

République du Cameroun  
*Paix - Travail - Patrie*



Republic of Cameroon  
*Peace - Work - Fatherland*

# PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT DE LA SPÉCIALITÉ ÉCONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE

## 1<sup>ER</sup> CYCLE

MINISTÈRE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRES  
INSPECTION GÉNÉRALE DES ENSEIGNEMENTS

JUILLET 2014



# SOMMAIRE

Grille horaire.....	2
Décret .....	3
<b>Classe de Première Année ESF.....</b>	<b>5</b>
Législation.....	6
Gestion sur ordinateur.....	7
Education artistique et décorative .....	10
Nutrition .....	11
Techniques Culinaires .....	13
Sciences des équipements et du logement & Aménagement et Hygiène du milieu de vie.	15
Puériculture / Gériologie et Diététique.....	17
<b>Classe de Deuxième Année ESF .....</b>	<b>19</b>
Législation.....	20
Gestion sur ordinateur.....	22
Education artistique et décorative .....	25
Nutrition .....	26
Techniques Culinaires .....	28
Sciences des équipements et du logement & Aménagement et Hygiène du milieu de vie.	30
Puériculture / Gériologie et Diététique.....	32
<b>Classe de Troisième Année ESF .....</b>	<b>35</b>
Initiation au Marketing .....	36
Législation.....	38
Gestion sur ordinateur.....	40
Education artistique et décorative .....	43
Nutrition .....	44
Techniques Culinaires .....	46
Sciences des équipements et du logement & Aménagement et Hygiène du milieu de vie.	48
Puériculture / Gériologie et Diététique.....	50
<b>Classe de Quatrième Année ESF.....</b>	<b>53</b>
Initiation au Marketing .....	54
Législation.....	56
Gestion sur ordinateur.....	58
Education artistique et décorative .....	61
Nutrition .....	62
Techniques Culinaires .....	64
Sciences des équipements et du logement & Aménagement et Hygiène du milieu de vie.	66
Puériculture / Gériologie et Diététique.....	68

# Grille Horaire

MATIERES	1 <sup>ère</sup> année ESF		2 <sup>ème</sup> année ESF		3 <sup>ème</sup> année ESF		4 <sup>ème</sup> année ESF	
	Hor	Coef	Hor	Coef	Hor	Coef	Hor	Coef
<b>ENSEIGNEMENT GENERAL</b>								
Français	4H	3	4H	3	4H	3	4H	3
Anglais	3H	3	3H	3	3H	3	3H	3
Mathématiques	3H	3	3H	3	3H	3	3H	3
Hygiène	1H	1	1H	1	1H	1	1H	1
Education à la Citoyenneté	1H	1	1H	1	1H	1	1H	1
Histoire /Géographie du Cameroun	1H	1	1H	1	1H	1	1H	1
<b>TOTAL ENSEIGNEMENT GENERAL</b>	<b>13H</b>	<b>12</b>	<b>13H</b>	<b>12</b>	<b>13H</b>	<b>12</b>	<b>13H</b>	<b>12</b>
<b>ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL</b>	<b>Hor</b>	<b>Coef</b>	<b>Hor</b>	<b>Coef</b>	<b>Hor</b>	<b>Coef</b>	<b>Hor</b>	<b>Coef</b>
Marketing	-	-	-	-	1H	1	1H	1
Législation	1H	1	1H	1	1H	1	1H	1
Gestion sur ordinateur	1H	1	1H	1	1H	1	1H	1
Education artistique et décorative	3H	3	3H	3	3H	3	3H	3
Nutrition	1H	1	1H	1	1H	1	1H	1
Techniques culinaires	4H	4	4H	4	4H	4	4H	4
Puériculture /Gérontologie Diététique	4H	4	4H	4	4H	4	4H	4
Sciences des Equipements et du Logement & Aménagement et Hygiène du milieu de vie	4H	4	4H	4	4H	4	4H	4
<b>TOTAL ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL</b>	<b>18H</b>	<b>18</b>	<b>18H</b>	<b>18</b>	<b>19H</b>	<b>19</b>	<b>19H</b>	<b>19</b>
<b>ENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE</b>	<b>Hor</b>	<b>Coef</b>	<b>Hor</b>	<b>Coef</b>	<b>Hor</b>	<b>Coef</b>	<b>Hor</b>	<b>Coef</b>
Education Physique et Sportive	2H	2	2H	2	2H	2	2H	2
Travail Manuel (TM)	1H	1	1H	1	1H	1	1H	1
<b>TOTAL ENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE</b>	<b>3H</b>	<b>3</b>	<b>3H</b>	<b>3</b>	<b>3H</b>	<b>3</b>	<b>3H</b>	<b>3</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>34H</b>	<b>33</b>	<b>34H</b>	<b>33</b>	<b>35H</b>	<b>34</b>	<b>35H</b>	<b>34</b>

# Décret

MINISTERE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRES  
\*\*\*\*\*

REPUBLIQUE DU CAMEROUN  
Paix - Travail - Patrie  
\*\*\*\*\*

ARRETE N° 217/14 /MINESEC/IGE/IP-STT DU 18 1 AUG 2014  
Portant application des Programmes des Enseignements Professionnels de la spécialité Economie Sociale et Familiale (ESF) de la Filière des Sciences et Technologies du Tertiaire

## LE MINISTRE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRES,

- Vu la Constitution ;
- Vu la Loi n° 98/004 du 14 avril 1998 d'Orientation de l'Education au Cameroun ;
- Vu le décret n° 92/089 du 04 mai 1992 précisant les attributions du Premier Ministre, modifié et complété par le décret n° 95/145-bis du 4 août 1995 ;
- Vu le Décret n° 2011/408 du 09 décembre 2011 portant organisation du Gouvernement ;
- Vu le Décret n° 2011/409 du 09 décembre 2011 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu le Décret n° 2011/410 du 09 décembre 2011 portant formation du gouvernement ;
- Vu le Décret n° 2012/267 du 11 Juin 2012 portant organisation du Ministère des Enseignements Secondaires ;
- Vu l'Arrêté n° 114/MINESEC/IGE/IP-STT/DETN du 12 juillet 2010 portant réorganisation des spécialités de l'Enseignement Technique Commercial ;
- Vu l'Arrêté n° 90/11/MINESEC/IGE/IP-STT du 23 mai 2011 portant application des horaires et coefficients des matières du premier cycle des Etablissements Publics et Privés des Sciences et Technologies du Tertiaire ;
- Vu l'Arrêté n° 91/11/MINESEC/IGE/IP-STT du 23 mai 2011 portant application des horaires et coefficients des matières du second cycle des Etablissements Publics et Privés des Sciences et Technologies du Tertiaire ;

## ARRETE :

**Article 1er :** 1) Les programmes en annexe au présent arrêté sont applicables dans tous les Collèges et Lycées d'Enseignement Technique et Professionnel et tous les Etablissements d'Enseignement Technique et Professionnel Privés de la République du Cameroun.

2) Les annexes mentionnées à l'alinéa 1) ci-dessus sont définis ainsi qu'il suit :

Annexe 1 : **Economie Sociale et Familiale Premier Cycle**  
Annexe 2 : **Economie Sociale et Familiale Second Cycle**

**Article 2 :** Le contenu de ces programmes ainsi que les horaires et les coefficients peuvent être révisés, en cas de nécessité, suivant l'évolution de la spécialité.

**Article 3 :** 1) Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la rentrée scolaire 2014/2015.

2) Sont abrogés, toutes dispositions antérieures contraires, notamment celles de l'arrêté N°62/E/78/MINEDUC/IGP/ETP du 18 octobre 1991 portant application des horaires, coefficients et programmes des enseignements professionnels au second cycle des Etablissements publics et privés d'Enseignement Technique et Professionnel pour ce qui est des Enseignements des Sciences et Technologies du Tertiaire.

**Article 4 :** L'Inspecteur Général des Enseignements, l'Inspecteur Coordonateur Général Chargé des Sciences et Technologies du Tertiaire, les Délégués Régionaux des Enseignements Secondaires, les chefs d'Etablissements Publics et Privés d'Enseignement Technique et Professionnel, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera enregistré et publié partout où besoin sera.

Fait à Yaoundé, le **11 AUG 2014**

**Ampliations :**

- MINESEC/CAB

- IGE

- IP

- DRES

- Etablissements Intéressés

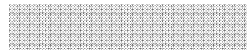
- Chrono/Archives

*Le Ministre des Enseignements Secondaires*



*Louis Babes Babes*

# Classe de 1<sup>ère</sup> Année



Classe :	1ère Année ESF/Restaurant ; TI	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Matière :	<b>LEGISLATION DU TRAVAIL</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours :

- Acquérir des notions de base en législation du travail ;
- Identifier les sources de la législation du travail ;
- Déterminer les caractères du contrat de travail ;
- Indiquer les caractéristiques de chaque statut de formation ;
- Déterminer les mesures de sécurité dans les lieux de travail ;
- Mettre en œuvre les gestes de secours en cas d'incendie.

THEMES	OBJECTIFS OPERATIONNELS
INTRODUCTION À LA LÉGISLATION DU TRAVAIL	- Définir et donner l'objectif de la législation du travail - Tracer l'évolution de la législation du travail au Cameroun (1952 – 1967 – 1974 -1992)
SOURCES DE LA LEGISLATION DU TRAVAIL	- Définir chaque source de la Législation du travail : sources étatiques (Constitution, Loi, Jurisprudence, actes réglementaires) ; sources conventionnelles (conventions collectives, règlement intérieur, contrat de travail, usages) ; Conventions internationales, recommandations, traités internationaux.
DIFFÉRENTES FORMES DE TRAVAIL	- Expliquer les différentes formes de travail (formes illégales : esclavage, travail obligatoire ou travail forcé) (formes interdites : travail des enfants, travail des femmes) ; forme légale : travail librement consenti).
FORMATION PROFESSIONNELLE	- Définir la formation professionnelle - Définir les différents types de la formation professionnelle - Donner les objectifs de la formation professionnelle
CONTRAT D'APPRENTISSAGE	- Définir le contrat d'apprentissage - Déterminer la durée du contrat de travail
CONTRAT DE TRAVAIL	- Définir le contrat de travail - Enumérer les droits et obligations des parties au contrat de travail - Enumérer les caractères du contrat de travail
RISQUES PROFESSIONNELS	- Définir le risque professionnel - Identifier les différents risques professionnels (risques généraux, risques liés à la spécialité).
LUTTE CONTRE LES INCENDIES	- Définir l'incendie - Présenter la conduite à tenir en cas d'incendie - Donner les moyens de lutte contre les incendies.

### Bibliographie : Code du travail

Classe :	1ère Année ESF	Heures/semaine : <b>1H</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Matière :	<b>GESTION SUR ORDINATEUR</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

L'enseignement des logiciels de gestion vise essentiellement à familiariser l'apprenant à l'utilisation de l'ordinateur pour traiter les données comptables. A cet effet, il est axé sur l'observation, l'identification, la description et la manipulation. A la fin de ce cours, l'apprenant doit être capable :

- utiliser les fonctions de base du système d'exploitation Windows ;
- créer et mettre en forme un tableau dans un tableur

### Déroulement des leçons

Le cours comprend des leçons théoriques et des Travaux Pratiques (TP) qui se déroulent dans la salle de Bureau Commercial. Les évaluations comportent également des questions théoriques et des questions pratiques. Pendant les séances de Travaux Pratiques (TP), chaque élève est tenu de se munir de son ou ses livre (s) d'activités. Le ratio élève/poste de travail est de 1 élève par poste de travail.

### Respect des droits d'auteur

En dehors des logiciels libres et des versions d'évaluation des logiciels sous licence, il est interdit d'utiliser les logiciels protégés par la réglementation en matière de copyright sans la détention d'une licence encours de validité obtenue auprès du propriétaire ou des distributeurs agréés .

Les logiciels libres sont prioritaires par rapport aux logiciels sous licence. Le choix des logiciels obéit aux conditions suivantes :

- 1 - disponibilité du logiciel dans les deux langues officielles (Français et Anglais) ;
- 2 - fonctions des logiciels conformes à l'OHADA et la législation camerounaise (cas des logiciels de paie et de DSF) ;
- 3 - logiciels sous licence aux coûts les mieux accessibles aux établissements scolaires ;
- 4 - fonctions du logiciel à orientations éducatives et non professionnelles.

THEMES	OBJECTIFS OPERATIONNELS
<b>ARCHITECTURE DE L'ORDINATEUR (2 heures)</b>	
ARCHITECTURE DE L'ORDINATEUR	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Différencier le Hardware du software</li> <li>- Donner le rôle de chaque type d'organe du hardware (Unité centrale, périphériques d'entrée, périphériques de sortie, Mémoire centrale et mémoire auxiliaire...),</li> <li>- Donner des exemples de chaque type d'organe et pouvoir les identifier,</li> <li>- Représenter schématiquement un ordinateur avec les périphériques usuels,</li> <li>- Convertir Go en Mo, Ko, Octets et vice versa</li> <li>- Comparer plusieurs ordinateurs donnés en fonction de leur vitesse d'horloge, leur capacité de stockage (capacité de la RAM et celle du disque dur) et pouvoir les comparer,</li> <li>- Enumérer les différentes cartes pouvant être montées sur la carte mère et donner le rôle de chacune d'elle,</li> <li>- Connecter et déconnecter les périphériques d'un ordinateur</li> </ul>
REGLES DE SECURITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Démarrer et arrêter l'ordinateur de façon convenable</li> <li>- Identifier et utiliser l'onduleur ;</li> <li>- Déconnecter l'ordinateur</li> </ul>
<b>ETUDE DU SYSTEME D'EXPLOITATION (2 heures)</b>	
SYSTEME D'EXPLOITATION	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personnaliser les thèmes du bureau, la barre des tâches, l'arrière plan, l'écran de veille ;</li> <li>- Créer un raccourci ;</li> <li>- Développer ou réduire l'arborescence des dossiers ;</li> <li>- Rechercher un répertoire ou un fichier ;</li> <li>- Gérer une d'une fenêtre Windows (réduire, agrandir, restaurer, déplacer...),</li> <li>- Présenter les différentes barres d'une fenêtre Windows.</li> </ul>
<b>EXCEL (versions autorisées) (8 heures)</b>	
UTILISATION DES FONCTIONS	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Créer un tableau dans un tableur et le mettre en forme,</li> <li>- Insérer des lignes et des colonnes dans un tableau,</li> <li>- Effectuer des copies incrémentées,</li> <li>- Recopier des formules,</li> <li>- Utiliser les fonctions simples (somme, produit, Moyenne...)</li> <li>- Effectuer la mise en forme conditionnelle ;</li> <li><b>NB : Ne pas utiliser la fonction si en 1<sup>ère</sup> année</b></li> <li>- Générer un graphique,</li> </ul>
<b>WORD (versions autorisées) (10 heures)</b>	
ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Démarrer l'ordinateur et accéder à l'environnement de travail ;</li> <li>- Présenter la fenêtre Word.</li> </ul>
ETUDE COMPLETE DU CLAVIER	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer la rangée d'appui ;</li> <li>- Identifier les différentes touches ;</li> <li>- S'exercer à l'extension des doigts (latérale, montante, descendante).</li> </ul>

REGLES DE PRESENTATION DACTYLOGRAPHIQUE	- Respecter les règles de dactylographie lors de la saisie (ponctuation, coupure de mots, énumérations, majuscules, minuscules...)
AFFICHAGES	- Activer (afficher) et désactiver une barre d'outils ; - Activer (afficher) et désactiver une règle.
SAISIES	- Saisir un texte au kilomètre ; - Insérer un caractère spécial ; - Copier et coller des caractères.
MODIFICATION DU TEXTE	- Supprimer ou rajouter des caractères, des mots, des paragraphes ; - Annuler une opération ; - Corriger les fautes d'orthographe et de grammaire.
MISE EN FORME DES CARACTERES	- Modifier : la police, la couleur, le style et la taille des caractères ; - Changer la casse.
IMPRESSION DE DOCUMENT	- Apercevoir le document et l'imprimer
SAUVEGARDE DE DOCUMENT	- Sauvegarder le document et quitter Word

Classe :	1ère Année ESF	Heures/semaine : <b>3H</b>
		Minimum annuel : <b>66h</b>
Matière :	<b>EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE</b>	Coéf : <b>3</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- Le matériel de dessin et son emploi ;
- Les différents procédés et techniques d'exécution des traits ;
- Le dessin géométrique ;
- L'étude des couleurs ;
- Les points de broderie simples.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
INTRODUCTION GENERALE	Historique Définition de quelques concepts : Art Décoration Dessin etc.	
MATERIEL DE DESSIN ET SON EMPLOI	Crayon ordinaire Crayon de couleur Papiers Plume +encre Pinceau+gouache Règles, équerres, compas etc.	Exécution
DIFFERENTS PROCEDES ET TECHNIQUES D'EXECUTION DES TRAITS	A la plume Au crayon gras et sec Au pinceau Bout de bois	Exécution
LE DESSIN GEOMETRIQUE	Exercices préliminaires Lignes droites Lignes continues et discontinues Lignes obliques Courbes	Exécution sur papier Exécution sur la machine
COULEURS	Primaires Secondaires Complémentaires Tertiaires Nuances Dégradés	Exécution
POINTS DE BRODERIE SIMPLS	Bâti Devant Arrière Pique Tige Chaînette Bourdon Croix Surfilage	Exécution des petits services

Classe :	1ère Année ESF	Heures/semaine : 1H
		Minimum annuel : 22h
Matière :	NUTRITION	Coéf : 1

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- La nutrition;
- Les aliments selon leur origine ;
- Les besoins nutritionnels;
- La classification des nutriments et des autres substances nutritives.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
INTRODUCTION GENERALE	Définition Importance Notions de la malnutrition : Sous alimentation Suralimentation	
BESOINS NUTRITIONNELS	Introduction Différents besoins de l'organisme : Plastiques Énergétiques Fonctionnels Pertes de l'organisme	Tableaux
SUBSTANCES ENERGETIQUES ET PLASTIQUES	Les lipides Définition Origine/Source Classification Rôle  Les glucides Définition Origine Classification Rôle  Les protides Définition Origine Classification Rôle	Illustration des aliments : lipidiques  Illustration des aliments : Glucidiques  Illustration des aliments : Protidiques
AUTRES NUTRIMENTS :	Les vitamines Définition Origine Classification : Liposolubles Hydrosolubles Rôle et carences Propriété	Tableau sur la classification des vitamines

	<p>Comment réduire les pertes en vitamines</p> <p>Les minéraux Définition Origine Minéraux importants pour l'organisme Rôle et carences</p> <p>Comment réduire les pertes en minéraux</p> <p>Cas particulier de la cellulose Définition Origine Rôle</p> <p>L'eau Définition Origine Rôle</p>	<p>liste des minéraux</p> <p>Tableau des aliments contenant la cellulose</p> <p>Tableau</p>
ALIMENTS	<p>Définition</p> <p>Classification selon leur origine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Animale</li> <li>Végétale</li> <li>Minérale</li> <li>Mixte</li> </ul>	<p>Tableau sur la classification des aliments</p>

Classe :	1ère Année ESF	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Matière :	<b>TECHNIQUES CULINAIRES</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- Le local de cuisine ;
- La présentation et l'utilisation du matériel;
- L'initiation aux gestes et termes culinaire ;
- La préparation et cuisson des aliments.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
LOCAL DE CUISINE	Définition Qualités de la cuisine Formes de cuisine Centres de travail en cuisine	Schémas des centres et formes de cuisine
PRESENTATION ET UTILISATION DU MATERIEL	Batterie de cuisine (définition et classification) Matériel de préparation Matériel de conservation Matériel de cuisson Entretien et rangement	Lavage de la vaisselle Entretien de batterie de cuisine (matériel et produits utilisés selon les matériaux) Technique utilisée (mode opératoire)
INITIATION AUX GESTES ET TERMES CULINAIRES :	Initiation aux gestes et postures : Définitions Enumération Explication  Termes culinaires courants : Définition Enumération Explication	Utilisation de la cuisinière à gaz et matériels Tenues en cuisine Exécution
REGLES D'HYGIENE EN ATELIER	Hygiène : du local du matériel vestimentaire corporelle Consignes de sécurité	Rangement Entretien des locaux produits utilisés et mode opératoire Normes de sécurité
PREPARATION DES ALIMENTS	Techniques : Epluchage Découpage etc.	Epluchage Techniques de découpage des légumes (julienne concassage, hachage mirepoix, ...) Exécution

MISE DU COUVERT ET SERVICE A TABLE	Présentation de la vaisselle Dressage de la table Service à table Débarrassage Règles de bienséance à table	Exécution
FONDS ET SAUCES	Les fonds : Définition Classification Réalisation à partir des différentes techniques  Les sauces : Définition Classification Réalisation à partir des différentes techniques	Exécution des fonds : poulets, poisson, viande  Sauce mayonnaise et ses dérivés  Sauce Vinaigrette et ses dérivés
CUISSON DU SUCRE	Définition Principe Etapes de la cuisson du sucre Conditions de réussite	Sirop de sucre Caramel Pralin d'arachides Arachides confites Confiture de fruits Marmelades
CUISSON A L'EAU	Définition Eau froide : bouillon Eau tiède : court bouillon Eau bouillante : riz, pâtes alimentaires A la vapeur ou à étouffée : (ndomba )	Préparation de l'amidon Riz à la créole
LIAISONS	Farine crue : Définition Principe Technique Conditions de réussite  Farine cuite : Définition Principe Technique Conditions de réussite	Crème ménagère Roux : Blanc Brun Blond

Matière :	<b>SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENTS &amp; AMENAGEMENT ET HYGIENE DU MILIEU DE VIE</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>1ère Année ESF</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- Le logement ;
- Les documents ;
- Les bases du nettoyage.
- Le matériel et les produits d'assainissement ;
- Les produits d'entretien ;
- Le matériel de repassage ;
- La vaisselle ;
- Le rangement et le classement;
- L'entretien des surfaces

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
INTRODUCTION GENERALE	Généralités Définition des concepts Domaines d'actions	
LOGEMENT	Définition Types de logement Différentes pièces : Cuisine Salle de séjour Salle d'eau Chambre à coucher Magasin Définition Qualités Aménagement : Revêtements postes de travail Critères de confort et d'hygiène Rangement : Techniques de rangement et de classement	Dessiner les différentes pièces et les formes de cuisine  Schéma des défauts à éviter dans une cuisine  Disposer la salle de séjour  Schématiser Exécution Dresser le lit (sur toutes les formes)
EQUIPEMENTS D'ENTRETIEN ET D'ASSAINISSEMENT	Définition Classification : Petit équipement Gros équipement Utilisation : Connaissance du matériel Illustrations	Utilisation et entretien des équipements

<p><b>BASE DE NETTOYAGE ET PRODUITS D'ENTRETIEN</b></p>	<p>Définitions Les fonctions du nettoyage Les genres de salissures (adhérentes, non adhérentes) Altération des surfaces Classification des produits d'entretien Principes d'utilisation Prévention – Sécurité</p> <p>Risques et symboles de l'étiquetage des Produits</p>	<p>symboles et étiquettes Exécution</p>
<p><b>MATERIEL DE REPASSAGE</b></p>	<p>Définition Classification</p>	<p>Schématisation ou illustration Dressage d'une table à repasser Utilisation Entretien du fer</p>
<p><b>VAISSELLE</b></p>	<p>Définition Classification Principes d'utilisation Prévention – Sécurité Matériel- Produits - Technique</p>	<p>Entretien</p>
<p><b>ENTRETIEN DES SURFACES</b></p>	<p>Vitres Bois blanc Rotin et le bambou</p> <p>Matériel- Produits - Technique</p>	<p>Exécution</p>

Matière :	<b>PUERICULTURE/GERONTOLOGIE/DIETETIQUE</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>1ère Année ESF</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- La Définition des concepts de : Puériculture, Gérontologie, Diététique ;
- L'impact de la puériculture sur le développement ;
- Le rôle, le fonctionnement et l'hygiène des organes sexuels ;
- Les moyens de lutte contre la mortalité infantile et maternelle ;
- La détermination des champs d'action de la gérontologie ;
- Le VIH/SIDA.

### **I - PUERICULTURE**

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
IMPORTANCE DE LA PUERICULTURE	Définition Importance de la puériculture : chez l'enfant chez la mère dans la société Etapes de l'enfance	Illustrations
APPAREIL GENITAL FEMININ	Définition Description Rôle Hygiène	Schéma de l'appareil génital féminin
APPAREIL GENITAL MASCULIN	Définition Description Rôle Hygiène	Schéma de l'appareil génital masculin
GROSSESSE	Définition Etapes de la conception Hygiène prénatale	Trousseau à prévoir pour le bébé Réfection du lit de bébé
ACCOUCHEMENT	Définition Différentes étapes de l'accouchement Hygiène postnatale	Soins à la naissance Entretien de la chambre de bébé Entretien du linge de l'accouchée Entretien de la layette
MORTALITE INFANTILE ET MATERNELLE	Définitions Causes Lutte	Dessin d'un berceau avec moustiquaire
VIH/SIDA	Définition Mode de transmission Symptômes Prise en charge	Slogans

## II – GERONTOLOGIE

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
GERONTOLOGIE	Introduction Définition des concepts (géronnologie, gériatrie, vieillesse, vieillissement) Champs d'activités : Biologique ; Social ; Clinique	Tableau sur les étapes du vieillesse
PHARMACIE FAMILIALE	Définition Importance Composition Rangement	Illustrations Schémas

# Classe de 2<sup>ème</sup> Année



Matière :	<b>LEGISLATION DU TRAVAIL</b>	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Classe :	<b>2ème Année STT</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

A la fin du cours, l'élève doit être capable de :

- Définir des notions de base en législation du travail ;
- Identifier puis hiérarchiser les sources de la législation du travail ;
- Identifier les différents cursus de formation dans le secteur professionnel puis indiquer les caractéristiques de chaque statut de formation ;
- Donner les missions des institutions professionnelles suivantes : OIT, BIT, CRADAT ;
- Donner l'utilité du service médical et sanitaire dans une entreprise, les conditions d'hygiène et de sécurité sur le lieu du travail.

### Conseils et suggestions pédagogiques

- Insister sur la sémantique juridique ;
- Illustrer chaque leçon par des exemples concrets pris dans la vie courante ;
- Traiter des cas pratiques.

<b>CONTENUS</b>	<b>OBJECTIFS OPERATIONNELS</b>
INTRODUCTION A LA LEGISLATION DU TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir et donner les objectifs de la législation du travail</li> <li>- Retracer l'évolution de la législation du travail au Cameroun (1952 – 1967 – 1974 – 1992...)</li> <li>- Donner le domaine de la législation du travail</li> </ul>
SOURCES DE LA LEGISLATION DU TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir chaque source de la législation du travail</li> <li>- Hiérarchiser les sources de la législation du travail</li> </ul>
FORMATION PROFESSIONNELLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir la formation professionnelle</li> <li>- Définir puis différencier la formation initiale et la formation continue</li> <li>- Identifier les organismes de formation professionnelle</li> <li>- Situer les diplômes dans l'échelle des niveaux de qualification</li> </ul>
INSTITUTIONS PROFESSIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir et donner l'objectif d'une institution professionnelle</li> <li>- Donner la signification des sigles (OIT, BIT, CRADAT)</li> <li>- Enumérer les attributions de chacune de ces institutions professionnelles (date de création, siège et missions)</li> </ul>

CONTRAT DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir le contrat de travail</li> <li>- Enumérer puis définir chaque type de contrat de travail</li> <li>- Donner et expliquer les caractères du contrat de travail</li> <li>- Enumérer les différents éléments du contrat de travail</li> </ul>
FORMATION DU CONTRAT DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner les conditions de formation du contrat de travail</li> <li>- Déterminer les droits et obligations du salarié et de l'employeur</li> </ul>
ORGANES CONSULTATIFS DU TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enumérer les organes consultatifs de travail (CNCT et de CNSST)</li> <li>- Donner la composition et les attributions de chaque organe</li> </ul>
SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner l'utilité du service médical et sanitaire dans une entreprise</li> <li>- Citer les obligations de l'employeur vis-à-vis de la maladie du salarié, de son conjoint ou de ses enfants</li> <li>- Enumérer les normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu du travail et pendant les heures de travail</li> <li>- Citer les mesures de prévention contre les accidents</li> </ul>
LUTTE CONTRE LES INCENDIES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir l'incendie</li> <li>- Donner les mesures préventives et défensives contre les incendies</li> <li>- Identifier les partenaires de la lutte contre les incendies</li> </ul>

**Bibliographie** : Code du Travail.

Matière :	<b>GESTION SUR ORDINATEUR</b>	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Classe :	<b>2ème Année ESF</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

L'enseignement des logiciels de gestion vise essentiellement à familiariser l'apprenant à l'utilisation de l'ordinateur pour traiter les données comptables. A cet effet, il est axé sur l'observation, l'identification, la description et la manipulation.

A la fin de ce cours, l'apprenant doit être capable :

- Utiliser les fonctions de base du système d'exploitation Windows ;
- Créer et mettre en forme un tableau dans un tableur

### Déroulement des leçons

Le cours comprend des leçons théoriques et des Travaux Pratiques (TP) qui se déroulent dans la salle de Bureau Commercial. Les évaluations comportent également des questions théoriques et des questions pratiques.

Pendant les séances de Travaux Pratiques (TP), chaque élève est tenu de se munir de son ou ses livre(s) d'activités.

Le ratio élève/poste de travail est de 1 élève par poste de travail.

### Respect des droits d'auteur

En dehors des logiciels libres et des versions d'évaluation des logiciels sous licence, il est interdit d'utiliser les logiciels protégés par la réglementation en matière de copyright sans la détention d'une licence encours de validité obtenue auprès du propriétaire ou des distributeurs agréés .

Les logiciels libres sont prioritaires par rapport aux logiciels sous licence. Le choix des logiciels obéit aux conditions suivantes :

- 1 - Disponibilité du logiciel dans les deux langues officielles (Français et Anglais) ;
- 2 - Fonctions des logiciels conformes à l'OHADA et la législation camerounaise (cas des logiciels de paie et de DSF) ;
- 3 - Logiciels sous licence aux coûts les mieux accessibles aux établissements scolaires ;
- 4 - Fonctions du logiciel à orientations éducatives et non professionnelles.

THEMES	COMPETENCES
<b>ARCHITECTURE DE L'ORDINATEUR (2 heures)</b>	
ARCHITECTURE DE L'ORDINATEUR	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Différencier le Hardware du software</li> <li>- Donner le rôle de chaque type d'organe du hardware (Unité centrale, périphériques d'entrée, périphériques de sortie, mémoire centrale et mémoire auxiliaire...),</li> <li>- Donner des exemples de chaque type d'organe et pouvoir les identifier,</li> <li>- Représenter schématiquement un ordinateur avec les périphériques usuels,</li> <li>- Convertir Go en Mo, Ko, Octets et vice versa</li> <li>- Comparer plusieurs ordinateurs donnés en fonction de leur vitesse d'horloge, leur capacité de stockage (capacité de la RAM et celle du disque dur) et pouvoir les comparer,</li> <li>- Enumérer les différentes cartes pouvant être montées sur la carte mère et donner le rôle de chacune d'elle,</li> <li>- Connecter et déconnecter les périphériques d'un ordinateur</li> </ul>
REGLES DE SECURITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Démarrer et arrêter l'ordinateur de façon convenable</li> <li>- Identifier et utiliser l'onduleur ;</li> <li>- Déconnecter l'ordinateur</li> </ul>
<b>ETUDE DU SYSTEME D'EXPLOITATION (2 heures)</b>	
SYSTEME D'EXPLOITATION	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personnaliser les thèmes du bureau, la barre des tâches, l'arrière plan, l'écran de veille ;</li> <li>- Créer un raccourci ;</li> <li>- Développer ou réduire l'arborescence des dossiers ;</li> <li>- Rechercher un répertoire ou un fichier ;</li> <li>- Gérer une d'une fenêtre Windows (réduire, agrandir, restaurer, déplacer...),</li> <li>- Présenter les différentes barres d'une fenêtre Windows.</li> </ul>
<b>EXCEL (versions autorisées) (8 heures)</b>	
UTILISATION DES FONCTIONS	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Créer un tableau dans un tableur et le mettre en forme,</li> <li>- Insérer des lignes et des colonnes dans un tableau,</li> <li>- Effectuer des copies incrémentées,</li> <li>- Recopier des formules,</li> <li>- utiliser les fonctions simples (somme, produit, Moyenne...)</li> <li>- Effectuer la mise en forme conditionnelle ;</li> <li><b>NB : Ne pas utiliser la fonction si en 2<sup>ème</sup> année</b></li> <li>- Générer un graphique,</li> </ul>

<b>WORD (versions autorisées) (10 heures)</b>	
ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL	L'apprenant doit être capable de : - Démarrer l'ordinateur et accéder à l'environnement de travail ; - Présenter la fenêtre Word.
ETUDE COMPLETE DU CLAVIER	- Repérer la rangée d'appui ; - Identifier les différentes touches ; - S'exercer à l'extension des doigts (latérale, montante, descendante)
REGLES DE PRESENTATION DACTYLOGRAPHIQUE	- Respecter les règles de dactylographie lors de la saisie (ponctuation, coupure de mots, énumérations, majuscules, minuscules...)
AFFICHAGES	- Activer (afficher) et désactiver une barre d'outils ; - Activer (afficher) et désactiver une règle.
SAISIES	- Saisir un texte au kilomètre ; - Insérer un caractère spécial ; - Copier et coller des caractères.
MODIFICATION DU TEXTE	- Supprimer ou rajouter des caractères, des mots, des paragraphes - Annuler une opération ; - Corriger les fautes d'orthographe et de grammaire.
MISE EN FORME DES CARACTERES	- Modifier : la police, la couleur, le style et la taille des caractères ; - Changer la casse.
IMPRESSION DE DOCUMENT	- Apercevoir le document et l'imprimer
SAUVEGARDE DE DOCUMENT	- Sauvegarder le document et quitter Word

Matière :	<b>EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE</b>	Heures/semaine : <b>3h</b>
		Minimum annuel : <b>66h</b>
Classe :	<b>2ème Année ESF</b>	Coéf : <b>3</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- Le dessin géométrique ;
- L'étude des tissus ;
- Les points de broderie fantaisie ;
- Les biais en décoration ;
- Les animaux décoratifs;
- Les types de fleurs ;
- Les points au crochet ;
- Les macramés.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
DESSIN GEOMETRIQUE	Tracé des angles et des segments Division des angles Equerrage et division des segments Triangle et carré	Exécution Réalisation
TISSUS	Les parties : endroit, envers, sens, biais Les tissus : uni, à pois, à rayures, fleuris, écossais.	Réalisation en dessin
POINTS DE BRODERIE FANTAISIE	Feston Grébiche Epine Palestrina Jour	Exécution
BIAIS EN DECORATION	Définition Classification Pose des différents biais	Exécution Réalisation des services à la main et à la machine
ANIMAUX DECORATIFS	Chat Poule Poussin etc.	Exécution
TYPES DE FLEURS	Fleurs naturelles fraîches, séchées Brindilles Fleurs artificielles.	Réalisation
POINTS AU CROCHET, MACRAMES	Matériel utilisé Choix de la matière Techniques utilisées	Exécution

Matière :	<b>NUTRITION</b>	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Classe :	<b>2ème Année ESF</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances nécessaires sur :

- La classification et les critères de qualité/choix ;
- la composition des aliments en fonction des éléments nutritifs ;
- Le stockage et la conservation des aliments.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
ALIMENTS	Définition Classification d'après leur rôle dans l'organisme Aliments de croissance Aliments énergétiques Aliments de santé	Illustration sur la classification des aliments selon leur rôle dans l'organisme (à compléter : triangle, cercle)
QUELQUES ALIMENTS	<p>Origine animale :</p> <p>Viande :</p> <p>Définition Origine /source Composition /Valeur alimentaire Critères de choix Quantité moyenne Conseillée Conservation Digestibilité</p> <p>Poisson :</p> <p>Définition Origine /source Composition/Valeur alimentaire Critères de choix Quantité moyenne Conseillée Conservation Digestibilité</p> <p>Œufs</p> <p>Définition Origine /source Composition alimentaire Critères de choix Quantité moyenne conseillée Conservation Digestibilité Comment reconnaître un œuf frais</p> <p>Insectes – larves- chenilles</p> <p>Définition Origine /source Composition/valeur alimentaire Critères de choix Quantité moyenne conseillée</p>	<p>Table de composition des aliments</p> <p>Table de composition des aliments Croquis du poisson avec ses différentes parties</p> <p>Table de composition des aliments Croquis d'un œuf avec ses différentes parties expériences</p> <p>Table de composition des aliments Dessiner :</p>

	<p>Conservation</p> <p>Lait  Définition  Origine  Composition/ Valeur alimentaire  Ration quotidienne  Conservation  Utilisations</p> <p>Produits laitiers :  Fromage :  Définition  Origine / fabrication  Composition/ Valeur alimentaire  Ration quotidienne  Conservation  Utilisations</p> <p>Yaourt :  Définition  Origine / fabrication  Composition/ Valeur alimentaire  Ration quotidienne  Conservation  Utilisations</p> <p>Origine végétale :  Soja :  Définition  Composition /Valeur alimentaire  Conservation  Ration quotidienne</p> <p>Arachide :  Définition  Composition  Valeur alimentaire  Conservation  Ration quotidienne  Digestibilité</p> <p>Haricot :  Définition  Composition/Valeur alimentaire  Conservation  Ration quotidienne  Digestibilité</p>	<p>Insectes  Larves  Chenilles</p> <p>Illustrations  table de composition  des aliments</p> <p>Table de composition  des aliments  Illustrations  Réaliser la pratique  de fabrication du  yaourt</p>
--	--	---

Matière :	<b>TECHNIQUES CULINAIRES</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>2ème Année ESF</b>	Coéf : <b>1 Théorie / 1 Pratique</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- La décoration des aliments ;
- L'utilisation des verres et le service des boissons ;
- Les différents modes de cuisson ;
- Les pâtes ;
- La cuisson des œufs.
- Les liaisons

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
DECORATION DES DIFFERENTS PLATS EN CUISINE	Définition Eléments de décoration Présentation	Exécution
VERRES DE SERVICE	Présentation Caractéristiques Emploi	Présentation des verres
MODES DE CUISSON	Cuisson dans un corps gras : Sautés : Définition Principe Technique Conditions de réussite Transformations au cours de la cuisson Fritures : Simples Enrobées Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson	Omelette Steak  Frites de : plantain pommes de terre  Poisson frit Boulettes etc.  Panure

<p>PATES</p>	<p>Pâte à frire : Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson</p> <p>Pâte à crêpes : Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson</p>	<p>Pâte à frire salée : beignets de poisson, œuf surprise Pâte à frire sucrée : beignets de fruit</p> <p>Crêpes sucrées et salées</p>
<p>CUISSON DES ŒUFS</p>	<p>Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson</p>	<p>Cuisson des œufs</p>
<p>LIAISONS</p>	<p>Liaisons protidiques (à l'œuf, à la farine et aux œufs...) : Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson Place dans le menu</p> <p>Liaison au beurre : Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson Place dans le menu</p> <p>Liaison aux légumineuses : Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson Place dans le menu</p>	<p>Exécution Flan Crème pâtissière</p> <p>Crème au beurre</p> <p>Arachides Pistaches Djansan, noyaux de mangues sauvages</p>

Matière :	<b>SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT &amp; AMENAGEMENT ET HYGIENE DU MILIEU DE VIE</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>2ème Année ESF</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- Le nettoyage ;
- Les matériaux ;
- Le mobilier et l'entretien des surfaces ;
- Les types de maison d'habitation
- L'organisation des activités ;
- Les textiles et l'entretien du linge
- **Le** blanchissage, Aprêts et traitements

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
NOTIONS DE NETTOYAGE	Définition Types de nettoyage Méthodes et systèmes de nettoyage	Illustrations
FACTEURS DE NETTOYAGE	Définition Les facteurs de nettoyage : Chimiques Mécaniques Temps d'action Température	Illustrations
MOBILIER ET ENTRETIEN DES SURFACES	Définitions Classification Utilisations Critères de choix Préservation	Bois peint, Lièges et parquets, Bois vernis, Bois ciré. Sol en terre battue- Ciment Carreaux de terre cuite, céramiques, faïence, Marbre, Ardoise ... Gerflex et matière plastique Peinture: Badigeon à eau à huile Aux résines (cellulosiques)
TYPES D'HABITATION	Définition Différents types de logement Matériaux Avantages Inconvénients	Illustrations

<p style="text-align: center;">TEXTILES ET ENTRETIEN DU LINGE</p>	<p>Définitions des concepts (textiles, linge) Classifications Propriétés Utilisations Entretien du linge Principe Code international de l'entretien des articles textiles Différentes opérations du blanchissage Apprêts et traitements Sécurité Mode opératoire</p>	<p>Illustrations Réalisation et utilisation Techniques de préparation Amidon cru, amidon cuit, assouplissant, azurage Repassage et pliage du linge plat</p>
---	--	---

Matière :	<b>PUERICULTURE/GERONTOLOGIE/DIETETIQUE</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>2ème Année ESF</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- Les nouveau-nés (normal, prématuré, dysmature) ;
- Le développement physique et moteur (0 à 30 mois) ;
- Les indices de bonne santé ;
- Les besoins alimentaires du nourrisson ;
- Les modes d'allaitement ;
- La classification et le choix du matériel de promenade et de couchage des personnes âgées.

### **I - PUERICULTURE**

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
NOUVEAU-NES	Nouveau- né normal : anatomie et physiologie Définition Description des organes Rôle des différents organes Nouveau-nés prématurés et débiles Définition Causes de la prématurité et de la débilité	Schéma des fontanelles  -Soins apportés aux nouveau-nés prématurés et débiles
DEVELOPPEMENT PHYSIQUE	Facteurs de croissance : Croissance pondérale Croissance staturale Evolution dentaire	Pesée Courbe de poids Mensuration Courbe de taille Périmètre crânien Schéma de la chronologie dentaire
DEVELOPPEMENT MOTEUR DE 0 A 30 MOIS	Définition Etapes du développement moteur	Présentation des étapes du développement moteur dans le sens de la motricité, la locomotion dans un tableau de 0 à 30 mois
INDICES DE BONNE SANTE	Signes de bonne santé Signes d'alarme	Change Toilette-Bain Habillement des nouveau-nés
BESOINS ALIMENTAIRES DU NOURRISSON	Définition Classification Proportions conseillées selon l'âge	Menus types en fonction de l'âge
ALLAITEMENT MATERNEL	Définition Composition Avantages - Inconvénients Hygiène de la femme allaitante	Tableau sur la composition d'1L de lait de femme Tableau sur les aliments conseillés et proscrits aux femmes allaitantes Simulations

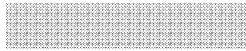
ALLAITEMENT ARTIFICIEL	Définition Composition Avantages Inconvénients	Tableau comparatif entre le lait de femme et le lait de vache Stérilisation des biberons Préparation des biberons aux différents laits : lait frais Lait concentré sucré et non sucré
ALLAITEMENT MIXTE	Définition Indications Différentes méthodes Avantages Inconvénients	Préparation des biberons aux différents laits :  Lait maternisé et autres laits

## II- GERONTOLOGIE

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
MATERIEL POUR LA PROMENADE	Définition Classification Caractéristiques Utilisation	Entretien du matériel pour la promenade
MATERIEL POUR LE COUCHAGE	Définition Classification Caractéristiques Utilisations	Entretien du matériel pour le couchage Réfection du lit



# Classe de 3<sup>ème</sup> Année



Matière :	INITIATION AU MARKETING	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Classe :	<b>3ème Année ESF</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à rendre l'élève capable de :

- Identifier les différents marchés ;
- Différencier les consommateurs et leurs besoins ;
- Présenter les motivations d'achat ;
- Segmenter le marché ;
- Définir la notion de vente et connaître ses différentes formes.

### Suggestions pédagogiques

- Illustrer ce cours par des exemples concrets tirés de la vie quotidienne ;
- Soumettre des cas pratiques aux apprenants

THEMES	CONTENUS	OBJECTIFS OPERATIONNELS
LES FONDEMENTS DU MARKETING	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Historique du MARKETING Définition et objets du MARKETING Domaines d'applications du MARKETING</li> <li>• Concepts et outils du MARKETING</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les origines du MARKETING</li> <li>• Distinguer les origines, les concepts et outils du MARKETING</li> </ul>
L'ENTREPRISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition du concept</li> <li>• Classification selon la nature</li> <li>• Les formalités administratives de création d'une entreprise (Registre de Commerce, Impôts, CNPS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les types d'entreprises</li> <li>• Connaître les formalités de création d'une entreprise</li> </ul>
LE MARCHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définitions du marché</li> <li>• Les composantes u marché <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Offre</li> <li>➤ Demande</li> <li>➤ Environnement</li> </ul> </li> <li>• Le concept de la part de marché</li> <li>• L'évolution du marché</li> <li>• La segmentation du marché <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Définition du concept segmentation (Critères de la segmentation, Profil type de</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir le marché</li> <li>• Reconnaître les composantes du marché</li> <li>• Mesurer les niveaux du marché</li> <li>• Calculer la part de marché</li> <li>• Connaître les principaux critères de segmentation</li> </ul>

THEMES	CONTENUS	OBJECTIFS OPERATIONNELS
	la clientèle)	
LE CONSOMMATEUR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition du consommateur</li> <li>• Sources d'information consommateur</li> <li>• Les principaux facteurs influençant l'achat               <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Notions de motivations et de freins d'achat</li> <li>➢ Le processus d'achat</li> <li>➢ Les besoins du consommateur</li> <li>➢ Les principaux facteurs explicatifs du comportement d'achat</li> </ul> </li> <li>• La protection du consommateur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir le consommateur</li> <li>• Identifier les sources d'information du consommateur</li> <li>• Distinguer les principaux facteurs influençant l'achat</li> <li>• Identifier les différentes étapes du processus d'achat</li> </ul>
LA VENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition de la vente</li> <li>• Les différentes étapes de la vente (Accueil et prise de contact, découverte des besoins des clients, argumentation, démonstration, réponses aux objections, conclusions de la vente)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueillir le client</li> <li>• Etre à l'écoute du client</li> <li>• Animer le point de vente</li> <li>• Formuler les objections</li> </ul>
LES FORMES DE VENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vente traditionnelle (avantages et inconvénients)</li> <li>• La vente à domicile (avantages et inconvénients)</li> <li>• La vente en libre service (avantages et inconvénients)</li> <li>• La vente par correspondance (avantages et inconvénients)</li> <li>• La vente par téléphone ou internet (avantages et inconvénients)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguer les formes de ventes</li> <li>• Appliquer quelques formes par l'exemple adapté à la spécialité</li> </ul>

## BIBLIOGRAPHIE

- Animer : R. VAIREZ, édition CASTEILLA ;
- Commerce pour tous : J.C OUABO et L. MBANGWANA, Tome I et II, édition MANU-QUEST ;
- La communication vente : D. GROLLEAU/O. JANUEL/LSANZ RAMOS/C.VAZIA ;
- Théorie et Pratique du TECHNIQUES CULINAIRES : J. LENDREVIE et D. LINDON, MERCATOR, 5<sup>e</sup> édition 1997, DALLOZ ;
- Vente et action marchande : R. Le BORGNE ; édition FOUCHER Paris ;
- Vendre : R.VAIREZ, édition CASTEILLA ; collection compétences et savoirs.

Matière :	<b>LEGISLATION DU TRAVAIL</b>	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Classe :	<b>3ème Année STT</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

A la fin du cours, l'élève doit être capable de :

- Identifier les contrats préparatoires au contrat de travail ;
- Distinguer les risques liés à l'activité professionnelle ;
- Avoir une attitude responsable dans le domaine des risques professionnels ;
- Citer les organismes de placement des travailleurs ;
- identifier les différentes prestations servies par la CNPS.

### Conseils et suggestions pédagogiques

- Insister sur la sémantique juridique ;
- Illustrer chaque leçon par des exemples concrets pris dans la vie courante ;
- Traiter des cas pratiques.

<b>CONTENUS</b>	<b>OBJECTIFS OPERATIONNELS</b>
CONTRATS PRÉPARATOIRES AU CONTRAT DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir les notions de contrat d'apprentissage, de contrat à l'essai et de contrat de formation</li> <li>• Donner l'objet de ces différents contrats préparatoires</li> <li>• Donner les obligations des parties au contrat d'apprentissage</li> <li>• Déterminer la durée de ces contrats</li> </ul>
DIFFÉRENTS TYPES DE CONTRATS DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventorier les contrats classiques et ceux particuliers</li> <li>• Définir chaque type de contrat de travail (contrats de travail à durée déterminée, à durée indéterminée, temporaire, occasionnel, saisonnier)</li> <li>• Expliquer leurs caractéristiques</li> </ul>
CONVENTION COLLECTIVE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir l'expression : convention collective</li> <li>• Donner les éléments constitutifs d'une convention collective</li> <li>• Donner le processus d'élaboration d'une convention collective</li> </ul>
PLACEMENT DES TRAVAILLEURS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les organismes publics et privés de placement des travailleurs</li> <li>• Indiquer leurs objectifs</li> <li>• Déterminer les conditions de recrutement de la main d'œuvre étrangère</li> </ul>
ADMINISTRATION DU TRAVAIL ET DE LA PRÉVOYANCE SOCIALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citer les obligations et les prérogatives d'un Inspecteur du travail</li> <li>• Expliquer chacune de ses missions</li> </ul>
RISQUES PROFESSIONNELS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expliquer la notion de risque professionnel</li> <li>• Donner la typologie des risques professionnels</li> <li>• Identifier des situations ou des phénomènes dangereux pour un individu à son poste de travail</li> <li>• Donner la procédure et les prestations servies aux victimes des risques professionnels</li> </ul>

<p>PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citer les mesures de sécurité pratiquées dans les locaux affectés au travail</li> <li>• Identifier certains risques liés à l'activité professionnelle future des apprenants, les dommages et les mesures spécifiques de prévention de ces risques (risques chimique, électrique, mécanique, biologique....)</li> </ul>
<p>PRESTATIONS FAMILIALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les conditions requises pour bénéficier d'une prestation familiale</li> <li>• Donner la typologie des prestations familiales servies par la CNPS (allocations prénatales (bénéficiaire, paiement) ; allocations de maternité (bénéficiaire, prescription) ; indemnité journalière (bénéficiaire, modalités de paiement) ; frais médicaux ; allocations familiales (bénéficiaire, modalités de paiement, prescription)</li> </ul>
<p>ASSURANCES SOCIALES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les types d'assurances sociales : assurance pension de vieillesse, pension d'invalidité, de décès ; allocation de vieillesse, de survivant ; pension des survivants ; frais funéraires et de transport</li> <li>• Enumérer les conditions liées au bénéfice de chaque type d'assurances sociales</li> </ul>

**Bibliographie** : Code du travail

Matière :	<b>GESTION SUR ORDINATEUR</b>	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Classe :	<b>3ème Année ESF</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

L'enseignement des logiciels de gestion vise essentiellement à familiariser l'apprenant à l'utilisation de l'ordinateur pour traiter les données comptables. A cet effet, il est axé sur l'observation, l'identification, la description et la manipulation.

A la fin de ce cours, l'apprenant doit être capable :

- utiliser les fonctions de base du système d'exploitation Windows ;
- créer et mettre en forme un tableau dans un tableur

### Déroulement des leçons

Le cours comprend des leçons théoriques et des Travaux Pratiques (TP) qui se déroulent dans la salle de Bureau Commercial. Les évaluations comportent également des questions théoriques et des questions pratiques.

Pendant les séances de Travaux Pratiques (TP), chaque élève est tenu de se munir de son ou ses livre(s) d'activités.

Le ratio élève/poste de travail est de 1 élève par poste de travail.

### Respect des droits d'auteur

En dehors des logiciels libres et des versions d'évaluation des logiciels sous licence, il est interdit d'utiliser les logiciels protégés par la réglementation en matière de copyright sans la détention d'une licence encours de validité obtenue auprès du propriétaire ou des distributeurs agréés .

Les logiciels libres sont prioritaires par rapport aux logiciels sous licence. Le choix des logiciels obéit aux conditions suivantes :

- 1 - disponibilité du logiciel dans les deux langues officielles (Français et Anglais) ;
- 2 - fonctions des logiciels conformes à l'OHADA et la législation camerounaise (cas des logiciels de paie et de DSF) ;
- 3 - logiciels sous licence aux coûts les mieux accessibles aux établissements scolaires ;
- 4 - fonctions du logiciel à orientations éducatives et non professionnelles.

Thèmes	Compétences
<b>ARCHITECTURE DE L'ORDINATEUR (2 heures)</b>	
ARCHITECTURE DE L'ORDINATEUR	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Différencier le Hardware du software</li> <li>- Donner le rôle de chaque type d'organe du hardware (Unité centrale, périphériques d'entrée, périphériques de sortie, mémoire centrale et mémoire auxiliaire...),</li> <li>- Donner des exemples de chaque type d'organe et pouvoir les identifier,</li> <li>- Représenter schématiquement un ordinateur avec les périphériques usuels,</li> <li>- Convertir Go en Mo, Ko, Octets et vice versa</li> <li>- Comparer plusieurs ordinateurs donnés en fonction de leur vitesse d'horloge, leur capacité de stockage (capacité de la RAM et celle du disque dur) et pouvoir les comparer,</li> <li>- Enumérer les différentes cartes pouvant être montées sur la carte mère et donner le rôle de chacune d'elle,</li> <li>- Connecter et déconnecter les périphériques d'un ordinateur</li> </ul>
REGLES DE SECURITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Démarrer et arrêter l'ordinateur de façon convenable</li> <li>- Identifier et utiliser l'onduleur ;</li> <li>- Déconnecter l'ordinateur</li> </ul>
<b>ETUDE DU SYSTEME D'EXPLOITATION (2 heures)</b>	
SYSTEME D'EXPLOITATION	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personnaliser les thèmes du bureau, la barre des tâches, l'arrière plan, l'écran de veille ;</li> <li>- Créer un raccourci ;</li> <li>- Développer ou réduire l'arborescence des dossiers ;</li> <li>- Rechercher un répertoire ou un fichier ;</li> <li>- Gérer une d'une fenêtre Windows (réduire, agrandir, restaurer, déplacer...),</li> <li>- Présenter les différentes barres d'une fenêtre Windows.</li> </ul>
<b>EXCEL (versions autorisées) (8 heures)</b>	
UTILISATION DES FONCTIONS	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Créer un tableau dans un tableur et le mettre en forme,</li> <li>- Insérer des lignes et des colonnes dans un tableau,</li> <li>- Effectuer des copies incrémentées,</li> <li>- Recopier des formules,</li> <li>- Utiliser les fonctions simples (somme, produit, Moyenne...)</li> <li>- Effectuer la mise en forme conditionnelle ;</li> <li><b>NB : Ne pas utiliser la fonction si en 3ème année</b></li> <li>- Générer un graphique,</li> </ul>

<b>WORD (versions autorisées) (10 heures)</b>	
ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL	L'apprenant doit être capable de : - Démarrer l'ordinateur et accéder à l'environnement de travail ; - Présenter la fenêtre Word.
ETUDE COMPLETE DU CLAVIER	- Repérer la rangée d'appui ; - Identifier les différentes touches ; - S'exercer à l'extension des doigts (latérale, montante, descendante).
REGLES DE PRESENTATION DACTYLOGRAPHIQUE	- Respecter les règles de dactylographie lors de la saisie (ponctuation, coupure de mots, énumérations, majuscules, minuscules...)
AFFICHAGES	- Activer (afficher) et désactiver une barre d'outils ; - Activer (afficher) et désactiver une règle.
SAISIES	- Saisir un texte au kilomètre ; - Insérer un caractère spécial ; - Copier et coller des caractères.
MODIFICATION DU TEXTE	- Supprimer ou rajouter des caractères, des mots, des paragraphes ; - Annuler une opération ; - Corriger les fautes d'orthographe et de grammaire.
MISE EN FORME DES CARACTERES	- Modifier : la police, la couleur, le style et la taille des caractères ; - Changer la casse.
IMPRESSION DE DOCUMENT	- Apercevoir le document et l'imprimer
SAUVEGARDE DE DOCUMENT	- Sauvegarder le document et quitter Word

Matière :	<b>EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE</b>	Heures/semaine : <b>3h</b>
		Minimum annuel : <b>66h</b>
Classe :	<b>3ème Année ESF</b>	Coéf : <b>3</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- Le dessin géométrique.
- Les motifs décoratifs ;
- Les dessins à vue et à main levée ;
- Les plis et les fronces ;
- Les motifs de broderie pour literie ;
- Les tableaux pour chambre d'enfants.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
DESSINS GEOMETRIQUES	Construction des polygones ; ovales et formes ovoïdes ; cercles tangents.	Exécution
MOTIFS DECORATIFS :	Damier, mosaïques de carrés - damiers à base d'hexagones et triangles, motifs en forme d'étoiles, couronnes circulaires - circonférences progressives - motifs de style « op art » - motifs d'architecture.	Exécution
DESSINS A VUE ET A MAIN LEVEE	Lignes droites et courbes tracées à main levée  Les masques, les symboles.	Réalisation des tableaux
PLIS ET FRONCES	Définitions Calcul du métrage Confection des draps et parure de lit	Exécution
MOTIFS POUR BRODERIE	Broderie pour literie Broderie simple et fantaisie	Exécution
TABLEAUX POUR CHAMBRE D'ENFANTS	Matériels utilisés Choix de la matière Techniques utilisées	Réalisations

Matière :	<b>NUTRITION</b>	Heures/semaine : <b>3h</b>
		Minimum annuel : <b>66h</b>
Classe :	<b>3ème Année ESF</b>	Coéf : <b>3</b>

### Objectifs du cours

**Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances nécessaires sur :**

- La composition des aliments en fonction des éléments nutritifs
- Le stockage et la conservation
- La classification et les critères de qualité/choix

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
LEGUMES	Définition Classification : Légumes feuilles Composition/Valeur alimentaire Conservation Critères de qualité Quantité conseillée Rôle de la cellulose Légumes fruits Définition Classification Composition/Valeur alimentaire Critères de qualité Quantité conseillée Conservation Légumes racines Définition Classification Composition/Valeur alimentaire Critères de qualité Quantité conseillée Conservation	Illustrations - Dessins
FRUITS	Définition Classification Composition/Valeur alimentaire Critères de qualité Quantité conseillée Conservation	Illustrations Tableau de différents fruits

FECULENTS	Définition Classification Composition/Valeur alimentaire Critères de qualité Quantité conseillée Conservation	Tableau des différents féculents
BOISSONS	Définition Classification Boissons naturelles (l'eau, les jus de fruits naturels, le lait, les tisanes naturelles, les boissons aromatiques) ; Boissons alcoolisées (distillées et fermentées) ; Boissons artificielles Définitions Composition /Valeur alimentaire Ration quotidienne	Tableaux - Illustrations
SUCRE ET PRODUITS SUCRES	Définition Types de sucre (blanc et roux) Composition /Valeur alimentaire Quantité conseillée Conservation	Tableaux Illustrations
HUILES ET GRAISSES	Huiles Graisses Beurre Margarine Définition Classification Composition Critères d'achat Quantité conseillée Utilisations	Tableaux - Illustrations - Dessins
CONSERVATION DES ALIMENTS	Définition But Modes de conservation : Réfrigération et congélation Fumage Salage Sucrage Séchage Pasteurisation Principes d'application Intérêt de la conservation des aliments Avantages et limites	Tableaux - Illustrations - Dessins

Matière :	<b>TECHNIQUES CULINAIRES</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>3ème Année ESF</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances essentielles sur :

- Les modes de cuisson;
- Les pâtes;
- Les crèmes.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
CUISSONS A LA CHALEUR SECHE	<p>Rôtis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Principe</li> <li>Conditions de réussite</li> <li>Technique</li> <li>Transformations au cours de la cuisson</li> </ul> <p>Grillades :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Principe</li> <li>Conditions de réussite</li> <li>Technique</li> <li>Transformations au cours de la cuisson</li> </ul>	<p>Applications :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Au four,</li> <li>A la cocotte</li> </ul> <p>Grillades :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sur grill</li> <li>Brochettes</li> <li>Légumes</li> <li>Légumineuses</li> </ul>
CUISSONS MIXTES	<p>Braisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Principe</li> <li>Conditions de réussite</li> <li>Technique</li> <li>Transformations au cours de la cuisson</li> </ul> <p>Ragoût :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Principe</li> <li>Conditions de réussite</li> <li>Technique</li> <li>Transformations au cours de la cuisson</li> </ul>	<p>réalisations</p> <p>réalisations</p>
PATES LEVEES A L'AIR ET AUX BLANCS D'ŒUFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Principe</li> <li>Conditions de réussite</li> <li>Technique</li> <li>Transformations au cours de la cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biscuit de Savoie, Biscuit roulé,</li> <li>Pâte à choux</li> </ul>

PATES LEVEES A LA LEVURE CHIMIQUE	Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson	Applications : beignets et divers gâteaux
PATES LEVEES A LA LEVURE ORGANIQUE	Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson	Applications : babas, beignets, pains
PATES SECHES	Pâte brisée : Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson  Pâte sablée : Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson	Applications salées et sucrées : quiches, chaussons, tartes...  Petits sablés, sablé au coco, aux arachides, à la confiture
<b>LES CREMES</b>		
CREMES DE BASE	Crème pâtissière Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson  Crème Anglaise Définition Principe Conditions de réussite Technique Transformations au cours de la cuisson	Applications crème pâtissière et variantes  Applications crème pâtissière et variantes

Matière :	<b>SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT &amp; AMENAGEMENT ET HYGIENE DU MILIEU DE VIE</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>3ème Année ESF</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- L'organisation des activités,
- Les facteurs de confort, de salubrité et de sécurité ;
- Les combustibles ;
- Les produits de nettoyage ;
- Le détachage ;
- Entretien du linge selon la nature du textile, l'utilisation;
- L'entretien des peignes et brosses autres accessoires de toilette.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
ORGANISATION DES ACTIVITES	Définition des concepts But Classification des activités Journalières, Hebdomadaires Périodiques planification	Exercices d'application
FACTEURS DE CONFORT, DE SALUBRITE ET DE SECURITE	Définition But Facteurs de confort : Insolation acoustique, Insolation thermique (aération, ventilation) Commodités : Alimentation en eau potable, Installations sanitaires et diverses Confort visuel (éclairage). Facteurs de salubrité : Les nettoyages, le matériel d'entretien. Matières usées : solides , liquides, semi-liquides gazeuses	Illustration, Exécutions
COMBUSTIBLES	Définition Classification Utilisation Risques Impact sur l'environnement	Illustrations

<p>PRODUITS DE NETTOYAGE</p>	<p>Définition  Classification :  Types de produits  Modes d'action  Comment les utiliser  Prévention – Sécurité  L'étiquetage des produits :  Risques  Symboles  Significations</p>	<p>Exécution</p>
<p>DETACHAGE</p>	<p>Définition  Classification  Principe,  Mode opératoire  Sécurité, ergonomie</p>	<p>Taches :  Rouille  Huile  Bougie  Rouge à lèvres  Stylo à bille  Boue etc.  Exécution</p>
<p>ENTRETIEN DU LINGE SELON LA NATURE DU TEXTILE</p>	<p>Textiles d'origine animale  Principe,  Mode opératoire  Repassage  Sécurité, ergonomie  Textiles synthétiques et artificiels  Principe,  Mode opératoire  Repassage  Sécurité, ergonomie  Entretien des tissus d'ameublement  Principe,  Mode opératoire  Repassage  Sécurité, ergonomie</p>	<p>Exécution  Repassage et pliage</p>
<p>ENTRETIEN DES PEIGNES, BROSSES ET AUTRES ACCESSOIRES DE TOILETTE</p>	<p>Principe,  Mode opératoire  Précautions et sécurité</p>	<p>Exécution</p>

Matière :	<b>PUERICULTURE/GERONTOLOGIE/DIETETIQUE</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>3ème Année ESF</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- La contraception et régulation des naissances ;
- L'alimentation de complément ;
- Les aliments de diversification ;
- Les troubles des appareils digestif, respiratoire et auditif;
- Les troubles de croissance et les maladies de carence;
- Le matériel de divertissement et équipement pour les maisons de retraite ;
- Les Autres structures d'accueil pour personnes du troisième âge et personnes dépendantes ;
- La diététique ;
- Le matériel pour repas ;
- Les besoins nutritionnels des personnes âgées.

### I - PUERICULTURE

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
REGULATION DES NAISSANCES	Définition But Moyen utilisé : la contraception Différentes méthodes contraceptives : avantages et inconvénients	Schéma des différents types de contraceptifs
ALIMENTATION DE COMPLEMENT	Définition Nécessité Principes Différentes étapes Accidents	Illustrations Présentation des différents aliments de complément (illustration ou dessin)
AUTRES ALIMENTS EMPLOYES DANS L'ALIMENTATION DE COMPLEMENT	Farines Légumes Viande Poisson Œufs Fruits et jus de fruits ...	Réalisation des dilutions farineuses, des bouillies, des bouillons, des légumes, des potages, des purées enrichies aux aliments protidiques des jus de fruits et des cocktails

<p>TROUBLES DE L'APPAREIL DIGESTIF</p>	<p>Définition Anorexie : Définition, causes, Manifestations, traitement ; Régurgitation Définition, causes, Manifestations, traitement</p> <p>Diarrhée : Définition, causes Manifestations, traitement ;</p> <p>Vomissement : Définition, causes, Manifestations, traitement ;</p> <p>Constipation : Définition, causes, Manifestations, traitement ;</p> <p>Gastro-entérite infantile (G.E.I) Définition, causes, Manifestations, traitement.</p>	<p>Réalisations et utilisations : soupe de carotte, eau de riz, SRO.</p>
<p>TROUBLES GASTRO-INTESTINAUX</p>	<p>Définition Ascariose : Définition, causes, Manifestations ; traitement ;</p> <p>Dysenterie amibienne : Définition, causes, Manifestations, traitement. ;</p> <p>Choléra : Définition, causes, Manifestations, traitement.</p>	<p>Prise de température Tenue d'une feuille de température (courbe de température) Traitement domestique de l'eau - conception d'un filtre domestique.</p>
<p>TROUBLES DE CROISSANCE ET MALADIES DE CARENCE</p>	<p>Définition Kwashiorkor : Définition, causes, Manifestations, traitement ;</p> <p>Marasme : Définition, causes, Manifestations, traitement ;</p> <p>Rachitisme : Définition, causes Manifestations, traitement ;</p>	<p>Elaboration des fiches techniques de traitement diététiques en fonction de la pathologie</p> <p>Réalisations</p>

<p>MALADIES DE L'APPAREIL RESPIRATOIRE ET AUDITIF</p>	<p>Définition  Rhume :  Définition, causes, Manifestations, traitement ;  Rhinopharyngite :  Définition, causes, Manifestations, traitement ;  Toux :  Définition, causes, Manifestations, traitement ;  Bronchite et Broncho-pneumonie :  Définition, causes, Manifestations, traitement ;  Asthme :  Définition, causes, Manifestations, traitement ;  Coqueluche :  Définition, causes, Manifestations, traitement ;  Otite :  Définition, causes, Manifestations, traitement.</p>	<p>Elaboration des fiches techniques, soins et réalisation des traitements domestiques</p>
---	---	--

## II - GERONTOLOGIE

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
<p>MATERIEL DE DIVERTISSEMENT</p>	<p>Définition  Classification  Caractéristiques  Utilisation</p>	<p>Entretien du matériel de divertissement</p>
<p>ETABLISSEMENTS D'ACCUEIL POUR PERSONNES AGEES ET DEPENDANTES</p>	<p>Etablissements spéciaux médicalisés et non médicalisés :  Maisons de retraites  Définition  Objectifs  Structure  Rôle  Les lieux d'activités</p>	<p>Visite des établissements d'accueil des personnes âgées</p>
<p>EQUIPEMENT POUR MAISONS DE RETRAITE</p>	<p>Définition  Classification  Caractéristiques  Aides techniques  Utilisations</p>	<p>Entretien du matériel (équipement)</p>

## III – DIETETIQUE

THEMES	THEORIE	PRATIQUE
<p>NOTIONS DE BASE SUR LA DIETETIQUE</p>	<p>Introduction  Définition des concepts  Initiation à l'enquête diététique</p>	<p>Elaboration des fiches de collecte d'information</p>
<p>MATERIEL POUR REPAS</p>	<p>Enfants, adultes, séniors, malades  Caractéristiques  Choix et utilisations</p>	<p>Cas pratiques</p>

# Classe de 4<sup>ème</sup> Année



Matière :	INITIATION AU MARKETING	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Classe :	<b>4ème Année ESF</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à rendre l'élève capable de :

- Identifier les différents types de produits ;
- Identifier les facteurs de fixation de prix
- Distinguer les formes de distribution ;
- Distinguer les moyens de communication commerciale.

### Suggestions Pédagogiques

- Illustrer ce cours par des exemples concrets tirés de la vie quotidienne ;
- Soumettre des cas pratiques aux apprenants

THEMES	CONTENUS	OBJECTIFS OPERATIONNELS
LES FONDEMENTS DU MARKETING	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Révision des cours de 3<sup>ème</sup> année sur les fondements du MARKETING</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappeler l'essentiel des cours de 3<sup>ème</sup> année</li> </ul>
LE PRODUIT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition du concept</li> <li>• Classification des produits</li> <li>• Notion de marque</li> <li>• Notion de conditionnement et d'emballage</li> <li>• Notion de gamme et d'assortiment</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire un produit</li> <li>• Présenter l'assortiment d'un point de vente</li> </ul>
DETERMINATION DU PRIX DE VENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les éléments à prendre en compte pour le calcul d'un prix de vente <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Coût de revient</li> <li>➤ La marge bénéficiaire</li> <li>➤ Les réductions</li> <li>➤ La TVA</li> </ul> </li> <li>• Etablissement d'une facture et encaissement du prix de vente <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La facture</li> <li>➤ Le reçu</li> <li>➤ Le ticket de caisse</li> <li>➤ La quittance</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calculer un prix de vente</li> <li>• Etablir une facture</li> <li>• Délivrer un document de caisse</li> <li>• Conserver une preuve de la vente</li> </ul>

THEMES	CONTENUS	OBJECTIFS OPERATIONNELS
LA DISTRIBUTION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition et rôle</li> <li>• Les différents circuits de distribution (avantages et inconvénients)</li> <li>• Les différents types de distribution (avantages et inconvénients)</li> <li>• L'organisation de l'espace de vente (Restauration fixe, restauration mobile)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire un circuit de distribution</li> <li>• Distinguer les formes de distribution</li> <li>• Organiser un espace de vente</li> <li>• Assurer un service traiteur</li> </ul>
LA COMMUNICATION COMMERCIALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La publicité</li> <li>• La promotion des ventes</li> <li>• Le MARKETING direct</li> <li>• Les relations publiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les différents moyens de communication commerciale</li> </ul>
LES OUTILS DE GESTION COMMERCIALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorisation des stocks (méthode FIFO)</li> <li>• Calcul des différents stocks</li> <li>• Le choix du fournisseur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calculer la valeur des stocks par la méthode FIFO</li> <li>• Calculer les différents stocks</li> <li>• Choisir un fournisseur</li> </ul>
FIDELISATION DE LA CLIENTELE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'après vente (la livraison, l'installation, l'entretien, les réparations)</li> <li>• Les services annexes (garantie, carte de fidélité...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rassurer le client</li> <li>• Entretien la relation client-Vendeur</li> </ul>

## **BIBLIOGRAPHIE**

- Animer : R. VAIREZ, édition CASTEILLA ;
- Commerce pour tous : J.C OUABO et L. MBANGWANA, Tome I et II, édition MANU-QUEST ;
- La communication vente : D. GROLLEAU/O. JANUEL/LSANZ RAMOS/C.VAZIA ;
- Théorie et Pratique du TECHNIQUES CULINAIRES : J. LENDREVIE et D. LINDON, MERCATOR, 5<sup>e</sup> édition 1997, DALLOZ ;
- Vente et action marchande : R. Le BORGNE ; édition FOUCHER Paris ;
- Vendre : R.VAIREZ, édition CASTEILLA ; collection compétences et savoirs.

Matière :	<b>LEGISLATION DU TRAVAIL</b>	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Classe :	<b>4ème Année STT</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

A la fin du cours, l'élève doit être capable de :

- Analyser les conditions de formation du contrat de travail
- Connaître les droits et les obligations des parties au contrat de travail, les conditions de travail;
- identifier les modalités d'exécution d'un contrat de travail, les cas de suspension d'un contrat de travail ;
- Préciser les missions du délégué du personnel et le rôle du syndicat ;
- Préciser la procédure de résolution des conflits de travail ;
- Développer les capacités permettant de s'adapter au milieu professionnel ;
- Rédiger un curriculum vitae et une lettre de motivation.

### Conseils et suggestions pédagogiques

- Insister sur la sémantique juridique ;
- Illustrer chaque leçon par des exemples concrets pris dans la vie courante ;
- Traiter des cas pratiques.

<b>CONTENUS</b>	<b>OBJECTIFS OPÉRATIONNELS</b>
FORMATION DU CONTRAT DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappeler la définition et les différents types de contrat de travail</li> <li>• Donner les conditions de formation du contrat de travail (conditions de fond, conditions de forme)</li> </ul>
EXÉCUTION DU CONTRAT DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Donner les pouvoirs de l'employeur (le pouvoir de gestion de l'entreprise et des ressources humaines ou le pouvoir de direction, le pouvoir règlementaire : règlement intérieur, notes de services et le pouvoir disciplinaire) et ses obligations.</li> <li>• Citer les droits et les obligations du travailleur</li> <li>• Enumérer les sanctions de l'inexécution du contrat de travail (sanctions à l'égard de l'employeur et du travailleur)</li> </ul>
CONDITIONS DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir les notions de base sur les conditions de travail</li> <li>• Donner la durée légale du travail</li> <li>• Citer les dérogations au principe de la durée légale (le travail des enfants et des femmes, le travail de nuit)</li> <li>• Indiquer les périodes de repos (repos hebdomadaire, jours fériés, permissions exceptionnelles d'absence)</li> <li>• Déterminer la durée des congés payés (durée, conditions d'attribution, calcul de l'allocation)</li> </ul>

SUSPENSION DE L'EXÉCUTION DU CONTRAT DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citer les causes de suspension du contrat de travail (les causes dues aux parties et les causes dues à l'Etat)</li> <li>• Donner les effets de la suspension du contrat de travail (la privation du salaire, la cessation du lien de subordination, l'absence de prestation de service du salarié, l'octroi d'une indemnité dans certains cas de suspension)</li> </ul>
RUPTURE DU CONTRAT DE TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Donner les causes de la rupture du contrat de travail à durée déterminée et à durée indéterminée</li> <li>• Déterminer les effets de la rupture du contrat de travail</li> <li>• Calculer les indemnités de préavis et de licenciement</li> </ul>
SALAIRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer les éléments du salaire (le salaire de base, les accessoires du salaire)</li> <li>• Donner le mode de fixation du salaire</li> <li>• Déterminer le montant du SMIG.</li> <li>• Indiquer comment se fait le paiement du salaire (les modalités de paiement du salaire, la périodicité du paiement, et la prescription de l'action en revendication du salaire)</li> <li>• Donner les moyens de protection du salaire contre les créanciers du travailleur et de l'employeur</li> </ul>
DÉLÉGUÉ DU PERSONNEL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire le mode de désignation du délégué du personnel</li> <li>• Déterminer le nombre de délégués du personnel requis dans une société.</li> <li>• Définir les missions d'un délégué du personnel</li> <li>• Donner les moyens de protection d'un délégué du personnel</li> </ul>
SYNDICAT PROFESSIONNEL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir syndicat professionnel</li> <li>• Décrire la procédure de création d'un syndicat professionnel</li> <li>• Expliquer le rôle d'un syndicat professionnel</li> <li>• Indiquer la procédure d'adhésion à un syndicat professionnel (liberté d'adhésion, conditions d'adhésion)</li> <li>• Enumérer les unions syndicales et les centrales syndicales</li> </ul>
CONFLITS DU TRAVAIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Donner les généralités sur les conflits (causes, types de conflits)</li> <li>• Décrire la procédure de règlement de conflits (individuel, collectif)</li> <li>• Définir les notions de grève et de lock-out.</li> </ul>
RECHERCHE DE L'EMPLOI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rédiger un curriculum vitae et une lettre de motivation</li> <li>• Simuler un entretien d'embauche</li> </ul>

**Bibliographie** : Code du travail

Matière :	<b>GESTION SUR ORDINATEUR</b>	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Classe :	<b>4ème Année ESF</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

L'enseignement des logiciels de gestion vise essentiellement à familiariser l'apprenant à l'utilisation de l'ordinateur pour traiter les données comptables. A cet effet, il est axé sur l'observation, l'identification, la description et la manipulation.

A la fin de ce cours, l'apprenant doit être capable :

- utiliser les fonctions de base du système d'exploitation Windows ;
- créer et mettre en forme un tableau dans un tableur

### Déroulement des leçons

Le cours comprend des leçons théoriques et des Travaux Pratiques (TP) qui se déroulent dans la salle de Bureau Commercial. Les évaluations comportent également des questions théoriques et des questions pratiques.

Pendant les séances de Travaux Pratiques (TP), chaque élève est tenu de se munir de son ou ses livre(s) d'activités.

Le ratio élève/poste de travail est de 1 élève par poste de travail.

### Respect des droits d'auteur

En dehors des logiciels libres et des versions d'évaluation des logiciels sous licence, il est interdit d'utiliser les logiciels protégés par la réglementation en matière de copyright sans la détention d'une licence encours de validité obtenue auprès du propriétaire ou des distributeurs agréés .

Les logiciels libres sont prioritaires par rapport aux logiciels sous licence. Le choix des logiciels obéit aux conditions suivantes :

- 1 - disponibilité du logiciel dans les deux langues officielles (Français et Anglais) ;
- 2 - fonctions des logiciels conformes à l'OHADA et la législation camerounaise (cas des logiciels de paie et de DSF) ;
- 3 - logiciels sous licence aux coûts les mieux accessibles aux établissements scolaires ;
- 4 - fonctions du logiciel à orientations éducatives et non professionnelles.

Thèmes	Compétences
<b>ARCHITECTURE DE L'ORDINATEUR (2 heures)</b>	
ARCHITECTURE DE L'ORDINATEUR	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Différencier le Hardware du software</li> <li>- Donner le rôle de chaque type d'organe du hardware (Unité centrale, périphériques d'entrée, périphériques de sortie, mémoire centrale et mémoire auxiliaire...),</li> <li>- Donner des exemples de chaque type d'organe et pouvoir les identifier,</li> <li>- Représenter schématiquement un ordinateur avec les périphériques usuels,</li> <li>- Convertir Go en Mo, Ko, Octets et vice versa</li> <li>- Comparer plusieurs ordinateurs donnés en fonction de leur vitesse d'horloge, leur capacité de stockage (capacité de la RAM et celle du disque dur) et pouvoir les comparer,</li> <li>- Enumérer les différentes cartes pouvant être montées sur la carte mère et donner le rôle de chacune d'elle,</li> <li>- Connecter et déconnecter les périphériques d'un ordinateur</li> </ul>
REGLES DE SECURITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Démarrer et arrêter l'ordinateur de façon convenable</li> <li>- Identifier et utiliser l'onduleur ;</li> <li>- Déconnecter l'ordinateur</li> </ul>
<b>ETUDE DU SYSTEME D'EXPLOITATION (2 heures)</b>	
SYSTEME D'EXPLOITATION	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personnaliser les thèmes du bureau, la barre des tâches, l'arrière plan, l'écran de veille ;</li> <li>- Créer un raccourci ;</li> <li>- Développer ou réduire l'arborescence des dossiers ;</li> <li>- Rechercher un répertoire ou un fichier ;</li> <li>- Gérer une d'une fenêtre Windows (réduire, agrandir, restaurer, déplacer...),</li> <li>- Présenter les différentes barres d'une fenêtre Windows.</li> </ul>
<b>EXCEL (versions autorisées) (8 heures)</b>	
UTILISATION DES FONCTIONS	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Créer un tableau dans un tableur et le mettre en forme,</li> <li>- Insérer des lignes et des colonnes dans un tableau,</li> <li>- Effectuer des copies incrémentées,</li> <li>- Recopier des formules,</li> <li>- Utiliser les fonctions simples (somme, produit, Moyenne...)</li> <li>- Effectuer la mise en forme conditionnelle ;</li> <li><b>NB : Ne pas utiliser la fonction si en 4ème année</b></li> <li>- Générer un graphique,</li> </ul>

<b>WORD (versions autorisées) (10 heures)</b>	
ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL	L'apprenant doit être capable de : - Démarrer l'ordinateur et accéder à l'environnement de travail ; - Présenter la fenêtre Word.
ETUDE COMPLETE DU CLAVIER	- Repérer la rangée d'appui ; - Identifier les différentes touches ; - S'exercer à l'extension des doigts (latérale, montante, descendante).
REGLES DE PRESENTATION DACTYLOGRAPHIQUE	- Respecter les règles de dactylographie lors de la saisie (ponctuation, coupure de mots, énumérations, majuscules, minuscules...)
AFFICHAGES	- Activer (afficher) et désactiver une barre d'outils ; - Activer (afficher) et désactiver une règle.
SAISIES	- Saisir un texte au kilomètre ; - Insérer un caractère spécial ; - Copier et coller des caractères.
MODIFICATION DU TEXTE	- Supprimer ou rajouter des caractères, des mots, des paragraphes ; - Annuler une opération ; - Corriger les fautes d'orthographe et de grammaire.
MISE EN FORME DES CARACTERES	- Modifier : la police, la couleur, le style et la taille des caractères ; - Changer la casse.
IMPRESSION DE DOCUMENT	- Apercevoir le document et l'imprimer
SAUVEGARDE DE DOCUMENT	- Sauvegarder le document et quitter Word

Matière :	<b>EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE</b>	Heures/semaine : <b>3h</b>
		Minimum annuel : <b>66h</b>
Classe :	<b>4ème Année ESF</b>	Coéf : <b>3</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances nécessaires sur :

- Les différents revêtements pour chambre d'enfants,
- Les techniques d'exécution
- L'agrandissement et la réduction
- L'Utilisation du fil élastique
- La composition florale
- La réalisation d'un service de table

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
REVETEMENTS POUR CHAMBRE D'ENFANTS	Types de revêtements Caractéristiques Choix Utilisation	Réalisations des papiers peints (dessin des fleurs, des animaux ...)
EXECUTION DES ELEMENTS DECORATIFS ET PAVOISEMENTS:	Pliages Pochage Piquetage Déchiquetage Déchirage Découpage Ribambelle Guirlandes	Réalisations
AGRANDISSEMENT ET REDUCTION APPLICABLES SUR LES OBJETS D'ORNEMENT ET D'AMEUBLEMENT	Format Echelle Techniques	Exécution
UTILISATION DU FIL ELASTIQUE	Poufs Coussins Perles	Exécution
COMPOSITION FLORALE	Langage des fleurs Les socles, les tissages, Utilisation des autres matières locales : feuilles de bananiers, sauvages, d'obom	Exécution
SERVICES DE TABLE CROCHET, PAR TISSAGE	Services de table au crochet, par tissage	Réalisation

Matière :	<b>NUTRITION</b>	Heures/semaine : <b>1h</b>
		Minimum annuel : <b>22h</b>
Classe :	<b>4ème Année ESF</b>	Coéf : <b>1</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- L'équilibre alimentaire
- La ration alimentaire
- Les intoxications alimentaires
- La digestion des aliments

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
ALIMENTS ET NUTRIMENTS LEUR ROLE (RAPPEL)	Définition Aliment Nutriment Classification Selon les groupes Selon le rôle Substances énergétiques Substances non énergétiques	Tableau sur la classification des aliments en 6 groupes  Tableau sur la classification des aliments en 2 groupes
EQUILIBRES ALIMENTAIRES	Définition Différents équilibres alimentaires	Tableau de synthèse des équilibres
EQUIVALENCES	Définition Equivalences des aliments protidiques Equivalences des aliments glucidiques Equivalences des aliments lipidiques	Tableau des équivalences
RATIONS ALIMENTAIRES	Définition Ration alimentaire Calorie, Kilo joule Variation de la ration alimentaire Différentes rations alimentaires	Cas pratiques
MENUS EQUILIBRES	Définition Critères de choix Composition Choix des différents plats Exemples de menus	Elaboration des menus
INTOXICATIONS ALIMENTAIRES	Définition Causes Différents types Prévention	
CONSERVES ALIMENTAIRES	Définition Principes Types de conserves alimentaires Semi-conserve Conserve Valeur alimentaire Avantages et inconvénients Utilisations	Illustrations

<p style="text-align: center;">DIGESTION</p>	<p>Définition Principes Anatomie de l'appareil digestif Phénomène mécanique de la digestion     Mastication     Déglutition     Brassage     Progression     Evacuation Hygiène</p>	<p>Schéma du tube digestif</p>
--	---	--------------------------------

Matière :	<b>TECHNIQUES CULINAIRES</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>4ème Année ESF</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- Les conserves alimentaires ;
- Les plats camerounais par grande région

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
<b>CONSERVATION DES ALIMENTS</b>		
CONSERVES ALIMENTAIRES	Définition Principe Technique Transformations au cours de la cuisson Conditions de réussite Utilisations	Fabrication des conserves domestiques : Tomate, piment, macédoine de légumes Révision : pâte à crêpes + pâte à frire
<b>PLATS CAMEROUNAIS PAR GRANDE REGION</b>		
PLATS DU CENTRE ET DU SUD	Présentation des plats Critiques Suggestions Améliorations Techniques	Okok, Sanga, Domba, Ekomba, Bitosso, Sauce de Ndo'o etc....  Révision : pâte sablée
PLATS DU GRAND NORD	Présentation des plats Critiques Suggestions Améliorations Technique	Sauce gombo + couscous de maïs Sauce d'oseille+couscous de riz Bouillie de riz au citron et aux arachides, beignets de riz,  Révision : pâte brisée
PLATS DE LA REGION DU LITTORAL	Présentation des plats Critiques Suggestions Améliorations Techniques	Ndolé + miondos Bongo de poisson, de viande de gibier au macabo ou plantain Sauce Blanche  Révision : pâte levée au blanc d'œuf

<p>PLATS DE LA REGION DE L'OUEST</p>	<p>Présentation des plats Critiques Suggestions Améliorations Techniques</p>	<p>Kondré sauce jaune Râpé de macabo+sauce d'arachide *Tenue militaire *Koki+manioc ou banane</p> <p>Réalisation</p> <p>Révision : pâte levée à la levure organique</p>
<p>PLATS DE LA REGION DU NORD- OUEST ET SUD- OUEST</p>	<p>Présentation des plats Critiques Suggestions Améliorations Techniques</p>	<p>Eru and water fofou Kondjap Acho-yellow soup Vegetable Koki aux bourgeons de macabo</p> <p>Révision : pâte levée à la levure chimique</p>
<p>PLATS DE LA REGION DE L'EST</p>	<p>Présentation des plats Critiques Suggestions Améliorations Techniques</p>	<p>Bol à la viande + poisson + gibier fumé au couscous de manioc Met de zom + ndengue (menkel me sang)</p> <p>Révision : les crèmes</p>

Matière :	<b>SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT &amp; AMENAGEMENT ET HYGIENE DU MILIEU DE VIE</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>4ème Année ESF</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- Les parasites de la maison;
- La sécurité liée à l'activité
- L'assainissement
- Les détergents et désinfectants
- Le détachage ;
- Le linge et son utilisation ;
- Les différents entretiens

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
<b>ASSAINISSEMENT</b>		
SECURITE LIEE A L'ACTIVITE	Définition Mesures de prévention Ergonomie : gestes et postures adaptés	Exécution
PARASITES ET ASSAINISSEMENT	Définitions Classification Conséquences Prolifération Eviction Eradication Mode opératoire Précautions et sécurité	Illustrations Technique d'éradication Technique d'assainissement Entretien des sanitaires et poubelles
DETERGENTS ET DESINFECTANTS	Détergents : Définition Composition Précautions Mode d'emploi Désinfectants : Définition Composition Précautions Mode d'emploi	Illustrations Symboles Etiquettes



Matière :	<b>PUERICULTURE/GERONTOLOGIE/DIETETIQUE</b>	Heures/semaine : <b>4h</b>
		Minimum annuel : <b>88h</b>
Classe :	<b>4ème Année ESF</b>	Coéf : <b>4</b>

### Objectifs du cours

Le cours vise à faire acquérir à l'élève les connaissances sur :

- La prévention et le traitement des maladies de la première et la seconde enfance
- Les Centres de Protection Mère et Enfant et les différents services (CPME)
- La pédiatrie
- Les établissements et collectivités d'enfants
- La dépendance et l'autonomie de la personne
- Les causes et la prévention des accidents

### **I - PUERICULTURE**

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
<b>MALADIE DE 1<sup>ère</sup> et 2<sup>nd</sup>e Enfance</b>		
FIEVRES ERUPTIVES	Définition Différentes fièvres éruptives : Rougeole : Définition Causes Symptômes et manifestations Prévention Traitement Varicelle : Définition Causes Symptômes et manifestations Prévention Traitement Rubéole : Définition Causes Symptômes et manifestations Prévention Traitement Variole : Définition Causes Symptômes et manifestations Prévention Traitement	Bain d'un enfant rougeoleux  Révision : courbe de température  Pesée

	<p>Scarlatine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Causes</li> <li>Symptômes et manifestations</li> <li>Prévention</li> <li>Traitement</li> </ul>	
<p>MALADIES INFECTIEUSES NON ERUPTIVES</p>	<p>Fièvre typhoïde :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Causes</li> <li>Symptômes et manifestations</li> <li>Traitement</li> </ul> <p>Diphthérie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Causes</li> <li>Symptômes et manifestations</li> <li>Traitement</li> </ul> <p>Tétanos :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Causes</li> <li>Symptômes et manifestations</li> <li>Traitement</li> </ul> <p>Tuberculose :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Causes</li> <li>Symptômes et manifestations</li> <li>Traitement</li> </ul>	<p>Bain d'un enfant fiévreux</p> <p>Révision traitement de l'eau</p>
<p>AFFECTIONS COURANTES DE LA PEAU</p>	<p>Eczéma :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Causes</li> <li>Symptômes et manifestations</li> <li>Traitement</li> </ul> <p>Urticaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Causes</li> <li>Symptômes et manifestations</li> <li>Traitement</li> </ul>	<p>Bain d'un enfant eczémateux</p> <p>Traitement de l'urticaire</p> <p>Traitement des croûtes</p> <p>Différents soins corporels</p>

	<p>Intertrigo :  Définition  Causes  Symptômes et manifestations  Traitement</p> <p>Impétigo :  Définition  Causes  Symptômes et manifestations  Traitement</p> <p>Erythèmes :  Définition  Causes  Symptômes et manifestations  Traitement</p> <p>Zona :  Définition  Causes  Symptômes et manifestations  Traitement</p> <p>Croûtes :  Définition  Causes  Manifestations  Traitement</p>	
AFFECTIONS DU SYSTEME NERVEUX	<p>Méningite  Définition  Causes  Symptômes et manifestations  Traitement</p> <p>Poliomyélite :  Définition  Causes  Symptômes et manifestations  Traitement</p>	Conduite à tenir en cas de crise convulsive
<b>CENTRE DE PROTECTION MERES ET ENFANTS</b>		
CPME	Définition Consultations prénatales Consultations des nourrissons Vaccination	Calendrier de vaccination en vigueur
PEDIATRIE	Définition Différents services	La pesée La mensuration Prise de température
MATERNITES	Définition Différents services de la maternité	Trousseau à prévoir Soins à la naissance

Etablissements d'accueil		
ETABLISSEMENTS ET COLLECTIVITES D'ENFANTS	Ecoles maternelles : Définition Rôle Pouponnières : Définition Rôle Crèche : Définition Rôle Garderies – Halte garderie : Définition Rôle	Préparation de goûters pour enfants des écoles maternelles Préparation des trousseaux des enfants mis en collectivité
Révisions générales des cours des classes antérieures Entraînement à l'examen		

## II - GERONTOLOGIE

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUEs	PRATIQUEs
NOTIONS DE DEPENDANCE ET D'AUTONOMIE	Définition des concepts (dépendance et autonomie) La personne dépendante Causes Structures d'aide ou moyens de prise en charge Aides techniques	Entretien du matériel pour la promenade  Illustrations
ACCIDENTS COURANTS	Asphyxie : Définition Causes Prévention Prise en charge Plaies – Brûlures : Définition Causes Prévention Prise en charge Electrification – Electrocutation : Définition Causes Prévention Prise en charge Etat de choc : Définition Causes Manifestations Prise en charge Morsures : Définition Causes Prévention Prise en charge	Pansements Bandages Conduite à tenir Gestes utiles

	<p>Accidents des os et des muscles:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fracture</li> <li>Luxation</li> <li>Entorse</li> <li>Foulures</li> </ul> <p>Absorption des produits toxiques et vénéneux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Causes et prévention</li> <li>Prise en charge et transport de l'accidenté</li> </ul> <p>Corps étrangers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Définition</li> <li>Prise en charge</li> <li>Prévention</li> </ul>	
--	--	--

### III – DIETETIQUE

THEMES	THEORIQUES	PRATIQUES
<b>Evaluation de l'état nutritionnel</b>		
EVALUATION DE L'ETAT NUTRITIONNEL DE L'ENFANT	Définition Diagnostic Prévention	TP Eléments d'évaluation
DENUTRITION	Comment diagnostiquer ? Causes Prévention Lutte	TP Eléments d'évaluation
QUELQUES REGIMES ALIMENTAIRES :	Cas du Kwashiorkor Principes de base d'élaboration des aliments de complément ; Bouillies et purées (enrichies) ; Cas du Marasme Principes de base d'élaboration des aliments de complément ; Bouillies et purées (enrichies) ;	Applications



Ministere des Enseignements Secondaires  
Inspection Generale des Enseignements  
Inspection de Pedagogie Chargee des Sciences et Technologies du Tertiaire