

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix-Travail-Patrie

\*\*\*\*\*

MINISTERE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRES

\*\*\*\*\*

INSPECTION GENERALE DES ENSEIGNEMENTS

\*\*\*\*\*

REPUBLIC OF CAMEROUN

Peace-Work-Fatherland

\*\*\*\*\*

MINISTRY OF SECONDARY EDUCATION

\*\*\*\*\*

GENERAL INSPECTORATE OF EDUCATION

\*\*\*\*\*



**Programme officiel des Ecoles Normales  
d'Instituteurs de l'Enseignement Technique  
(ENIET)  
Spécialité : **Economie Sociale et Familiale****











# **Annexe 3**

## **PROGRAMME D'ETUDES**

**Spécialité :  
Economie Sociale et Familiale**

## Sommaire

	<b>Pages</b>
Grille horaire	<b>8</b>
Education artistique et décorative	9
Nutrition	12
Vie sociale et familiale	16
Sciences des équipements et du logement & aménagement, hygiène, milieu de vie (sel, ahmv)	19
Techniques culinaires	22
Education du consommateur	25
Puériculture	29
Gestion	35
Sociologie	42
Psychopédagogie	47
Ethique et déontologie	52
Français	58
Equipe de rédaction	64

## GRILLE HORAIRE

MATIERES	1ère Année		2ème Année		3ème Année	
	Horaire	Coef.	Horaire	Coef.	Horaire	Coef.
<b>ENSEIGNEMENT GENERAL</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Anglais	3	3	2	2	2	2
Français	3	3	2	2	2	2
Mathématiques générales	2	2	2	2	2	2
Sciences physiques	2	2	2	2	2	2
Education à la citoyenneté	1	1	1	1	1	1
Animation / EPS	1	1	1	1	1	1
<b>SCIENCES DE L'EDUCATION</b>	<b>06</b>	<b>06</b>	<b>06</b>	<b>06</b>	<b>06</b>	<b>06</b>
Psycho pédagogie	2	2	2	2	2	2
Sociologie	2	2	2	2	2	2
Ethique et Déontologie	2	2	2	2	2	2
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>
Informatique	3	2	3	2	3	2
Education artistique et décorative	1	1	1	1	1	1
Nutrition	2	2	2	2	2	2
Vie sociale et familiale	2	2	2	2	2	2
Sciences des équipements et du logement & aménagement, hygiène, milieu de vie (sel, ahmv)	2	2	3	3	3	3
Techniques culinaires	3	3	4	4	4	4
Education du consommateur	1	1	1	1	1	1
Puériculture	2	2	2	2	2	2
Gestion	1	1	1	1	1	1
Législation	1	1	1	1	1	1
Conduite	-	1	-	1	-	1
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>

<b>Classe</b>	<b>PREMIERE ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 1h</b>
		<b>Minimum annuel : 22h</b>
<b>Matière</b>	<b>S1 EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE</b>	<b>Coefficient : 1</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C7 : Coordonner une équipe</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u>  <b>S1.1 L'ART AFRICAIN</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Symbolisme des couleurs</li> <li>• Motifs africains</li> </ul> <u>Savoir-faire</u>  IDENTIFIER les types de couleurs : Primaires, Secondaire, Dégradée, Nuances  DECODER LE Langage des couleurs  CREER des motifs décoratifs : (Masques africains, cauris, animaux...).</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S1.2 L'ETUDE DE TISSUS</b>  Variétés des tissus (A pois, Rayé, Ecossai, Pagne)  <u>Savoir-faire/Pratique</u>  IDENTIFIER les types de tissus  REPRESENTER les échantillons</p>	8H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S1.3 LES DESSINS A VUE ET A MAIN LEVEE</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traçage des figurines</li> <li>• Représentation des objets décoratifs, paysages... (pot de fleurs, tableaux muraux...)</li> </ul> <u>Savoir-faire</u>  A l'aide des crayons ordinaires, des crayons de couleur et des gouaches...),  TRACER de figurines  DESSINER les pots de fleurs et autres...  CONCEVOIR des tableaux muraux</p>	8H

<b>Classe</b>	<b>DEUXIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 1h</b>
		<b>Minimum annuel : 22h</b>
<b>Matière</b>	<b>S1 EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE</b>	<b>Coefficient : 1</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C7 : Coordonner une équipe</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u>  <b>S1.4 L'ETUDE DECORATIVE</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition et rôle</li> <li>• Classification et utilisation des matériaux ou accessoires.</li> </ul> </p> <p><u>Savoir-faire</u>  UTILISER les matériaux de récupération et exotiques ;  IDENTIFIER les différents matériaux (récupération et exotiques) ;  CLASSER les matériaux selon leur domaine d'utilisation</p>	4H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S1.5 LES PARURES DE LIT, LES RIDEAUX ET LES NAPPE DE TABLE</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textile (simple, dentelle, broderie...) : définition et rôle</li> <li>• Plis et fronces (technique de réalisation et calcul du métrage)</li> </ul> </p> <p><u>Savoir-faire</u>  IDENTIFIER LES TEXTILES  REALISER les Plis et les fronces  CONFECTIONNER les draps et les rideaux</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S1.6 LA DECORATION DES ESPACES VERTS</b>  Etude des plantes (plantes vertes et plantes à fleur)  <u>Savoir-faire</u>  IDENTIFIER les plantes décoratives  CHOISIR et DELIMITER l'espace à décorer  AGENCER les plantes dans l'espace à décorer</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S1.7 LA DECORATION DE L'HABITATION</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décoration florale (types de vases, zones à fleurir...)</li> <li>• Les éléments décoratifs (papiers peints, carreaux....)</li> </ul> </p> <p><u>Savoirs faire</u>  IDENTIFIER les types de vases, les UTILISER  REALISER une composition florale  DELIMITER les zones à fleurir  CLASSER les revêtements  CHOISIR et AGENCER les couleurs</p>	6H

<b>Classe</b>	<b>TROISIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 1h</b>
		<b>Minimum annuel : 22h</b>
<b>Matière</b>	<b>S1 EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE</b>	<b>Coefficient : 1</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C7 : Coordonner une équipe</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S1.8 LES RIBAMBELLES</b> Définition, rôle, utilisation</p> <p><u>Savoir-faire</u> ELABORER une fiche technique REALISER les ribambelles DECORER un espace.</p>	3H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S1.9 LES PELUCHES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les poupées en chiffon</li> <li>• Les coussins</li> <li>• Les Ours ou Doudou en chiffon.</li> </ul> <p>Etudier pour chacun : Définition, rôle, utilisation</p> <p><u>Savoir-faire</u> ELABORER une fiche technique IDENTIFIER les textiles appropriés REALISER les peluche</p>	3H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S1.10 LES HOUSSES DES CHAISES ET FAUTEUILS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les housses de chaise</li> <li>• Les housses de fauteuils</li> </ul> <p>Etudier pour chacun : Définition, , rôle, utilisation</p> <p><u>Savoirs faire</u> ELABORER une fiche technique IDENTIFIER les textiles appropriés REALISER les housses .</p>	3H

<b>Classe</b>	<b>PREMIERE ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S2 NUTRITION</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C7 : Coordonner une équipe</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C9 : Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d'animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne</p> <p>C11 : Elaborer une communication à destination de différents publics</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2.1 L'INTRODUCTION A LA NUTRITION HUMAINE</b></p> <p>Définition des concepts (Nutrition humaine, nutriment, aliment, besoin nutritionnel, apports recommandés) ;</p> <p>But ; Place dans le développement social, démographique, économique d'un pays</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>CLARIFIER le vocabulaire spécifique à la nutrition</p> <p>ENONCER le but de la nutrition humaine</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2.2 LES BESOINS ALIMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments énergétiques (céréales, produits sucrés, légumes secs corps gras...)</li> <li>• Les aliments d'entretien et de croissance (viande, poissons, crustacés, œufs, lait, fromages...)</li> </ul> <p>Les aliments de santé et d'équilibre (fruits et légumes, boissons</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>CLASSER les aliments</p> <p>ENONCER leurs rôles dans l'organisme</p> <p>IDENTIFIER leurs origines</p> <p>EXPLOITER les documents qui précisent leur valeur alimentaire et leur ration journalière</p>	26H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2.3 LES PROBLEMES DE L'ALIMENTATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les erreurs alimentaires</li> <li>• Les règles de bonne alimentation</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>IDENTIFIER les erreurs alimentaires</p> <p>OBSERVER les règles de bonne alimentation</p>	4H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2.4 LES EQUIVALENCES ALIMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équivalences protidiques</li> <li>• Les équivalences glucidiques</li> <li>• Les équivalences calciques</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>IDENTIFIER et SUBSTITUER les aliments selon leur valeur alimentaire.</p>	8H

<b>Classe</b>	<b>DEUXIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S2 NUTRITION</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C7 : Coordonner une équipe</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C9 : Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d'animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne</p> <p>C11 : Elaborer une communication à destination de différents publics</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2.5 L'ETUDE DES NUTRIMENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nutriments énergétiques (protides, glucides, lipides) : composition, classification, propriétés physiques et chimiques, rôle, source et ration journalière.</li> <li>Nutriments d'entretien et de croissance (sels minéraux, vitamines, cellulose)</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>ENUMERER les différents nutriments et DETERMINER leur composition</p> <p>TRACER le tableau de classification des nutriments</p>	18H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2.6 LA DIGESTION DES ALIMENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Anatomie Physiologie de l'appareil digestif</li> <li>Transformation mécanique et chimique des aliments (absorption, assimilation) au cours de la digestion.</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>SHEMATISER et ANNOTER l'appareil digestif</p>	10H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2.7 LES EQUILIBRES ALIMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Notion d'équilibre alimentaire : Rapport entre les aliments, Repas de la journée, Complémentarité et supplémentation.</li> </ul> <p>Ration alimentaire : Variation, Classification des rations, Calcul des rations, Composition des repas.</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>DETERMINER la valeur nutritionnelle des aliments</p> <p>ETABLIR les rapports entre les nutriments</p> <p>TRACER un tableau de la ration alimentaire selon l'âge et l'état de santé</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2.8 LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Notion d'intoxication alimentaire : Types d'intoxications (empoisonnement, toxi-infection...)</li> <li>Risques et prévention</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>IDENTIFIER les types d'intoxications</p> <p>DETERMINER les risques et les moyens de prévention</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2. 9 LES OGM</b></p> <p>Définition, caractéristiques, utilisations, effets socio-économiques</p>	4H

Compétences	Contenus	Durée (H)
	<p style="text-align: center;"><u>Savoir-faire</u></p> <p>ENUMERER les différents types  CONCEVOIR les affiches et slogans de sensibilisation par rapport à leurs effets pour limiter l'utilisation des OGM</p>	

<b>Classe</b>	<b>TROISIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S2 NUTRITION</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C9 : Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d'animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne</p> <p>C11 : Elaborer une communication à destination de différents publics</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2.10 LES MALADIES METABOLIQUES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le diabète ;</li> <li>• L'hypertension artérielle</li> <li>• L'hypercholestérolémie;</li> <li>• La goutte</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>ETABLIR un tableau de suivi alimentaire selon la pathologie ;</p> <p>REALISER des menus équilibrés</p>	10H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S2.11 LA CONSERVATION DES ALIMENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La conservation par le froid ;</li> <li>• Conservation par dessiccation;</li> <li>• Conservation par les antiseptiques</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>CONDITIONNER et PREPARER les aliments à conserver</p> <p>CHOISIR le mode de conservation par rapport à l'aliment à conserver.</p>	10H

<b>Classe</b>	<b>PREMIERE ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S3 VIE SOCIALE ET FAMILIALE</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C9 : Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d'animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne</p> <p>C13 : Respecter les logiques institutionnelles et les stratégies organisationnelles</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S3.1 LE GROUPE FAMILIAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolution de la famille (Formes de famille, Fonction de la famille)</li> <li>• L'état Civil (actes de naissance, de mariage et de décès)</li> <li>• La formation du couple (Concubinage, Mariage, polygamie)</li> <li>• La dissolution du mariage (Divorce, Veuvage)</li> <li>• L'encadrement des enfants (enfant normal, enfant à problème, enfant maltraité)</li> </ul> <p><u>Savoirs faire</u></p> <p>TRACER l'arbre généalogique d'une famille en une période</p> <p>LIRE un acte d'état civil</p> <p>IDENTIFIER les droits et les devoirs d'un couple et des enfants.</p>	24H
	<p><b>S3.2 L 'ENVIRONNEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notions et composantes de l'environnement (Environnement externe, Environnement interne)</li> <li>• La pollution atmosphérique</li> <li>• La pollution de l'eau</li> <li>• Pollution des aliments</li> <li>• Pollution sonore et olfactif</li> </ul> <p>Pour toutes les pollutions étudier : Définition, Causes, Conséquences, Moyens de lutte</p> <p><u>Savoirs faire</u></p> <p>EXPLIQUER la notion d'environnement</p> <p>IDENTIFIER les différents types de pollutions</p> <p>DETERMINER les impacts</p> <p>ENONCER les moyens de prévention et lutte</p> <p>PREPARER les affiches et slogans de sensibilisation</p>	24H

<b>Classe</b>	<b>DEUXIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S3 VIE SOCIALE ET FAMILIALE</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C9 : Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d'animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne</p> <p>C13 : Respecter les logiques institutionnelles et les stratégies organisationnelles</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S3.3 LES FLEAUX SOCIAUX</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxicomanies : Alcoolisme, Tabagisme et Drogue (causes, conséquences et moyens de lutte)</li> <li>• Déviances : Délinquance juvénile, Exode rural, Prostitution, Homosexualité, pédophilie et viol (causes, conséquences et moyens de lutte)</li> <li>• Faits sociaux : Corruption, détournement des biens publics, Sectes (causes, conséquences et moyens de lutte)</li> <li>• Les maladies : IST et VIH/SIDA/Hépatite virale (causes, conséquences et moyens de lutte)</li> </ul> <p><u>Savoirs faire</u></p> <p>ENUMERER les principales causes  IDENTIFIER les différents polluants  DETERMINER les conséquences ENONCER les moyens de lutte  PREPARER les affiches et slogans de sensibilisation  EXPOSER seul ou en groupe, un thème sur les fléaux sociaux</p>	24H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S3.4 LES ŒUVRES SOCIALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les institutions d'encadrement de la petite enfance (Conditions de création et de déclaration)</li> <li>• Les institutions de rééducation des personnes handicapées (Conditions de création et de déclaration)</li> <li>• Les institutions d'encadrement des personnes de troisième âge (Conditions de création et de déclaration)</li> </ul> <p><u>Savoirs faire</u></p> <p>EXPLIQUER la mission et les conditions d'admission de chaque institution à caractère sociale,  DETERMINER les droits et les devoirs du public cible  ORIENTER et ENCADRER les personnes en difficulté pour une meilleure réintégration.</p>	24H

<b>Classe</b>	<b>TROISIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S3 VIE SOCIALE ET FAMILIALE</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C13 : Respecter les logiques institutionnelles et les stratégies organisationnelles</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S3.5 LE GROUPE SECONDAIRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les Associations (Réunions Tontines, Coopératives....</li> <li>• Les ONG. GIC....</li> </ul> <p>Etudier : Définition, objectifs et but, organigramme ou statut, impacts socio-économiques</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>IDENTIFIER les types d'associations et leur but</p> <p>ELABORER et UTILISER un statut ou un règlement intérieur</p> <p>CREER et GERER une ONG</p>	10H

<b>Classe</b>	<b>PREMIERE ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S.4 SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT &amp; AMENAGEMENT, HYGIENE, MILIEU DE VIE (SEL, AHMV)</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C7 : Coordonner une équipe</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C9 : Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d'animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne</p> <p>C11 : Elaborer une communication à destination de différents publics</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs /Théorique</u></p> <p><b>S4.1 LE LOGEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notion de logement (définition, Type, différentes composantes...)</li> <li>• Aménagement des différentes composantes d'un logement (Séjour, cuisine, Salle d'eau, Chambre à coucher....)</li> <li>• Critère de confort et d'hygiène (Assainissement, rangement, classement, Alimentation...)</li> </ul> <p><u>Savoir-faire/Pratique</u></p> <p>SCHEMATISER et LIRE le plan d'un logement ; ENUMERER les équipements nécessaires pour chaque composante</p>	10H
	<p><u>Savoirs /Théorique</u></p> <p><b>S4.2 L'ENTRETIEN ET L'ASSAINISSEMENT DU LOGEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipements (Petit équipement, Gros équipement (chauffe eau, aspirateurs, fers à repasser... : définition, classification, fonctionnement, critères de choix...)</li> <li>• Produits et matériels d'entretien et de nettoyage et mesures de sécurité,</li> <li>• Notion de nettoyage (Définition, types de nettoyage, Méthodes et système de nettoyage)</li> <li>• Facteurs de nettoyage : (chimiques, mécaniques, temps, température)</li> </ul> <p><u>Savoir-faire/Pratique</u></p> <p>DECRIRE le mode de fonctionnement des équipements d'entretien cités. UTILISER les équipements ENUMERER les mesures de sécurité et ergonomie</p>	34H

<b>Classe</b>	<b>DEUXIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S.4 SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT &amp; AMENAGEMENT, HYGIENE, MILIEU DE VIE (SEL, AHMV)</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C7 : Coordonner une équipe</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C9 : Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d'animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne</p> <p>C11 : Elaborer une communication à destination de différents publics</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs /Théorique</u>  <b>S4.3 LES REVETEMENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les revêtements du sol</li> <li>• Les revêtements muraux</li> <li>• Les plafonds (staff, lambris...)</li> </ul> <p>Définition, classification, caractéristiques, avantages et inconvénients et entretien.</p> <p><u>Savoir-faire/Pratique</u>  REGROUPER et ETUDIER dans un tableau récapitulatif chaque type de revêtements et ses caractéristiques.</p> <p><u>Savoirs /Théorique</u>  <b>S4.4 LES APPAREILS ELECTROMENAGERS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les appareils de préparation (le Robot</li> <li>• Les appareils de cuisson (cuisinière à gaz, four à micro-ondes</li> <li>• Les appareils de conservation ; réfrigérateur, congélateur</li> <li>• Les appareils d'entretien : la machine à laver simple, machine à laver industrielle.</li> </ul> <p>Pour chaque appareil : description, principe de fonctionnement, avantages, inconvénients, entretien, ergonomie.</p> <p><u>Savoir-faire/Pratique</u>  DECRIRE le mode de fonctionnement des appareils  ENUMERER les mesures de sécurité et ergonomie  SHEMATISER.</p> <p><u>SAVOIRS</u>  <b>S4 5 L'ENTRETIEN DU LINGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le détachage</li> <li>• Le blanchissage</li> </ul> <p><u>Savoir-faire/Pratique</u>  ELABORER une fiche technique de détachage et de blanchissage.</p>	<p>8H</p> <p>30H</p> <p>6H</p>

<b>Classe</b>	<b>TROISIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S.4 SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT &amp; AMENAGEMENT, HYGIENE, MILIEU DE VIE (SEL, AHMV)</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C7 : Coordonner une équipe</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C9 : Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d'animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne</p> <p>C11 : Elaborer une communication à destination de différents publics</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S4.6 L'EVACUATION DES MATIERES USEES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les résidus solides : Définition, origine, classification, gestion et traitement</li> <li>• Les eaux usées : Définition, origine, classification, gestion et traitement</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>ENTRETENIR les poubelles</p> <p>ENTRETENIR l'évier et le siphon</p> <p>FABRIQUER le composte.</p>	8H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S4.7 LES ENERGIES RENOUVELABLES</b></p> <p>Origines, Caractéristiques, utilisations, avantages, inconvénients mesures de sécurité.</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>ETABLIR la différence avec les autres types d'énergies</p>	8H

<b>Classe</b>	<b>PREMIERE ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 3h</b>
		<b>Minimum annuel : 66h</b>
<b>Matière</b>	<b>S5. TECHNIQUES CULINAIRES</b>	<b>Coefficient : 3</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective</p> <p>C7 : Coordonner une équipe</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u>  <b>S5.1 L'ART CULINAIRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Notion de l'Art Culinaire (Histoire, Evolution, Cuisine, Lexique des termes culinaires)</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u>            DEFINIR et UTILISER les termes culinaires</p>	3H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S5.2 LA PREPARATION MATERIELLE D'UN MENU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bon de commande (Fiche de menu, Bon de livraison, Fiches techniques, Calcul du prix de revient)</li> <li>Organigramme</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u>            ELABORER le bon de commande d'un menu ;            ETABLIR les différentes fiches ;            CALCULER le prix de revient</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S5.3 LES MODES DE CUISSON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuissons à l'eau :               <ul style="list-style-type: none"> <li>eau froide : bouillon</li> <li>eau tiède : court bouillon</li> <li>eau bouillante : riz, pâtes alimentaires...</li> <li>A la vapeur ou à l'étouffée:</li> </ul> </li> <li>Domba ....</li> <li>Cuissons dans un corps gras :               <ul style="list-style-type: none"> <li>sautés,</li> <li>Fritures (Aliments simples et enrobées plus les pâtes à frire)</li> </ul> </li> <li>Cuissons à la chaleur sèche :               <ul style="list-style-type: none"> <li>Rôtis</li> <li>Grillades</li> </ul> </li> <li>Cuissons mixtes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>Braisés</li> <li>Ragoûts</li> </ul> </li> </ul> <p>Etudier pour chaque mode de cuisson : Définition, Principes, Conditions de réussite, Transformation au cours de la cuisson, Place dans le menu</p> <p><u>Savoir-faire</u>            ELABORER les fiches techniques            REALISER quelques menus de chaque mode de cuisson</p>	51H

<b>Classe</b>	<b>DEUXIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 3h</b>
		<b>Minimum annuel : 66h</b>
<b>Matière</b>	<b>S5. TECHNIQUES CULINAIRES</b>	<b>Coefficient : 3</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène	<u>Savoirs</u> <b>S5.4 LES SAUCES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Froides, Emulsionnées, Chaudes, Semi-coagulées</li> </ul> Etudier pour chaque type de sauce : Définition, Principe, Classification, Conditions de réussite, Utilisations.	16H
C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement	<u>Savoir-faire</u> ELABORER les fiches techniques REALISER les différentes sauces	
C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective	<u>Savoirs</u> <b>S5.5 LES RESTES ALIMENTAIRES ET LES FARCES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les restes</li> <li>• Les farces</li> </ul> Etudier pour chaque élément : Définition, Utilisation, Technique de réalisation, Précautions.	8H
C7 : Coordonner une équipe	<u>Savoir-faire</u> ELABORER les fiches techniques REALISER les plats nouveaux à partir des restes alimentaires REALISER les farces à partir des denrées disponibles	
C8 : Analyser les besoins d'un public	<u>Savoirs</u> <b>S5.6 LES REPAS POUR REGIME</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repas : Hyposodé, hypo lipidique, hypo glucidique,</li> <li>• Régimes : Végétarien, Végétalien, Ovo-lacto-végétarien</li> </ul> Etudier : Définition, valeur nutritionnelle, impact sur la santé.	8H
C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements	<u>Savoir-faire</u> ELABORER les fiches techniques REALISER quelques repas selon le type de régime. RESSORTIR la valeur nutritionnelle des aliments à utiliser	
C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie	<u>Savoirs</u> <b>S5.7 LES SIROPS ET LES JUS DE FRUITS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirops</li> <li>• Jus de fruits</li> </ul> Etudier pour chaque élément : Définition, Principe, Classification, Technique, Place dans l'alimentation, Conditions d'hygiène, conservation.	8H
	<u>Savoir-faire</u> ELABORER les fiches techniques REALISER les sirops et les jus de fruits	
	<u>Savoirs</u> <b>S5.8 LA PATISSEIRIE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les pâtes levées à la levure chimique</li> <li>• Les pâtes sans levain</li> <li>• Les pâtes sèches</li> </ul>	22H
	<u>Savoir-faire</u> ELABORER les fiches techniques REALISER les gâteaux	

<b>Classe</b>	<b>TROISIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 3h</b>
		<b>Minimum annuel : 66h</b>
<b>Matière</b>	<b>S5. TECHNIQUES CULINAIRES</b>	<b>Coefficient : 3</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective</p> <p>C7 : Coordonner une équipe</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u>  <b>S5.8 LES CONSERVES ALIMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Viandes (saucisses...)</li> <li>• Poissons (sardines...)</li> <li>• Légumes et fruits (macédoine, confitures, piment, tomate...)</li> </ul> <p>Etudier pour chaque type: Définition, Principe, Conditions de réussite, Utilisation.</p> <p><u>Savoir-faire</u>  ELABORER les fiches techniques  FABRIQUER les conserves domestiques.</p>	12H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S5.9 LES DERIVES DU LAIT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Yaourt</li> <li>• Fromages</li> <li>• Glaces</li> </ul> <p>Etudier pour chaque élément : Définition, Principe, Classification, Technique, Place dans l'alimentation, Conditions d'hygiène, conservation.</p> <p><u>Savoir-faire</u>  ELABORER les fiches techniques  REALISER les yaourts, les fromages et les glaces.</p>	12H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S5.10 LES PLATS CAMEROUNAIS PAR REGION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plats du Centre et du Sud (okok, sauce ndo'o, sauce d'arachide, sanga, domba, bitosso...)</li> <li>• Plats du grand Nord (gombo, couscous, oseille, lalo...)</li> <li>• Plats du Littoral (ndolè, miondo, mbongo, poisson, gibier...)</li> <li>• Plats de l'Ouest (kondré, koki, tenue militaire, couscous Njapche...)</li> <li>• Plats du Nord-Ouest et Sud-Ouest (Eru et water fufu, kontjap, achù, vegetable, Epkwan....)</li> <li>• Plats de l'Est (Mbol au couscous manioc, ndengue...)</li> </ul> <p>Etudier pour chaque plat : Technique de réalisation, critiques, amélioration.</p> <p><u>Savoir-faire</u>  ELABORER les fiches techniques  REALISER les différents plats.</p>	24H

<b>Classe</b>	<b>PREMIERE ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 1h</b>
		<b>Minimum annuel : 22h</b>
<b>Matière</b>	<b>S6 EDUCATION DU CONSOMMATEUR</b>	<b>Coefficient : 1</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C11 : Elaborer une communication à destination de différents publics</p> <p>C12 : Développer des actions en partenariat, en réseau et participer à la dynamique institutionnelle</p> <p>C13 : Respecter les logiques institutionnelles et les stratégies organisationnelles</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S6.1 L'INTRODUCTION A L'EDUCATION DU CONSOMMATEUR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition, Droits et devoirs du consommateur</li> </ul> <p>Publicité et consommation : Définition Types de publicités, avantages et inconvénients</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetage informatif : étiquetage des produits alimentaires, étiquetage des appareils électroménagers et des meubles (définition, but, contenu de l'étiquette normes, estampilles, label)</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>DEFINIR ET IDENTIFIER les droits et les devoirs du consommateur ANALYSER les messages publicitaires LIRE et DECODER l'étiquette d'un produit VISITER une entreprise agroalimentaire</p> <p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S6.2 L'ORGANISATION RAISONNEE D'ACHATS DES PRODUITS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Achats groupés</li> <li>• Achats journaliers</li> <li>• Achats saisonniers</li> </ul> <p>Pour chaque type étudier : Définition, importance avantages et inconvénients Tenue d'une fiche de stock</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>ELABORER une fiche de stock, un bon d'achat, un bon de livraison... IDENTIFIER les différents rayons de vente. PRODIGUER des conseils sur la consommation raisonnable et accessible.</p> <p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S6.3 LE BON USAGE DES MEDICAMENTS ET PRODUITS COSMETIQUES.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pharmacie familiale : Définition, description, composition, usage, rangement.</li> <li>• Les produits cosmétiques : Définition, composition, usage, rangement.</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>IDENTIFIER la composition des produits, LIRE et RESPECTER la posologie et la notice explicative, DESSINER une armoire à pharmacie TENIR une feuille de température</p>	<p>6H</p> <p>3H</p> <p>3H</p>

Compétences	Contenus	Durée (H)
	<p data-bbox="627 197 715 226"><u>Savoirs</u></p> <p data-bbox="627 230 1091 259"><b>S6.4 LE CONFORT DE L'HABITATION</b></p> <ul data-bbox="627 264 1289 667" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="627 264 1185 338">• L'eau : accès à l'eau potable (branchement), conditions d'abonnement, méthodes de purification</li> <li data-bbox="627 342 1289 443">• L'électricité : accès, conditions d'abonnement, accès, fraude du courant (danger et sanction) économie du courant, mesures de sécurité</li> <li data-bbox="627 448 1262 521">• Le gaz domestique : nature, distribution, consignes de sécurité.</li> <li data-bbox="627 526 1238 600">• confort thermique: définition, éléments de confort chauffage, ventilation naturelle et intermittente...</li> <li data-bbox="627 604 1289 667">• acoustique et olfactif : définition, éléments de confort, les bienfaits....</li> </ul> <p data-bbox="627 669 762 698"><u>Savoir-faire</u></p> <p data-bbox="627 703 1198 732">LIRE ET INTERPRETER les différentes factures,</p> <p data-bbox="627 736 1107 766">EXPLIQUER la procédure d'abonnement</p> <p data-bbox="627 770 983 799">CITER les éléments de confort</p>	10H

<b>Classe</b>	<b>Deuxième Année</b>	<b>Heures/semaine : 1h</b>
		<b>Minimum annuel : 22h</b>
<b>Matière</b>	<b>S6 EDUCATION DU CONSOMMATEUR</b>	<b>Coefficient : 1</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C12 : Développer des actions en partenariat, en réseau et participer à la dynamique institutionnelle</p> <p>C13 : Respecter les logiques institutionnelles et les stratégies organisationnelles</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p>	<p><u>Savoirs</u>  <b>S6.5 LA GESTION FINANCIERE DE LA FAMILLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le budget familial : Définition, éléments constitutifs d'un budget, technique d'équilibre. <ul style="list-style-type: none"> <li>- sources de revenus,</li> <li>- postes de dépense</li> </ul> </li> <li>• Les crédits : Définition, principes, types de crédits, avantages et inconvénients</li> <li>• Les paiements : Définition, différents types de paiements, avantages et inconvénients</li> <li>• L'épargne et l'investissement : Définition et but, différents types, rôle, avantages et inconvénients, secteurs d'investissement.</li> <li>• Amortissement : définition et but, types d'amortissements, calcul des amortissements, les éléments contribuant à l'amortissement des biens, dangers des équipements très amortis...</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u>  ELABORER un livre de compte,  IDENTIFIER les types de crédit  CHOISIR le type de crédit par rapport au projet  UTILISER une carte bancaire électronique  CALCULER les intérêts  IDENTIFIER les besoins d'investissement  CALCULER l'amortissement des biens et équipements</p>	13H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S6.6 LES ETIQUETAGES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetage informatif des produits alimentaires,</li> <li>• Etiquetage informatif des vêtements ;</li> <li>• Etiquetage des appareils électroménagers et des meubles.</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u>  LIRE et INTERPRETER les étiquètes  DECODER le code barre,</p>	3H
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S6.8 LES PRODUITS D'ENTRETIEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits à action mécanique</li> <li>• Produits à action chimique</li> <li>• Produits à Action physique.</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u>  PRESENTER les produits d'entretien,  DRESSER le tableau récapitulatif et comparatif.</p>	6H

<b>Classe</b>	<b>TROISIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 1h</b>
		<b>Minimum annuel : 22h</b>
<b>Matière</b>	<b>S6 EDUCATION DU CONSOMMATEUR</b>	<b>Coefficient : 1</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C12 : Développer des actions en partenariat, en réseau et participer à la dynamique institutionnelle</p> <p>C13 : Respecter les logiques institutionnelles et les stratégies organisationnelles</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S6.9 LES ACCIDENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accidents domestiques</li> <li>• Accidents de la route</li> </ul> <p>Etudier : Définitions, différents types d'accidents</p> <p>Causes</p> <p>Conseils pratiques</p> <p>Mesures de prévention</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>CLASSER les accidents,          PRODIGUER des conseils afin de les éviter          LIRE ET APPLIQUER le code de la route</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S6.11 LES INSTITUTIONS A VOCATION SANITAIRE ET SOCIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La CNPS</li> <li>• Le Fonds National de l'Emploi</li> <li>• Le secteur hospitalier</li> </ul> <p>Etudier : L'historique, but et objectifs, effets socio-économiques.</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>DEFINIR le but et les objectifs des différentes institutions ;          IDENTIFIER les différents programmes des FNE,          CHOISIR, le plus indiqué.</p>	6H

<b>Classe</b>	<b>PREMIERE ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S.7 PUERICULTURE</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C11 : Elaborer une communication à destination de différents publics</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.1 L'INTRODUCTION GENERALE A LA PUERICULTURE</b></p> <p>Définition, But et Etapes, Notions de base sur la reproduction (sexualité, génétique, hérédité)</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>DEFINIR, DONNER le but et les étapes de la puériculture</p>	4H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.2 LES APPAREILS DE REPRODUCTION HUMAINE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masculin</li> <li>• Féminin</li> </ul> <p>Pour chaque appareil étudier : Anatomie, Physiologie, Hygiène</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>SCHEMATISER et ANNOTER les appareils de reproduction humaine</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.3 L'ETUDE EVOLUTIVE DES APPAREILS DE REPRODUCTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puberté</li> <li>• Ménopause</li> <li>• Andropause</li> </ul> <p>Pour chaque cas, étudier : Définition, Période, Symptômes et hygiène de vie.</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>DEFINIR, IDENTIFIER Les périodes</p> <p>ENUMERER les changements subis par l'organisme</p> <p>PRODIGUER des conseils dans tous les domaines de la vie quotidienne.</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.4 LES METHODES CONTRACEPTIVES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmation des naissances : Définition et but, importance...</li> <li>• Les méthodes naturelles</li> <li>• Les méthodes artificielles</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>TRACER un cycle ovarien</p> <p>ENUMERER les différentes méthodes contraceptives,</p> <p>ILLUSTRER le matériel artificiel de contraception</p>	8H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.5 LA GROSSESSE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomie, Physiologie de la grossesse (Définition, Signes, Etapes de développement du fœtus, grossesse gémellaire, modifications subies au cours de la grossesse. surveillance médicale....</li> </ul>	12H

Compétences	Contenus	Durée (H)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Complications et accidents de la grossesse : (Avortement, grossesse extra-utérine, grossesse angulaire, grossesse molaire ou môle hydatiforme ...)</li> <li>• Hygiène de la femme enceinte</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u> REPRESENTER les planches sur les étapes de la grossesse ; ILLUSTRER la femme enceinte, le fœtus et ses annexes.</p>	
	<p><u>Savoirs</u> <b>S7.6 L'INTRODUCTION A LA GERONTOLOGIE</b> Définition des concepts : gérontologie, gériatrie, vieillesse, vieillissement, champ d'activité (biologique, sociale, clinique). <u>Savoir-faire</u> DEFINIR les concepts</p>	4H

<b>Classe</b>	<b>DEUXIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S7 PUERICULTURE</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C11 : Elaborer une communication à destination de différents publics</p> <p>C12 : Développer des actions en partenariat, en réseau et participer à la dynamique institutionnelle</p> <p>C13 : Respecter les logiques institutionnelles et les stratégies organisationnelles</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7. 7 L'ACCOUCHEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accouchement normal : Définition, Phases, Présentations du fœtus, Méthodes d'accouchement.</li> <li>• Accouchement à risque : Définition, Phases, Présentation du fœtus, Méthodes d'accouchement.</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>ILLUSTRER une planche sur les différentes étapes de l'accouchement</p> <p>SCHEMATISER les différentes présentations du fœtus</p>	8H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.8 LE NOUVEAU-NE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomie Physiologie</li> <li>• Appareil respiratoire du nouveau-né</li> <li>• Appareil circulatoire du nouveau-né</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SCHEMATISER les appareils respiratoire et circulatoire du nouveau-né</li> </ul>	9H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.9 LE DEVELOPPEMENT DU NOURRISSON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Développement physique (les facteurs de croissance pondérale, croissance staturale), évolution dentaire et indices de bonne santé.</li> <li>• Développement psychomoteur.</li> <li>• Les jeux et les jouets</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>ETABLIR une courbe de poids ;</p> <p>MESURER le périmètre crânien.</p> <p>SCHEMATISER la chronologie dentaire.</p> <p>CHOISIR selon l'âge les jeux et jouets pour enfants.</p>	9H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.10 L'ALIMENTATION DU NOURRISSON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allaitement maternel</li> <li>• Allaitement artificiel</li> <li>• Allaitement mixte</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>DEMONSTRER et ILLUSTRER les techniques d'allaitement maternel et artificiel.</p> <p>REPRESENTER le tableau comparatif du lait de femme et de vache.</p> <p>STERILISER et PREPARER les biberons aux différents laits,</p>	6H

Compétences	Contenus	Durée (H)
	<p data-bbox="624 197 715 226"><u>Savoirs</u></p> <p data-bbox="624 230 1206 259"><b>S7.11 LES BESOINS DE LA PERSONNE AGEE</b></p> <ul data-bbox="624 264 1286 483" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="624 264 1286 331">• Hygiène de vie : (chambre : lit, couchage et sommeil, matériel de sortie, loisir) ;</li> <li data-bbox="624 336 1094 365">• Hygiène corporelle et vestimentaire ;</li> <li data-bbox="624 369 1286 436">• Hygiène alimentaire (besoins alimentaires et matériel approprié pour repas) ;</li> <li data-bbox="624 441 1257 483">• Suivi médicamenteux et suppléments alimentaires.</li> </ul> <p data-bbox="624 521 762 551"><u>Savoir-faire</u></p> <p data-bbox="624 555 1150 584">CHOISIR la qualité du matériel de couchage,</p> <p data-bbox="624 589 1278 656">ADMINISTRER les soins indispensables aux personnes âgées</p> <p data-bbox="624 660 1206 689">SELECTIONNER et CONTROLER leurs aliments,</p> <p data-bbox="624 694 1002 723">CHOISIR le matériel pour repas.</p>	12H

<b>Classe</b>	<b>TROISIEME ANNEE</b>	<b>Heures/semaine : 2h</b>
		<b>Minimum annuel : 44h</b>
<b>Matière</b>	<b>S7 PUERICULTURE</b>	<b>Coefficient : 2</b>

<b>Compétences</b>	<b>Contenus</b>	<b>Durée (H)</b>
<p>C1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique</p> <p>C2 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé – alimentation – hygiène</p> <p>C3 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions</p> <p>C4 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement</p> <p>C5 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective</p> <p>C6 : Assurer la qualité du service rendu</p> <p>C8 : Analyser les besoins d'un public</p> <p>C11 : Elaborer une communication à destination de différents publics</p> <p>C16 : Gérer les produits, les matériels, les équipements</p> <p>C17 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie</p>	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.12 LES MALADIES NUTRITIONNELLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kwashiorkor</li> <li>• Marasme</li> <li>• Rachitisme</li> <li>• Avitaminoses</li> </ul> <p>Pour chacune, étudier : Définition, Causes, manifestations, Conseils pratiques, Traitements.</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>CONFECTIONNER des menus en fonction de la maladie</p> <p>ADMINISTRER les soins aux enfants malades.</p>	12H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.13 LES FIEVRES ERUPTIVES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maladies éruptives virales : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rougeole</li> <li>- Varicelle</li> </ul> </li> <li>• Maladie éruptives parasitaires <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gale,</li> <li>- Teigne tondante ;</li> </ul> </li> </ul> <p>Pour chacune, étudier : Définition, causes, manifestations, mode de transmission, traitement préventif et curatif.</p> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>ADMINISTRER les soins appropriés à l'enfant sain pour le protéger.</p> <p>ADMINISTRER les soins appropriés à l'enfant malade.</p>	8h
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.14 LES TROUBLES CUTANES DU NOURRISSON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eczéma</li> <li>• Erythèmes</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>EXPLIQUER la conduite à tenir pour les éviter (prophylaxie)</p> <p>. ADMINISTRER les soins appropriés à l'enfant malade</p>	6H
	<p><u>Savoirs</u></p> <p><b>S7.15 LES TROUBLES DIGESTIFS DU NOURRISSON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diarrhées</li> <li>• Vomissements</li> <li>• Anorexie</li> </ul> <p><u>Savoir-faire</u></p> <p>DONNER la conduite à tenir (prophylaxie)</p> <p>REALISER les traitements domestiques.</p>	9H

Compétences	Contenus	Durée (H)
	<p><u>Savoirs</u>  <b>S7.16 LES MALADIES DES PERSONNES AGEES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Altération de l'état général chez un sujet âgé</li> <li>• Arthrites et polyarthrites rhumatoïdes</li> <li>• Démence</li> <li>• Incontinences ....</li> </ul> <p>Pour chacune, étudier : Définition, causes, manifestations, mode de transmission, traitement préventif et curatif.</p> <p><u>Savoir-faire</u>  ADMINISTRER les soins appropriés selon l'état général de la personne âgée.  ASSURER le suivi médical.</p>	8H

<b>Cours de : Gestion</b> <b>Niveau : Première année</b>	<b>Horaire hebdomadaire : 01h</b> <b>Minimum horaire annuel : 22h</b>
---	--

**Ce cours transversal contribue à l'acquisition des compétences managériales chez l'élève-maître du secteur industriel**

Contenu des enseignements	Durée
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les généralités sur l'entreprise</b></li> </ul> <p><b>savoirs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition des concepts de base (organisation, entreprise, administration, administration direction, métier, gestion, management ;</li> <li>- Stratégie, politique générale) ;</li> <li>- Définition et caractères de l'entreprise ;</li> <li>- Rôles et objectifs de l'entreprise ;</li> <li>- Classification des entreprises : critère économique, critère juridique ;</li> <li>- L'environnement de l'entreprise : les composantes de l'environnement, l'adaptation de l'entreprise à son environnement.</li> </ul> <p><b>savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier et expliquer les rôles, les objectifs et les caractères de l'entreprise ;</li> <li>- Distinguer et définir les concepts de base en gestion ;</li> <li>- Classer les entreprises par catégorie ;</li> <li>- Identifier les composantes de l'environnement micro économique de l'entreprise ;</li> <li>- Expliquer l'interaction entre l'entreprise et son environnement et présenter quelques possibilités d'adaptation de l'entreprise à son environnement.</li> </ul>	6 heures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les structures internes de l'entreprise</b></li> </ul> <p><b>savoirs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notion de fonction et de service dans l'entreprise ; les grandes fonctions dans l'entreprise ;</li> <li>- La structure de l'entreprise : les principaux types de structure (structure linéaire, structure fonctionnelle, structure hiérarchico-fonctionnelle ou staff and line) ;</li> <li>- schématisation de la structure (l'organigramme).</li> </ul> <p><b>savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les grandes fonctions dans l'entreprise ;</li> <li>- Identifier les différents types de structures de l'entreprise ;</li> <li>- Construire un organigramme hiérarchique (en bannière et normalisé).</li> </ul>	4 heures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'approvisionnement</b></li> </ul> <p><b>savoirs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition – Rôle - Objectifs ;</li> <li>- Achats et magasinage ;</li> <li>- La gestion des stocks : la notion de stock, les différents niveaux de stock, la détermination du lot économique, la classification des produits (méthode 20/80, méthode ABC) ;</li> <li>- Les méthodes de valorisation des sorties : la méthode PEPS, la méthode du CMUPACE</li> </ul> <p><b>savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire et expliquer le processus d'achat et de magasinage ;</li> <li>- Identifier et calculer les différents niveaux de stocks ;</li> <li>- Déterminer la quantité économique à commander ;</li> </ul>	6 heures

Contenu des enseignements	Durée
Etablir une fiche de stock suivant les méthodes de valorisation des sorties.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La production</b></li> <li><b>savoirs</b></li> <li>- L'organisation générale de la fonction de production : le bureau des études, le bureau des méthodes, l'ordonnancement, le lancement, les ateliers et usines, le contrôle ;</li> <li>- Les modes de production : la production sur commande, la production en série, la production en continu ;</li> <li>- Les coûts de production : les différentes catégories de coûts, les coûts en gestion (charges directes – charges indirectes).</li> <li><b>savoir-faire</b></li> <li>- Décrire l'organisation générale de la fonction production dans l'entreprise ;</li> <li>- Identifier les différents modes de production ;</li> <li>- Identifier les différentes catégories de coûts de production ;</li> <li>- Calculer les différents coûts de production.</li> </ul>	6 heures

## BIBLIOGRAPHIE

- MARTORY et al : *Economie d'entreprise 1<sup>e</sup> G, Collection Bernard* ;
- J. BARREAU, G. JIBARD : *Economie d'entreprise, Première G., Sirey - 1984* ;
- J. MEYER : *Economie et organisation de l'entreprise, 1<sup>ères</sup> G, Dunod* ;
- R. GOFFIN et C. OPSONER : *Economie - l'entreprise : son organisation et son environnement, C.P.E.C.F., Foucher*

<b>Cours de : Gestion</b> <b>Niveau : Deuxième année</b>	<b>Horaire hebdomadaire : 01h</b> <b>Minimum horaire annuel : 22h</b>
---	--

**Ce cours transversal contribue à l'acquisition des compétences managériales chez l'élève-maître du secteur industriel**

Contenu des enseignements	Durée
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Introduction : rappel des généralités sur l'entreprise savoirs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition et caractères de l'entreprise ;</li> <li>- Rôle et objectifs de l'entreprise ;</li> <li>- La classification des entreprises ;</li> <li>- L'environnement de l'entreprise ;</li> <li>- Les structures internes de l'entreprise ;</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappeler les prérequis.</li> </ul>	4 heures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'entreprise et le marché savoirs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La marché de l'entreprise : la notion de marché, les principaux types de marché, la notion de marché de l'entreprise ;</li> <li>- L'étude de marché : les objectifs, les techniques d'étude de marché, les avantages et les limites d'une étude de marché ;</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire les différents types de marché ;</li> <li>- Identifier le marché de l'entreprise ;</li> <li>- Décrire et expliquer les techniques d'étude de marché et ses limites.</li> </ul>	4 heures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les politiques commerciales : Le marketing mix savoirs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La politique du produit : définition et caractéristiques du produit, le cycle de vie du produit, le conditionnement du produit, la gamme, le positionnement, la marque ;</li> <li>- La politique de prix : les objectifs d'une politique des prix, les contraintes d'une politique de prix, les méthodes de fixation des prix ;</li> <li>- La politique de distribution : les circuits de distribution, la force de vente, le service après-vente, les types de vente ;</li> <li>- La politique de communication commerciale : la publicité, la promotion, les autres moyens de communication commerciale.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier le produit et citer ses caractéristiques ;</li> <li>- Décrire et expliquer le cycle de vie du produit ;</li> <li>- Expliquer le conditionnement, le positionnement, la gamme de produit ;</li> <li>- Expliquer les objectifs et les contraintes d'une politique de prix ;</li> <li>- Appliquer une méthode de fixation de prix ;</li> <li>- Définir le circuit de distribution et identifier les différents types de circuit de distribution ;</li> <li>- Identifier et expliquer les différents moyens de communication commerciale.</li> </ul>	6 heures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les documents commerciaux : de la commande à la facturation savoirs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les documents relatifs à la commande et à la facturation (l'appel d'offres, le bon de commande, le bon de livraison, la facture) ;</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Savoir-faire</b></p>	4 heures

Contenu des enseignements	Durée
- Etablir le bon de commande, le bon de livraison et la facture	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les documents relatifs aux règlements</b></li> <li><b>Savoirs</b></li> <li>- Le reçu, le ticket de caisse, la quittance (règlement en espèces)</li> <li>- Le chèque bancaire (le règlement par la banque) ;</li> <li><b>Savoir-faire</b></li> <li>- Distinguer le reçu, le ticket de caisse et la quittance ;</li> <li>- Etablir un chèque bancaire ;</li> </ul>	4 heures

## BIBLIOGRAPHIE

- J. BARREAU, G. JIBARD : *Economie d'entreprise, Première G., Sirey - 1984 ;*
- MARTORY et al : *Economie d'entreprise 1<sup>e</sup> G, Collection Bernard ;*
- J. MEYER : *Economie et organisation de l'entreprise, 1<sup>ères</sup> G, Dunod ;*
- R. GOFFIN et C. OPSONER : *Economie - l'entreprise : son organisation et son environnement, C.P.E.C.F., Foucher ;*
- J.C. OUABO et L. MBANGWANA : *.Commerce pour tous, Tome II, Edition C.U.S.P ;*

<b>Cours de : Gestion</b> <b>Niveau : Troisième année</b>	<b>Horaire hebdomadaire : 01h</b> <b>Minimum horaire annuel : 22h</b>
--	--

**Ce cours transversal contribue à l'acquisition des compétences managériales chez l'élève-maître du secteur industriel**

Contenu des enseignements	Durée
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les investissements</b></li> </ul> <p><b>savoirs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La notion d'investissement et de coût de l'investissement ;</li> <li>- Le choix des Investissements : les méthodes ne faisant pas appel à l'actualisation (le délai de récupération, la programmation linéaire), les méthodes faisant appel à l'actualisation (la VAN, le TRI).</li> </ul> <p><b>savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir un investissement en utilisant les différents méthodes (délai de récupération, la programmation linéaire, la VAN, le TRI).</li> </ul>	6 heures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les amortissements</b></li> </ul> <p><b>savoirs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définitions et principes des amortissements ;</li> <li>- Le calcul de l'amortissement : l'amortissement linéaire, l'amortissement dégressif.</li> </ul> <p><b>savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calculer l'annuité d'amortissement ;</li> <li>- Présenter le tableau d'amortissement linéaire ;</li> <li>- Présenter le tableau d'amortissement dégressif.</li> </ul>	4 heures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le PERT</b></li> </ul> <p><b>savoirs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du PERT : définitions, les principes, utilité, avantages et inconvénients du PERT, la construction du réseau PERT, la détermination des dates de début au plus tôt et au plus tard ;</li> <li>- La notion de tâches critiques : détermination du chemin critique.</li> <li>- l'intervalle de flottement et les marges.</li> </ul> <p><b>savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Construire un diagramme PERT ;</li> <li>- Identifier le chemin critique ;</li> <li>- Effectuer les calculs relatifs aux différentes dates, marges et intervalles de flottement.</li> </ul>	6 heures
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le bilan de l'entreprise</b></li> </ul> <p><b>Savoirs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'étude du bilan ;</li> <li>- Le fonds de roulement – le besoin en fonds de roulement - la trésorerie ;</li> <li>- L'interprétation du bilan par les ratios et par le fonds de roulement (ratio d'indépendance financière, ratio de liquidité générale, ratio de liquidité réduite)</li> </ul> <p><b>savoir-faire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Représenter les grandes masses d'un bilan ;</li> <li>- Définir et calculer le fonds de roulement, le besoin en fonds de roulement et la trésorerie ;</li> <li>- Calculer et interpréter les différents ratios.</li> </ul>	6 heures

#### **BIBLIOGRAPHIE**

- HARLET et P. MARECHAL: Economie et organisation de l'entreprise Classe de Terminale, G Masson et Cie
- B. MARTORY, Y. PESQUEUX : *Economie d'entreprise, Terminale G, Nathan Technique*
- J. BARREAU, G. JIBARD : *Economie d'entreprise, Terminale G., Sirey -1984 ;*

DISCIPLINE : <b>SOCIOLOGIE</b>	HORAIRE HEBDOMADAIRE : <b>2H</b>
NIVEAU : <b>1</b>	MINIMUM HORAIRE ANNUEL : <b>44H</b>

Ce cours contribue à l'acquisition des compétences suivantes :

Organiser le travail de la classe

Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative

COMPÉTENCES/ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE	ÉLÉMENTS DE CONTENU	DURÉE (H)
<p><b>Organiser le travail de la classe</b></p> <p><b>Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative</b></p>	<p><b>GENERALITES</b></p> <p><u>Savoirs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Sociologie, Education, sociologie générale, Sociologie de l'Education</li> <li>• Domaine et objet de la sociologie</li> <li>• Domaine et objet de la sociologie générale</li> <li>• <b>Les éléments constitutifs de la sociologie</b> : langue, us et coutumes, ethnie, tribu, race, identité culturelle, rapports sociaux... (définition et explication)</li> </ul> <p><b>Quelques déviations sociologiques</b> : ethnocentrisme, racisme, tribalisme, xénophobie...</p>	
	<p><b>LA SOCIETE</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <p><b>Définition de la société</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine de la société : selon Thomas HOBbes et selon Jean Jacques ROUSSEAU</li> <li>• <b>Les types/formes de sociétés</b> : société traditionnelle ; société moderne ; société acéphale ; société industrielle ; société postindustrielle.</li> </ul>	
	<p><b>L'ECOLE COMME ORGANISATION SOCIALE</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Ecole, Organisation, Société, Organisation sociale, Communauté Educative</li> <li>• Structure et fonctionnement d'une organisation sociale (principes et théories y relatives)</li> <li>• Rôle de la communauté éducative dans le fonctionnement de l'école</li> </ul>	
	<p>• <b>ECOLE COMME INSTITUTION</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Ecole, Institution, Institution scolaire</li> <li>• L'école comme structure d'instruction et d'éducation (Présenter les différentes conceptions y relatives)</li> <li>• <b>Les types d'écoles</b> (définition et explication): Institution d'éducation formelle ; Institution d'éducation informelle ; Institution d'éducation non formelle</li> <li>• Quelques théories sociologies de l'école comme institution (principes et explication) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recherche des informations ; production des notes de lecture ; exposés et échanges</li> </ul> </li> </ul>	

COMPÉTENCES/ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE	ÉLÉMENTS DE CONTENU	DURÉE (H)
	<p><b>MENTALITES</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Mentalités, Développement</li> <li>• Les types de mentalités (définition, principe et explication): la mentalité traditionnelle et la mentalité moderne</li> <li>• Rapport entre la mentalité et le développement : mentalité comme frein au développement ; mentalité comme moteur du développement</li> <li>• Recherche des informations ; production des notes de lecture ; exposés et échanges</li> </ul>	

<b>DISCIPLINE : SOCIOLOGIE DE L'ÉDUCATION</b>	<b>HORAIRE HEBDOMADAIRE : 2H</b>
<b>NIVEAU : 2</b>	<b>MINIMUM HORAIRE ANNUEL : 44H</b>

Ce cours contribue à l'acquisition des compétences suivantes :

Organiser le travail de la classe

Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative

<b>COMPÉTENCES/ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE</b>	<b>ÉLÉMENTS DE CONTENU</b>	<b>DURÉE (H)</b>
<p><b>Organiser le travail de la classe</b></p> <p><b>Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative</b></p>	<p><b>FACTEURS SOCIOLOGIQUES DE LA REUSSITE ET DE L'ECHEC SCOLAIRE</b></p> <p><u>Savoirs:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Réussite scolaire, Echec scolaire, déscolarisation, déperdition scolaire, décrochage scolaire</li> <li>• Les facteurs sociologiques potentiels de l'échec et de la réussite scolaires</li> </ul> <p>Quelques théories sociologiques relatives à la réussite, l'échec, la déperdition et les décrochages scolaires</p>	
	<p><b>EDUCATION ET MOBILITE SOCIALE</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Education, mobilité, société, mobilité sociale</li> <li>• Contribution de l'école à la mobilité sociale</li> <li>• Quelques théories sociologiques relatives à la mobilité sociale</li> <li>• Recherche des informations ; production des notes de lecture ; exposés et échanges</li> </ul>	
	<p><b>PARENTE</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Parenté, Filiation</li> <li>• Les structures de parenté</li> <li>• Les rapports de parenté</li> <li>• Les nomenclatures de la parenté</li> <li>• L'arbre généalogique et le référent Ego</li> </ul>	
	<p><b>HERITAGE CULTUREL ET EDUCATION</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Héritage, Culture, Héritage culturel, Identité culturelle, Langue nationale, Culture nationale</li> <li>• Promotion de l'héritage culturel, des langues nationales et de la culture nationale au Cameroun</li> <li>• Apport de l'héritage culturel en éducation</li> <li>• Quelques théories sociologiques relatives à l'héritage culturel</li> </ul>	
	<p><b>LE DEVELOPPEMENT RURAL</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p>	

COMPÉTENCES/ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE	ÉLÉMENTS DE CONTENU	DURÉE (H)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Développement ; développement rural</li> <li>• Les acteurs du monde rural</li> <li>• Le poids démographique du monde rural</li> <li>• Les transformations du monde rural</li> <li>• Les projets de développement du monde rural</li> <li>• Les forces et les faiblesses du monde rural</li> <li>• Recherche des informations ; production des notes de lecture ; exposés et échanges</li> </ul>	

<b>DISCIPLINE : SOCIOLOGIE DE L'ÉDUCATION</b>	HORAIRE HEBDOMADAIRE : 2H
<b>NIVEAU : 3</b>	MINIMUM HORAIRE ANNUEL : 44H

Ce cours contribue à l'acquisition des compétences suivantes :

Organiser le travail de la classe

Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative

COMPÉTENCES/ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE	ÉLÉMENTS DE CONTENU	DURÉE (H)
<p><b>Organiser le travail de la classe</b></p> <p><b>Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative</b></p>	<p><b>GENERALITES</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Sociologie, Education, Sociologie de l'Education</li> <li>• Domaine et objet de la sociologie générale</li> <li>• Domaine et objet de la sociologie de l'éducation</li> <li>• Importance et Intérêt de la sociologie de l'Education dans la formation de l'élève-maître</li> </ul> <p>Les éléments constitutifs de la sociologie de l'Education : langue, us et coutumes, ethnologie, race, identité culturelle... (définition et explication)</p>	
	<p><b>LA SOCIETE</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition de la société</b></li> <li>• <b>Origine de la société</b> : selon Thomas HOBbes et selon Jean Jacques ROUSSEAU</li> </ul> <p><b>Les types/formes de société</b> : société moderne ; société traditionnelle ; société acéphale ; société industrielle ; société postindustrielle ; société de consommation.</p>	
	<p><b>ECOLE COMME ORGANISATION SOCIALE</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Ecole, Organisation, Société, Organisation sociale, Communauté Educative</li> <li>• Structure et fonctionnement d'une organisation sociale (principes et théories y relatives)</li> <li>• Rôle de la communauté éducative dans le fonctionnement de l'école</li> </ul> <p>Recherche des informations ; production des notes de lecture ; exposés et échanges</p>	
	<p><b>ECOLE COMME INSTITUTION</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Ecole, Institution, Institution scolaire</li> <li>• L'école comme structure d'instruction et d'éducation (Présenter les différentes conceptions y relatives)</li> <li>• <b>Les types d'écoles</b> : Institution d'éducation formelle ; Institution d'éducation informelle ; Institution d'éducation non formelle ; Education traditionnelle (définition et explication)</li> </ul>	

COMPÉTENCES/ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE	ÉLÉMENTS DE CONTENU	DURÉE (H)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quelques théories sociologiques de l'école comme institution (principes et explication)</li> </ul> Recherche des informations ; production des notes de lecture ; exposés et échanges	
	<b>MENTALITES</b> <u>Savoirs :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts :</b> Mentalités, Développement</li> <li>• Les types de mentalités : la mentalité traditionnelle et la mentalité moderne (définition, principe et explication)</li> <li>• Rapport entre la mentalité et le développement : mentalité comme frein au développement ; mentalité comme moteur du développement</li> <li>• Recherche des informations ; production des notes de lecture ; exposés et échanges</li> </ul>	
	<b>EDUCATION ET SOCIALISATION</b> <u>Savoirs :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Education, Socialisation</li> <li>• Contribution de l'école à la socialisation</li> <li>• Quelques théories sociologiques relatives à la socialisation de l'enfant</li> </ul>	
	<b>EDUCATION ET INTERACTIONS SOCIALES</b> <u>Savoirs :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Education, Interactions, société, Interactions sociales</li> <li>• Les interactions entre l'école et la communauté éducative au Cameroun et leur impact sur le fonctionnement de l'école</li> <li>• Quelques théories relatives aux interactions sociales</li> </ul>	
	<b>ECOLE COMME INSTITUTION DE REPRODUCTION DES CLASSES SOCIALES</b> <u>Savoirs :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts :</b> Ecole, Institution, Reproduction, classes sociales</li> <li>• Rôle de l'école dans la reproduction des classes sociales</li> <li>• Quelques théories sociologiques relatives à la reproduction des classes sociales</li> </ul>	
	<b>PARENTE</b> <u>Savoirs :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts :</b> Parenté, Filiation, généalogie, Ego, mariage, divorce</li> <li>• Les structures de la parenté</li> <li>• Les rapports de parenté</li> <li>• Les nomenclatures de la parenté</li> <li>• L'arbre généalogique et le référent Ego</li> <li>• Le mariage</li> </ul>	

COMPÉTENCES/ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE	ÉLÉMENTS DE CONTENU	DURÉE (H)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fondements du mariage (sociologiques, psychologiques, juridiques)</li> <li>• Les causes de rupture du mariage</li> <li>• Les facteurs de stabilité du mariage</li> <li>• L'avenir du mariage et de la famille</li> </ul>	
	<p><b>HERITAGE CULTUREL ET EDUCATION</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Héritage, Culture, Héritage culturel, Identité culturelle, Langue nationale, Culture nationale</li> <li>• Promotion de l'héritage culturel, des langues nationales et de la culture nationale au Cameroun</li> <li>• Apport de l'héritage culturel en éducation</li> <li>• Quelques théories sociologiques relatives à l'héritage culturel</li> </ul>	
	<p><b>LE DEVELOPPEMENT RURAL</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Développement ; développement rural</li> <li>• Les acteurs du monde rural</li> <li>• Le poids démographique du monde rural</li> <li>• Les transformations du monde rural</li> <li>• Les projets de développement du monde rural</li> <li>• Les forces et les faiblesses du monde rural</li> </ul>	

DISCIPLINE : <b>PSYCHOPEDAGOGIE</b>	Horaire hebdomadaire : <b>2H</b>
NIVEAU : <b>1</b>	Minimum horaire annuel : <b>44H</b>

Ce cours contribue à l'acquisition des compétences suivantes :

Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement

Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative

Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative

COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE	ELEMENTS DE CONTENU	DUREE (H)
<p>Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement</p> <p>Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative</p> <p>Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative</p>	<p><b>GENERALITES</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : psychologie, pédagogie, psychopédagogie ;</li> <li>• Genèse et importance de la psychopédagogie ;</li> <li>• Objet et domaines de la psychopédagogie ;</li> <li>• Relation entre la psychologie et la pédagogie</li> </ul>	
	<p><b>CONCEPTS FONDAMENTAUX DE LA PSYCHOPEDAGOGIE</b></p> <p><u>Savoirs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Enseignement, Education, Formation, Education formelle, Education Non Formelle, Education Informelle, Education Inclusive, Emulation, Discipline, Sanction, Comportement, Dressage (Définition, caractéristiques, importance, formes/types, domaines)</li> <li>• <b>Relation entre les différents concepts suivants</b> : Education/Instruction, Education/ dressage, Education/ formation, Discipline/Sanction</li> </ul>	
	<p><b>LE DEVELOPPEMENT DE L'ENFANT ET DE L'ADOLESCENT</b></p> <p><u>Savoirs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : enfant/enfance ; Adolescent/Adolescence ; Développement ; stade ; stade de développement</li> <li>• <b>Les lois de développement humain</b> : lois de la maturation ; lois des différences individuelles ; lois fondamentales : lois de l'unité et de la lutte des contraires ; lois céphalo-caudale ; lois proximo-distale (décrire et expliquer)</li> <li>• <b>Les facteurs du développement humain</b> : facteurs biologiques, de maturation, héréditaires, environnementaux</li> <li>• <b>Quelques domaines de développement humains et leurs implications pédagogiques</b> : développement cognitif/intellectuel ; développement affectif ; développement moral</li> <li>• <b>Les méthodes d'étude de l'enfant et de l'adolescent</b></li> <li>• <b>Différence entre l'enfance et l'adolescence</b></li> </ul>	
	<p><b>QUELQUES TRAITS COMPORTEMENTAUX DE L'ENFANT ET DE L'ADOLESCENT</b></p>	

COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE	ELEMENTS DE CONTENU	DUREE (H)
	<p><u>Savoirs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Traits, Comportement, Enfant ; Adolescent, Traits comportementaux</li> <li>• <b>Quelques traits comportementaux de l'enfant et de l'adolescent</b> : l'égoïsme ; l'égoïsme ; la paresse ; le mensonge ; l'agressivité ; la timidité (définition, causes, manifestations, conséquences pédagogiques, thérapie)</li> <li>• <b>Intérêt pédagogiques des traits comportementaux de l'enfant et de l'adolescent</b></li> </ul>	
	<p><b>LA MOTIVATION</b></p> <p><u>Savoirs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : motivation, attention, intérêt</li> <li>• <b>Les différents types de motivation</b> : motivation intrinsèque, motivation extrinsèque</li> <li>• <b>Les étapes de la motivation</b> : naissance du besoin, exécution du comportement approprié, satisfaction du besoin</li> <li>• <b>Importance de la motivation dans le processus d'enseignement</b></li> <li>• <b>Les stratégies de motivation</b></li> </ul>	
	<p><b>L'ATTENTION</b></p> <p><u>Savoirs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition de l'attention</b></li> <li>• <b>Importance de l'attention</b></li> <li>• <b>Les facteurs de l'attention</b></li> <li>• <b>Les obstacles à l'attention</b></li> <li>• <b>Distinction entre l'attention et la motivation</b></li> <li>• <b>Les méthodes de canalisation de l'attention</b></li> </ul>	

DISCIPLINE : <b>PSYCHOPEDAGOGIE</b>	Horaire hebdomadaire : <b>2H</b>
NIVEAU : <b>2</b>	Minimum horaire annuel : <b>44H</b>

Ce cours contribue à l'acquisition des compétences suivantes :

- Organiser le travail de la classe
- Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement
- Evaluer le travail des élèves

COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE	ELEMENTS DE CONTENU	DUREE (H)
<p><b>Organiser le travail de la classe</b></p> <p><b>Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement</b></p> <p><b>Evaluer le travail des élèves–</b></p> <p><b>Maîtriser les technologies de l'information et de la communication</b></p>	<p><b>L'APPRENTISSAGE</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Apprentissage, conditionnement, renforcement.</li> <li>• <b>Les lois de l'apprentissage</b></li> <li>• <b>Les conditions d'apprentissage</b></li> <li>• <b>Les types d'apprentissage</b> : l'apprentissage par conditionnement classique et conditionnement opérant; l'apprentissage par essai et erreur ; l'apprentissage intuitif ; l'apprentissage par imitation/apprentissage vicariant/par observation, l'apprentissage coactif; l'apprentissage par mémorisation...</li> <li>• <b>Les troubles d'apprentissage</b> (définition et explication) : la dyscalculie, la dyslexie, la dysorthographe ; la dyspraxie</li> <li>• <b>Etablissement d'une relation entre les types d'apprentissage et les conditionnements y afférents.</b></li> </ul>	
	<p><b>LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Objectif ; Pédagogie, Objectif pédagogique, But, Finalité, Intention.</li> <li>• Les différents types d'objectifs pédagogiques et leur importance (objectif générale, objectif d'apprentissage, objectif pédagogique intermédiaire, objectif spécifique, objectif d'intégration, objectif pédagogique opérationnel...)</li> <li>• Niveau et moment de formulation de chaque objectif</li> <li>• Les éléments de formulation de l'objectif pédagogique opérationnel (OPO)</li> <li>• Les qualités/caractéristiques de l'OPO</li> <li>• Utilisation de l'OPO (cas pratique)</li> <li>• Importance de l'OPO pour les activités d'enseignements et d'évaluation</li> </ul>	
	<p><b>LA PREPARATION DE LA LEÇON</b></p> <p><u>Savoir</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Préparation, leçon ; préparation de la leçon</li> <li>• Les types de préparations de la leçon : la préparation lointaine ; la préparation immédiate (préparation écrite, préparation matérielle, préparation mentale)</li> <li>• Les étapes de la préparation de la leçon : les étapes de préparation de la leçon théorique, les étapes de préparation de la leçon pratique</li> </ul>	

COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE	ELEMENTS DE CONTENU	DUREE (H)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les types de leçons : leçon modèle, leçon collective, leçon théorique, leçon pratique (définition et explications)</li> <li>• Les qualités d'une leçon bien préparée</li> </ul> <p>L'importance de la préparation d'une leçon</p> <p><b>L'EVALUATION DE LA LEÇON</b></p> <p><i>Savoir</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Evaluation, Docimologie, Mesure ; Jugement ; Item</li> <li>• <b>Importance de l'évaluation</b></li> <li>• <b>Les types d'évaluation</b> : évaluation pronostique, diagnostique, formative, sommative, certificative</li> <li>• <b>Les formes d'évaluation</b> : évaluation écrite, évaluation orale, évaluation pratique</li> <li>• <b>Les critères d'évaluation</b> : les critères minimaux, les critères de perfectionnement</li> <li>• <b>Les domaines de l'évaluation/Niveau taxonomique</b> : domaine cognitif, affectif, psychomoteur</li> <li>• <b>Les outils/instruments de l'évaluation</b> : questions, exercices ; épreuves ; exposés ...</li> </ul>	

DISCIPLINE : <b>PSYCHOPEDAGOGIE</b>	HORAIRE HEBDOMADAIRE : <b>2H</b>
NIVEAU : <b>3</b>	MINIMUM HORAIRE ANNUEL : <b>44H</b>

Ce cours contribue à l'acquisition des compétences suivantes :

- Organiser le travail de la classe
- Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement
- Maîtriser la langue, support de base de l'enseignement
- Evaluer le travail des élèves
- Maîtriser les technologies de l'information et de la communication

COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE	ELEMENTS DE CONTENU	DUREE (H)
<b>Organiser le travail de la classe</b>  <b>Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement</b>  <b>Maîtriser la langue, support de base de l'enseignement</b> <b>Evaluer le travail des élèves</b>  <b>Maîtriser les technologies de l'information et de la communication</b>	<b>L'ENSEIGNEMENT EXPLICITE</b> <u>Savoirs</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : enseignement ; enseignement explicite, effet enseignant, école efficace, enseignant efficace.</li> <li>• Les stratégies de la gestion des apprentissages</li> <li>• Principe de l'enseignement explicite</li> <li>• Fonctionnement de l'enseignement explicite : le modèle PIC</li> </ul>	
	<b>LES STRATEGIES DE GESTION DES APPRENTISSAGES (MODELE PIC)</b> <u>Savoirs</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les stratégies de la préparation</li> <li>• Les stratégies de l'interaction</li> <li>• Les stratégies de la consolidation</li> </ul>	
	<b>LES STRATEGIES DE LA GESTION DE LA CLASSE (MODELE PIC)</b> <u>Savoirs</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les recherches sur la gestion des comportements</li> <li>• Les stratégies préventives</li> <li>• Les stratégies correctives</li> </ul>	
	<b>LES FICHES PEDAGOGIQUES</b> <u>Savoirs/Savoir-faire</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Fiche, Fiche pédagogique</li> <li>• Les fiches pédagogiques (définition et explication) : fiche mère, fiche de déroulement, fiche d'implantation, fiche de lancement des travaux pratiques</li> <li>• Identification des différentes fiches pédagogiques</li> <li>• Importance des fiches pédagogiques pour l'enseignement – apprentissage</li> <li>• Le remplissage des différentes fiches pédagogiques.</li> </ul>	
	<b>LES DIFFERENTES ETAPES DE LA CONDUITE D'UNE LEÇON EXPLICITE</b> <u>Savoirs/savoir-faire</u> Ouverture (obtenir l'attention et activation des connaissances préalables) Développement (modelage, pratique guidée et pratique autonome) Conclusion (Clôture de la leçon et consolidation)	

<b>DISCIPLINE : ETHIQUE ET DEONTOLOGIE</b>	<b>HORAIRE HEBDOMADAIRE : 2H</b>
<b>NIVEAU : 1</b>	<b>MINIMUM HORAIRE ANNUEL : 44H</b>

Ce cours contribue à l'acquisition des compétences suivantes :

- Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement
- Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative

<b>COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE</b>	<b>ELEMENTS DE CONTENU</b>	<b>DUREE (H)</b>
<p><b>Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement</b></p> <p><b>Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative</b></p>	<p><b>GENERALITES</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Ethique ; Déontologie, Morale, Ethique professionnelle</li> <li>• Domaine et objet de l'Ethique et Déontologie</li> <li>• Importance et Intérêt de l'Ethique et Déontologie dans la formation de l'élève-maître</li> <li>• Distinction entre éthique et déontologie</li> <li>• Distinction entre éthique et morale</li> </ul>	
	<p><b>LA VOCATION</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition du concept de vocation</li> <li>• Intérêt et importance de la vocation enseignante</li> <li>• Les éléments de la vocation</li> <li>• Les traits caractéristiques de l'absence de vocation</li> <li>• Différence entre la profession et la vocation</li> <li>• Discuter de la fonction enseignante</li> </ul>	
	<p><b>LES ATTRIBUTIONS DEVOLUES A UN ENSEIGNANT</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Attributions ; fonction, fonction enseignante, Enseignant</li> <li>• Quelques attributions dévolues à un enseignant : Enseigner, Communiquer, Eduquer, Analyser et Réguler, Apprendre (définir et expliquer ces principes)</li> <li>• Intégrer tous ces principes dans les pratiques de classe en tenant compte des défis contemporains (lutte contre la corruption, le harcèlement sexuel) par des: <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Situations de simulation</li> <li>ii) Jeux de rôles</li> <li>iii) Etudes de cas</li> </ul> </li> </ul>	
	<p><b>LE REGLEMENT INTERIEUR D'UN ETABLISSEMENT</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Législation scolaire ; Règlement intérieur ; Etablissement</li> <li>• Nécessité et Importance du règlement intérieur dans un établissement</li> <li>• Principe d'élaboration d'un règlement intérieur</li> </ul> <p>Les grandes lignes du règlement intérieur d'un établissement</p>	

COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE	ELEMENTS DE CONTENU	DUREE (H)
	<p><b>LES DEVOIRS ET DROITS DE L'ENSEIGNANT</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Droits ; Devoirs, Enseignant</li> <li>• Les devoirs essentiels de l'enseignant</li> <li>• Les droits essentiels de l'enseignant</li> <li>• Intégrer ses principes normatifs dans sa conduite quotidienne</li> <li>• faire montre d'humilité, d'honnêteté, d'ouverture d'esprit, d'abnégation, de dévouement et de dépassement de soi.</li> </ul>	

<b>DISCIPLINE : ETHIQUE ET DEONTOLOGIE</b>	<b>HORAIRE HEBDOMADAIRE : 1H</b>
<b>NIVEAU : 2</b>	<b>MINIMUM HORAIRE ANNUEL : 22H</b>

Ce cours contribue à l'acquisition des compétences suivantes :

- Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement
- Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative

<b>COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE</b>	<b>ELEMENTS DE CONTENU</b>	<b>DUREE (H)</b>
<p><b>Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement</b></p> <p><b>Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative</b></p>	<p><b>LES QUALITES DE L'ENSEIGNANT</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Conscience, conscience psychologique, conscience morale, conscience professionnelle</li> <li>• Intérêt et Importance de la conscience professionnelle</li> <li>• Les éléments de la conscience professionnelle</li> </ul> <p>Les éléments entravant la conscience professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Qualité, Enseignant</li> <li>• Les qualités de l'enseignant : les qualités physiques, les qualités intellectuelles, les qualités morales ; les qualités techniques et professionnelles</li> <li>• <b>L'image et le portrait du mauvais enseignant (description)</b></li> <li>• <b>L'image et le portrait du bon enseignant (description)</b></li> </ul>	
	<p><b>L'AUTOREGULATION</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition du concept d'autorégulation</b></li> <li>• Importance de l'autorégulation pour l'enseignant</li> <li>• Les principes de l'autorégulation : Rétroaction, Réaction, Pro-action, Feed-back, Mise en question, Autoformation, Remédiation, Régulation (Définition, explication et illustration)</li> <li>• Insérer et illustrer tous ces principes dans ses pratiques d'enseignement en vue de s'améliorer</li> <li>• Recherche documentaire</li> <li>• Situations de simulation</li> <li>• Jeux de rôles</li> <li>• Etude de cas</li> </ul>	
	<p><b>ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT D'UN ETABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Organisation ; Fonctionnement ; Etablissement ; Enseignement Secondaire</li> <li>• Organigramme de l'ENIET (Organes et attributions)</li> <li>• Organigramme du MINESEC (Organes et attributions)</li> <li>• Organigramme d'un Lycée technique, d'un CETIC (Organes et attributions)</li> </ul>	

COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE	ELEMENTS DE CONTENU	DUREE (H)
	<p><b>CADRE JURIDIQUE DE PROMOTION DE L'EDUCATION</b></p> <p><u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : droit, loi, arrêté, décret, texte législatif, texte réglementaire ;</li> <li>• La hiérarchie des normes ;</li> <li>• Le parallélisme de forme ;</li> <li>• Les différents textes réglementaires et législatifs sur l'éducation au Cameroun</li> <li>• La loi de 1998 portant orientation de l'éducation au Cameroun (étude de cette loi)</li> </ul>	

<b>DISCIPLINE : ETHIQUE ET DEONTOLOGIE</b>	<b>HORAIRE HEBDOMADAIRE : 1H</b>
<b>NIVEAU : 3</b>	<b>MINIMUM HORAIRE ANNUEL : 22H</b>

Ce cours contribue à l'acquisition des compétences suivantes :

- Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement
- Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative

<b>COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE</b>	<b>ELEMENTS DE CONTENU</b>	<b>DUREE (H)</b>
<p><b>Concevoir et mettre en œuvre l'enseignement</b></p> <p><b>Participer au projet d'établissement et coopérer avec la communauté éducative</b></p>	<p><b>GENERALITES</b> <u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Ethique ; Déontologie, Morale, Ethique professionnelle</li> <li>• Domaine et objet de l'Ethique et Déontologie</li> <li>• Importance et Intérêt de l'Ethique et Déontologie dans la formation de l'élève-maître</li> <li>• Distinction entre éthique et déontologie</li> <li>• Distinction entre éthique et morale</li> </ul>	
	<p><b>LA VOCATION</b> <u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition du concept de vocation</li> <li>• Intérêt et importance de la vocation enseignante</li> <li>• Les éléments de la vocation</li> <li>• Les traits caractéristiques de l'absence de vocation</li> <li>• Différence entre la profession et la vocation</li> <li>• Discuter de la fonction enseignante</li> </ul>	
	<p><b>LES ATTRIBUTIONS DEVOLUES A UN ENSEIGNANT</b> <u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Attributions ; fonction, fonction enseignante, Enseignant</li> <li>• <b>Quelques attributions dévolues à un enseignant : Enseigner, Communiquer, Eduquer, Analyser, Réguler et Apprendre (définir et expliquer)</b></li> <li>• Intégrer tous ces principes dans les pratiques de classe en tenant compte des défis contemporains (lutte contre la corruption, le harcèlement sexuel)</li> </ul>	
	<p><b>LE REGLEMENT INTERIEUR D'UN ETABLISSEMENT</b> <u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Législation scolaire ; Règlement intérieur ; Etablissement</li> <li>• Nécessité et Importance du règlement intérieur dans un établissement</li> <li>• Principe d'élaboration d'un règlement intérieur</li> <li>• Les grandes lignes du règlement intérieur d'un établissement</li> </ul>	
	<p><b>LES DEVOIRS ET DROITS DE L'ENSEIGNANT</b> <u>Savoirs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Droits ; Devoirs, Enseignant</li> <li>• Les devoirs essentiels de l'enseignant</li> <li>• Les droits essentiels de l'enseignant</li> <li>• Intégrer ses principes normatifs dans sa conduite</li> </ul>	

COMPETENCES/ELEMENTS DE COMPETENCE	ELEMENTS DE CONTENU	DUREE (H)
	quotidienne <ul style="list-style-type: none"> <li>• faire montre d'humilité, d'honnêteté, d'ouverture d'esprit, d'abnégation, de dévouement et de dépassement de soi.</li> </ul>	
	<b>LA CONSCIENCE PROFESSIONNELLE</b> <u>Savoirs :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Conscience, conscience psychologique, conscience morale, conscience professionnelle</li> <li>• Intérêt et Importance de la conscience professionnelle</li> <li>• Les éléments de la conscience professionnelle</li> <li>• Les éléments entravant la conscience professionnelle</li> </ul>	
	<b>LES QUALITES DE L'ENSEIGNANT</b> <u>Savoirs :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Qualité, Enseignant</li> <li>• Les qualités de l'enseignant : les qualités physiques, les qualités intellectuelles, les qualités morales ; les qualités techniques et professionnelles</li> <li>• L'image et le portrait du mauvais enseignant (description)</li> <li>• L'image et le portrait du bon enseignant (description)</li> </ul>	
	<b>L'AUTOREGULATION</b> <u>Savoirs :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition du concept d'autorégulation</li> <li>• Importance de l'autorégulation pour l'enseignant</li> <li>• Les principes de l'autorégulation : Rétroaction, Réaction, Pro-action, Feed-back, Mise en question, Autoformation, Remédiation, Régulation (Définition, explication et illustration)</li> <li>• Insérer et illustrer tous ces principes dans ses pratiques d'enseignement en vue de s'améliorer</li> </ul>	
	<b>ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT D'UN ETABLISSEMENT D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE</b> <u>Savoirs :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Définition des concepts</b> : Organisation ; Fonctionnement ; Etablissement ; Enseignement Secondaire</li> <li>• <b>L'organigramme de l'ENIET (organes et attributions)</b></li> <li>• L'organigramme du MINESEC, d'un Lycée technique, et d'un CETIC (organes et attributions)</li> <li>• Organes et attributions</li> <li>• Les relations verticales et horizontales</li> <li>• Les activités scolaires et péri-scolaires</li> </ul>	
	<b>CADRE JURIDIQUE DE PROMOTION DE L'EDUCATION</b> <u>Savoirs :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : droit, loi, arrêté, décret, texte législatif, texte réglementaire ;</li> <li>• La hiérarchie des normes ;</li> <li>• Le parallélisme de forme ;</li> <li>• Les différents textes réglementaires et législatifs sur l'éducation au Cameroun</li> </ul>	

<b>Discipline : FRANCAIS</b>	<b>Horaire hebdomadaire : 03 h</b>
<b>Première année</b>	<b>Horaire annuel : 66 h</b>

ACTIVITES	COMPETENCES	DOMAINES	SAVOIRS ASSOCIES
1. Communiquer 2. Conduire une activité	C1. Collecter et classer des informations  C2. Donner / Respecter des consignes  C3. Lire un mode d'emploi, un schéma, une notice, etc.  C4. Critiquer, corriger une réalisation  C5. Programmer et suivre une activité	1. Réception orale	1. Stratégie d'écoute 2. Débat, exposé, compte rendu oral, rapport, etc.
		2. Réception écrite	3. Prise de notes (consécutives à l'écoute, à la lecture) 4. Divers types de textes : - texte injonctif - texte argumentatif - texte descriptif - texte narratif - texte informatif - textes fonctionnels (plan, mode d'emploi, patron, notice, etc.)
3. Enseigner	C6. Respecter l'éthique professionnelle  C7. Participer à la vie de l'établissement	3. Production écrite	5. Exercices écrits : - compte rendu - résumé - analyse - dissertation - demande de stage - requête - demande d'autorisation d'absence
		4. Production orale	6. Stratégie de prise de parole 7. Commentaire de l'image, débat, compte rendu oral, rapport, etc.
		5. Outils de la langue	8. Connecteurs logiques 9. Indices spatio temporels 10. Communication verbale/communication non verbale 11. Phrase simple / phrase complexe 12. Expression de l'injonction : infinitif/ impératif 13. Registres de langue

### Cadrage pour le choix de l'œuvre littéraire

Toute l'année	Observations
Un roman camerounais	Le choix de l'œuvre tiendra compte de la qualité de la langue et de l'éthique.

<b>Discipline : FRANCAIS</b>	<b>Horaire hebdomadaire : 02 h</b>
<b>Deuxième année</b>	<b>Horaire annuel : 44 h</b>

ACTIVITES	COMPETENCES	DOMAINES	SAVOIRS ASSOCIES
1. Communiquer  2. Conduire une activité	C1. Collecter et classer des informations C2. Donner / Respecter des consignes C3. Lire un mode d'emploi, un schéma, une notice, etc. C4. Critiquer, corriger une réalisation C5. Programmer et suivre une activité	1. Réception orale	1. Stratégie d'écoute 2. Débat, exposé, compte rendu oral, rapport, etc.
		2. Réception écrite	3. Prise de notes (consécutives à l'écoute, à la lecture) 4. Divers types de textes : - texte injonctif - texte argumentatif - texte descriptif - texte narratif - texte informatif - - textes fonctionnels (plan, mode d'emploi, patron, notice, etc.
3. Enseigner	C6. Respecter l'éthique professionnelle  C7. Participer à la vie de l'établissement	3. Production écrite	5. Exercices écrits : - compte rendu - résumé - analyse - dissertation - rapport - curriculum vitae - demande d'emploi - demande d'explication
		4. Production orale	6. Stratégie de prise de parole 7. Commentaire de l'image, débat, compte rendu oral, rapport, etc.
		5. Outils de la langue	8. Ponctuation 9. Dénotation / connotation 10. Communication par l'image 11. coordination / juxtaposition, subordination 12. Expression de l'injonction : subjonctif / indicatif 13. lexique spécialisé / lexique commun

### Cadrage pour le choix de l'œuvre littéraire

Toute l'année	Observations
Un roman africain non camerounais	Le choix de l'œuvre tiendra compte de la qualité de la langue et de l'éthique.

<b>Discipline : FRANCAIS</b>	<b>Horaire hebdomadaire : 02 h</b>
<b>Troisième année</b>	<b>Horaire annuel : 44 h</b>

ACTIVITES	COMPETENCES	DOMAINES	SAVOIRS ASSOCIES
1. Communiquer	C1. Collecter et classer des informations	1. Réception orale	1. Stratégie d'écoute 2. Débat, exposé, compte rendu oral, rapport, etc.
	C2. donner / Respecter des consignes	2. Réception écrite	3. Prise de notes (consécutives à l'écoute, à la lecture) 4. Divers types de textes : - texte injonctif - texte argumentatif - texte descriptif - texte narratif - texte informatif - - textes fonctionnels (plan, mode d'emploi, patron, notice, etc.
2. Conduire une activité	C3. Lire un mode d'emploi, un schéma, une notice, etc.		3. Production écrite
	C4. Critiquer, corriger une réalisation		
3. Enseigner	C6. Respecter l'éthique professionnelle  C7. Participer à la vie de l'établissement	4. Production orale	6. Stratégie de prise de parole 7. Commentaire de l'image, débat, compte rendu oral, rapport, etc.
		5. Outils de la langue	8. Emetteur / récepteur 9. Figures de style : figures d'analogie, figures d'opposition (oxymore, antithèse) 10. Communication par l'image 11. Contenus latents et manifestes 12. Injonction extra verbale ( sans verbe) 13. Liaisons dans la phrase et dans le texte 14. Champ lexical / champ sémantique

### Cadrage pour le choix de l'œuvre littéraire

Toute l'année	Observations
Un pièce théâtrale africaine	Le choix de l'œuvre tiendra compte de la qualité de la langue et de l'éthique.

L'apprentissage du français ne peut se faire, de manière efficiente, qu'avec l'accompagnement d'une initiation bien mesurée à la littérature. Celle-ci est, en effet, un moyen de passer les outils de la langue et les éléments du patrimoine culturel. D'où l'intérêt de l'étude de l'œuvre intégrale. Le cadrage suivant guidera le choix des œuvres à étudier :

Première année : un roman camerounais bien écrit et respectueux de l'éthique.

Deuxième année : une œuvre romanesque africaine non camerounaise.

Troisième année : une œuvre théâtrale africaine.

## METHODES D'ENSEIGNEMENT/APPRENTISSAGE

Les apprentissages sont sanctionnés par divers types d'exercices écrits : résumé de texte, synthèse de documents, écrits à caractère socioprofessionnel, dissertation. Les démarches d'enseignement/apprentissage sont précisées dans les lignes ci-après. Les exercices ne sont pas proposés au choix. Un seul de ces exercices est proposé dans le cadre d'une évaluation. D'où la nécessité de les pratiquer tout le long de l'année.

### Enseignement de l'analyse et du résumé

#### Définition

Le résumé ou l'analyse repose sur un texte argumentatif de 450 à 500 mots portant sur des problèmes d'ordre général (sport, culture, sciences, art, paix, éducation, condition de la femme, tourisme...). Il s'agit, pour l'apprenant, de donner une version condensée, reformulée du texte à résumer ou à analyser :

La rédaction est différente selon qu'il s'agit du résumé ou de l'analyse :

Elle est différente selon s'agit de l'analyse ou du résumé.

- 1) Le résumé : il est une version réduite, fidèle du texte initial. Il suit l'ordre des idées, ressort les liens logiques d'articulation tout en respectant le système d'énonciation.
- 2) L'analyse commande la fidélité au texte. Elle autorise cependant la modification de l'ordre des idées (mais avec mise en évidence des liens logiques explicites) et du système d'énonciation qui place l'apprenant à une distance objective excluant tout commentaire ou jugement. Les expressions du genre : « l'auteur dit que... » ; « ... affirme que... » ; « ... conclut que ... » sont recommandées.

Le libellé de ces exercices doit comporter des précisions relatives à la longueur, soit  $\frac{1}{4}$  pour le résumé et  $\frac{1}{3}$  pour l'analyse avec une marge autorisée de plus ou moins 10% et l'obligation de mentionner le nombre de mots utilisés à la fin du travail.

#### Objectifs

Le résumé et l'analyse sont des exercices écrits dont la finalité est de cultiver l'esprit de concision, de synthèse, l'aptitude à la reformulation et à la rédaction personnelle chez l'apprenant.

Les activités d'apprentissage, dans le cadre de ces deux exercices, seront progressives et pratiques. Elles viseront ainsi un certain nombre de savoirs et de savoir faire.

Le professeur, dans la conduite des apprentissages, mènera ses apprenants à :

- ✓ lire attentivement un texte ;
- ✓ définir le thème et la thèse de ce texte ;
- ✓ identifier et à hiérarchiser les idées directrices, les arguments et les différents types d'exemples employés ;
- ✓ rédiger en des termes personnels.

#### Compétences attendues

Les exercices de résumé et d'analyse invitent l'apprenant à une appropriation, une restitution concise d'un texte en employant ses propres termes. A cet effet, il est appelé à utiliser un certain nombre d'outils de la langue qui l'aideront à réduire ce texte soit par l'analyse, soit par le résumé.

#### Démarche

L'enseignement / apprentissage du résumé et de l'analyse se fait suivant les étapes suivantes :

- 1) lecture du texte ;
- 2) définition du thème ;
- 3) formulation de la thèse ;
- 4) repérage des idées : idée directrice (ID), idées secondaires (IS), idées exemples (IE) ;
- 5) rédaction.

Le résumé est une production qui réduit le texte au quart de sa longueur. Il respecte l'ordre des idées et le système d'énonciation.

Pour ce qui est de l'analyse, le texte est réduit au tiers de sa longueur. L'apprenant ne suit pas l'ordre des idées, mais il réorganise sa production dans le respect stricte de la structure logique du texte en se fondant sur les connecteurs logiques.

## **LES ECRITS A CARACTERE SOCIO-PROFESSIONNEL**

### **I- TYPES D'ECRITS PAR NIVEAU D'ETUDE**

#### **1- ENIET I :**

- la requête ;
- la demande d'autorisation d'absence;
- la demande de stage.

#### **2- ENIET II :**

- la demande d'explication ;
- la réponse à une demande d'explication ;
- le curriculum vitae.

#### **3- ENIET III**

- la lettre de motivation ;
- la demande d'emploi ;
- la demande de stage.

Les écrits à caractère socio-professionnel sont des exercices dont le but est d'apprendre aux élèves-maîtres comment formuler par écrit les informations destinées à la hiérarchie, aux collaborateurs ou au public, dans le cadre du service. Ces exercices obéissent à la fois à un canevas et à un style que l'enseignant doit aider l'élève- maître à maîtriser.

## **DISSERTATION**

L'exercice de dissertation porte sur un problème d'ordre général. Cet exercice invite l'élève à une réflexion personnelle, à une appréciation motivée fondée sur ses souvenirs de lecture, son expérience de situations concrètes observées ou vécues.

Le sujet de dissertation permet ainsi d'apprécier la culture de l'apprenant, ses capacités de compréhension, d'organisation et de maîtrise de l'expression écrite.

### **DEMARCHE**

L'enseignement / apprentissage de la dissertation se fera selon les étapes suivantes :

- 1) Analyse du sujet ;
- 2) Formulation du problème ;
- 3) Elaboration du plan ;
- 4) Rédaction.

### **II. DISPOSITIF D'EVALUATION**

L'épreuve de français consiste en une exploitation d'un texte de culture générale de 450 à 500 mots comportant quatre parties :

- 1) Compréhension de texte (questions sur le texte) : 4 points ;
- 2) Maniement de la la langue (questions portant sur la communication, la sémantique, la morphosyntaxe et la stylistique) : 4 points.
- 3) Esprit de synthèse (résumé ou analyse portant sur une portion de texte) : 6 points ;
- 4) Essai de 350 à 400 mots (le sujet porte sur un problème tiré du texte) : 6 points.

### Equipe de rédaction

N°	Noms & prénoms	Fonctions	Téléphone	E-mail
01	Dr ABOUNDJA NSATA Marie Catherine Ida	IGE		
02	TEGA Justin	ICG	699 71 12 61	majelmasedag@yahoo.fr
03	NJONBI Victor	IPN-CS-EN	677 22 64 33	njonbivictor@gmail.com
04	BANG Jacques	IPN-SE	699 62 04 86	jq_bang@yahoo.fr
05	BILOA Sélestine née KONE	IPN-DMBCA	675 02 52 43	celesbiloa@yahoo.fr
06	BINYOM Marcel Emile	IPN-DMGE	699 91 76 98	binyommarcelle@yahoo.fr
07	DONCHI André	IPN-DMME	699 03 97 17	donchi_andré@yahoo.fr
08	FOUNDIKOU N. Dahirou	IPN-DMGC	675 32 63 60	foundikoufnd@yahoo.fr
09	GWEM TONYE Nicolas	IPN-DMTEG	694 92 86 33	gwemtonye@yahoo.fr
10	MBABE née MONTI Marie F.	IPN-DMHTES	699 27 57 48	mmontiflorence@yahoo.fr
11	NOUEMECHI Henri	IPN-DMGCIS	677 72 33 08	nouemechihenri@yahoo.fr
12	SIMO NGO BAKOA	IPN-DMBCA	699 80 51 14	/
13	TAGNE Gustave	IPN-SE	677 42 42 10	tagnegustave@yahoo.com
14	TICKI Alain Brice	IPN-DMFC	677 79 55 30	tialbri@yahoo.fr
15	MVONDO née SONDI Marie Claude	IPN/DMHTAM	671 80 63 16	/
16	OWONA Marie Paule	IPN/DMHTAM	677 66 84 35	Mariepauleowona@yahoo.fr
17	MBALLA NDONGO	IPN/DMGC-MENA	675 50 86 71	mballadonne@yahoo.com
18	NGANBENA BILLOLLOG Cécile	IPN/DMTEG	676 30 16 62	cecilenganbena@yahoo.fr