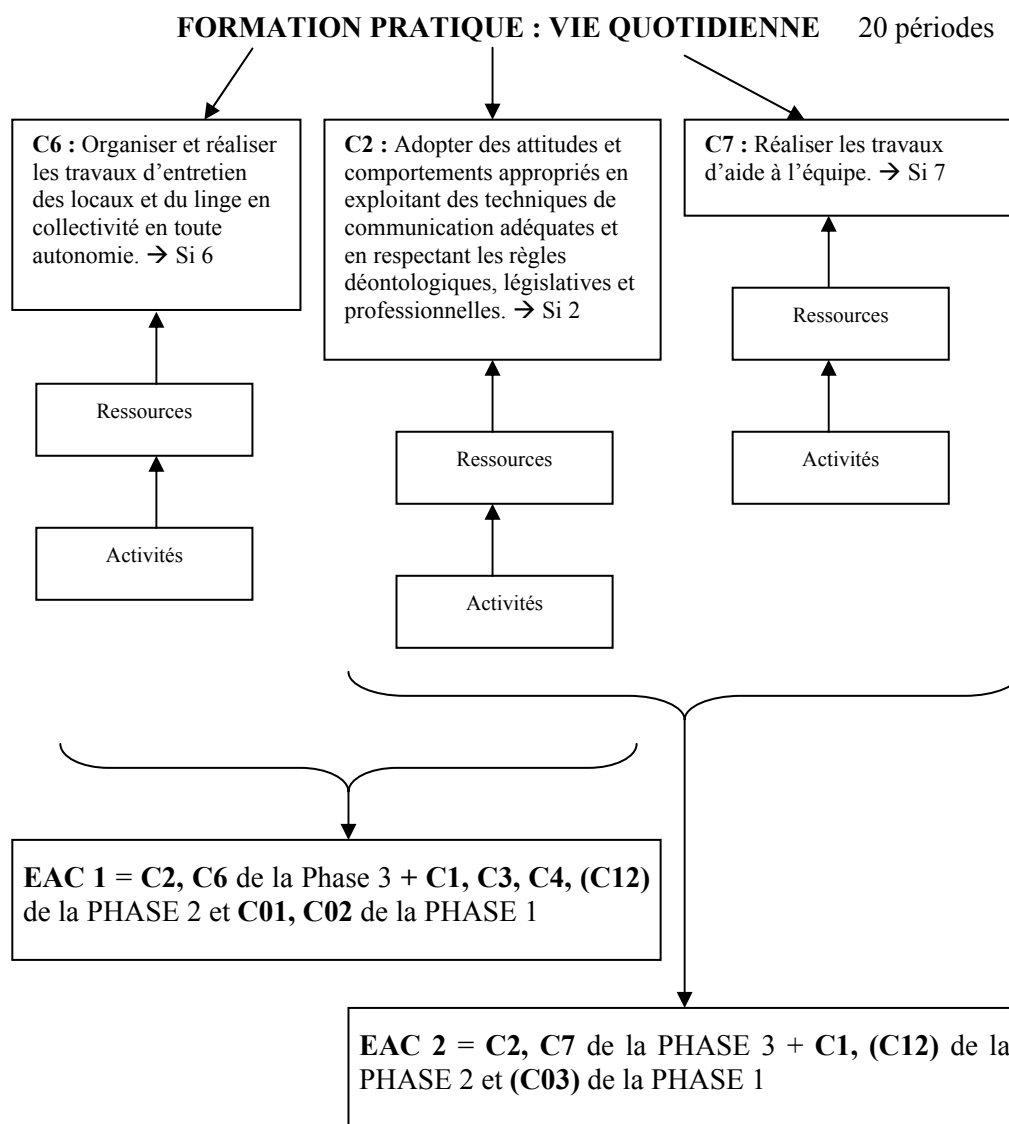
L'apprentissage visant la maîtrise d'une compétence suppose :

- d'installer des ressources (savoir, savoir-faire, savoir être) à travers des activités d'apprentissage
- de pouvoir mobiliser ces ressources

L'approche par compétences met aussi l'accent sur la nécessité de prévoir des situations d'apprentissage significatives en lien direct et concret avec l'exercice du futur métier. Cette approche donne sens aux apprentissages.

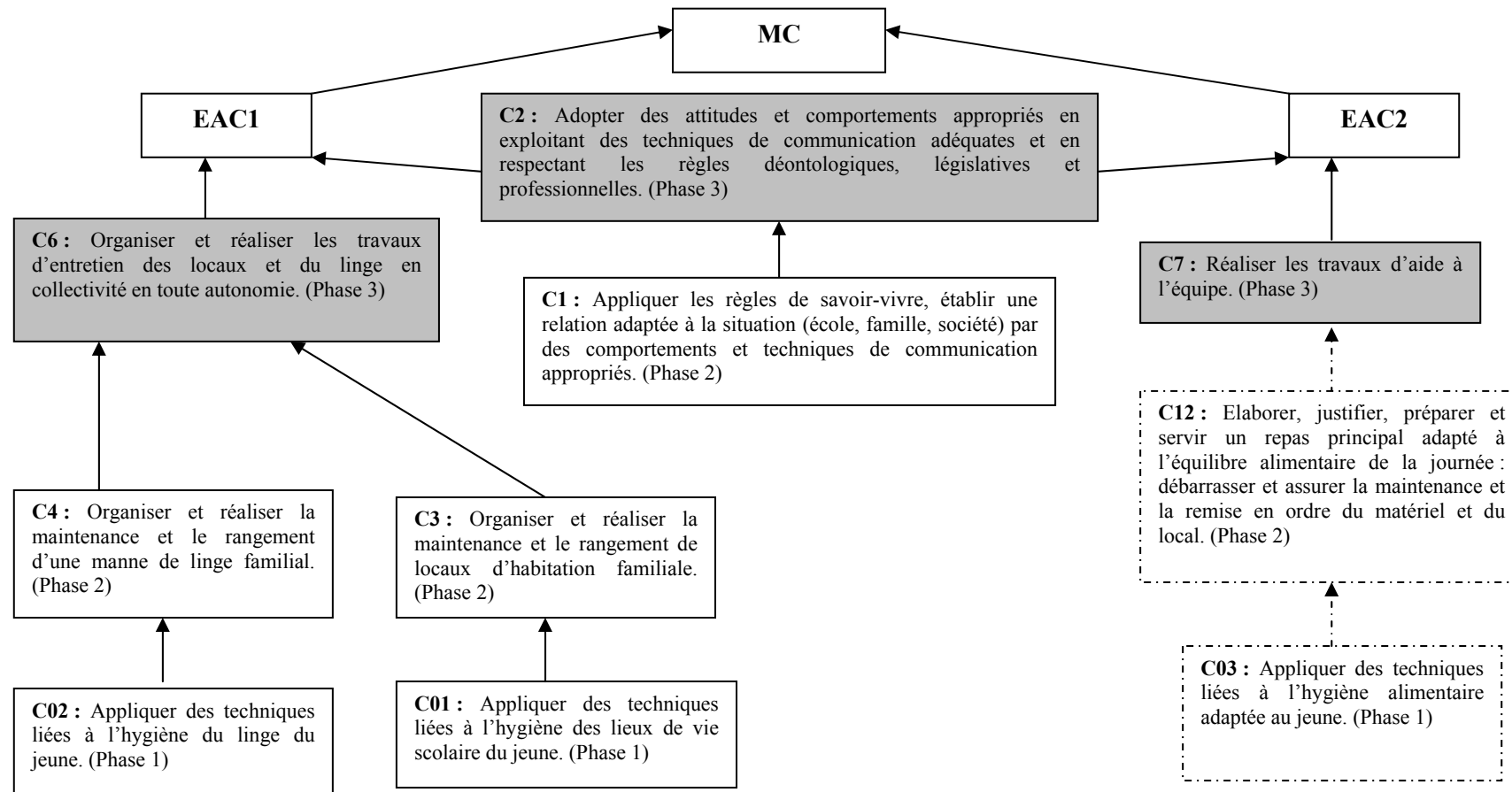
Les tableaux ci-après présentent des activités concrètes et les ressources qui sont installées à travers elles.

7.1. Répartition des compétences "C" au sein des cours de Phase 3



Remarque : Le schéma ci-dessus est extrait du parcours de formation (cf. 4.1).

7.2. La Phase 3 dans le parcours de formation



7.3. Indications méthodologiques pour la Phase 3

7.3.1. Introduction

Les Compétences **C2**, **C6** et **C7** sont des compétences à acquérir à un moment donné du parcours de formation en PHASE 3. Elles deviendront des ressources mobilisables dans des situations plus complexes proposées en fin de parcours (situations professionnellement significatives liées aux **EAC** ; cf. chap. 8).

Pour permettre le développement et la maîtrise des **C2**, **C6** et **C7** :

- Il est nécessaire d'installer progressivement des ressources (savoirs, savoir-faire, savoir-être ...) à travers des activités d'apprentissage proposées à l'élève. Des exemples d'activités d'apprentissage sont proposés en 7.4.2, 7.5.2 et 7.6.2 : ils font appel à une partie des ressources à installer. Les titulaires de cours veilleront à **créer librement toutes les activités nécessaires** en fonction :
 - du parcours antérieur des élèves, de leurs besoins et motivations (Projet Personnel de l'Elève),
 - de la nature des stages, des apprentissages pris en charge par les collectivités ...
 - du projet d'établissement spécifique à l'option, du type de public ...
 - de projets pluridisciplinaires,
 - ...**pour autant que l'ensemble des ressources¹⁵ disciplinaires soit couvert.**
- Il est impératif de lui apprendre à les mobiliser en le plaçant progressivement dans des situations d'intégration de complexité croissante.¹⁶

Pour vérifier la maîtrise des compétences **C2**, **C6** et **C7**, des exemples de situation d'intégration sont proposés en 7.4.3, 7.5.3 et 7.6.3.

Compétences-seuils PHASE 3 = ensemble des ressources et compétences à maîtriser en fin de PHASE 3. Elles constituent une étape (cf. « **X** » dans les colonnes des **C2**, **C6** et **C7** de l'Annexe 10.1. Référentiel professionnel) dans la maîtrise des compétences du profil spécifique (cf. « **CM** » dans Annexe 10.1 Référentiel professionnel).

¹⁵ des tableaux récapitulatifs des ressources (techniques, matériels, produits, procédures ... concepts ...) et leur répartition sur l'ensemble des Compétences **C2**, **C6** et **C7** sont présents en annexe (cf. chap. 10.5.1, 10.5.2 et 10.5.4).

¹⁶ des pistes de planification de tous les apprentissages (ressources, activités et compétences) requis sont proposées dans l'Outil d'accompagnement du programme de PHASE 3.

7.3.2. Planification et organisation

A. Les 20p de Formation pratique : Vie quotidienne seront exploitées pour permettre la maîtrise des compétences « professionnelles » **C2** (Communication/Relation/Déontologie ...), **C6** (Entretien de locaux et de linge en collectivité) et **C7** (Travaux d'aide à l'équipe).

Le titulaire de ce cours veillera à répartir librement les séquences de cours liées aux 3 Compétences en fonction des besoins (en termes d'apprentissage et d'acquisition des compétences par les élèves), des stages, des activités / projets ... pluridisciplinaires et / ou des motivations des élèves ... **pour autant que le temps accordé à chacune permette l'acquisition par tous les élèves de TOUTES les compétences et ressources requises !**

Le titulaire tiendra également compte des éléments suivants :

- toutes les opportunités de développer les ressources et compétences de la **C2** lors des activités et situations d'intégration liées à la **C6** et **C7** seront exploitées. Il est donc nécessaire de développer parallèlement les ressources liées à la **C2** et à la **C6** ; de même pour la **C2** et la **C7** (dès lors, si les 20p sont attribuées à 2 professeurs, ils veilleront tous les deux à aborder et à développer en étroite collaboration les ressources et compétences liées à la **C2** !) ;
- dans un souci d'intégration cohérente, on évitera de scinder les bases théoriques, technologiques et pratiques (de même au niveau des attributions ! cf. point B. ci-après) ;

B. Comme précisé dans les compétences-seuils, **les Compétences C2, C6, C7 intègrent :**

- **les bases technologiques** : sélection, justification des choix de matériels / produits / techniques, application des techniques et utilisation des matériels / produits ...
- **les ressources disciplinaires** : identification des supports, matériaux, matériels et produits, compréhension des propriétés et modes d'action ...
- **les ressources transversales** : sécurité, hygiène, ergonomie, environnement ... communication, attitudes, déontologie ...
- **l'acquisition de savoir-faire professionnels** : à l'école (expérimentation, apprentissage ...), en stage (1. transfert des acquis, 2. apprentissages complémentaires, 3. adaptation au contexte professionnel),
- **les procédures** : organisation, application des techniques, utilisation du matériel et des produits ...

Les titulaires de cours :

- privilégieront donc la démarche suivante :
 - **exploitation** des compétences et ressources acquises en PHASE 2 (maintenance et rangement des locaux et du linge au niveau familial),
 - **expérimentation** au niveau professionnel,
 - **explication, justification, application** de techniques, matériels, produits ... professionnels,
 - **structuration, synthèse** des acquis,
 - **intégration progressive** des compétences dans des situations de plus en plus complexes : à l'école, en milieu professionnel (stages),

- **saisiront toutes les opportunités**, au sein des activités et situations d'intégration liées à l'entretien des locaux et du linge et aux travaux d'aide à l'équipe, **de développer les ressources et compétences liées à la communication / relation / déontologie / législation ... (C2)**,
- veilleront à travailler **en étroite collaboration** avec les professeurs de la formation professionnelle et de la formation commune (cf. chap. 10.2).

C. Pour atteindre les objectifs de formation, CERTAINES CONDITIONS MATÉRIELLES sont requises : la préparation au métier d'Aide logistique en collectivité nécessite un minimum d'équipement spécifique afin de garantir la maîtrise des compétences du profil de formation.

Si en PHASE 2 le matériel utilisé pour l'entretien des locaux et du linge est uniquement familial, en PHASE 3 :

- l'usage d'un matériel professionnel d'entretien des locaux (chariot de maintenance, différents types de balais (mop, à frange, trapèze, rasant), matériel électrique (aspirateur eau/poussière, mono-brosse ...) ...) sera initié à l'école pour préparer les élèves aux stages et aux situations d'intégration professionnellement significatives ;
- les produits d'entretien de locaux spécifiques aux collectivités comme des produits de protection des sols, les déodorants pour textiles, le détartrant pour collectivités ... seront aussi utilisés lors de la formation de l'élève à l'école ;
- les matériels et produits d'entretien du linge rencontrés en collectivités sont quasiment identiques aux matériels et produits utilisés en famille.

(cf. liste complète de matériel et produits d'entretien des locaux en Annexe 8.2 et du linge en Annexe 8.3).

D. Progression dans les apprentissages, dans l'intégration ...

L'outil d'accompagnement du programme de PHASE 3 propose des activités d'apprentissage et d'intégration partielle ainsi qu'une démarche qui privilégie une progression dans les apprentissages des bases technologiques et des réalisations pratiques.

Chaque compétence **C2** (Communication/Relation/Déontologie ...), **C6** (Entretien Locaux et Linge) et **C7** (Aide à l'équipe) donne lieu à des situations d'intégration partielle qui préparent les élèves à faire face aux situations professionnellement significatives (cf. chap. 8).

E. Interdisciplinarité : cf. chap. 10.2 Liens entre la formation commune et la formation professionnelle.

F. Lien entre formation à l'école et formation en stage :

La maîtrise de l'ensemble des compétences du profil de formation de l'Aide logistique en collectivité ne peut se faire sans une véritable insertion professionnelle lors des stages.

Il est donc essentiel de pouvoir proposer aux élèves un complément à sa formation scolaire par la découverte du travail dans des collectivités de personnes âgées.

Le partenariat entre les milieux professionnels **ciblés** et l'école est indispensable pour garantir la prise en charge du jeune afin d'exercer les compétences du PF et aussi pour évaluer sa capacité à s'intégrer dans une équipe de travail en respectant les obligations et les contraintes liées au métier.

La supervision des stages par le professeur de Formation pratique : Vie quotidienne permettra une meilleure coordination des apprentissages et une remédiation régulière (à l'école ou sur le terrain) pour combler les lacunes.

G. Formation des enseignants :

Préparer les élèves à un métier implique de la part des enseignants une bonne connaissance de celui-ci, non seulement par une maîtrise des techniques, des produits et du matériel ... mais aussi par la découverte et l'insertion dans un milieu professionnel (via, par exemple, des stages en institution ...).

7.4. C2 Législation, déontologie, communication, relation ... professionnelles

7.4.1. Compétences-seuils et Ressources liées à la communication, relation, déontologie, législation ... professionnelles

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM1 à 12 CM34 CM40 à 44 CM55 à 56 CM65 à 68 CM70 à 71 CM75 à 76 CM78	CS3.1 Dans la cadre de la vie professionnelle (en stage) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ adopter des attitudes et comportements appropriés, ▪ appliquer des techniques de communication appropriées. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adoption des <u>Attitudes de respect</u> : envers soi-même (confiance en soi, en ses capacités, ses qualités ...), vis-à-vis de son propre travail, de ses engagements ... ▪ Adaptation des <u>Attitudes personnelles</u> : respect vis-à-vis : <ul style="list-style-type: none"> - des autres* (tact, politesse, courtoisie ...), du travail des autres, du bien-être des autres (acceptation de la différence : statut, rôle, âge, handicap, origines, langue, culture, religion ... accepter le droit à l'expression ...), - des lieux de vie (matériel et locaux) : locaux et matériel de l'institution, postes de travail ... ▪ Adaptation des <u>Attitudes professionnelles</u> : respect du règlement interne de l'institution, du code déontologique (secret professionnel, limites de ses compétences ...), des règles professionnelles et législatives ... intégration dans l'équipe, adaptation de son comportement au comportement des bénéficiaires (personnes âgées en difficulté, dépendantes, malades, confuses, agressives ...), adaptation aux contraintes du métier. ▪ Exploitation des techniques de <u>Communication</u> (pour comprendre, s'informer, échanger ...) – Expression (pour oser dire, demander, répondre, s'informer, se présenter, échanger ...): <ul style="list-style-type: none"> - l'écoute, le verbal (l'oral, la voix (articulation, débit, intonation, volume ...)), le non verbal (regard, mimiques, postures, gestuelle ...), - les facteurs influençant la communication / outils de communication : Internet, téléphone, GSM ... - la terminologie professionnelle**, - la compréhension d'une information à l'écoute (consignes du responsable, demande des résidents ...), - la recherche d'une information oralement et par écrit, - la transmission d'une information, d'un message : oralement, par écrit (rapport d'activité, signalement d'une observation utile pour l'équipe et en lien avec son travail, carnet de liaison ...), - le traitement d'une information : en écoutant, en parlant, en lisant, en écrivant.

(*) : les bénéficiaires / résidents et leur entourage, les membres de l'équipe, le responsable de l'institution, les intervenants extérieurs ...

(**) : appellation des membres du personnel, activités professionnelles, abréviations professionnelles, fonctionnement de l'institution / de l'équipe, types de bénéficiaires, types d'intervenants extérieurs ... types de locaux / linges / supports / matériels / produits / techniques / ...

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM1 à 2 CM8 CM34 CM43 à 45 CM56 à 57 CM59 à 63 CM66 à 68 CM70 CM72 CM74 à 78	CS3.2 Identifier et décrire les milieux d'insertion professionnelle. Identifier et appliquer les règles liées aux activités professionnelles dans les différents milieux d'insertion professionnelle.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identification, dénomination, description ... des <u>Milieux d'insertion professionnelle</u> : MR, MRPA, MRS ... → caractéristiques (types de locaux, types de techniques d'entretien des locaux / du linge, types de travaux d'aide à l'équipe, matériels, techniques ...), organigramme de l'institution, fonctionnement de l'institution, différentes activités professionnelles, règlement interne de l'institution ... ▪ Respect des <u>Règles</u> : règles de sécurité et d'hygiène (tenue vestimentaire, matériel de protection, précautions à prendre lors de l'utilisation ou du stockage du matériel et des produits, utilisation des pictogrammes, prévention de la santé du travailleur (visite médicale, vaccinations ...), risques liés au métier d'Aide logistique en collectivité, prévention des accidents de travail, démarches à suivre en cas d'accident (procédure pour avertir le responsable ...), règles d'ergonomie (bonnes postures, règles adaptées aux différents postes de travail ...), règles de protection de l'environnement (triage et élimination des déchets et produits, normes en vigueur dans l'institution ...)
CM67 à 68 CM72 à 73	CS3.3 Identifier et comprendre (« traduire », « reformuler de manière simple ») les éléments essentiels d'une convention de stage, d'un contrat de travail.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lecture, compréhension ... de <u>Contrat de travail</u> : terminologie spécifique à un contrat, type de contrat de travail, droits et devoirs du travailleur / de l'employeur, durée de contrat, période d'essai, horaires de travail, temps de travail ... salaire, conditions de rupture de contrat, préavis, assurance prévue par le contrat, assurance professionnelle complémentaire ...

Remarques :

1. Cette compétence sera développée au travers de toutes les Compétences **C6** (Entretien des locaux et du linge) et **C7** (Aide à l'équipe) de la PHASE 3.
2. La répartition des différentes attitudes et techniques ... sur l'ensemble de la formation est développée en Annexe 10.5.4.

7.4.2. Compétence C2 : Exemples d'Activités/Ressources

EAC 1 EAC 2	COMPETENCE C2 : ADOPTER DES ATTITUDES ET COMPORTEMENTS APPROPRIES EN EXPLOITANT DES TECHNIQUES DE COMMUNICATION ADEQUATES ET EN RESPECTANT LES REGLES DEONTOLOGIQUES, LEGISLATIVES ET PROFESSIONNELLES.	
Quelques exemples d'activités	Ressources (savoirs, savoir-faire, savoir-être ...) liées aux exemples d'activités proposées	
Se rendre dans les milieux d'insertion professionnelle / de stage pour observer, s'informer ...	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caractéristiques des principaux milieux d'insertion professionnelle : Maisons de Repos (MR), Maisons de Repos et de Soins (MRS), Maisons de Repos pour Personnes Âgées (MRPA). ▪ Organigramme de l'institution – Rôle de l'Aide logistique en collectivité – Fonctionnement de la collectivité – Description des activités professionnelles – Règles propres à l'institution – ... 	
Réaliser un tableau de synthèse de l'ensemble des règles liées aux activités professionnelles dans les différents milieux d'insertion.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Règles de sécurité et d'hygiène : tenue vestimentaire, matériel de protection – précautions à prendre lors de l'utilisation ou du stockage du matériel et des produits – utilisation des pictogrammes – prévention de la santé du travailleur (visite médicale, vaccinations ...) – risques liés au métier d'Aide logistique en collectivité – prévention des accidents de travail – démarches à suivre en cas d'accident (procédure pour avertir le personnel qualifié ou le responsable ...) ... ▪ Règles d'ergonomie : bonnes postures, règles adaptées aux différents postes de travail ... ▪ Règles de protection de l'environnement : triage et élimination des déchets de natures différentes – élimination des différents produits – respect des normes en vigueur dans les milieux professionnels (sacs de couleur ...) ... 	
Lire, extraire les informations principales de documents (un règlement scolaire, une convention école / entreprise, un contrat de travail ...) et les reformuler ...	Terminologie spécifique à un contrat. / Types de contrat de travail : nature du contrat, statut du travailleur ... / Droits et devoirs du travailleur, de l'employeur. / Durée de contrat, période d'essai, horaires de travail, temps de travail ... / Salaire. / Conditions de rupture d'un contrat de travail, préavis. / Assurance prévue par le contrat – Assurance professionnelle complémentaire. / ...	
Se présenter en ayant une attitude d'ouverture et de respect.*	Identification de son comportement personnel / Interpellation d'une personne.	
Se documenter, expliquer.**	Compréhension d'une information à l'écoute. / Transmission d'une information en parlant. / Transmission orale stricte d'un message. / Recherche d'une information, lecture. / Transmission d'une information, écriture.	
Traiter l'information.***	Traitement d'une information en écoutant / en parlant / en lisant / en écrivant.	
...	...	

(*) : Jeux de rôles : Se présenter au responsable de l'institution, aux membres de l'équipe, aux bénéficiaires - S'informer sur les horaires, le fonctionnement et l'organisation de l'équipe, les tâches à exécuter ... - Elaborer des formules d'entrée en communication adaptées aux différentes personnes rencontrées dans l'institution (bénéficiaires, membres de l'équipe, responsable, personnes extérieures ...) - Ecrire un CV sur base d'un exemple ...

(**) : Exécuter des consignes données oralement, répondre à des questions - Décrire une tâche, expliquer les consignes à un membre de l'équipe ... - Repérer l'image qui correspond au texte (étiquettes de composition) - Téléphoner au responsable pour l'avertir d'un retard - Retranscrire un message par l'écriture en utilisant le carnet de liaison de la collectivité - Rédiger une note brève pour informer un responsable - Echanger avec un bénéficiaire durant une prestation (entretien de la chambre, rangement du linge ...) dans sa chambre ...

(***) : Faire le compte-rendu d'une journée à un nouveau poste de travail - Décrire une difficulté lors de la réalisation d'une tâche - Rédiger des consignes de travail - Constaté et signaler un problème au responsable en formulant les faits clairement, en allant à l'essentiel - Respecter le tri du courrier et le distribuer au bon destinataire - Sélectionner les éléments d'observation importants liés à son travail, à transmettre et utiliser le canal d'information adéquat (propreté du linge d'un bénéficiaire, problème de rangement dans l'armoire du bénéficiaire ...) - Lire et comprendre les consignes du carnet de procédure ...

cf. :

- les ressources liées à la **C2** répertoriées en Annexe 10.5.4.
- l'exemple de situation d'intégration pour vérifier si l'élève maîtrise les compétences et ressources liées à la **C2**,
- outil d'accompagnement du programme de PHASE 3 pour un exemple de planification d'activités couvrant l'ensemble des ressources et une progression des apprentissages (Si intermédiaires).

7.4.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C2

EAC1 EAC2	Compétence C2 : Adopter des attitudes et comportements appropriés en exploitant des techniques de communication adéquates et en respectant les règles déontologiques, législatives et professionnelles.
<p>Situation d'intégration 2 :</p> <p>En préparation au stage, tu dois rencontrer un responsable (ou un membre de l'équipe) d'une MR, MRS ou MRPA qui accepte de te consacrer du temps pour te fournir les informations nécessaires à une meilleure connaissance du métier d'Aide logistique en collectivité et à ton intégration dans l'équipe.</p>	
<p>Tâche(s) ou Production(s) attendue(s) :</p> <p>Recueillir les informations auprès d'un responsable en adoptant une attitude adéquate.</p> <p>Réaliser des observations dans l'institution en adoptant une attitude adéquate.</p> <p>Elaborer un document écrit dans le respect de consignes.</p> <p>Présenter oralement une synthèse du document à la classe.</p>	
<p>Consignes pour le professeur :</p> <p>Avec toute la classe, le professeur a préalablement réalisé la visite d'un milieu d'insertion professionnelle (MR, MRS, MRPA). Cette visite a été préparée par la rédaction d'un questionnaire, complétée par des observations ... Toutes les informations ont été traitées en classe (à partir de documents, de l'enregistrement ou d'une vidéo de la visite ...). Un document a été réalisé avec le professeur pour présenter les informations recueillies lors de cette visite. Cette démarche collective fournit une méthode de travail, un questionnaire, un schéma de présentation ... exploitables par les élèves individuellement.</p> <p>Rencontrer au préalable les professionnels qui accueilleront les élèves, leur fournir le questionnaire, préciser les objectifs poursuivis ... pour préparer au mieux la rencontre professionnel / élève.</p>	
<p>Consignes pour l'élève :</p> <p>Contacteur le responsable de ton lieu de stage pour demander un rendez-vous, préciser la date, l'heure, la durée et le pourquoi de la rencontre.</p> <p>Utiliser le questionnaire construit en classe pour interroger ton interlocuteur. / Compléter tes informations par des observations réalisées durant tes prestations en stage.</p> <p>Le document écrit est réalisé sur base du modèle construit en classe et doit contenir : l'organigramme simple, le nombre de travailleurs, les caractéristiques du lieu (travail réalisé, matériel professionnel ...), 2 règles d'hygiène professionnelle, 2 règles de sécurité, 2 règles d'ergonomie directement en lien avec le métier, 5 mots de vocabulaire utilisés par les professionnels du métier, la nature du contrat de travail et le règlement de travail.</p> <p>Tous les travaux et documents élaborés en classe sont à ta disposition.</p>	

Critères	Indicateurs
Rigueur de la démarche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le questionnaire est complété de manière adéquate. ▪ Les observations réalisées en stage sont utiles / pertinentes. ▪ Le support choisi pour la présentation orale est adapté.
Adéquation de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'organigramme situe précisément tous les membres de l'équipe (nombre, lien entre chacun). ▪ Les 6 règles et les 5 mots de vocabulaire liés au métier sont présents dans le document. ▪ Les règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie sont en lien avec le métier et exigées par l'institution. ▪ Les règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie sont formulées de manière compréhensible. ▪ Les éléments essentiels du contrat et du règlement de travail sont mis en évidence. ▪ La terminologie professionnelle utilisée dans le document écrit et dans la présentation orale est adaptée.
Pertinence des attitudes personnelles et professionnelles	<p>Durant l'échange :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ les usages téléphoniques et les règles de courtoisie adéquates sont appliqués, ▪ les règles de politesse sont respectées, ▪ les questions sont clairement posées. <p>Durant l'observation en stage :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ la communication avec le personnel et les résidents est adaptée, ▪ les relations avec les collègues et les résidents sont adaptées (respect de l'autre, politesse ...). <p>Durant la présentation orale :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le paralangage est adapté (posture, ton de voix, regard ...), ▪ la construction de phrases respecte les règles de syntaxe, ▪ le vocabulaire utilisé est adapté.

7.5. C6 Entretien des locaux et du linge de collectivité

7.5.1. Compétences-seuils et Ressources liées à l'entretien des locaux et du linge en collectivité

LOCAUX :

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM20 CM42	CS3.4 Identifier les différents locaux à entretenir en collectivité et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination ... des Locaux de collectivités : chambre, salle de séjour, salle à manger, buanderie, locaux d'entretien, salle de bain, couloirs, cage d'escalier, ascenseur ... locaux spécifiques (local du personnel, bureau ... ergothérapie ...).
CM15 CM20 CM25 CM42	CS3.5 Identifier les différents supports à entretenir et les nommer en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination, ... des Supports : <i>sols, murs, portes, miroir, vitre intérieure (lisse et à relief), mobilier, objets de décoration, plafonds, luminaires, équipement de cuisine (frigo, congélateur, centre de cuisson, four, micro-ondes, lave vaisselle ...)</i> , plantes vertes et fleurs, appareils spécifiques présents dans les locaux ordinaires (TV, radio, téléphone, matériel informatique, matériel de bureau ...) et dans les locaux particuliers de collectivité (appareillages de salle de bain, d'ergothérapie ...), <i>matériel d'entretien des locaux et du linge</i> .
CM15 CM20	CS3.6 Identifier, différencier les types de matériaux rencontrés en collectivité. / Nommer les différents matériaux en utilisant une terminologie adaptée. / Identifier les propriétés des matériaux qui influencent le choix de techniques/matériels/produits d'entretien.	Identification, dénomination, classification ... des Matériaux : <i>carrelage, bois traité (verni, peint, vitrifié), bois ciré, synthétique (stratifié, plastique, mélaminé, acrylique, vinyle), linoléum, verre, textile (tapis, carquette ... coussin ...), métaux (oxydables, inoxydables, émaillés), céramique / porcelaine / faïence</i> .
CM20	CS3.7 Identifier et nommer la nature des différentes salissures rencontrées en utilisant la terminologie adéquate. / Identifier et nommer le type des salissures en fonction de la porosité du matériau afin de sélectionner le type de traitement adapté. / Si la salissure est résistante, identifier son origine pour déterminer la famille de produits spécifiques (de détachage) à utiliser.	Identification, dénomination ... de l' Origine des salissures : <i>minérale (oxydation des métaux, boue, encre, bic, graffiti, gravier, rouille, tartre ...), organique (lait, œuf, sang ..., thé, café, vin, chocolat ... cendre, graisse ... urine, herbe, moisissure), mixte (goudron, papier, poussière ...)</i> . Identification, dénomination, classification ... des Salissures : <i>non adhérentes (leur traitement ne nécessite pas de produit → « à ramasser » en balayant, en aspirant ...), peu adhérentes (leur traitement nécessite de l'eau avec ou sans produit détergent → « à essuyer » → « action chimique »), résistantes (leur traitement nécessite un produit spécifique → « à frotter » → « action chimique + action mécanique »)</i> .
CM20	CS3.8 Sélectionner la technique adaptée au type et / ou à l'origine des salissures.	Sélection, application ... des Techniques d'entretien : <i>balayage, dépoussiérage, aspiration, nettoyage, détartrage, désinfection, cirage des meubles, protection des sols, détachage, nettoyage des revêtements textiles, rangement</i> .

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...°)
CM16 à 18 CM20 CM57	CS3.9 Identifier les différentes familles de produits (produits classés en fonction des modes d'action, des codes couleur du matériel / de l'étiquette) par la lecture d'étiquettes, de notices. / Nommer la famille de produits en utilisant une terminologie adaptée. / Interpréter les pictogrammes présents sur les contenants des produits (prévention des dangers, consignes de stockage). / Sélectionner le produit adapté à la technique, aux matériaux et aux salissures en fonction de son mode d'action ; justifier son choix. / Utiliser les produits dans le respect des procédures (modes d'emploi, rangement, élimination), des règles de sécurité, d'hygiène et d'environnement.	Identification, dénomination, classification, sélection, utilisation ... des Produits : produits spécifiques aux collectivités (détergents, détachants, désinfectants, détartrants, produits combinés, produits de protection des sols (cire, produits de recouvrements synthétiques), produits pour cuir et simili cuir, désodorisants d'ambiance).
CM19 à 20 CM22 à 23 CM57	CS3.10 Identifier les différents types de matériels et les nommer en utilisant une terminologie adaptée. / Sélectionner le matériel adapté à la technique, aux matériaux et aux salissures en justifiant son choix. / Utiliser le matériel dans le respect des procédures (de mode d'emploi, d'entretien) et des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie.	Identification, dénomination, sélection, utilisation ... des Matériels : <i>lavette, microfibras, chiffon de dépoussiérage, balais, tête de loup, brosse à récurer (à main, à manche), goupillon, brosse à radiateur, seau, grattoir, éponge, éponge à récurer (à main, à manche), racloir, torchon</i> , mouilleur, raclette à vitres, <i>peau de chamois, ramassette, balayette</i> , chariot de lavage à seau unique / à double seau, chariot de maintenance, balais à frange / trapèze / rasant / mop, matériel électrique (aspirateur eau/poussière, mono-brosse).
CM1 à 2 CM5 à 14 CM19 à 25 CM40 à 43 CM53 à 54 CM56 à 73 CM75 CM77 à 78	CS3.11 Sélectionner les procédures adaptées au type d'entretien, aux techniques et au résultat souhaité en justifiant son choix. / Sélectionner une organisation du travail adaptée et justifier son choix. / Appliquer les techniques d'entretien* des locaux dans le respect : <ul style="list-style-type: none">▪ des consignes,▪ des procédures,▪ des règles,▪ des attitudes,▪ des délais fixés, et ce, de manière autonome. (*): Pour rappel, « entretien » = « maintenance » + « rangement »	Identification, dénomination, application ... des Types d'entretien : courant, approfondi ... Respect des Règles : sécurité et hygiène (personnelles et de travail), ergonomie, environnement (tri et élimination des déchets), règles et normes spécifiques à la collectivité. Sélection, application ... des Procédures : utilisation (mode d'emploi) / entretien du matériel et des produits, application des techniques (ordre des étapes), organisation du travail (ordre des tâches et techniques), justification des choix d'organisation / techniques / matériels / ... respect d'une planification imposée par le responsable, adaptation de l'organisation aux besoins du travail en fonction du matériel disponible, des horaires d'occupation des locaux, des exigences des bénéficiaires / de l'équipe / du responsable, des circonstances, d'événements inattendus ... Respect des Attitudes : respect des personnes âgées et des collègues, respect du travail des collègues, intégration dans l'équipe, respect du matériel et de l'environnement, motivation face au travail ... exécution autonome ...

Remarque :

1. Les ressources *en italique* ont été développées en PHASE 2.
2. La répartition des différents types de matériaux, supports, salissures, matériels, produits, techniques, règles, procédures, organisations ... sur l'ensemble de la formation est développée en Annexe 10.5.1.

LINGE :

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ÊTRE ...)
CM27 CM30 à 31	CS3.12 Lire, décoder des étiquettes de composition. - Reconnaître et différencier les types de fibre, identifier leur origine. - Nommer les différentes fibres en utilisant une terminologie adaptée. - Identifier les propriétés des différentes fibres. - Etablir le lien entre composition et maintenance, entre composition, propriétés et symboles d'entretien.	Identification, dénomination, classification ... des Fibres textiles : <i>origine animale, végétale, chimique</i> → <i>fibres tissées ou tricotées, naturelles (coton, lin, laine, soie), artificielles (viscose), synthétiques (nylon, acrylique, lycra, tergal, microfibres ...), mélangées.</i>
CM28 à 31	CS3.13 Identifier et nommer les différents supports en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination ... des Supports linge de collectivité et linge des bénéficiaires → <i>linge blanc ou de couleur, de maison, de table, de toilette, de lit ; vêtements (sous-vêtements, pulls, chemisiers, chemises, polos, pantalons, robes, jupes, gilets, vestes ...).</i>
CM29 à 31	CS3.14 Identifier, différencier, classer les types de salissure. - Nommer les différentes salissures en utilisant une terminologie adaptée.	Identification, dénomination, classification ... des Salissures : <i>salissures qui ne demandent pas de détachage, taches protéiques coagulables (sang, lait, œuf ...), taches protéiques non coagulables (urine ...), taches colorées (vin, café, thé, chocolat, fruit, herbe, produits pharmaceutiques tels que teinture d'iode, mercurochrome ... moisissures ...), taches grasses (huile, graisse ...), taches sucrées (confiture, bonbon, limonade, cola ...), taches minérales (rouille, encre, bic ...), taches particulières (bougie, vernis à ongles, fard ...), taches spécifiques (vomissements, selles).</i>
CM26 CM31	CS3.15 Identifier les différents types de matériels et les nommer en utilisant une terminologie adaptée. - Sélectionner le matériel adapté à la technique, au support, aux fibres et aux salissures en justifiant son choix. - Utiliser le matériel dans le respect des procédures (modes d'emploi, d'entretien) et des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie. - Signaler les dysfonctionnements éventuels au responsable.	Identification, dénomination, sélection, utilisation ... des Matériels : <i>détachage (brosse, bassin, chiffon), machine à laver, séchoir électrique, fer à vapeur, centrale à vapeur, planche aspirante / soufflante, couture (petites réparations), marquage.</i>
CM31	CS3.16 Identifier les différentes familles de produits (modes d'action) par la lecture d'étiquettes, de notices. - Nommer la famille de produits en utilisant une terminologie adaptée. - Interpréter les pictogrammes présents sur les contenants des produits (prévention des dangers, consignes de stockage). - Sélectionner le produit adapté à la technique, au matériel, au type de fibre, au support, aux fibres et aux salissures en fonction de son mode d'action ; justifier son choix. - Utiliser les produits dans le respect des procédures (modes d'emploi, rangement, élimination), des règles de sécurité, d'hygiène et d'environnement.	Identification, dénomination, classification, sélection, utilisation ... des Produits : produits combinés de collectivité (pour toutes les étapes du lessivage).

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM1 à 2 CM5 à 12 CM31 à 41 CM53 à 54 CM56 à 73 CM75 CM77 CM78	<p>CS3.17 Pour chaque étape d'entretien du linge*, sélectionner la technique et la procédure adaptées aux types de fibres, supports, salissures / taches ... en justifiant son choix.</p> <p>Sélectionner une organisation du travail adaptée (ordre chronologique des différentes tâches et applications des techniques) et justifier son choix.</p> <p>Appliquer les techniques d'entretien* sélectionnées dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ des consignes, ▪ des procédures, ▪ des règles, ▪ des attitudes, ▪ des délais fixés, <p>et ce, de manière autonome.</p> <p>(*) : Pour rappel :</p> <p>« entretien » = « maintenance ou lessivage » + « rangement rationnel »,</p> <p>« lessivage » = toutes les étapes de traitement du linge, du tri au pliage ou mise sur cintre.</p>	<p>Sélection, application des Techniques : marquage, étiquetage, <i>préparation (vider les poches, nouer les cordons ...)</i>, <i>triage, trempage / prélavage, détachage, alimentation / programmation, lavage en machine, séchage, repassage, pliage/mise sur cintre</i>, rangement / stockage adapté au matériel, aux habitudes des bénéficiaires, aux besoins de l'équipe, aux règles de la collectivité ...</p> <p>Application des Règles : sécurité et hygiène (personnelles et de travail), ergonomie, environnement (tri et élimination des déchets), règles et normes spécifiques à la collectivité.</p> <p>Sélection, application des Procédures : utilisation (mode d'emploi) / rangement du matériel et des produits, application des techniques (ordre des étapes), organisation du travail (ordre des tâches et techniques), justification des choix d'organisation / techniques / matériels / ... respect d'une planification imposée par le responsable, adaptation de l'organisation aux besoins du travail en fonction du matériel disponible, des horaires d'occupation des locaux, des exigences des bénéficiaires / de l'équipe / du responsable, des circonstances, d'événements inattendus ...</p> <p>Respect des Attitudes : respect des personnes âgées et des collègues, respect du travail des collègues, intégration dans l'équipe, respect du matériel et de l'environnement, motivation face au travail ... exécution autonome ...</p>

Remarque :

1. Les ressources *en italique* ont été développées en PHASE 2.
2. La répartition des différents types de textiles, supports, salissures, matériels, produits, techniques, règles, procédures ... sur l'ensemble de la formation est développée en Annexe 10.5.2.

7.5.2. Compétence C6 : Exemples d'Activités/Ressources

EAC 1	Compétence C6 : Organiser et réaliser les travaux d'entretien des locaux et du linge en collectivité en toute autonomie.
Quelques exemples d'activités	Ressources (savoirs, savoir-faire, savoir-être) liées aux exemples d'activités proposées
S'initier aux produits pour collectivité.	Lecture d'étiquettes de composition des produits pour collectivité. – Comparaison des produits familiaux et de collectivité : modes d'action et usages, produits combinés → utilisations et dosages différents. – Utilisation de produits (protection des sols, produit pour cuir ...) de collectivité pour s'exercer à l'école, sur des matériaux et supports nouveaux, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
S'initier au matériel pour collectivité.	Utilisation des chariots de nettoyage, des balais, des appareils électriques. – Association du matériel et des produits de collectivité pour l'entretien de matériaux et supports nouveaux, dans le respect des règles d'ergonomie et de sécurité.
Découvrir les normes et règles spécifiques à une collectivité.	Compréhension des normes et règles spécifiques à une collectivité. – Comparaison avec les normes et règles d'autres collectivités → implications pour l'Aide logistique en collectivité. – Application de ces normes et règles dans une situation simulée en classe.
Réaliser l'entretien de 3 chambres et du couloir dans une collectivité de personnes âgées.	Observation du lieu où va se dérouler l'exercice afin de récolter les informations nécessaires à la préparation et à la réalisation du travail. – Sélection des produits adaptés aux matériaux, aux supports et aux matériels de la collectivité. - Choix du matériel à utiliser parmi le matériel mis à disposition dans la collectivité. – Information sur le déroulement du travail des autres intervenants (équipe de soins, repas ...), des consignes données par le responsable de l'institution ... pour découvrir les contraintes qui vont influencer l'organisation de son travail. – Organisation et application autonomes sur base d'une planification imposée, dans le respect des limites de temps, en appliquant les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, de respect de l'environnement et des normes et règles spécifiques à la collectivité.
...	...
Réaliser l'entretien de linge de bénéficiaires et de la collectivité.	Initiation et réalisation du marquage du linge. – Triage du linge des bénéficiaires et du linge de la collectivité. – Organisation des différentes lessives à réaliser en fonction du type de linges, de salissures, de textiles, de supports, de couleurs. – Détermination des opérations de lessivage pour chaque lessive (trempage, prélavage, détachage, lavage, traitements particuliers, séchage, repassage, pliage ou mise sur cintre. – Rangement/Stockage du linge dans le respect des normes de la collectivité. – Utilisation du matériel présent dans la collectivité. – Organisation et réalisation du travail en toute autonomie, sur base d'une planification imposée, dans le respect des limites de temps fixées. – Application des normes et règles spécifiques à la collectivité, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et de respect de l'environnement.

EAC 1	Compétence C6 : Organiser et réaliser les travaux d'entretien des locaux et du linge en collectivité en toute autonomie.
<p>Réaliser l'entretien de chambres de bénéficiaires dans un temps donné.</p> <p>Prendre en charge le linge des bénéficiaires.</p>	<p>Organisation du travail : Choix et préparation du matériel et des produits de nettoyage. – Respect de la planification de travail des autres intervenants.</p> <p>Réalisation du travail en toute autonomie : Entretien « X » chambres (dépoussiérage, entretien des sanitaires, nettoyage, rangement) dans le respect des consignes données par la responsable, en toute autonomie. – Prendre le linge sale des bénéficiaires. – Ranger le linge propre dans les armoires des bénéficiaires dans le respect de ses habitudes.</p> <p>Entretien du matériel, des produits : Rangement des produits dans le local réservé à cet usage. – Laver, nettoyer et ranger le matériel de nettoyage. – Prévoir le lessivage des torchons, lavettes, mops ...</p>
...	...

Remarques :

1. cf. synthèse des ressources liées à la C6 : Annexes 10.5.1 à 10.5.3.
2. cf. outil d'accompagnement du programme de PHASE 3 pour un exemple de planification d'activités couvrant l'ensemble des ressources et une progression des apprentissages (Si intermédiaires).
3. cf. exemple de situation d'intégration pour vérifier si l'élève maîtrise les compétences et ressources liées à la C6.
4. Intégrer les ressources et compétences liées à la C2.

7.5.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C6 :

EAC 1	Compétence C6 : Organiser et réaliser les travaux d'entretien des locaux et du linge en collectivité en toute autonomie.
<p>Situation d'intégration 6 : Quand tu arrives dans le service d'une MR, le personnel soignant a récolté le linge dans les chambres des bénéficiaires et le linge de la collectivité. Tu es responsable de trier le linge afin de préparer celui qui sera envoyé en blanchisserie (le linge blanc comme draps de lit, essuies éponge et gants de toilette blancs) et le linge qui sera lessivé dans la MR. Le chariot contenant le linge propre doit être rapporté dans le service afin de permettre au personnel soignant de ranger le linge de chaque bénéficiaire dans son armoire personnelle et de pouvoir ranger le linge de la collectivité dans le dressing.</p> <p>Après le repas de midi, tu prendras en charge l'entretien de la salle à manger (y compris l'entretien du mobilier, des plantes) dans le respect des habitudes des personnes âgées et du personnel en vue de la préparation des tables pour le repas du soir.</p>	
<p>Tâche(s) ou Production(s) attendue(s) : Organiser l'entretien du linge et l'entretien périodique de la salle à manger. – Assurer l'entretien des matériels/produits/local de maintenance.</p>	
<p>Consignes pour le professeur : Avoir installé toutes les ressources de la C6 avant de mettre l'élève face à cette situation. / Réaliser cette intégration en situation réelle. / Fixer un délai de réalisation. / Exiger toutes les justifications de sélection d'organisation, de technique, matériel, produits ...</p>	
<p>Consignes pour l'élève : Dans chaque chambre, le linge à traiter comprend le linge de lit, de toilette et les vêtements des bénéficiaires (vêtements que la famille ne prend pas en charge). Le linge de la collectivité est constitué d'essuies éponge, d'essuies de cuisine, de nappes et serviettes de table. La salle à manger comprend 50 places ; les tables sont disposées pour faciliter le déplacement des personnes âgées (avec tribune, chaise roulante ...) et pour permettre à chaque personne de retrouver sa place (même les personnes désorientées). Les plantes sont placées sur les appuis de fenêtres afin de ne pas encombrer le passage. – Prévoir le chariot de linge propre qui sera rangé par le personnel soignant et ranger le linge de collectivité. – Justifier tous les choix d'organisation, de techniques, produits et matériel. – Respecter le délai d'exécution fixé.</p>	
Critères	Indicateurs
Rigueur de la démarche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tous les techniques/matériels/produits sélectionnés sont adaptés. ▪ Les choix de techniques/matériels/produits sont justifiés. ▪ L'organisation du travail choisie est adaptée. ▪ L'organisation du travail est justifiée. ▪ Les techniques/matériels/produits sont appliqués/utilisés dans le respect des procédures.
Adéquation de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les justifications sont clairement formulées à l'aide d'une terminologie appropriée. ▪ Le travail est réalisé de manière minutieuse et dans le respect des consignes. ▪ Le linge sale est envoyé à la blanchisserie ou à la buanderie. ▪ Le linge des bénéficiaires est propre, repassé, plié ou mis sur cintre. ▪ La salle à manger est propre. ▪ Le rangement respecte les habitudes des bénéficiaires. ▪ Les matériels sont entretenus de manière appropriée. ▪ Les produits sont rangés/stockés de manière appropriée. ▪ Le délai d'exécution est respecté.
Pertinence des attitudes personnelles et professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement sont respectées. ▪ Les règles et consignes spécifiques à la collectivité sont respectées. ▪ Les habitudes des bénéficiaires et du personnel de soin sont respectées. ▪ Les relations et la communication avec le personnel et les résidents de la MR sont appropriées. ▪ L'exécution des tâches est réalisée en toute autonomie.

7.6. C7 Travaux d'aide à l'équipe

7.6.1. Compétences–seuils et Ressources liées aux Travaux d'aide à l'équipe :

LIENS AVEC LE PF	COMPÉTENCES-SEUILS	RESSOURCES (SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-ETRE ...)
CM1 à 2 CM5 à 12 CM43 à 75 CM77 à 78	<p>CS3.18 Dans le cadre du travail d'aide à l'équipe, sélectionner la technique, la procédure et le matériel adaptés au type de travail ... en justifiant son choix.</p> <p>Sélectionner une organisation du travail adaptée (ordre chronologique des différentes tâches et applications des techniques) et justifier son choix.</p> <p>Appliquer la technique sélectionnée dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ des consignes, ▪ des procédures, ▪ des règles, ▪ des rôles et compétences de chacun, ▪ des attitudes, ▪ des délais fixés, <p>et ce, de manière autonome.</p>	<p>Identification, dénomination, sélection, application / utilisation ... des Techniques / Matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ dressage de la table, décoration de la table (nappes, sets, montages floraux ...) et du local, service (boisson, collation, plateau repas), utilisation du chariot repas (servir, desservir, débarrasser, ranger), réalisation de la vaisselle*, rangement du matériel*, rangement de la zone de lavage* ; ▪ distribution du courrier aux bénéficiaires dans le respect des consignes du responsable et du tri effectué**. <p>Application des Règles : hygiène personnelle (lavage des mains, hygiène vestimentaire, hygiène corporelle, cheveux noués ...), hygiène professionnelle, sécurité, ergonomie, environnement (tri et élimination des déchets), règles et normes spécifiques à la collectivité.</p> <p>Sélection, application ... des Procédures : utilisation (mode d'emploi) / entretien du matériel et des produits, application des techniques (ordre des étapes), organisation du travail (ordre des tâches et techniques), justification des choix d'organisation / techniques / matériel / ... respect d'une planification imposée par le responsable, adaptation de l'organisation aux besoins du travail en fonction du matériel disponible, des horaires d'occupation des locaux, des exigences des bénéficiaires / de l'équipe / du responsable, des circonstances, d'événements inattendus ...</p> <p>Respect des Attitudes : respect des autres, respect du travail des autres, intégration dans l'équipe, respect du matériel et de l'environnement, motivation face au travail ... exécution autonome ... et de l'environnement, motivation face au travail ...</p>

(*) : toutes les règles, techniques et tous les matériels, produits d'entretien des matériels de cuisine et locaux sont développés dans les **C3, C6 et C12**.

(**) : toutes les ressources liées à la compréhension / au traitement / à la transmission d'information sont développées dans les **C1, C2**.

→ les différentes ressources liées à la **C7** sont répertoriées en Annexe 10.5.3.

7.6.2. Compétence C7 : Exemples d'Activités/Ressources

EAC 2	Compétence C7 : Réaliser les travaux d'aide à l'équipe.	
Quelques exemples d'activités	Ressources (savoirs, savoir-faire, savoir-être ...) liées aux exemples d'activités proposées	
S'orienter dans une infrastructure professionnelle.	Lecture d'un plan et repérage d'un local : <ul style="list-style-type: none"> ▪ rez-de-chaussée (cuisine, salle à manger, bureau de la responsable, ascenseur ...), ▪ chambres des bénéficiaires (numérotation par étage, par couloir ...), ▪ locaux spécifiques (salle de bain, salle ergothérapie, salon TV ...). Orientation au sein d'une infrastructure : <ul style="list-style-type: none"> ▪ se repérer dans un bâtiment (école, lieu public ...), ▪ situer les chambres des bénéficiaires dans une MR. Situation des locaux dans une MR en toute autonomie.	
...	...	
Décorer une table pour une collation.	Choix de couleurs pour les nappes et serviettes, pour la décoration. Réalisation de montages floraux. Réalisation de décoration sur un thème donné (Noël, anniversaire ...). Adaptation de la décoration à la grandeur de la table, au budget fixé, aux ressources disponibles ... Organisation et réalisation en toute autonomie et dans le respect des limites de temps.	
...	...	
Desservir les tables de la salle à manger.	Placement du verre, de l'assiette, des couverts ... sur le plateau. Placement des plateaux sur le chariot de service. Placement du chariot dans la zone de lavage. Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie. Réalisation en toute autonomie et dans le respect des limites de temps.	
...	...	

Remarque : Intégrer les ressources et compétences liées à la C2.

cf. :

- synthèse des ressources liées à la C7 : Annexe 10.5.3.
- outil d'accompagnement du programme de PHASE 3 pour un exemple de planification d'activités couvrant l'ensemble des ressources et une progression des apprentissages (Si intermédiaires).
- exemple de situation d'intégration pour vérifier si l'élève maîtrise les compétences et ressources liées à la C7.

7.6.3. Exemple de situation d'intégration liée à la Compétence C7 :

EAC 2	Compétence C7 : Réaliser les travaux d'aide à l'équipe.	
Situation d'intégration 7 : A l'occasion de la fête de Noël, une animation est organisée l'après-midi : un goûter sera proposé aux résidents. Les tables seront dressées et décorées pour la circonstance.		
Tâche(s) ou Production(s) attendue(s) : Réaliser une décoration de table sur le thème de Noël, dresser les tables et servir les boissons dans le respect des règles de la collectivité.		
Consignes pour le professeur : Avoir installé toutes les ressources de la C7 avant de mettre l'élève face à cette situation. Fixer un délai d'exécution.		
Consignes pour l'élève : S'informer du nombre de personnes présentes pour le goûter, de l'autonomie des personnes (présence de chaises roulantes ...). / Tenir compte du thème, de la dimension des tables, du budget fixé par la responsable ... en utilisant les matériaux disponibles dans l'institution et les ressources naturelles à disposition (sapin, houx, pommes de pin ...). / Disposer les tables pour garder un espace réservé à l'animation, pour faciliter la circulation des personnes valides et moins valides (chaises roulantes, béquilles ...). / Dresser les tables avec le matériel adapté à la collation qui sera servie y compris la boisson. / Servir les boissons au moment adéquat en respectant les souhaits de chaque résident. / Justifier tous les choix d'organisation / de techniques / de matériels. / Respecter les limites de temps fixées.		
Critères	Indicateurs	
Rigueur de la démarche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La conception du projet respecte les consignes. ▪ Tous les techniques/matériels sélectionnés sont adaptés. ▪ Les choix de techniques/matériels sont justifiés. ▪ L'organisation du travail choisie est adaptée. ▪ L'organisation du travail est justifiée. ▪ Les techniques/matériels sont appliqués/utilisés dans le respect des procédures. ▪ Le travail est réalisé avec soin. 	
Adéquation de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les justifications sont clairement formulées à l'aide d'une terminologie appropriée. ▪ La décoration de la table est adaptée.(1) ▪ La décoration est soignée, agréable, conviviale et créative. ▪ Les tables sont disposées et dressées de manière adéquate.(2) ▪ Les boissons servies sont appropriées. (3) ▪ Le délai d'exécution est respecté. 	
Pertinence des attitudes personnelles et professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement sont respectées. ▪ Les règles et consignes spécifiques à la collectivité sont respectées. ▪ La tenue de travail est adaptée aux circonstances. ▪ Les habitudes des bénéficiaires, du personnel de soin, sont respectées. ▪ Les relations et la communication avec le personnel et les résidents de la MR sont appropriées. ▪ Le travail est réalisé dans le respect des rôles de chacun. ▪ L'exécution des tâches est réalisée en toute autonomie. 	

(1) décoration adaptée au thème, aux dimensions de la table, aux matériaux disponibles, au nombre de personnes ...

(2) la disposition permet la libre circulation en toute sécurité des résidents ...

(3) boissons adaptées aux consignes de l'équipe, aux souhaits des résidents ...

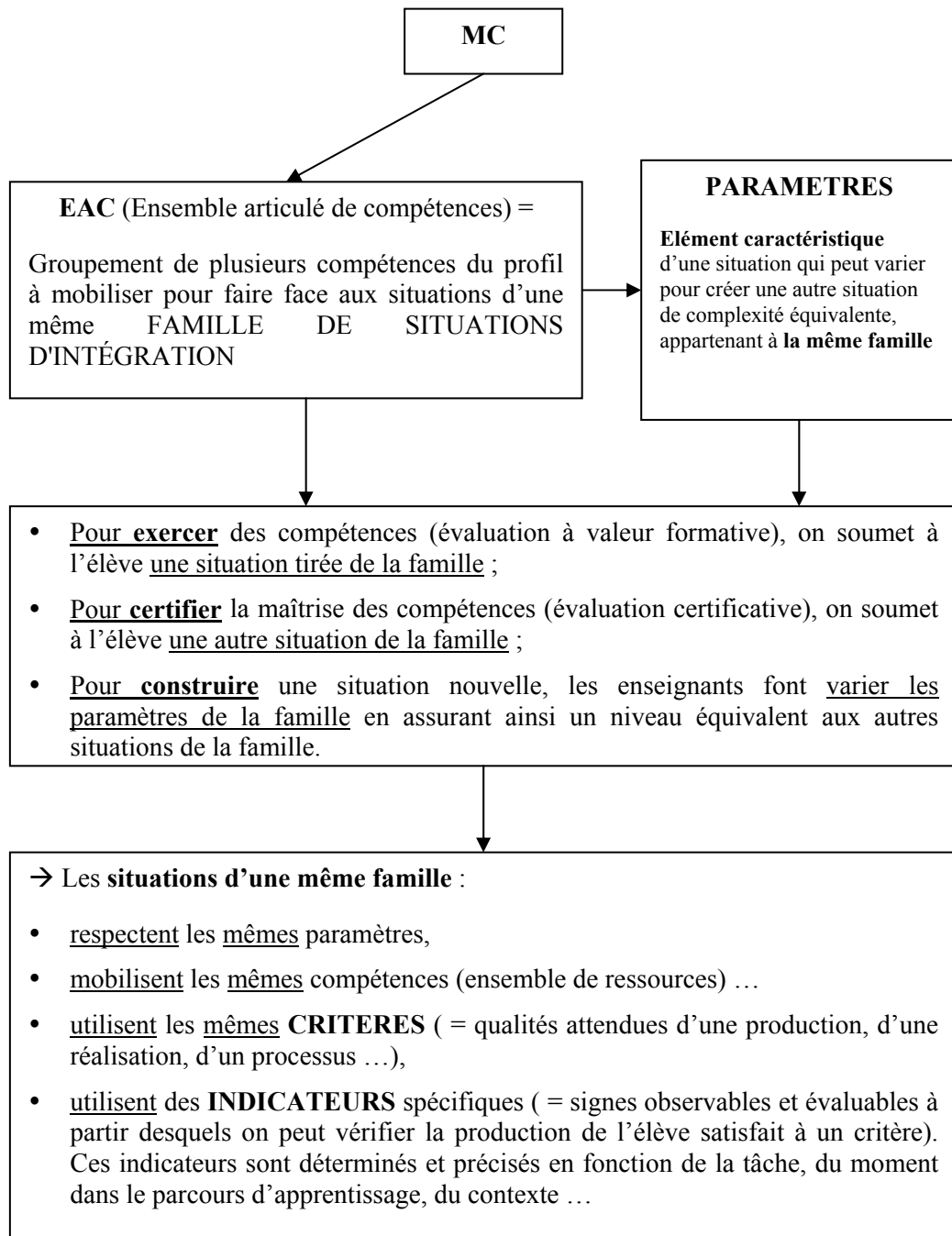
8. COMMENT GENERER DES SITUATIONS D'INTEGRATION PROFESSIONNELLEMENT SIGNIFICATIVES ?

L'apprentissage visant la maîtrise d'une compétence suppose :

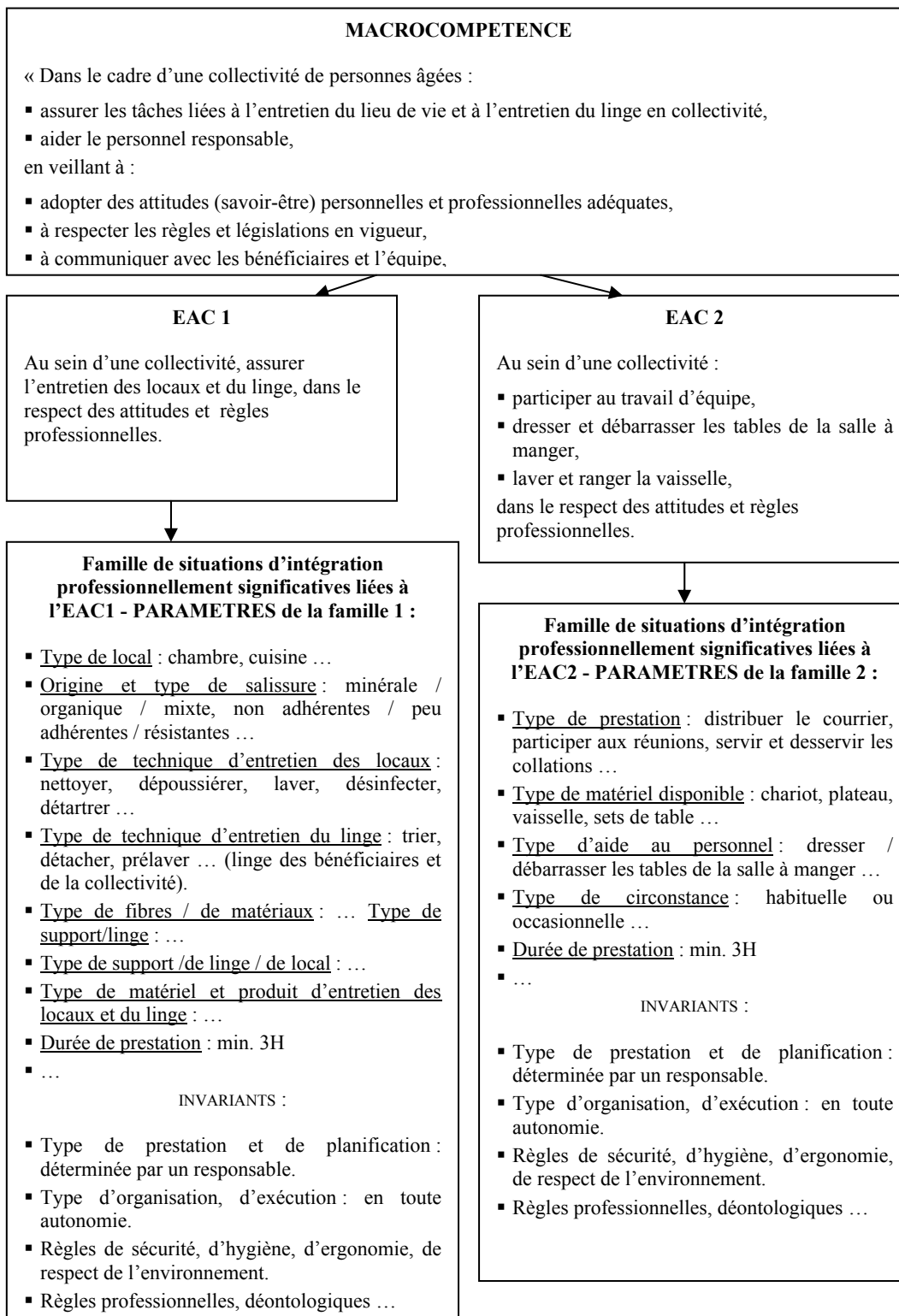
- d'installer des ressources (savoir, savoir-faire, savoir être) à travers des activités d'apprentissage,
- de pouvoir mobiliser ces ressources.

L'approche par compétences met aussi l'accent sur la nécessité de prévoir des situations d'apprentissage significatives en lien direct et concret avec l'exercice du futur métier. Cette approche donne sens aux apprentissages.

8.1. Tableau MC / EAC



8.2. MC/EAC1/EAC2



COMMENTAIRES : Pour certifier si l'élève maîtrise valablement les compétences d'un EAC, on lui soumet une situation tirée de la famille.

8.3. Exemple de Si Professionnellement Significative 1.1 (SIPS liée à l'EAC 1)

<p>MC : « Dans le cadre d'une collectivité de personnes âgées : assurer les tâches liées à l'entretien du lieu de vie et du linge en collectivité et aider le personnel responsable, en veillant à : adopter des attitudes (savoir-être) personnelles et professionnelles adéquates / à respecter les règles et législations en vigueur / à communiquer avec les bénéficiaires et l'équipe, dans les limites de ses compétences. »</p>
<p>EAC 1 : Au sein d'une collectivité, assurer l'entretien des locaux et du linge, dans le respect des attitudes et règles professionnelles.</p>
<p>Situation d'intégration n°1.1 : Le responsable de la maison de repos « Les Lilas », te demande de réaliser l'entretien courant des chambres individuelles 12, 14 et 18 occupées respectivement par Madame Dupont, Madame Gordzak et Monsieur Tozzi et de préparer la chambre 16 (entretien approfondi) qui accueillera une nouvelle résidente dans l'après-midi.</p>
<p>Tâche(s) ou production(s) attendue(s) :</p> <p>Organiser et assurer l'entretien courant des chambres 12, 14 et 18. / Organiser et assurer l'entretien complet de la chambre 16. / Collecter le linge des résidents du 1er étage, le trier et assurer la distribution et le rangement du linge propre.</p>
<p>Consignes pour le professeur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Au préalable, toutes les ressources que l'élève devra mobiliser pour faire face à la situation : <ul style="list-style-type: none"> - savoirs liés à la nature des produits d'entretien (familles de produits : composition, action), des propriétés des différents textiles/matériaux/supports à entretenir, des caractéristiques des matériels d'entretien du linge/des locaux, des différentes techniques d'entretien du linge/des locaux, des principes d'organisation, de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie ... - savoir-faire, automatismes, savoirs d'expériences liés aux techniques d'entretien du linge/des locaux (exécution rationnelle et pertinente des prestations sur base de la compréhension des gestes techniques et des bases technologiques) ... - savoir-être, comportements, attitudes personnelles et professionnelles ... adaptés sur base de la compréhension de principes de communication/relation/déontologie, d'expériences en situation simulée et en situation réelle dans les milieux professionnels, ▪ auront été initiées, développées en interdisciplinarité. ▪ L'élève a préalablement presté un stage dans la MR qui lui a permis de se familiariser à l'équipe, aux résidents ainsi qu'à l'organisation spécifique, aux matériels et produits disponibles ... dans cette MR. Ainsi, par exemple, l'élève sait que « entretien courant » = dépoussiérer, laver le sol, nettoyer les sanitaires ; « entretien approfondi » = désinfecter, laver/nettoyer porte/sol/mobilier/luminaire/frigo ... De même, l'élève a appris à exécuter toutes les tâches en appliquant les règles professionnelles et déontologiques ...
<p>Consignes pour l'élève :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les chambres individuelles comprennent 1WC + 1 évier, 1 lit, 1 grande armoire, 1 petite table, 1 chaise, 1 fauteuil-relax, 1 armoire TV, 1 petit frigo. ▪ Les chambres 12 et 14 sont particulièrement bien fleuries ; leurs occupantes, valides, aiment à se retrouver dans la salle de séjour au rez-de-chaussée durant le matinée. ▪ Monsieur Tozzi (en séjour de revalidation) est installé dans son fauteuil roulant et préfère rester dans sa chambre pour lire son quotidien, écouter des émissions radiophoniques ... ▪ La maison de repos dispose d'une buanderie au sous-sol pour le tri du linge à laver, le rangement du linge de collectivité, la réception du linge propre des résidents (l'entretien du linge de la collectivité et des résidents qui le souhaitent est assuré par une blanchisserie extérieure) ainsi qu'un local de rangement des chariots, matériel et produits d'entretien. Un ascenseur est réservé au personnel, un ascenseur est accessible aux résidents et visiteurs. ▪ Le chariot, le matériel et les produits sont disponibles au local du -1. ▪ Un membre du personnel qualifié viendra faire le lit de la 16 à la fin de ses prestations de toilettes et petit-déjeuner. ▪ L'organisation du travail doit respecter les indications du responsable de la maison de repos (planification : prestations à réaliser entre 8H00 et 12H00 – entretien courant = ... – entretien approfondi = ...). ▪ Tous les choix d'organisation, de techniques, de matériels, de produits ... doivent être justifiés à l'aide d'une terminologie adaptée.

Critères	Indicateurs
Rigueur de la démarche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'organisation du travail choisie est adaptée/rationnelle. ▪ L'organisation du travail est justifiée. ▪ Les techniques/matériels/produits d'entretien (locaux, linge) sélectionnés sont adéquats. ▪ Tous les choix de techniques/matériels/produits sont justifiés. ▪ Les techniques/matériels/produits sont appliqués/utilisés dans le respect des procédures.
Adéquation de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les justifications sont clairement formulées à l'aide d'une terminologie appropriée. ▪ Le sol, le mobilier, les sanitaires sont propres. ▪ L'armoire et le frigo sont propres. ▪ Les plantes et fleurs sont soignées. ▪ Le rangement des chambres est approprié. ▪ Le local et le mobilier de la chambre 16 sont désinfectés. ▪ Le linge propre est rangé de manière adéquate, le linge sale est emporté et trié. ▪ Les matériels sont entretenus de manière appropriée. ▪ Les produits sont rangés/stockés de manière appropriée. ▪ Les observations ou informations pertinentes sont transmises au responsable ou à l'équipe. ▪ Le délai d'exécution est respecté.
Pertinence des attitudes personnelles et professionnelles	<p>Attitudes professionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La tenue vestimentaire est adaptée au travail d'aide logistique en collectivité. ▪ Les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement sont respectées. ▪ La planification du responsable est respectée. ▪ L'exécution des tâches est réalisée en toute autonomie. <p>Déontologie professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les règles propres au métier et à l'institution sont respectées. ▪ Les habitudes des bénéficiaires, du personnel de soin sont respectées. ▪ La discrétion et le secret professionnel sont respectés. ▪ Le travail est réalisé dans le respect des rôles de chacun. <p>Relation – Communication professionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les règles de politesse, tact et respect à l'égard des bénéficiaires sont respectées. ▪ Le comportement, le mode de communication sont adaptés aux bénéficiaires, à l'équipe. ▪ Les problèmes / dysfonctionnements éventuels sont signalés au responsable. ▪ L'intégration au sein de l'équipe est adéquate. ▪ Le travail des autres intervenants est respecté.

Pour construire d'autres situations d'intégration professionnellement significatives liées à l'**EAC1** :

1. On peut faire varier les paramètres suivants :

- Type de linge : linge des bénéficiaires, linge de collectivité ;
- Type de textile : laine ou fibres mélangées contenant de la laine, de la soie ...
- Type de local : chambre, cuisine, salle à manger, couloirs, salle de bain, WC, hall, buanderie, escalier ... de collectivité ;
- Type de support : sol, murs, mobiliers, vaisselle, sanitaires ... frigo, TV ... plantes, fleurs ...
- Origine et type de salissure : minérale / organique / mixte, non adhérentes / peu adhérentes / résistantes ;
- Type de technique d'entretien du linge : trier, détacher, prélaver, laver, sécher, repasser, plier, ranger, effectuer les réparations courantes ...
- Type de matériel et produit d'entretien : du linge, des locaux ;
- Durée de prestation : min. 3H ;
- ...

en faisant apparaître les « invariants » suivants :

- Type de prestation et de planification : déterminée par un responsable et portant sur l'entretien des locaux et du linge ;
- Type d'organisation, d'exécution : en toute autonomie ;
- Règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, de respect de l'environnement ;
- Règles professionnelles, déontologiques ...

(cf. Annexes 10.5.1, 10.5.2, 10.5.4: liste complète des locaux, matériaux, fibres, supports, salissures, techniques, matériels, produits, règles, organisations ...).

2. On peut s'inspirer de l'exemple fourni, en modifiant le contexte (la situation), les tâches et les consignes tout en veillant à mobiliser les ressources et compétences liées à l'**EAC1**, à atteindre un même degré de complexité des tâches et à exiger un même degré de maîtrise des compétences (cf. critères et indicateurs). Dès lors on veillera tout particulièrement à la formulation de la situation, des tâches et des consignes élèves : celle-ci ne fournira que le minimum d'indications nécessaires à l'élève sans lui révéler les procédures !

D'autre part, on notera que les 5 premiers items des « Consignes pour l'élève » visent uniquement à permettre aux utilisateurs du présent programme de :

- visualiser le contexte et les conditions dans lesquelles l'élève exécutera les tâches attendues (en réalité, ces informations sont connues de l'élève puisqu'il aura préalablement réalisé son stage dans cette MR !);
- situer le niveau de complexité des tâches et le degré de maîtrise des compétences (nombre et types de locaux et supports à entretenir, diversité des tâches liées à l'entretien des locaux et du linge, occupation ou non du local par un résident durant la prestation, prise en compte d'éléments ayant un impact sur l'organisation des tâches ...).

La méthode de construction et des exemples concrets de situations professionnellement significatives liées aux deux **EAC** ainsi que les critères et indicateurs d'évaluation sont développés au sein de l'outil d'accompagnement de PHASE 3 du programme.

9. ACTIVITES EN LIEN AVEC LA PHASE 1

Les activités présentées ci-dessous s'inscrivent dans les objectifs de la phase 1 :

Durant le temps d'observation, il s'agit de vérifier les intérêts et aptitudes de l'élève pour un secteur à travers des activités de découverte.

Durant l'autre partie de la phase 1, il s'agit d'assurer la découverte polyvalente du secteur et de ses différents groupes et d'installer quelques ressources de base.

Les activités présentées ci-dessous s'inscrivent dans les objectifs de la phase 1 :

- Durant le temps d'observation, il s'agit de vérifier les intérêts et aptitudes de l'élève pour un secteur à travers des activités de découverte.
- Durant l'autre partie de la phase 1, il s'agit d'assurer la découverte polyvalente du secteur et de ses différents groupes et d'installer quelques ressources de base.

9.1. Temps d'observation

9.1.1. Activités générales d'orientation

Les pistes et exemples d'activités décrits ci-dessous pourront être utilisés :

- soit dans le cadre du temps d'observation,
- soit dans le cadre des activités de découverte du secteur.

9.1.2. Module « découverte du secteur »

Dans son article 54 - §1er – 2° le décret du 3 mars 2004 précise que « la première phase comporte une approche polyvalente dans un secteur professionnel d'une durée maximale d'une année scolaire, sauf avis du conseil de classe. ».

Pour ce faire, les écoles ont le choix entre :

- l'organisation d'un deuxième cours de Travaux pratiques à la grille de référence,

ou :

- l'organisation en 2ème année d'un module intitulé « Approche polyvalente du secteur », et l'obligation de stipuler leur sélection dans le projet d'établissement et de développer le module tant dans tous les cours de pratique professionnelle qu'en formation de base ou en activités au choix de l'établissement.

Ce module comportera des activités d'information et de découverte du groupe professionnel du secteur.

La grille horaire de PHASE 1 favorise tout particulièrement la découverte de tous les métiers (profils spécifiques) accessibles à l'issue du groupe « Services sociaux et familiaux » :

- Formation pratique : Vie quotidienne =
 - **C01** Hygiène des lieux de vie du jeune : initiation à la maintenance et au rangement de locaux liés aux métiers de Technicien de surface – Nettoyeur, Aide ménagère et Aide logistique en collectivité ;
 - **C02** Hygiène du linge du jeune : initiation à la maintenance et au rangement du linge liés aux métiers d'Ouvrier en Blanchisserie – Nettoyage à sec, Aide ménagère et Aide logistique en collectivité.
- Education nutritionnelle = **C03** Hygiène alimentaire du jeune : initiation au dressage de la table, au service liés au métier d'Aide logistique en collectivité, à la réalisation et au rangement de la vaisselle ... liés aux métiers d'Aide ménagère et Aide logistique en collectivité.

9.2. Pistes d'activités à exploiter

Parmi les pistes possibles, les élèves de PHASE 1 pourront :

- observer des élèves de PHASE 2 ou PHASE 3 au travail dans les ateliers spécifiques aux différents métiers ;
- participer à des visites extérieures auprès d'artisans, d'entreprises, d'institutions, de collectivités ...
- s'initier aux travaux de pratique professionnelle ;
- ...

pour découvrir les techniques, les matériels, les produits ... les contextes professionnels, les activités professionnelles ... liés aux différents métiers du groupe « Services sociaux et familiaux » du secteur « Services aux Personnes ».

A titre d'exemples dans le secteur SaP :

A. DECOUVRIR LE MATERIEL DE MAINTENANCE DU LINGE A TRAVERS LE TEMPS ET L'IMPACT DE SON EVOLUTION SUR NOTRE TRAVAIL AUJOURD'HUI :

De manière très ludique, à partir :

- de documents, photos, gravures, objets ... apportés par le professeur, recherchés sur Internet ou à la bibliothèque ...
- de la visite du musée de la lessive,
- d'une petite enquête auprès des mamans, des grands-parents, des professeurs et éducateurs à l'école ...
- d'une vidéo, d'une séquence de film, d'un documentaire ...

il est possible :

- de réaliser une comparaison du matériel de lessivage et de retracer son évolution à travers le temps (Ex. : la machine à laver, le fer à repasser ... les différents modèles, les différentes sources d'énergie, les différentes techniques de travail ... les risques liés à leur utilisation ...);
- de réaliser une comparaison des techniques de lessivage dans d'autres cultures (en Afrique ...);
- de réaliser une comparaison du temps consacré à la lessive au siècle passé et aujourd'hui (notion de temps de travail pour la famille, pour l'ouvrier en blanchisserie ...);
- d'observer les positions des personnes au travail pour amener à une réflexion sur les bonnes postures (règles élémentaires d'ergonomie);
- de faire découvrir la place de l'hygiène et son évolution (quelles principes d'hygiène applique-t-on ? pourquoi ? quelles sont les conséquences ? ...);
- réaliser une comparaison des produits d'hier et d'aujourd'hui (actions, rôles, coût, conditionnement, information ...) pour aboutir aux notions de protection de l'environnement, de budget consacré à la lessive ...

- de s'informer des métiers qui prennent en charge l'entretien du linge :
 - d'une famille, d'une personne aidée (→ Aide ménagère, Ouvrier en Blanchisserie, Ouvrier en Nettoyage à sec),
 - d'une Maison de Repos (→ Aide logistique en collectivité, Ouvrier en Blanchisserie),
 - d'un hôpital, d'un hôtel, d'un restaurant ... (→ Ouvrier en Blanchisserie).
- ...

B. DECOUVRIR L'EVOLUTION DU MATERIEL DE MAINTENANCE DES LOCAUX ET SON IMPACT SUR L'HYGIENE, L'ERGONOMIE, LE TEMPS DE TRAVAIL ...

De manière très ludique, à partir :

- de documents, photos, gravures, objets ... apportés par le professeur, recherchés sur Internet ou à la bibliothèque ...
- de publicités, de catalogues de matériel ...
- de visite dans un supermarché, un magasin spécialisé dans le matériel de maintenance (observation du matériel : noms, prix, modèles ...),
- d'une petite enquête auprès des mamans, des grands-parents ... d'un Technicien de surface, d'une société de nettoyage ...
- d'une vidéo, d'une séquence de film, d'un documentaire ...

il est possible :

- de retracer l'évolution du matériel de maintenance pour identifier et nommer les différents matériels à usage familial ;
- de lister et d'illustrer en donnant le terme exact, les caractéristiques de chaque matériel, l'utilisation, l'entretien, le prix ...
- de lister, pour une technique de maintenance de l'habitation familiale (nettoyage ou dépoussiérage), les avantages et les inconvénients de l'évolution sur :
 - le temps consacré à la réalisation du travail,
 - la fatigue et autres difficultés causées (mal de dos ...),
 - l'hygiène et la sécurité,
 - l'environnement ;
- de comparer les avantages de l'évolution d'un matériel donné (Ex. : matériel pour balayer, chiffon de dépoussiérage ...) ;
- de comparer le travail de maintenance de locaux dans une famille et le travail d'un professionnel ;
- de rechercher des informations sur les métiers qui prennent en charge la maintenance des locaux de différentes natures et dans différents lieux :
 - dans une famille, chez des personnes âgées (→ Aide ménagère),
 - dans une maison de repos (→ Aide logistique en collectivité),
 - dans un hôpital, un supermarché, une école ... (→ Technicien de surface) ;
- ...

C. DECOUVRIR COMMENT ET POURQUOI DRESSER UNE TABLE ACCUEILLANTE ET SOIGNEE POUR UN REPAS FAMILIAL

De manière très ludique, à partir :

- de documents, photos ... apportés par le professeur, recherchés sur Internet ou à la bibliothèque ...
- de publicités, de catalogues ...
- de visite dans un supermarché, un magasin de décoration (vaisselle, nappe ...)
- d'une découverte de la nature pour observer les éléments qui peuvent constituer une décoration de table ...
- d'une vidéo, d'une séquence de film, d'un documentaire ...

il est possible :

- de s'interroger sur les rôles du repas, sur les façons simples de rendre le moment du repas agréable et convivial ...
- de rechercher comment, très simplement, rendre une table accueillante, conviviale, adaptée à différentes circonstances (repas familial de chaque jour, anniversaire d'un enfant, d'un ado, d'un grand parent ... fête de Noël, de printemps ..., repas entre copines ...)
- de découvrir le matériel qui peut-être utilisé pour dresser une table (sous-nappe, nappe, set de table, sous-assiette, chemin de table ...), la vaisselle adaptée au type de repas (pour une collation, un repas principal, un goûter, un repas fromage ...)
- de réaliser des décorations de table adaptées aux circonstances familiales en utilisant des éléments de la nature, du matériel de récupération, en confectionnant des petits montages (fleurs et feuilles, papier, bougies ...)
- de nommer et d'associer le choix du matériel (assiettes, couverts, verres ...) aux préparations qui seront servies ;
- ...

9.3. Découverte polyvalente du secteur

cf. chap. 5

10.ANNEXES

Les annexes complètent le programme.

Elles contiennent :

- Le PF et ses liens avec les EAC (10.1 Annexe 1).
 - Les articulations à prévoir entre la formation de base et la formation professionnelle (10.2 Annexe 2).
 - Un glossaire avec la définition de plusieurs termes et concepts contenus dans le programme (10.3 Annexe 3).
 - Des fiches vierges de situation d'apprentissage et d'intégration (10.4 Annexe 4).
 - Autres informations utiles (Répartition des ressources) :
 - Annexe 10.5.1 Ressources* liées à l'entretien (maintenance et rangement) des locaux :
 - → PHASES 1 à 3 – **C01, C3, C6** – Formation pratique : Vie quotidienne
 -
 - Annexe 10.5.2 Ressources* liées à l'entretien (maintenance et rangement) du linge :
 - → PHASES 1 et 2 – **C02, C4, C6** – Formation pratique : Vie quotidienne
 -
 - Annexe 10.5.3 Ressources* liées à l'Education nutritionnelle et à l'Aide à l'équipe :
 - → PHASES 1 et 2 – **C03, C12** – Education nutritionnelle
 - → PHASE 3 – **C7** – Formation pratique : Vie quotidienne
 -
 - Annexe 10.5.4 Ressources* liées à la Communication / Relation / Déontologie / Législation ...
 - → PHASES 2 et 3 – **C1, C2** – Formation pratique : Vie quotidienne
 -
- (*) : Ressources listées par PHASE, par C et par cours.

10.1. Annexe 1 : Le Référentiel Professionnel

Le tableau présenté ci-après décrit le profil de formation de l'Aide logistique en collectivité (M/F) décomposé en :

- **Fonctions – Activités – CM ou Compétences à maîtriser** en fin de formation ;
- Compétences classées « *CEP* » (*notées en italique*) : elles peuvent être exercées durant la formation voire même évaluées mais elles ne peuvent être prises en compte pour la certification ;
- **C ou Compétence** à acquérir à un moment donné du parcours d'apprentissage et qui devient une ressource mobilisable dans des situations plus complexes proposées dans la suite du parcours : « **X** » noté en regard des compétences du référentiel qui sont initiées* dans la **C** ;
- **EAC ou Ensemble Articulé de Compétences** : « **CM** » noté en regard des compétences à maîtriser lors de l'épreuve certificative correspondante ;
- **MC ou Macrocompétence** : synthèse de l'ensemble des compétences du profil spécifique CCPQ qui traduit le métier à l'issue de la formation « Aide logistique en collectivité » ;

(*) : **Remarques** :

- « Appliquer les techniques appropriées. » : cette compétence est initiée, exercée dans la **C3** « Organiser et réaliser la maintenance et le rangement de pièces d'habitation familiale → « **X** » dans la colonne **C3**. Pour autant, cette compétence ne peut être considérée comme maîtrisée dans le cadre de l'activité « 2.2 Dépoussiérer/Nettoyer » au sein d'une collectivité (contexte différent, techniques différentes, matériel et produits différents ...) ! → « **CM** » dans la colonne **EAC1** et non dans la colonne **C3**.
- Certaines **C** sont communes à différents profils du secteur Services aux personnes : elles garderont donc une numérotation identique dans tous les programmes du secteur afin de déterminer les **C** communes et les **C** à acquérir pour obtenir une qualification supplémentaire (cf. chapitre 3.1).

- Comme précisé au chap. 4.1 (Remarque), les **C03** et **C12** mobilisent des ressources disciplinaires et développent l'acquisition de compétences qui ne sont pas toutes explicitement requises par le profil spécifique de l'Aide logistique en collectivité (M/F). Toutefois :
 - certaines compétences et ressources disciplinaires liées aux **C03** et **C12** constituent un support pour l'acquisition de compétences du profil telles que dresser et débarrasser les tables, servir, desservir, ranger, faire la vaisselle ...
 - l'ensemble des compétences et ressources disciplinaires liées aux **C03** et **C12** répondent à un intérêt certain des jeunes et les amènent à une prise en charge progressive et responsable de leur santé.

Ainsi donc, les compétences-seuils et ressources des **C03** et **C12** liées au Profil de formation d'Aide logistique en collectivité (M/F) seront certificatives (c-à-d toutes celles liées aux activités : dresser, servir, débarrasser, faire la vaisselle, entretenir la cuisine, ranger ... appliquer les mesures d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'environnement ... respecter les consignes et procédures de travail ...).

Par contre- toutes les compétences-seuils et ressources des **C03** et **C12** liées aux principes d'éducation nutritionnelle et à la préparation et à la réalisation de repas qui en découlent feront uniquement l'objet d'une évaluation formative.

REFERENTIEL PROFESSIONNEL

FONCTION 1 : ETABLIR UN CONTACT PROFESSIONNEL AVEC LES RESIDENTS, LEUR FAMILLE ET LEURS INVITES

Activité 1.1 : Se présenter.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM1 Adopter une tenue correcte adaptée à son travail. (CS1.7, CS1.13 à 14, CS2.1, CS2.9, CS2.15, CS2.17, CS3.2, CS3.11, CS3.17 à 18)	X	X	X	X	X	X	X		X	X	CM	CM
CM2 Se présenter correctement. (CS2.1, CS3.1, CS3.11, CS3.17 à 18)				X				X	X	X	CM	CM
CM3 S'adresser à la personne poliment en la vouvoyant. (CS2.1, CS3.1)				X				X			CM	CM
CM4 Présenter son rôle dans l'institution (décrire les types de services que l'on peut être amené(e) à prester). (CS3.1 à 3.2)								X			CM	
CM5 Accepter le contact avec les personnes âgées. (CS3.1, CS3.11, CS3.17 à 18)								X	X	X	CM	CM
CM6 Accepter le contact avec les personnes en mauvaise santé. (CS3.1, CS3.11, CS3.17 à 18)								X	X	X	CM	CM

Activité 1.2 : Ecouter les demandes spécifiques du résident / bénéficiaire.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM7 Comprendre les demandes explicites. (CS2.1, CS3.1, CS3.11, CS3.17 à 18)				X				X	X	X	CM	CM
<i>(CEP) Comprendre les demandes implicites et reformuler la demande de façon claire et précise.</i>												

Activité 1.3 : Expliquer ce qui est possible dans le cadre de la prestation.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM8 Cerner les limites de l'intervention prévue par rapport à ce qui est demandé. (CS3.1, CS3.2, CS3.11, CS3.17 à 18)								X	X	X	CM	CM
CM9 Interroger le responsable à propos des prestations que l'on ne peut pas poser. (CS3.1, CS3.11, CS3.17 à 18)								X	X	X	CM	CM
<i>(CEP) Faire preuve de souplesse et accepter des tâches ponctuelles supplémentaires dans le cadre de sa fonction.</i>												
CM10 Informer le responsable du service. (CS3.1, CS3.11, CS3.17 à 18)								X	X	X	CM	CM

Activité 1.4 : Respecter les résidents / bénéficiaires.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM11 Respecter les différences de culture, de convictions religieuses et philosophiques (s'abstenir d'exprimer des jugements de valeur). (CS3.1, CS3.11, CS3.17 à 18)								X	X	X	CM	CM
CM12 Tenir compte des habitudes de vie. (CS3.1, CS3.11, CS3.17 à 18)								X	X	X	CM	CM

Fonction 2 : Procéder à des activités d'entretien (maintenance et rangement) des locaux

Activité 2.1 : Planifier les activités d'entretien.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM13 Organiser son travail de façon rationnelle. (CS2.9, CS2.17, CS3.11)					X		X		X		CM	
CM14 Adapter le planning de son travail aux différentes situations rencontrées (modifier le déroulement des tâches qui ont été attribuées en fonction des situations : sieste du résident, visite du médecin ...). (CS3.11)									X		CM	

Activité 2.2 : Dépoussiérer et/ou nettoyer.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM15 Identifier les matériaux. (CS1.1 à 1.3, CS2.3 à 2.4, CS3.5 à 3.6)	X				X				X		CM	
CM16 Sélectionner le produit approprié. (CS1.6, CS2.7, CS3.9)	X				X				X		CM	
CM17 Identifier les pictogrammes. (CS2.7, CS3.9)					X				X		CM	
CM18 Appliquer les notices d'emploi selon les consignes reçues. (CS1.7, CS2.7, CS3.9)	X				X				X		CM	
CM19 Utiliser le matériel adéquat. (CS1.4, CS1.7, CS2.8 à 2.9, CS2.17, CS3.10 à 3.11)	X				X		X		X		CM	
CM20 Appliquer les techniques appropriées. (CS1.1 à 1.7, CS2.1 à 2.9, CS2.17, CS3.4 à 3.11)	X				X		X		X		CM	
CM21 Replacer les objets en respectant l'ordre initial. (CS1.7, CS2.9, CS2.17, CS3.11)	X				X		X		X		CM	

Activité 2.3 : Respecter les règles d'utilisation du matériel.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM22 Appliquer scrupuleusement les règles. (CS1.7, CS2.9, CS2.17, CS3.10 à 3.11)	X				X		X		X		CM	
CM23 Laisser le matériel en bon état de fonctionnement (percevoir les conséquences d'un manque de rigueur). (CS2.9, CS2.17, CS3.10, CS3.11)					X		X		X		CM	

Activité 2.4 : Ranger les produits et le matériel d'entretien.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM24 Respecter le plan de rangement. (CS1.7, CS2.9, CS2.17, CS3.11°)	X				X		X		X		CM	

Activité 2.5 : Entretenir les plantes vertes et soigner les fleurs.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM25 Respecter les consignes. (CS3.5, CS3.11)									X		CM	

Fonction 3 : Procéder à des activités d'entretien (maintenance et rangement) du linge

Activité 3.1 : Marquer le linge des résidents / bénéficiaires.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM26 Appliquer les techniques de marquage appropriées au linge. (CS2.15, CS3.15)						X			X		CM	

Activité 3.2 : Trier le linge.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM27 Préparer le linge (vider les poches, nouer les cordons). (CS1.13, CS2.15, CS3.12)		X				X			X		CM	
CM28 Identifier le linge à laver (décoder les symboles de maintenance du linge). (CS2.10 à 2.11, CS3.12 à 3.13)						X			X		CM	
CM29 Différencier le linge à laver du linge à envoyer au nettoyage à sec (décoder les symboles de maintenance du linge). (CS2.11 à 2.12, CM3.13 à 3.14)						X			X		CM	
CM30 Trier en fonction des couleurs, des matières et du degré de souillure. (CM1.8 à 1.10, CM2.10 à 2.12, CM3.12 à 3.14)		X				X			X		CM	

Activité 3.3 : Laver le linge.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM31 Appliquer les techniques appropriées. (CS1.8 à 1.13, CS2.10 à 2.15, CS3.12 à 3.17)		X				X			X		CM	

Activité 3.4 : Sécher le linge.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM32 Respecter les modes de séchage et les techniques appropriées. (CS1.13, CS2.15, CS3.17)		X				X			X		CM	

Activité 3.5 : Vérifier le bon état du linge et éventuellement le réparer.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM33 Effectuer les réparations courantes (replacer un bouton, réparer une partie d'ourlet décousu). (CS2.15, 3.17)						X			X		CM	
CM34 Signaler un problème plus complexe à une personne relais. (CS3.1, CS3.17)								X	X		CM	

Activité 3.6 : Repasser.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM35 Appliquer les techniques appropriées. (CS1.13, CS2.15, CS3.17)		X				X			X		CM	

Activité 3.7 : Respecter les règles d'utilisation du matériel.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM36 Appliquer scrupuleusement les règles. (CS1.13, CS2.15, CS3.17)		X				X			X		CM	
CM37 Laisser le matériel en bon état de fonctionnement (percevoir les conséquences d'un manque de rigueur). (CS2.15, CS3.17)						X			X		CM	

Activité 3.8 : Plier le linge ou le mettre sur cintre.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM38 Appliquer la technique appropriée. (CS1.13, CS2.15, CS3.17)		X				X			X		CM	

Activité 3.9 : Ranger les produits et le matériel d'entretien du linge.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM39 Respecter le plan de rangement. (CS1.13, CS2.15, CS3.17)		X				X			X		CM	

Fonction 4 : Procéder à des activités de rangement

Activité 4.1 : Ranger le linge des résidents / bénéficiaires de la collectivité.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM40 Respecter les habitudes des résidents / bénéficiaires pour leur linge personnel. (CS2.15, CS3.1, CS3.11, CS3.17)						X		X	X		CM	
CM41 Respecter le plan de rangement pour le linge de la collectivité (travailler si possible en présence du résident / bénéficiaire). (CS3.1, CS3.11, CS3.17)								X	X		CM	

Activité 4.2 : Ranger les armoires des résidents / bénéficiaires (effets personnels).

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM42 Respecter les habitudes des résidents / bénéficiaires dans le cadre du respect des règles de l'institution. (CS3.1, CS3.4 à 3.5, CS3.11)								X	X		CM	
<i>(CEP) Faire preuve de tact.</i>												

Activité 4.3 : Veiller à l'ordre dans les salles communes et les utilités.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM43 Appliquer les consignes du carnet de procédure. (CS3.1 à 3.2, CS3.11, CS3.18)								X	X	X	CM	CM

Fonction 5 : Seconder le personnel responsable dans la distribution des collations

Activité 5.1 : Aider à servir les boissons chaudes et froides.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM44 Respecter les règles de base du service. (CS2.17, CS3.1 à 3.2, CS3.18)			X				X	X		X		CM
CM45 Respecter scrupuleusement les consignes données par les responsables (infirmiers ...). (CS3.18)								X		X		CM

Fonction 6 : Dresser les tables de la salle à manger et les débarrasser

Activité 6.1 : Placer les couverts et la vaisselle.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM46 Utiliser les couverts et la vaisselle adéquats. (CS1.14, CS2.17, CS3.18)			X				X			X		CM

Activité 6.2 : Débarrasser les tables.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM47 Appliquer les techniques. (CS1.14, CS2.17, CS3.18)			X				X			X		CM

Fonction 7 : Desservir et ranger

Activité 7.1 : Rassembler les plateaux sur les chariots et ramener les chariots à la laverie.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM48 Replacer les assiettes, verres et couverts sur les plateaux. (CS3.18)										X		CM
CM49 Placer les plateaux sur les chariots. (CS3.18)										X		CM

Activité 7.2 : Laver la vaisselle.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM50 Appliquer les techniques appropriées. (CS1.14, CS2.17, CS3.18)			X				X			X		CM

Activité 7.3 : Ranger la vaisselle.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM51 Remettre la vaisselle aux endroits adéquats. (CS1.14, CS2.17, CS3.18)			X				X			X		CM

Activité 7.4 : Laver les chariots de service.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM52 Appliquer la technique appropriée. (CS3.18)										X		CM

Fonction 8 : Respecter l'environnement

Activité 8.1 : Procéder au tri des matières.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM53 Identifier les différentes façons de trier. (CS1.7, CS1.13, CS2.9, CS2.15, CS3.11, CS3.17 à 3.18)	X	X	X		X	X	X		X	X	CM	CM
CM54 Travailler en respectant les normes d'environnement du début à la fin du service selon la législation en vigueur. (CS2.9, CS2.15, CS3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)					X	X	X	X	X	X	CM	CM

Fonction 9 : Participer à la distribution du courrier

Activité 9.1 : Acheminer le courrier.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM55 Respecter le tri effectué (porter le courrier du résident / bénéficiaire correspondant au numéro de la chambre et/ou au nom de celui-ci). (CS3.1, CS3.18)								X		X		CM

Fonction 10 : Respecter les normes d'ergonomie, de sécurité et d'hygiène

Activité 10.1 : Appliquer les règles selon la législation en vigueur.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM56 Prendre connaissance des normes. (CS2.9, CS2.15, CS2.17, CS3.1 à 3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)					X	X	X	X	X	X	CM	CM
CM57 Identifier les pictogrammes. (CS2.9, CS2.15, CS2.17, CS3.2, CS3.9 à 3.11, CS3.17 à 3.18)					X	X	X	X	X	X	CM	CM
CM58 Appliquer des règles de prévention selon les consignes reçues (appliquer la procédure à suivre dans le cadre de l'évacuation des locaux). (CS3.11, CS3.17, CS3.18)									X	X	CM	CM
CM59 Appliquer les règles d'hygiène personnelle. (CS1.7, CS1.13, CS2.9, CS2.15, CS2.17, CS3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)	X	X	X		X	X	X		X	X	CM	CM
CM60 Appliquer les règles d'hygiène de travail, d'hygiène professionnelle. (CS1.7, CS1.13, CS2.9, CS2.15, CS2.17, CS3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)	X	X	X		X	X	X		X	X	CM	CM
CM61 Appliquer les règles de sécurité. (CS1.7, CS1.13, CS2.9, CS2.15, CS2.17, CS3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)	X	X	X		X	X	X		X	X	CM	CM
CM62 Appliquer les bonnes postures durant son travail. (CS1.7, CS1.13, CS2.9, CS2.15, CS2.17, CS3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)	X	X	X		X	X	X		X	X	CM	CM
CM63 Appliquer les règles d'ergonomie (appropriées à son métier). (CS2.9, CS2.15, CS2.17, CS3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)					X	X	X		X	X	CM	CM

Activité 10.2 : Prévenir les accidents domestiques.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM64 Appliquer les règles de prévention des accidents domestiques (appliquer les procédures à suivre dans le cadre des travaux domestiques). (CS2.1, CS2.9, CS2.15, CS2.17, CS3.11, CS3.17 à 3.18)				X	X	X	X		X	X	CM	CM

Activité 10.3 : Constater et signaler un problème.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM65 Avertir le responsable et l'informer de ses observations. (CS3.1, CS3.11, CS3.17 à 3.18)								X	X	X	CM	CM
CM66 Formuler le problème. CS3.1 à 3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)								X	X	X	CM	CM

Fonction 11 : S'intégrer dans la vie professionnelle en respectant la déontologie du métier

Activité 11.1 : S'adapter aux exigences du métier.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
<i>(CEF/CEP) Respecter le règlement du travail.</i>												
CM67 Respecter les règlements et procédures transmis par l'institution. (CS3.1 à 3.3, CS3.11, CS3.17 à 3.18)								X	X	X	CM	CM
<i>(CEF/CEP) S'adapter à la flexibilité inhérente au métier.</i>												

Activité 11.2 : Respecter les règles de discrétion.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
<i>(CEP) Faire preuve de discrétion par rapport aux situations rencontrées.</i>												
<i>(CEP) Faire preuve de discrétion par rapport à la vie et au travail des autres intervenants et par rapport à sa vie personnelle.</i>												
CM68 Savoir ce qu'implique le secret professionnel dans le cadre de son travail. (CS3.1 à 3.3, 3.11, 3.17 à 3.18)								X	X	X	CM	CM

Activité 11.3 : Adopter une attitude professionnelle.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM69 Être ponctuel(le). (CS1.7, CS1.13 à 1.14, CS2.1, CS2.9, CS2.15, CS2.17, CS3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	CM	CM
CM70 Prévenir d'un retard éventuel selon les règles de l'institution. (CS3.1 à 3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)								X	X	X	CM	CM
<i>(CEP) Mettre des limites dans la relation avec les résidents / bénéficiaires (ne pas accepter de cadeau ...).</i>												
<i>(CEP) Faire preuve d'honnêteté.</i>												
CM71 Eviter les actes de familiarités (maîtriser son attitude verbale et non verbale). (CS2.1, CS3.1, CS3.11, CS3.17 à 3.18)				X				X	X	X	CM	CM
<i>(CEP) Éviter de critiquer ses collègues.</i>												
<i>(CEP) Être soucieux de l'image de l'institution que l'on véhicule à l'extérieur.</i>												

Fonction 12 : S'intégrer à une équipe

Activité 12.1 : Entretenir de bonnes relations avec les autres membres du personnel.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
<i>(CEP) Respecter le rôle et les limites des autres intervenants.</i>												
CM72 Déterminer le rôle et les limites des autres intervenants. (CS3.1 à 3.2, CS3.11, CS3.17, CS3.18)								X	X	X	CM	CM
CM73 Effectuer ses propres tâches en gardant sa spécificité. (CS3.2 à 3.3, CS3.11, CS3.17 à 3.18)								X	X	X	CM	CM
<i>(CEP) Aider et soutenir ses coéquipiers.</i>												

Fonction 13 : Participer aux réunions d'équipe

Activité 13.1 : Situer sa fonction dans l'équipe.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM74 Identifier les différents intervenants possibles d'une équipe, leur rôle et se situer parmi eux. (CS3.2, CS3.18)								X		X	CM	CM
<i>(CEP) Prendre conscience de son identité professionnelle.</i>												
<i>(CEP) S'exprimer de manière respectueuse de l'autre, se faire entendre à bon escient.</i>												

Activité 13.2 : Expliquer les situations qui posent problème.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM75 Signaler le problème en allant à l'essentiel. (CS2.1, CS3.1 à 3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)				X				X	X	X	CM	CM

Activité 13.3 : Suggérer des solutions.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
<i>(CEP) Proposer des solutions adaptées.</i>												

Fonction 14 : Transmettre l'information au responsable hiérarchique

Activité 14.1 : Respecter la hiérarchie.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM76 Identifier les différents membres de l'institution. (CS3.2)								X	X	X	CM	CM

Activité 14.2 : Rendre compte de son travail.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM77 Utiliser les procédures en vigueur (compléter un carnet, préciser verbalement ce qui n'a pas été fait ...). (CS3.1à3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)								X	X	X	CM	CM

Activité 14.3 : Rendre compte d'éléments observés dans son travail.

	PHASE 1			PHASE 2				PHASE 3			MC	
	C01	C02	C03	C1	C3	C4	C12	C2	C6	C7	EAC1	EAC2
CM78 Sélectionner les éléments d'observation importants à transmettre : propreté du linge des résidents / bénéficiaires lors du rangement de leur armoire ... (transmettre des éléments d'observation liés à son travail). (CS3.1à3.2, CS3.11, CS3.17 à 3.18)								X	X	X	CM	CM

10.2. Annexe 2 : Liens avec la formation de base

Le tableau suivant présente les liens entre la formation de base et la formation professionnelle. Il permettra aux professeurs de cours généraux et de cours spéciaux de soutenir les élèves dans la maîtrise des compétences du métier.

REMARQUES :

A. Certaines compétences à maîtriser pour exercer le métier d'Aide logistique en collectivité nécessitent des ressources qui relèvent autant, sinon plus, des cours de Formation Commune que des cours de Formation Professionnelle ! Le tableau ci-après répertorie tous les liens indispensables à établir entre ces deux axes de formation et favorise le travail de coordination entre tous les professeurs de l'équipe (planification des apprentissages par PHASE, contextualisation des apprentissages qui donne du sens pour l'élève ...).

B. Les intitulés énoncés dans le tableau ci-après ne doivent pas être interprétés comme des théories complexes à développer ! Ainsi par exemple :

- la lecture de consignes ou d'étiquettes ... peut se baser sur des codes couleurs, des symboles ... et pas nécessairement sur une maîtrise d'une compréhension à la lecture de textes ...
- le calcul de prix en fonction des quantités en PHASE 1 est réalisé à partir d'applications simples et élémentaires (la moitié coûte, le double coûte ...).

C. Toutes les applications abordées :

- en PHASE 1 (applications liées à la maintenance et au rangement des locaux, du matériel et du linge, à la préparation des repas),
- en PHASE 2 (applications liées à la maintenance et au rangement des locaux, du matériel et du linge, à la préparation des repas, au service des repas, au dressage, à la décoration et au débarrassage des tables, aux travaux de petites réparations de linge, à la communication, au savoir – vivre ...),

restent valables en PHASE 3 sauf celles liées à la préparation des repas (non exigées par le PF Aide logistique en collectivité) !

DISCIPLINES DE FC	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
FRANÇAIS	<p>Lire et décoder :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les consignes : <ul style="list-style-type: none"> - d'utilisation de matériels et produits (maintenance et rangement des locaux et du linge, préparation de repas ...), - d'application de techniques (maintenance et rangement des locaux et du linge, préparation de repas...), - de respect des règles d'hygiène, de sécurité, de bonnes postures, d'environnement durant le travail. ▪ Les notices de produits de nettoyage, d'entretien du linge, d'origine des textiles, d'étiquettes de produits alimentaires ... ▪ Les publicités (matériels, produits ... liés à la maintenance et au rangement de locaux et de linge, à la réalisation de repas). 	<p>Idem PHASE 1 +</p> <p>Lire et décoder ... pour différencier et sélectionner.</p> <p>+ règles d'ergonomie</p>	<p>Idem PHASE 2 +</p> <p>Lire et décoder ... pour comprendre, différencier, sélectionner, appliquer, exécuter, adapter, s'orienter ...</p>
	<p>Nommer les matériaux, textiles, supports, matériels, produits, techniques ... en utilisant la terminologie adaptée.</p>	<p>Nommer ... pour sélectionner ...</p> <p>Justifier ses choix ...</p>	
		<p>Communiquer, s'exprimer : oralement et par écrit cf. toutes les ressources et pistes de la C1 (chapitre 6.4 et annexe 10.5.4).</p>	<p>Communiquer, s'exprimer : oralement et par écrit cf. toutes les ressources et pistes de la C2 (chapitre 7.4 et annexe 10.5.4).</p>
EDUCATION SOCIALE	<p>En classe, à l'école, lors d'activités extérieures ... :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygiène personnelle, soin dans le travail ... ▪ Respect de soi, de l'autre, du matériel, des réalisations, de l'environnement ... ▪ Savoir-vivre (initiation à la tenue à table, à la dimension sociale du repas ...). 	<p>Idem PHASE 1 +</p> <p>A l'école, en stage d'observation.</p> <p>cf. toutes les ressources et pistes de la C1 (chapitres 6.4 et 10.5.4)</p>	<p>Idem PHASE 2 +</p> <p>A l'école, en stage d'insertion professionnelle.</p> <p>cf. toutes les ressources et pistes de la C2 (chapitres 7.4 et 10.5.4)</p>

DISCIPLINES DE FC	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
MATHEMATIQUE	<p>Nombres naturels et décimaux – Grandeurs – Fractions :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Proportions : ajouter la même quantité, plier en 2, utiliser 4 fois plus, couper le tiers ... ▪ Mesures de capacités : ½ litre de ... 250g de ... ▪ Calcul : de prix en fonction des quantités, de la qualité ... des produits alimentaires ... <p>Tableaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lecture de tableaux : fruits et légumes de saison, supports et matériaux, supports et textiles ... 	<p>Idem PHASE 1 + Nombres décimaux et Pourcentages :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dosages. ▪ Mesures de longueurs, de surfaces, de volumes, de temps (dans 1/4h, durant 2h ...). ▪ Calcul : addition, soustraction, multiplication, division, règle de 3, pourcentage ... (prix de revient, réduction de prix ...). <p>Tableaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Propriétés des matériaux, actions des produits, types de support, types de technique. <p>Géométrie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Parallèles, perpendiculaires ... <p>Angles (à 45°, à 90° ...).</p>	<p>Idem PHASE 2 dans des applications liées à l'exercice de la profession d'Aide logistique en collectivité.</p>
EDUCATION PHYSIQUE	<p>Lors de l'exécution des tâches de maintenance et de rangement des locaux, du linge, de la réalisation et du service de repas :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bonnes postures. ▪ Dextérité, coordination des mouvements dans l'utilisation du matériel et des produits, dans l'application des techniques. 	<p>Idem PHASE 1 +</p> <p>Règles d'ergonomie</p>	<p>Idem PHASE 2 +</p> <p>Lors de l'exécution des tâches d'entretien des locaux et du linge, des travaux d'aide à l'équipe (dresser, servir, desservir ... se repérer, se situer pour distribuer le courrier ...).</p>
EDUCATION ARTISTIQUE	<p>Initiation à la décoration de la table lors de la consommation des préparations réalisées dans le local-cuisine.</p>	<p>Initiation à la décoration de la table familiale.</p>	<p>Idem PHASE 2 +</p> <p>Décoration des tables de salle à manger en collectivité en fonction des circonstances, des matériaux disponibles ... (harmonie des couleurs, manipulation de matériaux, créativité ...).</p>

10.3. Annexe 3 : Glossaire

Activité

Actions menées par le professeur et réalisées par les élèves avec comme objectif d'acquérir des ressources nouvelles (savoirs, savoir-faire, savoir- être (attitudes) ...).

Certification d'une formation

Décision collégiale prise par le conseil de classe ou par un jury. Cette décision est fondée sur les évaluations à valeur certificative menées conformément au règlement général des études (RGE) et aux décrets.

Compétence

Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé des savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches (article 5, 1° du décret « Missions » du 24 juillet 97).

Consignes pour l'élève

Ensemble des instructions de travail qui sont données à l'élève de manière explicite pour réaliser une tâche.

Consignes pour le professeur

Ensemble des conditions préalables que le professeur doit prévoir avant de mettre l'élève au travail.

Critères

Un critère est une **qualité attendue** de la production, de la prestation de l'élève ou du processus utilisé pour arriver à cette production ou prestation. La formulation doit donc préciser cette qualité. Les critères sont identiques pour une famille de situations.

Exemple : Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

Ensemble articulé de compétences (E.A.C)

Ensemble de compétences interdépendantes du profil de formation (PF) qui seront activées dans une famille de situations rencontrées lors de l'exercice du métier.

Les 4 ou 5 EAC retenus vont couvrir l'ensemble des « compétences » contenues dans le PF.

Evaluation à valeur formative

Evaluation effectuée en cours d'activité d'apprentissage visant à apprécier le progrès accompli par l'élève, à comprendre la nature des difficultés qu'il rencontre lors de l'apprentissage mais aussi à apprécier l'adéquation des stratégies mises en place par l'enseignant. Elle a donc pour but d'améliorer, de corriger ou de réajuster non seulement le cheminement de l'élève, les ressources qu'il peut mobiliser mais aussi les démarches du professeur. Elle se fonde en partie sur l'autoévaluation.

Evaluation à valeur certificative

Evaluation de la maîtrise des compétences menée au sein d'une discipline (ou groupe de disciplines) sur laquelle sera construite soit la décision de l'obtention d'un certificat, soit la décision de passage de phase. Dans une approche par compétences, une évaluation à valeur certificative se déroule sur la base de la résolution de situations, et non sur la base d'une somme d'items isolés.

Famille de situations

Ensemble de situations «équivalentes» : elles mobilisent des ressources identiques à celles développées dans le même ensemble articulé de compétences (EAC).

Indicateurs

Un indicateur est un signe **observable** à partir duquel on peut percevoir que la qualité exprimée dans le critère est bien rencontrée.

Si les critères restent bien identiques pour une famille de situations, par contre les indicateurs sont propres à chaque situation et sont choisis en tenant compte que l'évaluation pratiquée est située à un moment déterminé dans le parcours de la formation.

Exemples : Le délai d'exécution est respecté / Les produits sont rangés/stockés de manière appropriée / La tenue vestimentaire est adaptée au travail de l'Aide logistique en collectivité.

Macrocompétence

Compétence globalisante qui d'une manière synthétique définit le métier.

Paramètre

Un paramètre est un élément caractéristique variable d'une situation. Changer un paramètre permet de créer une autre situation au sein d'une même famille.

Exemples :

- Famille des situations : Au sein d'une collectivité, assurer l'entretien des locaux et du linge dans le respect des attitudes et règles professionnelles.
- Paramètres de la famille : Type de local, type de technique d'entretien des locaux, type d'entretien du linge, Type de fibres/support/linge/salissure, Type de matériaux/supports, Type de matériels/produits d'entretien des locaux et du linge, durée de prestation ...

Plan de la formation

Ensemble des étapes par lesquelles un élève passe au cours de sa formation.

Profil de formation

Référentiel de compétences à développer dont certaines sont à maîtriser pour obtenir un certificat de qualification relatif à un métier déterminé.

Les profils de formation définis par la CCPQ (décret du 27 octobre 94) pour l'enseignement spécialisé (art 47) font la distinction entre :

CM : compétence dont la maîtrise est requise en fin de formation,

CEF : compétence à exercer au cours de la formation dont la maîtrise sera acquise dans une formation complémentaire,

CEP : compétence à exercer au cours de la formation dont la maîtrise sera acquise dans la pratique de la profession.

Ressources

Ensemble des savoirs, savoir-faire, savoir être, savoirs d'expérience, ... qui seront installés dans diverses activités. Ces ressources seront ensuite mobilisées dans une situation d'intégration.

Situation d'intégration

Une situation d'intégration est composée :

- d'un support comprenant un contexte, les informations sur base desquelles l'élève va agir et le but de la production
- d'une tâche qui est l'anticipation du produit attendu
- d'une consigne destinée à l'élève reprenant les instructions de travail.

Par opposition à une addition de savoirs, savoir-faire parcellaires pratiquée dans la pédagogie par objectifs, l'approche par compétences met l'accent sur les situations réelles issues de la société ou de l'entreprise. Cette approche donne sens aux apprentissages.

Il s'agira d'une situation **d'apprentissage** si l'intention du professeur (formateur) est d'observer l'élève lorsqu'il est en train de mobiliser ses ressources. On est alors dans une évaluation à valeur formative en vue d'une régulation.

Par contre, la même situation d'intégration peut être proposée comme une situation **d'évaluation** à valeur certificative, si l'intention du professeur est d'établir le degré de maîtrise de la compétence ciblée par la situation.

10.4. Annexe 4 : Modèle de fiches : Situation d'apprentissage et situation d'intégration

EAC n°	Compétence n°
ACTIVITES	RESSOURCES : SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR ETRE
Situation d'intégration :	

Fiche à compléter par des activités concrètes et par les ressources qui sont installées à travers celles-ci permettant de conduire à la situation d'intégration professionnellement significative.

EAC n°	Compétence n°	S.I. n°
Situation d'intégration :		
Tâche ou production attendue :		
Consignes pour le professeur :		
Consignes pour l'élève :		
CRITERES	INDICATEURS	
1.	1.	
2.	2.	
3.	3.	
4.	4.	
5.	5.	

Fiche à compléter par une situation d'intégration professionnellement significative

10.5. Annexe 5 : Autres informations utiles

10.5.1. Répartition des ressources liées à l'entretien (maintenance et rangement) de locaux : procédures/techniques/matériels/produits/ ... / concepts

Remarques préalables :

1. Par « Entretien » des locaux, on entend : « Maintenance » + « Rangement ».
2. En PHASES 1 et 2, au sein des Compétences-seuils et des Ressources correspondantes, au sein des « C » (dans leur dénomination, dans les activités, ressources et situations d'intégration correspondantes) : les notions de « Maintenance » et de « Rangement » sont toujours distinguées.
3. En PHASE 3, au sein de la **C6** et des **EAC** (dans son énoncé, dans ses paramètres, dans les situations professionnellement significatives correspondantes), au sein de la Macrocompétence : la notion d'« Entretien » est utilisée dans une optique d'intégration.

C01 = Hygiène des lieux de vie scolaire du jeune / **C3** = Maintenance et Rangement de Locaux familiaux / **C6** = Entretien des locaux de collectivité

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ	FPVQ
	C01	C3	C6
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux LOCAUX) pour ... Identifier et nommer les différents locaux en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 1 à 3)			
<u>Ecole</u> :			
Local classe, local de maintenance des locaux, buanderie, local cuisine, réfectoire ...	X		
<u>Habitation familiale</u> :			
Chambre		X	
Living		X	
Cuisine		X	
Salle de bain		X	
WC		X	
Hall, vestiaire		X	
Escalier		X	
<u>Collectivité</u> :			
Chambre			X
Salle de séjour			X
Salle à manger			X
Buanderie			X
Locaux de maintenance et de rangement			X
Salle de bain			X
Couloirs, cage d'escalier, ascenseur ...			X
Locaux spécifiques (local du personnel, bureau ... ergothérapie ...)			X

C01 = Hygiène des lieux de vie scolaire du jeune / **C3** = Maintenance et Rangement de Locaux familiaux / **C6** = Entretien des locaux de collectivité

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ	FPVQ
	C01	C3	C6
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux SUPPORTS) pour ... Identifier et nommer les différents supports en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 1 à 3)			
Sols	X	X	X
Murs		X	X
Portes	X	X	X
Miroir	X	X	X
Vitre intérieure (lisse et à relief)			X
Equipement de cuisine* : frigo, congélateur, centre de cuisson, four, micro-ondes, lave vaisselle ...		X	X
Mobilier	X	X	X
Matériel scolaire	X		
Objets de décoration	X	X	X
Luminaires			X
Plafonds		X	X
Plantes vertes, fleurs			X
Appareillages spécifiques présents dans :			
▪ les locaux ordinaires (TV, radio, téléphone, matériel informatique, matériel de bureau ...),			X
▪ les locaux particuliers de collectivité (appareillages de salle de bain, d'ergothérapie ...).			X
Matériel de maintenance des locaux et du linge	X	X	X
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux MATERIAUX) pour ...			
▪ Identifier et nommer les différents matériaux en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 1 à 3)			
▪ Déterminer les propriétés des matériaux qui influencent le choix des techniques, matériels et produits. (Phases 2 à 3)			
Carrelage	X	X	X
Bois traité : verni, peint, vitrifié	X	X	X
Bois ciré		X	X
Synthétique : stratifié, plastique, mélaminé, acrylique, vinyle	X	X	X
Linoléum			X
Verre	X	X	X
Textile (tapis, carquette ... coussin ...)		X	X
Métaux : oxydables, inoxydables, émaillés	X	X	X
Céramique / Porcelaine / Faïence	X	X	X

(*) : ces ressources sont également exploitées dans le cadre de la **C12** (Education nutritionnelle) et de la **C7** (Aide à l'équipe) : cf. Annexe 10.5.3.

C01 = Hygiène des lieux de vie scolaire du jeune / C3 = Maintenance et Rangement de Locaux familiaux / C6 = Entretien des locaux de collectivité

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ	FPVQ
	C01	C3	C6
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux PRODUITS) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier et nommer les différentes familles de produits en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 1 à 3) ▪ Déterminer le mode d'action des produits. (Phases 2 à 3) ▪ Sélectionner le produit adapté ; justifier son choix en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 2 à 3) ▪ Utiliser/ Ranger les produits dans le respect des règles et procédures. (Phases 1 à 3) 			
<u>A usage scolaire :</u>			
Nettoyants : savon, détergent, eau	X		
Abrasifs : en crème, en poudre	X		
<u>A usage familial :</u>			
Spray, bombe de dépoussiérage		X	
Spray de cire d'entretien du bois, du verre, ammoniacque ...		X	
Abrasifs : en crème, en poudre		X	
Détartrants : vinaigre, produits du commerce		X	
Détartrant spécifique à l'acrylique		X	
Détachants : produits adaptés à la nature des taches, des supports, des couleurs		X	
Nettoyants : savon, détergent, eau		X	
Désinfectants : eau de javel, produits anti-bactériens		X	
Produits pour métaux		X	
Décapant pour four		X	
Dégraissant pour lave-vaisselle		X	
Désodorisant pour lave-vaisselle		X	
Produits pour canalisations		X	
<u>En collectivité :</u>			
Détergents pour collectivités			X
Détachants pour collectivités			X
Désinfectants pour collectivités			X
Détartrants pour collectivités			X
Désodorisants d'ambiance pour collectivités			X
Produits combinés pour collectivités			X
Produits de protection des sols (cire, produits de recouvrements synthétiques) pour collectivités			X
Produits pour cuir, simili cuir, bois ... pour collectivités			X

C01 = Hygiène des lieux de vie scolaire du jeune / **C3** = Maintenance et Rangement de Locaux familiaux / **C6** = Entretien des locaux de collectivité

PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
FPVQ	FPVQ	FPVQ
C01	C3	C6

RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux MATÉRIELS) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier et nommer les différents matériels en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 1 à 3) ▪ Sélectionner le matériel adapté ; justifier son choix en utilisant une terminologie adaptée. (Phases 2 à 3) ▪ Utiliser/ Entretien (maintenance et rangement) le matériel dans le respect des règles et procédures. (Phases 1 à 3) 			
<u>A usage familial :</u>			
Lavette, microfibres		X	X
Chiffon de dépoussiérage	X	X	X
Balais	X	X	X
Plumeau		X	
Tête de loup		X	X
Aspirateur		X	
Brosse à récurer (à main, à manche)	X	X	X
Goupillon		X	X
Brosse à radiateur		X	X
Seau	X	X	X
Grattoir	X	X	X
Eponge, éponge à récurer	X	X	X
Racloir	X	X	X
Torchon	X	X	X
Mouilleur			X
Raclette à vitres			X
Peau de chamois	X	X	X
Ramassette, balayette	X	X	X
<u>En collectivité :</u>			
Chariot de lavage à seau unique, à double seau, chariot de maintenance			X
Balais : à frange, trapèze, rasant, mop			X
Matériel électrique : aspirateur eau/poussière, mono-brosse			X

C01 = Hygiène des lieux de vie scolaire du jeune / C3 = Maintenance et Rangement de Locaux familiaux / C6 = Entretien des locaux de collectivité

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ	FPVQ
	C01	C3	C6
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux REGLES) pour ... Respecter les règles adéquates durant les activités de maintenance / rangement / stockage des supports / matériels / produits. (Phases 1 à 3)			
Hygiène (personnelle et de travail)	X	X	X
Sécurité	X	X	X
Bonnes postures	X		
Ergonomie		X	X
Environnement	X	X	X
Règles et normes spécifiques à la collectivité			X
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux PROCEDURES et ATTITUDES) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sélectionner et justifier le choix de procédures adaptées. (Phases 2 et 3) ▪ Réaliser les tâches de maintenance / rangement / stockage des supports / matériels / produits dans le respect des procédures et attitudes adaptées. (Phases 1 à 3) 			
Respect de consignes	X	X	X
Respect de procédures d'application des techniques (ordre des étapes) lors de :	X	X	X
▪ la maintenance et le rangement de locaux scolaire,	X		
▪ la maintenance et le rangement de locaux familiaux,		X	
▪ l'entretien de locaux de collectivité.			X
Respect de procédures d'utilisation de matériel et de produit (modes d'emploi)	X	X	X
Respect de procédures d'organisation du travail (ordre des tâches et techniques)	X	X	X
Utilisation d'une terminologie adaptée	X	X	X
Sélection et justification des choix :			
▪ de matériel, de produit, de technique,		X	X
▪ de procédure d'application des techniques,		X	X
▪ de procédure d'organisation du travail.		X	X
Respect d'une planification imposée par le responsable			X
Adaptation de l'organisation aux besoins du travail en fonction du matériel disponible, des horaires d'occupation des locaux, des exigences des bénéficiaires / de l'équipe / du responsable, des circonstances, d'événements inattendus ...			X
Exécution en toute autonomie		X	X
Intégration dans l'équipe			X
Respect des délais fixés		X	X

10.5.2. Répartition des ressources liées à l'entretien (maintenance et rangement) du linge : règles/techniques/matériels/produits/ ... / concepts

Remarques préalables :

1. Par « Entretien » du linge, on entend : « Maintenance » + « Rangement ».
2. En PHASES 1 et 2, au sein des compétences-seuils et des Ressources correspondantes, au sein des « C » (dans leur dénomination, dans les activités, ressources et situations d'intégration correspondantes) : les notions de « Maintenance » et de « Rangement » sont toujours distinguées.
3. En PHASE 3, au sein de la **C6**, au sein des **EAC** (dans leur énoncé, dans leurs paramètres, dans les situations professionnellement significatives correspondantes), au sein de la Macrocompétence : la notion d'« Entretien » est utilisée dans une optique d'intégration.

C02 = Hygiène du linge / C4 = Maintenance et Rangement du linge familial / C6 = Entretien du linge en collectivité

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ	FPVQ
	C02	C4	C6
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux TEXTILES) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier et nommer l'origine des fibres textiles en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 1 à 3) ▪ Identifier et nommer le type de fibres textiles en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 2 à 3) ▪ Déterminer les propriétés des fibres qui influencent le choix des techniques, matériels et produits. (Phases 2 à 3) 			
Origine des fibres : animale, végétale, chimique	X	X	X
Fibres tissées ou tricotées :			
▪ naturelles : coton – lin,	X	X	X
▪ naturelles : laine – soie,		X	X
▪ artificielles : viscose,	X	X	X
▪ synthétiques :			
- acrylique,	X	X	X
- nylon, lycra, tergal ... microfibres ...		X	X
- mélangées.			X
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux SUPPORTS) pour ...			
Identifier et nommer les différents supports à lessiver en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 1 à 3)			
Linge blanc ou de couleur :			
▪ de maison,		X	X
▪ de table,		X	X
▪ de toilette,	X	X	X
▪ de lit.	X	X	X
Vêtements de jeunes*	X		
Vêtements de jeunes, d'adultes voire d'enfants(1)		X	
Linge : de la collectivité, des bénéficiaires (2)			X

(1) : Vêtements du type : sous-vêtements, jeans, t-shirts, pulls ...

(2) : Vêtements du type : sous-vêtements, pulls, chemisiers, chemises, polos, pantalons, robes, jupes, gilets, vestes ...

C02 = Hygiène du linge / C4 = Maintenance et Rangement du linge familial / C6 = Entretien du linge en collectivité

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ	FPVQ
	C02	C4	C6
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux SALISSURES) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier et nommer les différentes salissures à traiter en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 1 à 3) ▪ Différencier les différents types de salissures afin de sélectionner les procédures de traitements adaptées. (Phases 2 à 3) 			
Salissures qui ne demandent pas de détachage (confiture, bonbon, limonade, cola, graisse ...).	X	X	X
Salissures qui requièrent un détachage :			
▪ Taches protéiques coagulables : sang, lait, œuf ...		X	X
▪ Taches protéiques non coagulables : urine ...		X	X
▪ Taches colorées :			
- vin, café, thé, chocolat, fruits, herbe ...		X	X
- produits pharmaceutiques (mercurochrome, teinture d'iode ...),			X
- moisissures.			X
▪ Taches grasses : huile, graisse ...		X	X
▪ Taches sucrées : confiture, bonbon, limonade, cola ...		X	X
▪ Taches minérales : rouille, encre, bic ...		X	X
▪ Taches particulières : bougie, vernis à ongles, fard ...		X	X
▪ Taches spécifiques : vomissures, selles ...			X
RESSOURCES savoirs, savoir-faire ... liés aux MATERIELS) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier et nommer les différents matériels en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 1 à 3) ▪ Sélectionner le matériel adapté ; justifier son choix en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 2 à 3) ▪ Utiliser/ Entretien (maintenance et rangement) le matériel dans le respect des règles et procédures. (Phases 1 à 3) 			
Détachage (brosse, bassin, chiffon)		X	X
Lavage : machine	X	X	X
Séchage : fils, séchoir manuel	X	X	
Séchage : séchoir électrique	X	X	X
Repassage : fer à vapeur, centrale à vapeur	X	X	X
Planche aspirante / soufflante			X
Couture (petites réparations)		X	X
Marquage			X

C02 = Hygiène du linge / C4 = Maintenance et Rangement du linge familial / C6 = Entretien du linge en collectivité

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ	FPVQ
	C02	C4	C6
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux PRODUITS) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier et nommer les familles de produits en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 1 à 3) ▪ Déterminer le mode d'action des produits. (Phases 2 à 3) ▪ Sélectionner le produit adapté ; justifier son choix en utilisant la terminologie adéquate. (Phases 2 à 3) ▪ Utiliser/ Ranger les produits dans le respect des règles et procédures. (Phases 1 à 3) 			
<u>Produits familiaux :</u>			
Trempe / Prélavage	X	X	
Détachage		X	
Lavage à la main		X	
Lavage en machine	X	X	
Blanchiment (javellisé, oxygéné)		X	
Rinçage / Adoucissant	X	X	
Anti-calcaire	X	X	
Aide au repassage		X	
Amidonage		X	
<u>Produits de collectivité :</u>			
Produits combinés			X

C02 = Hygiène du linge / C4 = Maintenance et Rangement du linge familial / C6 = Entretien du linge en collectivité

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ	FPVQ
	C02	C4	C6
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux TECHNIQUES) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appliquer les techniques dans le respect des consignes, règles et procédures. (Phase 1). ▪ Sélectionner les techniques adaptées ; justifier ses choix à l'aide d'une terminologie adéquate. (Phases 2 à 3) ▪ Appliquer les techniques de manière autonome, dans le respect des règles, procédures et délais fixés. (Phases 2 à 3) 			
<u>Techniques d'entretien du linge :</u>			
▪ Techniques de maintenance :	X	X	X
- Marquage – Etiquetage			X
- Triage	X	X	X
- Préparation (vider les poches, nouer les cordons ...)	X	X	X
- Trempage / Prélavage	X	X	X
- Détachage		X	X
- Alimentation et programmation (choix de t° ...)	X	X	X
- Lavage à la main		X	
- Lavage en machine	X	X	X
- Séchage	X	X	X
- Repassage	X	X	X
- Pliage / Mise sur cintre	X	X	X
- Petites réparations (découdre boutons et garnitures, remise en état boutons / ourlets ...)		X	X
▪ Techniques de rangement :	X	X	X
- Rangement familial rationnel	X	X	
- Rangement / Stockage adapté au matériel, aux habitudes des bénéficiaires, aux besoins de l'équipe, aux règles de la collectivité ...			X
<u>Techniques d'entretien des locaux, matériels et produits :</u>			
Maintenance / rangement du matériel*, des produits et de la buanderie*	X	X	X
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux REGLES) pour ...			
Respecter les règles adéquates durant les activités de maintenance / rangement / stockage de supports / matériels / produits. (Phases 1 à 3)			
Hygiène (personnelle et de travail)	X	X	X
Sécurité	X	X	X
Bonnes postures	X		
Ergonomie		X	X
Environnement	X	X	X
Règles et normes spécifiques à la collectivité			X

(*) : ces ressources sont aussi exploitées dans la C01 et la C3 (cf. Annexe 10.5.1).

C02 = Hygiène du linge / C4 = Maintenance et Rangement du linge familial / C6 = Entretien du linge en collectivité

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ	FPVQ
	C02	C4	C6
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux PROCEDURES et ATTITUDES) pour ...			
▪ Sélectionner et justifier le choix de procédures adaptées. (Phases 2 et 3)			
▪ Réaliser les tâches de maintenance / rangement / stockage des supports / matériels / produits dans le respect des procédures et attitudes adaptées. (Phases 1 à 3)			
Respect de consignes	X	X	X
Respect de procédures d'application des techniques (ordre des étapes)	X	X	X
Respect de procédures d'utilisation de matériel et de produit (modes d'emploi)	X	X	X
Respect de procédures d'organisation du travail (ordre des tâches et techniques)	X	X	X
Utilisation d'une terminologie adaptée	X	X	X
Sélection et justification des choix :			
▪ de matériel, de produit,		X	X
▪ de technique,		X	X
▪ de procédure d'application des techniques,		X	X
▪ de procédure d'organisation du travail.		X	X
Respect d'une planification imposée par le responsable			X
Adaptation de l'organisation aux besoins du travail en fonction du matériel disponible, des horaires d'occupation des locaux, des exigences des bénéficiaires / de l'équipe / du responsable, des circonstances, d'événements inattendus ...			X
Exécution en toute autonomie		X	X
Intégration dans l'équipe			X
Respect des délais fixés		X	X

10.5.3. Répartition des ressources liées à l'éducation nutritionnelle et à l'aide à l'équipe : techniques/matériels/règles ... / concepts

Pour rappel : Les ressources des **C03** et **C12** liées au Profil de formation d'Aide logistique en collectivité seront certificatives (c-à-d toutes celles liées aux activités : dresser, servir, débarrasser, faire la vaisselle, entretenir la cuisine, ranger ... appliquer les mesures d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'environnement ... respecter les consignes et procédures de travail ...).

Par contre, toutes les ressources des **C03** et **C12** liées aux principes d'éducation nutritionnelle et à la préparation et à la réalisation de repas qui en découlent feront uniquement l'objet d'une évaluation formative.

PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
Ed. Nutr.	Ed. Nutr.	FPVQ
C03 Hygiène alimentaire du jeune	C12 Education nutritionnelle	C7 Aide à l'équipe

RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux NOTIONS DE NUTRITION) pour ...		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser des préparations qui satisfont les besoins alimentaires du jeune. (Phase 1) ▪ Elaborer et réaliser des repas qui assurent l'équilibre nutritionnel de la journée ; justifier ses choix sur base de notions de nutrition et en utilisant une terminologie adéquate. (Phase 2) 		
Satisfaction des besoins alimentaires du jeune	X	
Besoins alimentaires		X
Aliments d'une même famille	X	
Pyramide alimentaire		X
Répartition des repas sur la journée	X	X
Equilibre alimentaire d'un repas, d'une journée		X
Valeur nutritionnelle		X
Equivalences en :		
▪ Énergie,		X
▪ Protides,		X
▪ Calcium.		X
Utilisation de la table de composition des aliments		X
Rôle des plats de complément		X
Elaboration :		
▪ d'un repas,		X
▪ d'une journée alimentaire.		X
Tableau des fruits de saison	X	X
Tableau des légumes de saison	X	X

PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
Ed. Nutr.	Ed. Nutr.	FPVQ
C03 Hygiène alimentaire du jeune	C12 Education nutritionnelle	C7 Aide à l'équipe

RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux FAMILLES D'ALIMENTS) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier et utiliser les aliments de différentes familles d'aliments pour satisfaire les besoins du jeune. (Phase 1) ▪ Identifier, sélectionner et utiliser des aliments de différentes familles pour réaliser des repas équilibrés ; justifier ses choix en utilisant une terminologie adéquate. (Phases 2) 			
Familles d'aliments	X		
Famille 1 : Boissons		X	
Famille 2 : Féculents		X	
Famille 3 : Fruits et légumes		X	
Famille 4 :			
▪ produits laitiers,		X	
▪ viandes, volailles, œufs.		X	
Famille 5 : Matières grasses		X	
Famille 6 : Produits sucrés		X	
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux REPAS) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser des repas dans le respect des consignes. (Phase 1) ▪ Réaliser différents types de repas adaptés de manière autonome. (Phases 2) 			
Petit déjeuner		X	
Pique nique	X		
Collations / Goûter		X	
Repas de midi / Repas du soir	X	X	
Plats de complément :			
▪ potage / entrée,		X	
▪ dessert.		X	
Boissons	X	X	

PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
Ed. Nutr.	Ed. Nutr.	FPVQ
C03 Hygiène alimentaire du jeune	C12 Education nutritionnelle	C7 Aide à l'équipe

RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux TECHNIQUES CULINAIRES) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appliquer des techniques culinaires dans le respect des consignes, des règles et procédures. (Phase 1) ▪ Sélectionner les techniques qui favorisent le maintien des qualités nutritionnelles des aliments ; justifier ses choix à l'aide d'une terminologie adéquate. (Phase 2) ▪ Appliquer les techniques de manière autonome, dans le respect des règles, procédures, attitudes et délais fixés. (Phase 2) 			
Techniques de préparation (nettoyer, laver, découper, râper, presser, centrifuger ...) :			
▪ des légumes,	X	X	
▪ des fruits.	X	X	
Modes de cuisson :			
▪ à l'eau,	X	X	
▪ à l'étuvée,		X	
▪ au four,		X	
▪ au grill,	X	X	
▪ à la grillade,		X	
▪ à la poêle,	X	X	
▪ à la friture.		X	
Réalisation de pâtes salées et sucrées		X	
Liaison à l'amidon : crème, roux ...		X	
Liaison à l'œuf : flan, sauce ...		X	
Sauces émulsionnées :			
▪ instables : vinaigrette et dérivés,		X	
▪ stables : mayonnaise.		X	
Dressage de l'assiette	X	X	
Présentation des plats, des repas	X	X	
Conditionnement pour le frigo, pour le congélateur		X	
Gestion de réserve des aliments		X	

PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
Ed. Nutr.	Ed. Nutr.	FPVQ
C03 Hygiène alimentaire du jeune	C12 Education nutritionnelle	C7 Aide à l'équipe

RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux RÔLES EDUCATIONNELS) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer, réaliser, servir, consommer des préparations dans le respect des rôles éducationnels. (Phase 1) ▪ Préparer, réaliser, servir, consommer des repas dans le respect des rôles éducationnels. (Phase 2) 			
Rôle social du repas		X	
Découverte du plaisir de manger	X	X	
Quantité d'aliments par personne		X	
Publicités	X	X	
Qualité/Prix		X	
Budget	X	X	
Achats	X	X	
Prix de revient		X	
Tenue à table	X	X	
Respect des autres	X	X	
Découverte de nouveaux goûts	X	X	

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	Ed. Nutr.	Ed. Nutr.	FPVQ
	C03 Hygiène alimentaire du jeune	C12 Education nutritionnelle	C7 Aide à l'équipe
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire ... liés aux TECHNIQUES DE SERVICE) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appliquer des techniques de service dans le respect des consignes, des règles et procédures. (Phase 1) ▪ Sélectionner les techniques adaptées ; justifier ses choix à l'aide d'une terminologie adéquate. (Phases 2 et 3) ▪ Appliquer les techniques de manière autonome, dans le respect des règles, procédures et délais fixés. (Phases 2 et 3) 			
<u>A l'école / En famille :</u>			
Dressage de la table	X	X	
Décoration de la table	X	X	
Service		X	
Maintenance du matériel	X	X	
Réalisation de la vaisselle (y compris l'entretien des petits appareils électroménagers : mixer, couteau électrique, centrifugeuse ...)	X	X	
Rangement du matériel, des locaux.	X	X	
<u>En collectivité :</u>			
Distribution du courrier			X
Préparation :			
▪ dressage de la table,			X
▪ décoration de la table (nappes, sets ...).			X
Réalisation :			
▪ service (boisson, collation, plateau repas),			X
▪ utilisation du chariot repas (servir, desservir, débarrasser),			X
▪ vaisselle.			X
Rangement :			
▪ du matériel,			X
▪ de la zone de lavage.			X

PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
Ed. Nutr.	Ed. Nutr.	FPVQ
C03 Hygiène alimentaire du jeune	C12 Education nutritionnelle	C7 Aide à l'équipe

RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux REGLES) pour ...			
Respecter les règles adéquates durant les activités liées à l'éducation nutritionnelle. (Phases 1 à 3)			
<u>En famille :</u>			
▪ hygiène :			
- personnelle,	X	X	
- lors du stockage,		X	
- lors de la préparation,	X	X	
- lors de la conservation des restes,		X	
- lors du service,	X	X	
- lors du travail,	X	X	
- lors de la maintenance du matériel,	X	X	
▪ sécurité :			
- lors de la préparation,	X	X	
- lors de l'utilisation de la chaîne du froid / du chaud,		X	
- lors de la conservation des restes,		X	
- lors du travail,	X	X	
- lors de la maintenance du matériel,	X	X	
▪ bonnes postures,	X		
▪ ergonomie,		X	
▪ environnement, triage des déchets ...	X	X	
<u>En collectivité :</u>			
Hygiène personnelle			X
Hygiène professionnelle			X
Sécurité			X
Ergonomie			X
Environnement			X
Règles et normes spécifiques à la collectivité			X

	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
	Ed. Nutr.	Ed. Nutr.	FPVQ
	C03 Hygiène alimentaire du jeune	C12 Education nutritionnelle	C7 Aide à l'équipe
RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux PROCEDURES et ATTITUDES) pour ...			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sélectionner et justifier le choix de procédures adaptées. (Phases 2 et 3) ▪ Réaliser les tâches liées à l'éducation nutritionnelle dans le respect des procédures et attitudes adaptées. (Phases 1 à 3) 			
Respect de consignes	X	X	X
Respect de procédures d'application des techniques (ordre des étapes)	X	X	X
Respect de procédures d'utilisation de matériel et de produit (modes d'emploi)	X	X	X
Respect de procédures d'organisation du travail (ordre des tâches et techniques)	X	X	X
Utilisation d'une terminologie adaptée	X	X	X
Sélection et justification des choix :			
▪ de matériel, de produit,		X	X
▪ de technique,		X	X
▪ de procédure d'application des techniques,		X	X
▪ de procédure d'organisation du travail.		X	X
Respect d'une planification imposée par le responsable			X
Adaptation de l'organisation aux besoins du travail en fonction du matériel disponible, des horaires d'occupation des locaux, des exigences des bénéficiaires / de l'équipe / du responsable, des circonstances, d'événements inattendus ...			X
Exécution en toute autonomie		X	X
Intégration dans l'équipe			X
Respect des délais fixés		X	X

10.5.4. Répartition des ressources liées au savoir-vivre (C1), aux législations, déontologie, communication, relation ... professionnelles (C2)

RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux Procédures et Attitudes) pour ...	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ
	C1	C2
▪ Adopter des attitudes et comportements appropriés dans le cadre de la vie scolaire, familiale et sociale. (Phase 2)		
▪ Adopter des attitudes et comportements appropriés dans le cadre de la vie professionnelle en stage. (Phase 3)		
Attitude de respect envers soi-même (confiance en soi, en ses capacités, ses qualités ...), vis-à-vis de son propre travail, de ses engagements	X	X
Attitude personnelle de respect vis-à-vis des autres (tact, politesse, courtoisie ...), du travail des autres, du bien-être des autres (acceptation de la différence : statut, rôle, âge, handicap, origines, langue, culture, religion ... accepter le droit à l'expression ...) :		
▪ les élèves de la classe, les élèves des autres classes, l'équipe éducative, le personnel d'entretien ...	X	
▪ parents, grands-parents ... frères, sœurs ... personnes référentes ...	X	
▪ des amis, connaissances ... les citoyens ...	X	
▪ les bénéficiaires et leur entourage, les membres de l'équipe, le responsable d'institution, les intervenants extérieurs ...		X
Attitude personnelle de respect vis-à-vis des lieux de vie (matériel et locaux) :		
▪ classe, réfectoire, cour de récréation ...	X	
▪ ma chambre, les différentes pièces de l'habitation familiale ou de l'internat ...	X	
▪ espaces verts, nature, lieux publics, lieux culturels et de loisirs ...	X	
▪ lieux de stage,	X	X
Attitude professionnelle :		X
▪ respect du règlement interne à l'institution,		
▪ respect du code déontologique (secret professionnel, limites de ses compétences, non jugement, acceptation du contact avec des personnes en difficulté ...),		X
▪ respect des règles professionnelles et législatives ...		X
▪ intégration dans l'équipe (responsable, infirmière, auxiliaire familiale et sanitaire ...),		X
▪ adaptation de son comportement au comportement des bénéficiaires (personnes âgées en difficulté, dépendantes, malades, confuses, agressives ...),		X
▪ adaptation aux contraintes du métier ...		X

RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux Procédures et Attitudes) pour ...	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ
	C1	C2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appliquer des techniques de communication appropriées dans le cadre de la vie scolaire, familiale et sociale. (Phase 2) ▪ Appliquer des techniques de communication appropriées dans le cadre de la vie professionnelle en stage. (Phase 3) 		
Communication (pour comprendre, s'informer, échanger ...) – Expression (pour oser dire, demander, répondre, s'informer, se présenter, échanger ...) :		
▪ écoute,	X	X
▪ verbal : l'oral, la voix (articulation, débit, intonation, volume ...),	X	X
▪ non verbal : regard, mimiques, postures, gestuelle ...	X	X
▪ facteurs influençant la communication,	X	X
▪ outils de communication : Internet, téléphone, GSM ...	X	X
▪ terminologie adaptée à une discipline scolaire,	X	
▪ terminologie professionnelle (appellation des membres du personnel, activités professionnelles, abréviations professionnelles, fonctionnement de l'institution / de l'équipe, types de bénéficiaires, types d'intervenants extérieurs ... types de locaux / supports / matériels / produits / techniques ...).		X
Compréhension d'une information à l'écoute :	X	X
▪ consignes des professeurs, des tuteurs de stage ...	X	
▪ consignes du responsable, demande des résidents, de leur entourage ... de membres de l'équipe ...		X
Compréhension d'une information par la lecture (étiquettes, notices ...)	X	X
Recherche d'une information, oralement, par écrit :		
▪ pour exécuter une tâche, pour respecter les consignes de professeurs ...	X	
▪ pour exécuter une tâche, pour respecter les consignes du responsable, pour répondre aux attentes des résidents ...		X
Transmission d'une information, d'un message, oralement, par écrit :		
▪ synthèse, rapport d'activité ...	X	
▪ rapport d'activité, signalement d'une observation utile pour l'équipe et en lien avec son travail, signalement d'une difficulté ou d'une demande des résidents, carnet de liaison, réunion d'équipe ...		X
Traitement d'une information : en écoutant, en parlant, en lisant, en écrivant.	X	X

RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux Procédures et Attitudes) pour ...	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ
	C1	C2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier et décrire les milieux d'insertion professionnelle. ▪ Identifier et appliquer les règles liées aux activités professionnelles dans les différents milieux d'insertion professionnelle. ▪ Identifier et comprendre (reformuler de manière simple) les éléments essentiels d'un contrat de travail. 		
Identification et description des milieux d'insertion professionnelle (MR, MRS, MRPA ...) : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractéristiques (types de locaux, types de techniques d'entretien (locaux et linge), types de travaux d'aide à l'équipe, matériels, techniques ...) 		X
<ul style="list-style-type: none"> ▪ organigramme de l'institution, 		X
<ul style="list-style-type: none"> ▪ fonctionnement de l'institution, 		X
<ul style="list-style-type: none"> ▪ différentes activités professionnelles, 		X
<ul style="list-style-type: none"> ▪ règlement interne à l'institution, 		X
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ... 		X
Identification, explication (« traduire », « reformuler de manière simple ») et application des règles liées aux activités professionnelles dans les différents milieux d'insertion professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> ▪ règles de sécurité et d'hygiène : tenue vestimentaire, matériel de protection – précautions à prendre lors de l'utilisation ou du stockage du matériel et des produits – utilisation des pictogrammes – prévention de la santé du travailleur (visite médicale, vaccinations ...) – risques liés au métier d'Aide logistique en collectivité – prévention des accidents de travail – démarches à suivre en cas d'accident (procédure pour avertir le responsable ou un membre de l'équipe ...) ... 		X
<ul style="list-style-type: none"> ▪ règles d'ergonomie : bonnes postures, règles adaptées aux différentes activités professionnelles ... 		X
<ul style="list-style-type: none"> ▪ règles de protection de l'environnement : triage et élimination des déchets de natures différentes – élimination des différents produits – respect des normes en vigueur dans les milieux professionnels (sacs de couleur ...) ... 		X

RESSOURCES (savoirs, savoir-faire, savoir-être ... liés aux Procédures et Attitudes) pour ...	PHASE 2	PHASE 3
	FPVQ	FPVQ
	C1	C2
▪ Adopter des attitudes et comportements appropriés dans le cadre de la vie scolaire, familiale et sociale. (Phase 2)		
▪ Adopter des attitudes et comportements appropriés dans le cadre de la vie professionnelle en stage. (Phase 3)		
Identification et explication (« traduire », « reformuler de manière simple ») des éléments essentiels d'une convention de stage .	X	X
Identification et explication (« traduire », « reformuler de manière simple ») des éléments essentiels d'un contrat de travail :		
▪ terminologie spécifique à un contrat,		X
▪ type de contrat de travail,		X
▪ droits et devoirs du travailleur, de l'employeur,		X
▪ durée de contrat, période d'essai, horaires de travail, temps de travail ...		X
▪ salaire,		X
▪ conditions de rupture d'un contrat, préavis,		X
▪ assurance prévue par le contrat,		X
▪ assurance professionnelle complémentaire,		X
▪ ...		