

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie

\*\*\*\*\*

MINISTÈRE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRES

\*\*\*\*\*

INSPECTION GENERALE DES ENSEIGNEMENTS

\*\*\*\*\*

REPUBLIC OF CAMEROON

Peace – Work – Fatherland

\*\*\*\*\*

MINISTRY OF SECONDARY EDUCATION

\*\*\*\*\*

GENERAL INSPECTORATE OF EDUCATION

\*\*\*\*\*



## PROGRAMME OFFICIEL D'ETUDES DES ECOLES NORMALES D'INSTITUTEURS DE L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE (ENIET)

### SPECIALITE

DIDACTIQUE DU METIER DE L'ECONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE

NIVEAU I



## AVANT PROPOS

La Loi d'orientation de l'Éducation au Cameroun de 1998, prône en son article 4 une « insertion harmonieuse de l'enfant dans la société, en prenant en compte les facteurs économiques ... » et promeut à l'article 5, alinéa 7, « le développement de la créativité, du sens de l'initiative et de l'esprit d'entreprise ». Dans ce contexte, le système éducatif camerounais (dans ses deux sous-systèmes francophone et anglophone), doit explorer et exploiter un certain nombre de moyens et méthodes pour la formation de la jeunesse, en vue de la promotion du développement social et économique du pays.

L'avènement du décret 2023/434 du 04 octobre 2023 portant organisation et fonctionnement des Écoles Normales d'Instituteurs, prescrit aux spécialistes en développement des curricula, la révision des référentiels de formation en tenant compte des innovations technologiques et de l'ambition du Cameroun de devenir un pays émergeant en 2035.

En effet, le document de la Stratégie Nationale du Développement 2020-2030 (SND30) met un accent sur la formation, le développement du capital humain ainsi que du bien-être et constitue de ce fait la pierre angulaire de l'émergence économique en matière d'Éducation, de Formation et de l'Employabilité. Il s'agit de promouvoir un système éducatif à l'issue duquel tout jeune diplômé est sociologiquement intégré, bilingue et compétent.

Dans la concrétisation de cette vision, les référentiels de formation élaborés par le Ministère des Enseignements Secondaires permettent aux maillons de la chaîne pédagogique, de disposer d'outils nécessaires à la mise en œuvre des activités des secteurs primaire, secondaire et tertiaire qui, selon les statistiques de la Banque Mondiale (2023), représentent 57% de l'offre d'emploi.

Il s'agit pour le Cameroun de s'arrimer aux conclusions du dernier sommet mondial sur la Transformation de l'Éducation de l'UNESCO (2022) qui a mis l'accent sur l'Employabilité et la nécessité d'orienter les politiques éducatives vers le développement effectif des Compétences de vie et la professionnalisation des enseignements.

La vision politique de l'État du Cameroun exige de « **mettre en place un mécanisme compétitif de développement des compétences** » et recommande que : « **Les programmes soient régulièrement révisés, afin d'aller toujours plus loin dans la professionnalisation des enseignements. L'objectif étant en effet, de parvenir à une meilleure adéquation formation-emploi** ». Extrait du discours du Chef de l'État, (10 février 2023).

Les nouveaux programmes d'études des Écoles Normales d'Instituteurs de l'Enseignement Technique, conçus selon l'Approche Par les Compétences (APC) en vigueur au Cameroun, traduisent cette vision du pays et participent au plein développement des secteurs sus-évoqués.

J'interpelle dès lors, la communauté éducative en général et les enseignants des ENIET en particulier, à s'approprier au quotidien cet outil indispensable aux pratiques pédagogiques mais aussi à la mise en œuvre des politiques publiques du pays.

Prof. NALOVA LYONGA Pauline

## PREFACE

La volonté politique du Gouvernement camerounais est de conduire notre nation à une émergence à l'horizon 2035 traduite à travers les grands axes de la Stratégie Nationale de Développement (SND 30) notamment :

- l'amélioration continue des politiques sociales dans les secteurs de l'éducation, de la formation, de la santé, de la protection sociale et de l'emploi pour développer un capital humain ainsi que le bien-être ;
- la promotion de l'emploi décent pour tous et de l'insertion économique pour résoudre la problématique du plein-emploi productif.

Cette vision est traduite dans le Document de Stratégie du Secteur de l'Education et de la Formation (DSSEF) en donnant des orientations beaucoup plus précises pour l'atteinte des objectifs en matière d'éducation et de formation.

Le Ministère des Enseignements Secondaires s'approprie cette vision et se met régulièrement à l'œuvre pour participer de façon efficiente à cette entreprise gouvernementale dont l'intérêt et le bien-fondé ne sont plus à démontrer. La refonte des contenus des programmes d'enseignement permettra aux apprenants de développer les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être adaptés à leur contexte et qui sont des atouts pour leur insertion socioprofessionnelle. Cette démarche met à la disposition de l'Etat du Cameroun un personnel compétent et capable d'innover, de s'adapter et de faire preuve de résilience.

Ces nouveaux programmes, qui s'adossent sur l'Approche Par Compétences (APC) et dont la particularité réside sur le développement des compétences pratiques, la résolution de problèmes concrets et une évaluation qui prend en compte l'intégralité du parcours de l'apprenant, visent un ancrage des enseignements aux exigences du monde professionnel en constante mutation.

Les nouveaux programmes élaborés pour l'Enseignement Normal Technique au Cameroun témoignent de cette volonté de réforme et sont axés sur trois filières principales :

### **Filières relevant des sciences et technologies du tertiaire.**

- Didactique du Métier de l'Economie Sociale et Familiale ;
- Didactique du Métier d'Employé des Services Médicaux-Administratifs ;
- Didactique du Métier d'Employé en charge de Commerce et Vente ;
- Didactique du Métier d'Employé des Services Administratifs et d'Accueil ;
- Didactique du Métier d'Employé des Services Comptables ;
- Didactique du Métier d'Employé des Etablissements Crédit et Assimilés ;
- Didactique du Métier d'Employé des Services de Transport et Prestations Logistiques.

### **Filières relevant des techniques agropastorales.**

- Didactique du Métier de la Production Animale ;
- Didactique du Métier de la production Végétale ;
- Didactique du Métier de la Transformation et de la Conservation des Produits Agropastoraux.

### **Filières relevant des techniques industrielles.**

- Didactique du Métier de l'Electricité d'Equipement ;
- Didactique du Métier de Froid et Climatisation ;
- Didactique du Métier de Construction d'Ouvrages Métalliques ;

Didactique du Métier des Métaux en Feuilles ;  
Didactique du Métier de Mécanique de Fabrication ;  
Didactique du Métier de Charpenterie « Bois » ;  
Didactique du Métier d'Installation Sanitaire ;  
Didactique du Métier de Dessin du Bâtiment ;  
Didactique du Métier de Maçonnerie ;  
Didactique du Métier de Menuiserie « Bois » ;  
Didactique du Métier de Couture sur Mesure ;  
Didactique du Métier de Décoration ;  
Didactique du Métier d'Aide Biochimiste ;  
Didactique du Métier d'Aide Chimiste ;  
Didactique du Métier de l'Electronique  
Didactique du Métier d'Electromécanique ;  
Didactique du Métier de Carrosserie Peinture Automobile ;  
Didactique du Métier d'Electricité Automobile ;  
Didactique du Métier de Mécanique Automobile à Injection ;  
Didactique du Métier de Mécanique de Réparation Automobile ;  
Didactique du Métier d'Affûtage-Sciage ;  
Didactique du Métier de Carrelage ;  
Didactique du Métier d'Esthétique-Coiffure.

L'entrée en vigueur des nouveaux programmes marque un tournant décisif pour l'Enseignement Normal Technique. Elle reflète une ambition nationale : former un capital humain aguerri, apte à contribuer à l'émergence du Cameroun. C'est un appel à tous les acteurs de la chaîne pédagogique à exploiter ces outils avec professionnalisme et dévouement.

C'est une vision qui reconnaît l'importance de l'expérience pratique et de l'adaptabilité. En cette période de mondialisation et de l'évolution éclaire de notre société construire des compétences des jeunes par les pratiques est un gage d'un avenir prospère et dynamique pour notre pays.

**M. Jean Paul Marcellin MEBADA**

## SOMMAIRE

<b>AVANT PROPOS .....</b>	i
<b>PREFACE .....</b>	ii
<b>SOMMAIRE .....</b>	iv
<b>GRILLE HORAIRE .....</b>	1
<b>DISCIPLINE : Nutrition .....</b>	2
<b>DISCIPLINE : Techniques Culinaires .....</b>	5
<b>DISCIPLINE : Puériculture /Gérontologie/Diététique .....</b>	7
<b>DISCIPLINE : Sciences des Equipements et du Logement &amp; Aménagement et Hygiène du Milieu de Vie (SEL/AHMV) .....</b>	9
<b>DISCIPLINE : Education du consommateur.....</b>	11
<b>DISCIPLINE : Vie Sociale et Familiale.....</b>	13
<b>DISCIPLINE : Education Artistique et Décorative.....</b>	14
<b>DISCIPLINE : Didactique Appliquée .....</b>	17
<b>RECOMMANDATIONS .....</b>	19

## GRILLE HORAIRE

<b>Matières</b>	<b>Niveau 1</b>	
<b>ENSEIGNEMENTS GENERAUX</b>	<b>Horaire</b>	<b>Coefficient</b>
Français/English	2 H	02
Anglais / French	2H	02
Mathématiques générales	2H	02
Physique – Chimie	1H	01
Education à la citoyenneté	1H	01
<b>TOTAL ENSEIGNEMENTS GENERAUX</b>	<b>8H</b>	<b>08</b>
<b>SCIENCES DE L'EDUCATION</b>	<b>Horaire</b>	<b>coefficient</b>
Psychopédagogie	3H	03
Ethique et Déontologie	2H	02
Sociologie de l'Education		
Technologie de l'Information et de Communication liées à l'Education(TICE)		
<b>TOTAL SCIENCES DE L'EDUCATION</b>	<b>5H</b>	<b>05</b>
<b>ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS THEORIQUES ET PRACTIQUES</b>	<b>Horaire</b>	<b>coefficient</b>
Informatique	2H	02
Nutrition	2H	02
Techniques Culinaires	3H	03
Puériculture/Gérontologie/Diététique	3H	03
Sciences des Equipements et du Logement & Aménagement et Hygiène du milieu de vie (SEL-AHMV)	2H	02
Education du consommateur	2H	02
Ve sociale	2H	02
Education Artistique et Décorative	2H	02
Didactiques Appliquées	2H	02
Entrepreneuriat/Projet		
<b>TOTAL ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS</b>	<b>20H</b>	<b>20</b>
<b>ENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES</b>	<b>Horaire</b>	<b>coefficient</b>
Education Physique et Sportive	2H	02
Travail manuel	1H	01
<b>TOTAL ENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES</b>	<b>3H</b>	<b>03</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>36H</b>	<b>36</b>

<b>DISCIPLINE : Nutrition</b>		<b>Durée Hebdomadaire : 2 heures</b> <b>Durée Annuelle 44 heures</b>
<b>NIVEAU : I</b>		<b>Thème : Nutrition Humaine</b>
<b>Compétence1 : Conseiller en alimentation, en nutrition et en diététique</b>		
Eléments de compétence	Contenus suggérés	Recommandations
<b>DEFINIR LES GENERALITES SUR LA NUTRITION HUMAINE ET LA DIETETIQUE</b>	<b>GENERALITES SUR LA NUTRITION HUMAINE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition, But, et place dans le développement socioéconomique et démographique d'un pays</li> </ul>	Déterminer le rapport entre la nutrition et le développement socioéconomique d'un pays
<b>DETERMINER LES BESOINS NUTRITIONNELS DE L'ORGANISME</b>	<b>ETUDE DES BESOINS NUTRITIONNELS :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts : Nutriments, macronutriments, oligoéléments <ul style="list-style-type: none"> <li>- Besoins nutritionnels ;</li> <li>- Apports recommandés</li> </ul> </li> <li>• Détermination des besoins de l'organisme selon L'âge, le sexe, L'activité physique et l'état physiologique</li> <li>• Traçage du tableau des différents besoins en précisant les aliments, les sources, les nutriments et leurs rôles dans l'organisme</li> <li>• Conception d'un tableau des six (06) groupes d'aliments.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classifier les besoins de l'organisme :</li> <li>• Concevoir un tableau illustrant les aliments Naturels selon les groupes en tenant compte des nutriments prédominants et leurs rôles dans l'organisme</li> </ul>
<b>ETUDIER ET EXPLIQUER LE MECANISME DE LA DIGESTION DES ALIMENTS</b>	<b>LA DIGESTION DES ALIMENTS :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomie et physiologie de l'appareil digestif</li> <li>• Transformations des aliments au cours de la digestion</li> <li>• Absorption des nutriments</li> <li>• Hygiène de la digestion.</li> <li>• Croquis Annoté de l'appareil digestif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concevoir une grande planche pédagogique de l'appareil digestif humain</li> <li>• Réaliser une planche pédagogique de l'intestin Illustrant l'absorption intestinale</li> </ul>
<b>ETUDIER ET ETABLIR LES RATIONS, LES EQUIVALENCES ET LES EQUILIBRES ALIMENTAIRES</b>	<b>ETUDE DES RATIONS ALIMENTAIRES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition, importance et variations</li> <li>• Classification des rations</li> <li>• Calcul des rations</li> <li>• Composition des repas</li> </ul> <b>LES EQUIVALENCES ALIMENTAIRES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etude des différents types d'équivalences <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les équivalences glucidiques</li> <li>- Les équivalences protidiques</li> <li>- Equivalences lipidiques</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire des exercices d'application</li> <li>• Prodiguer les conseils sur les équivalences alimentaires</li> <li>• Etablir les rapports entre les aliments</li> <li>• Prodiguer les conseils sur</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les équivalences calciques</li> <li>- Intérêt, utilisation et limites des équivalences</li> </ul> <p><b>LES EQUILIBRES ALIMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équilibres constructifs</li> <li>• Les équilibres énergétiques</li> <li>• Les équilibres fonctionnels</li> <li>• Les équilibres acido-basiques</li> <li>• Répartition journalière des aliments dans les repas</li> <li>• Notions de complémentarité et de supplémentarité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• les équilibres alimentaires</li> <li>• Exercices d'application</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir les équilibres alimentaires</li> <li>• Concevoir un tableau d'équilibres alimentaires</li> <li>• Insister sur l'alcalinisation et la neutralisation de l'organisme par les aliments</li> </ul>
<b>ELABORER LES MENUS EQUILIBRES SELON L'AGE ET L'ETAT PHYSIOLOGIQUE D'UN INDIVIDU</b>	<p><b>LES MENUS EQUILIBRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etude des menus équilibrés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition</li> <li>- Critères de choix</li> <li>- Composition</li> <li>- Justification</li> </ul> </li> <li>• Elaboration de différents menus équilibrés avec les bons de commande et fiches techniques</li> <li>• Réalisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborer les menus équilibrés selon l'âge et l'état physiologique</li> <li>• Tenir compte des circonstances lors du choix d'un menu : régions, climat, évènements</li> <li>• illustrer</li> </ul>

#### Compétence 2: Exploiter, produire, conditionner les aliments.

<b>IDENTIFIER ET REALISER LES DIFFERENTS MODES DE CONSERVATION DES ALIMENTS</b>	<p><b>ETUDE DES DIFFERENTS MODES DE CONSERVATION DES ALIMENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La conservation par le froid ;</li> <li>• La conservation par dessiccation ou à chaud ;</li> <li>• La conservation par les antiseptiques.</li> </ul> <p><b>LES CONSERVES ALIMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Application des techniques de réalisation et des principes de conditionnement des conserves alimentaires</li> <li>• Détermination des domaines spécifiques d'utilisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer l'importance et le but des modes de conservation;</li> <li>• Comparer et indiquer les avantages et les inconvénients de chaque méthode de conservation</li> <li>• Dégager l'avantage et l'inconvénient de l'utilisation des conserves alimentaires</li> <li>• Confectionner quelques conserves domestiques</li> <li>• Insister sur les règles d'hygiène</li> </ul>
<b>IDENTIFIER LES US, LES HABITUDES ALIMENTAIRES ET EXPLIQUER LEURS IMPACTS SUR LA SANTE</b>	<p><b>HABITUDES ET INTERDITS ALIMENTAIRES DES GRANDS GROUPES INTER- REGIONAUX :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition des concepts</li> <li>• Présentation de quelques habitudes et interdits alimentaires connus de nos régions</li> <li>• Etude de leur valeur alimentaire</li> <li>• Critiques et correction</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enquêtes et exposés par groupe d'élèves</li> <li>• Impact sur la santé et le bien- être des populations</li> <li>• Conseils pratiques</li> </ul>
<b>IDENTIFIER UNE</b>	<b>LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivre le même canevas</li> </ul>

<b>INTOXICATION OU UNE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COURANTE (T.I.A.C) ET SECOURIR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les empoisonnements ;</li> <li>• Les toxi-infections alimentaires</li> <li>• Les Organismes Génétiquement modifiés (Les OGM) et les pesticides</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• que celui des maladies simples</li> <li>• Enquêtes et exposés par groupe d'élèves</li> </ul>
--	--	---

## BIBLIOGRAPHIE

- 1- Technologie des Aliments et Hygiène 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> cahier
- 2- Les bases de l'alimentation. J TREOLI7RES Tome I Edition ESF
- 3- Aide-mémoire d'hygiène alimentaire, Jacques Lanore, 12 rue Oudinot 75007
- 4- Sciences Appliquées à l'alimentation et à l'hygiène (A. Paccard et B.Templier) FOUCHER
- 5- Nos aliments (H. et M. Dupin) 3<sup>ème</sup> édition, Les éditions Sociales Françaises
- 6- Les Organismes génétiquement modifiés (OGM) en Afrique : conséquences pour mieux agir (BEDEinPOGM, GRAIN, Inades Formation

<b>DISCIPLINE : Techniques Culinaires</b>	<b>Durée Hebdomadaire : 3 heures</b> <b>Durée Annuelle : 66 heures</b>	
<b>NIVEAU : I</b>	<b>Thème : Maitrise des Techniques de réalisation des constituants d'un menu</b>	
<b>Compétence : Réaliser une étude technique dans le domaine de l'Alimentation</b>		
Eléments de compétence	Contenus suggérés	Recommandations
<b>ETUDIER LES NOTIONS DE BASE EN CUISINE</b>	<b>GENERALITES SUR L'ART CULINAIRE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition et Historique</li> <li>• Elaboration d'un bon de commande</li> <li>• Remplissage d'une fiche technique de réalisation d'une production</li> <li>• Etude du lexique des termes culinaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer l'importance et la technique d'élaboration d'un bon de commande et d'une Fiche technique</li> <li>• Exercices d'application</li> </ul>
<b>RECUPER ET UTILISER ECONOMIQUEMENT LES RESTES ALIMENTAIRES</b>	<b>NOTION DE RECUPERATION DES ALIMENTS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition, but et importance</li> <li>• Les restes alimentaires</li> <li>• Les farces</li> <li>• Réalisation des nouveaux plats à partir des restes d'aliments</li> <li>• Réalisation des farces à partir des aliments disponibles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Renommer les plats réalisés à partir des restes ou des farces</li> <li>• Illustrer</li> </ul>
<b>REALISER LES SAUCES EN CUISINE</b>	<b>LES SAUCES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les sauces froides</li> <li>• Les sauces Chaudes</li> <li>• Les sauces semi-coagulées</li> <li>• Les émulsions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etablir les bons de commande et les fiches techniques</li> <li>• Appliquer au moins un exemple par catégorie</li> <li>• Illustrer</li> </ul>
<b>REALISER LES RECETTES EN PATISSERIE</b>	<b>LES PATES DE BASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Introduction à la pâtisserie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temps</li> <li>- Préparation</li> <li>- Difficultés</li> <li>- Budget</li> </ul> </li> <li>• <b>Les pâtes sèches</b> La pâte feuilletée, la pâte à croquettes...</li> <li>• <b>Les pâtes levées à la levure organique</b> : Les beignets, les brioches, le pain, les savarins...</li> <li>• <b>Les pates levées à la levure chimique</b>: Les cakes, le gâteau au yaourt, le gâteau marbré....</li> <li>• <b>Les pates levées à l'air et au blanc de l'œuf</b> : Génoise, biscuit roulé</li> <li>• Réalisation des différentes pâtes étudiées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer les conditions de réussite</li> <li>• Elaborer les fiches techniques</li> <li>• Appliquer au moins un exemple par catégorie en insistant sur les farines locales</li> <li>• Illustrer</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboration d'un bon de commande et d'une fiche technique de toutes les réalisations étudiées</li> </ul>	
<b>REALISER LES CREMES DE BASE</b>	<p><b>LES CREMES DE BASE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La crème pâtissière</li> <li>• Crème au beurre</li> <li>• La crème anglaise</li> <li>• Réalisation des crèmes</li> <li>• Elaboration d'un bon de commande et d'une fiche technique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etablir les bons de commande et les fiches techniques</li> <li>• Appliquer au moins un exemple par catégorie</li> <li>• Illustrer</li> </ul>
<b>REALISER LES BOISSONS DIVERSES</b>	<p><b>LES BOISSONS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition et Classification</li> <li>• Les Jus de fruits</li> <li>• Les sirops</li> <li>• Les punchs</li> <li>• Les cocktails</li> <li>• Les smoothies</li> <li>• Les thés</li> <li>• Les tisanes</li> <li>• Elaboration des fiches techniques</li> <li>• Réalisation des boissons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser les produits alimentaires naturels frais</li> <li>• Appliquer au moins un exemple par catégorie</li> <li>• Observer strictement les règles d'hygiène</li> <li>• Illustrer</li> </ul>

## BIBLIOGRAPHIE

- 1- Technologie des aliments et cuisine 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> cahier
- 2- Etude raisonnée de la cuisine (FOUCHER)
- 3- Cuisine au pays du soleil (Les Classiques Africain) Edition Saint Paul 1994
- 4- L'apprentissage de la cuisine par les techniques culinaires (G.Montilet, J.Koscher et Rouquié) CASTEILLA
- 5- Education Manuelle et Technique (C.Béraud, A.Gonet et G. Leillouche) Alimentation, Collection André Joly, Classe de 3<sup>ème</sup>
- 6- La science de la maison : organisation du foyer (E.Compan) les éditions FOUCHER

<b>DISCIPLINE : Puériculture /Gérontologie/Diététique</b>		<b>Durée Hebdomadaire : 3 heures</b> <b>Durée Annuelle : 66 heures</b>
<b>NIVEAU : I</b>		<b>Thème : Protection des personnes vulnérables</b>
<b>Compétence 1: Protéger et prendre soins du Nouveau-né et du nourrisson.</b>		
<b>Eléments de compétence</b>	<b>Contenus suggérés</b>	<b>Recommandations</b>
<b>PRESENTER LA PUERICULTURE</b>	<b>GENERALITES SUR LA PUERICULTURE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition et but de la Puériculture</li> <li>• Les étapes de la puériculture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• présenter l'historique et l'importance socio-économique et culturelle</li> </ul>
<b>ADMINISTRER LES SOINS A UN NOVEAU-NE</b>	<b>SUIVI DU NOUVEAU-NE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nouveau- né normal</li> <li>• Le nouveau-né prématuré;</li> <li>• Le nouveau- né dysmature ou hypotrophique</li> </ul> <b>ETUDE DE QUELQUES FONCTIONS VITALES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La respiration</li> <li>• La circulation</li> <li>• Schématisation et annotation des appareils respiratoire et circulatoire du nouveau- né.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etudier les soins à apporter aux nouveau-nés à la naissance</li> <li>• Présenter les techniques de réanimation d'un nouveau-né</li> <li>• Photos et illustrations</li> <li>• Concevoir des planches pédagogiques des appareils respiratoire , circulatoire et la fontanelle du nouveau-né.</li> </ul>
<b>EDUQUER ET ENTREtenir LES FEMMES EN ALIMENTATION DU NOUVEAU- NE ET DU NOURRISSON</b>	<b>ETUDE DE L'ALIMENTATION DU NOURRISSON</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allaitement maternel</li> <li>• Allaitement artificiel</li> <li>• Allaitement mixte</li> <li>• Sevrage ou ablactation</li> <li>• Stérilisation et préparation des biberons avec différents laits</li> <li>• Tableau comparatif du lait de femme et du lait de vache</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Préciser les causes du choix des autres modes d'allaitements autres que maternel</li> <li>• Concevoir une planche sur la monté laiteuse et sur les bonnes techniques d'allaitement</li> <li>• Préciser les techniques de conservation du lait maternel</li> <li>• Rappeler les règles d'hygiène de la femme allaitante</li> <li>• Illustrer les modes d'allaitements maternel et artificiel</li> </ul>
<b>EXPLIQUER ET EVALUER LES CHANGEMENTS D'ETAT PHYSIQUE ET COMPORTEMENTAL DE L'ENFANT EN RELATION AVEC SON AGE</b>	<b>ETUDE DU DEVELOPPEMENT DU NOURRISSON :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le développement physique ou somatique (les facteurs de croissance)</li> <li>• Le développement Psychomoteur</li> <li>• les facteurs de croissance</li> <li>• Les jeux et les jouets.</li> <li>• Schématisation de la dentition de lait par ordre de 0 à 30 mois</li> <li>• Représentation des courbes de croissance</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etudier la croissance pondérale, staturale, l'évolution dentaire et les indices de bonne santé</li> </ul> <p>Préciser les types et les caractéristiques des jouets en fonction de l'âge de l'enfant</p>

<b>PROMOUVOIR ET CONTRIBUER A L'EPLANUISSSEMENT ET AU SUIVI DU NOURRISSON</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivi alimentaire du nourrisson de 03 à 18 mois ;</li> <li>• Suivi sanitaire :</li> <li>• Le tableau de vaccination du nourrisson de 0 à 18 mois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser au moins un menu type par tranche d'âge pour les enfants âgés de 03 à 18 mois</li> <li>• Concevoir les fiches techniques de réalisation des petits pots d'aliments, des bouillies fraîches et déshydratées</li> </ul>
<b>Compétence 2: Protéger et prendre soins des personnes du 3ème , 4ème et 5ème âge</b>		
<b>PRESENTER LES DOMAINES QUI S'OCCUPENT DES PERSONNES AGEES ET TRES AGEES</b>	<b>LA GERONTOLOGIE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Généralités sur la Gérontologie</li> <li>• Détermination et définition des sciences qui s'occupent des personnes âgées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• présenter l'historique, les domaines et l'importance socio-économique et culturelle de la gérontologie</li> </ul>
<b>IDENTIFIER LES BESOINS ET PRENDRE SOIN DES PERSONNES DE AGEES</b>	<b>LE SUIVI DE LA PERSONNE AGEE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le suivi alimentaire</li> <li>• Le suivi médicamenteux</li> <li>• L'hygiène générale</li> <li>• Jeux et loisirs</li> <li>• Identification et choix du matériel pour personnes âgées</li> <li>• Conception des menus types</li> <li>• Entretien du linge, matériel et réfection du lit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier et choisir les modes de cuisson et de préparation adaptés aux besoins physiques et sanitaires des personnes âgées et très âgées</li> <li>• Préciser les caractéristiques selon la dégradation de l'état psychologique</li> <li>• Ressortir la notion de l'aide à domicile pour les personnes âgées et très âgées;</li> <li>• Illustrer divers matériaux au moment de l'étude</li> </ul>

## BIBLIOGRAPHIE

- 1- Madeleine HENAUD Puériculture Le Médical 4ème Tome (groupe de médecins Edition LANORE
- 2- Guide de Puériculture et de Pédiatrie Tropicale
- 3- Vie Familiale et Sociale Edition FOURCHER- Les Classiques Africains
- 4- Hygiène Générale, Notions de Puériculture, Prévention des accidents (Bernard Lescot) Edition A. CASTEILLA
- 5- Les troubles nutritionnels chez la mère et l'enfant épidémiologie et prévention ( Henri DUPIN) éditions Saint-Paul
- 6- Livres pédagogiques spécifiques et digitaux
- 7- Hygiène et biologie humaine (G.Crouzols et M.Lechaud mise à jour de Flasnier) Edition Jacques Lanore

<b>DISCIPLINE : Sciences des Equipements et du Logement &amp; Aménagement et Hygiène du Milieu de Vie (SEL/AHMV)</b>		<b>Durée Hebdomadaire : 2 heures</b> <b>Durée Annuelle : 44 heures</b>
<b>NIVEAU : I</b>		<b>Thème : Les Facteurs de confort, de salubrité et de sécurité</b>
<b>Compétence : conseiller et exécuter en environnement : protection, Assainissement, aménagement, entretien du logement.</b>		
Eléments de compétence	Contenus suggérés	Recommandations
<b>AMENAGER LE LOGEMENT</b>	<b>GENERALITES SUR LE LOGEMENT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aménagement du logement ;</li> <li>• Critères de confort, d'hygiène et d'assainissement.</li> <li>• Etude des revêtements.</li> <li>• Schématisation et lecture d'un plan du logement.</li> <li>• Exécution de l'entretien des différentes composantes d'un logement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etudier les différents revêtements dans un tableau :</li> <li>• Insister sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- caractéristiques ; (qualité, origine, résistance);</li> <li>- l'usage ;</li> <li>- l'entretien...</li> </ul> </li> <li>• Etudier : les revêtements muraux, les revêtements du sol et les plafonds.</li> </ul> <p>Illustrer</p>
<b>EQUIPER RATIONNELLEMENT LE LOGEMENT :</b>	<b>ETUDE DES APPAREILS ELECTROMENAGERS :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les appareils de préparation;</li> <li>• Les appareils de cuisson;</li> <li>• Les appareils de conservation</li> <li>• Les appareils d'entretien</li> <li>• Les appareils de confort</li> <li>• Elaboration d'une fiche technique d'entretien de chaque appareil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etudier au moins 02 appareils par groupe</li> <li>• Insister sur le choix à l'achat (appareil à moindre consommation d'énergie)</li> <li>• Illustrer les groupes d'appareils</li> <li>• Exécuter l'entretien</li> </ul>
<b>NETTOYER ET ASSAINIR LE LOGEMENT</b>	<b>PRINCIPE DE NETTOYAGE D'UN LOGEMENT :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etude du matériel de nettoyage: <ul style="list-style-type: none"> <li>- petit matériel de nettoyage</li> <li>- Gros matériel de nettoyage</li> </ul> </li> <li>• Choix et utilisation des produits et matériel d'entretien, de nettoyage</li> <li>• Types, méthodes et systèmes de nettoyage ;</li> <li>• Applications pratiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire bon usage des techniques d'entretien des locaux, du matériel spécifiques</li> <li>• Insister sur le respect des mesures de sécurité et ergonomiques</li> <li>• Illustrer</li> <li>• Exécuter</li> </ul>

<b>PROTEGER L'ENVIRONNEMENT OU LE MILIEU DE VIE</b>	<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT DE VIE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Environnement de travail</li> <li>• Charge des produits de nettoyage et impacts sur l'environnement (terre, eau, air) et la santé</li> <li>• Détermination et étude des facteurs de nettoyage écologique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Illustrer les méfaits liés aux décharges des produits chimiques industriels sur l'environnement (terre, eau, atmosphère).</li> </ul>
---	--	---

## BIBLIOGRAPHIE

- 1- Sciences Domestiques : L'Aménagement de la maison Edition Jacques LANORE
- 2- Education du consommateur (NATHAN)
- 3- Economie Familiale et Sociale Edition A. CASTEILLA
- 4- Vie Familiale et Sociale Edition FOURCHER
- 5- Education Manuel et Technique ; C. Béraud, A. Gonet et G. Lellouche
- 6- Repassage et pliage du linge et des vêtements, (3<sup>ème</sup> édition) Mlle LEMONNIER et Mme LEBOIS, édition JACQUES LANOR
- 7- Livres pédagogiques spécifiques et digitaux
- 8- La maison construction, aménagement, installation (Ginette MATHIOT et Nelly De LAMAZE) Librairie ISTRA

<b>DISCIPLINE : Education du consommateur</b>	<b>Durée Hebdomadaire : 2 heures</b> <b>Durée Annuelle :44 heures</b>	
<b>NIVEAU : I</b>	<b>Thème : Gestion rationnelle des ressources disponibles des ménages</b>	
<b>Compétence : Eduquer les consommateurs et promouvoir une bonne utilisation des produits</b>		
Eléments de compétence	Contenus suggérés	Recommandations
<b>GERER RATIONNELLEMENT LES FINANCES D'UN MENAGE</b>	<b>GENERALITES SUR L'EDUCATION DU CONSOMMATEUR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le budget familial <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les crédits</li> <li>- L'épargne</li> <li>- L'amortissement</li> </ul> </li> <li>• Elaboration d'un budget type.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insister sur les droits et les devoirs des consommateurs</li> <li>• Tracer et tenir un cahier de compte</li> <li>• Relever les différentes utilisations d'une épargne dans un ménage</li> </ul>
<b>EDUQUER ET INFORMER LE CONSOMMATEUR SUR L'ACQUISITION ET LE BON USAGE DES PRODUITS, DES VETEMENTS ET DES APPAREILS</b>	<b>EDUCATION DU CONSOMMATEUR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'organisation raisonnée d'achats des produits</li> <li>• Les étiquetages informatifs,</li> <li>• Le bon usage des médicaments et des produits cosmétiques</li> <li>• Composition de la boîte à pharmacie familiale</li> <li>• Représentation des pictogrammes et décodage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lire, représenter et décoder les pictogrammes</li> <li>• Lire, comprendre et expliquer les notices et les étiquettes informatives,</li> <li>• Illustrer ou dessiner d'une boîte à pharmacie familiale</li> </ul>
<b>IDENTIFIER, CLASSER ET UTILISER LES PRODUITS D'ENTRETIEN</b>	<b>LES PRODUITS D'ENTRETIEN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etude et classification des produits d'entretien : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits à action physique ;</li> <li>- Les produits à action chimique</li> <li>- Les abrasifs</li> </ul> </li> <li>• Le Détaillage</li> <li>• Le Blanchissage</li> <li>• Fabrication artisanale des produits d'entretien (savon, amidon, javel...)</li> <li>• Conception d'un tableau de classification des produits d'entretien</li> <li>• Exécution du détaillage et blanchissage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tracer un tableau de classification des produits d'entretien ;</li> <li>• Insister sur les étapes du blanchissage de la lessive à la main et à la machine</li> <li>• Rappel sur le repassage et classement du linge</li> <li>• Exécuter</li> <li>• Illustrer les Classeurs des vêtements après blanchissage</li> </ul>
<b>GERER LES EFFETS DE LA PUBLICITE SUR LES PRODUITS DE CONSOMMATION</b>	<b>LA PUBLICITE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition et importance</li> <li>• Types de publicités</li> <li>• Impact socioéconomique et culturel de la publicité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relever l'impact de la publicité sur le budget Familial, le développement socioéconomique et culturel</li> </ul>

## **BIBLIOGRAPHIE**

- 1- Education du consommateur (LAROUSSE)
- 2- Education du consommateur (NATHAN)
- 3- Economie Familiale et Sociale Edition A. CASTEILLA
- 4- Vie Familiale et Sociale Edition FOURCHER
- 5- Education Manuel et Technique ; C. Béraud, A. Gonet et G. Lellouche
- 6- Repassage et pliage du linge et des vêtements, (3<sup>ème</sup> édition) Mlle LEMONNIER et Mme LEBOIS, édition JACQUES LANOR
- 7- Livres pédagogiques spécifiques et digitaux

<b>DISCIPLINE : Vie Sociale et Familiale</b>		<b>Durée Hebdomadaire : 2 heures</b> <b>Durée Annuelle : 44 heures</b>
<b>NIVEAU : I</b>		<b>Thème : Protection des personnes et de l'environnement</b>
<b>Compétence 1 : Protéger et conseiller l'homme contre les agressions sociales exogènes et androgènes:</b>		
Eléments de compétence	Contenus suggérés	Recommandations
<b>SENSIBILISER ET LUTTER CONTRE LES FLEAUX SOCIAUX ET LEURS EFFETS SUR LA FAMILLE ET LA SOCIETE</b>	<p><b>LES FLEAUX SOCIAUX</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La délinquance juvénile.</li> <li>• Les toxicomanies (l'alcoolisme, le tabagisme et les drogues..)</li> <li>• L'exode rural</li> <li>• La prostitution</li> <li>• L'homosexualité, la pédophilie et les viols</li> <li>• Concevoir des affiches et slogans de sensibilisation des populations pour chaque fléau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bien préciser les méthodes répressives ou restrictives.</li> <li>• Concevoir les panneaux de sensibilisation et les affiches</li> </ul>
<b>ERADIQUER OU LIMITER LA PROPAGATION DES MALADIES SEXUELLEMENT TRANSMISSIBLES ET LE SIDA</b>	<p><b>LES MALADIES SEXUELLEMENT TRANSMISSIBLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La gonococcie</li> <li>• La syphilis</li> <li>• Le chlamydia</li> </ul> <p><b>LE VIH/SIDA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concevoir les affiches, slogans et les planches sur la sexualité et ses conséquences</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etudier pour chaque maladie : le mode de transmission, l'agent pathogène, les symptômes, les moyens de lutte</li> </ul>
<b>INFORMER ET SENSIBILISER SUR LES ŒUVRES A CARACTÈRE SOCIAL</b>	<p><b>LES ŒUVRES A CARACTÈRE SOCIAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les institutions d'encadrement de la petite enfance</li> <li>• Les institutions de rééducation des handicapés</li> <li>• Les institutions d'encadrement des personnes âgées ;</li> <li>• La Caisse Nationale de prévoyance ( CNPS)</li> <li>• Le Fond National de l'emploi (FNE)</li> <li>• Le secteur hospitalier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déterminer les conditions d'existence (date de création ,déclaration et rôles )</li> <li>• Insister sur la nécessité de s'affilier à la CNPS</li> </ul>

Compétence 2 : conseiller et exécuter en environnement		
IDENTIFIER ET LIMITER LES POLLUTIONS	LES POLLUTIONS	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Généralités sur l'environnement</li> <li>• La pollution atmosphérique.</li> <li>• La pollution de l'eau.</li> <li>• La pollution des aliments.</li> <li>• La pollution sonore</li> <li>• Préparation des affiches et slogans de sensibilisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurer et recycler les objets récupérés</li> <li>• Illustrer quelques exemples de pollutions</li> </ul>

## BIBLIOGRAPHIE

- 1- Vie Sociale et Familiale (BLOCH-MEZOUNA....) Edition FOURCHER)
- 2- Education à la Vie et à l'Amour : Service Catholique de santé
- 3- Hygiène et biologie humaine ( G. Crouzols et M.Lechaud mise à jour de Flasnier) édition Jacques Lanore
- 4- Livres pédagogiques spécifiques et digitaux

<b>DISCIPLINE : Education Artistique et Décorative</b>		<b>Durée Hebdomadaire : 2 heures</b> <b>Durée Annuelle : 44 heures</b>
<b>NIVEAU : I</b>		<b>Thème : Embellissement de l'espace de vie</b>
<b>Compétence : Concevoir, produire et utiliser les objets décoratifs</b>		
Eléments de compétence	Contenus suggérés	Recommandations
<b>REPRODUIRE LES DESSINS PAR IMAGINATION</b>	<b>LES DESSINS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Figurines simples</li> <li>• Croquis</li> <li>• Frisettes</li> <li>• Marquage des ombres</li> <li>• Animaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exécuter après chaque leçon</li> </ul>
<b>INTERPRETER ET CONCEVOIR LES MOTIFS ET LES SYMBOLES</b>	<b>MOTIFS ET SYMBOLES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conception des Motifs décoratifs (déchirage, piquetage, pochage, pliage...)</li> <li>• Interprétation des différents symboles (Traditionnels, religieux, africains...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exécuter sur papier ou sur autres matériaux : (au moins deux éléments par leçon)</li> </ul>
<b>IDENTIFIER ET RECOMPOSER LES COULEURS</b>	<b>LES COULEURS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les couleurs primaires</li> <li>• Les couleurs secondaires</li> <li>• Les dégradées</li> <li>• Les nuances</li> <li>• Le langage des couleurs</li> <li>• Utilisation des instruments de coloriage</li> <li>• Utilisation des outils spécifiques archaïques ou modernes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaitre les moyens et expressions nécessaires au dessin, à la décoration et leurs utilisations</li> </ul>
<b>REALISER LES COMPOSITIONS FLORALES SUR DIFFERENTS SUPPORTS</b>	<b>LES FLEURS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fleurs Naturelles Fraîches</li> <li>• Les fleurs naturelles séchées</li> <li>• Les fleurs artificielles</li> <li>• Confection des bouquets et gerbes de fleurs ;</li> <li>• Fabrication de divers socles et couronnes</li> <li>• Fabrication des colorants naturels avec les pétales de fleurs</li> <li>• Décoration d'un espace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etudier la définition, les caractéristiques et le langage des fleurs</li> <li>• Insister sur les techniques améliorées, le bon rangement des fleurs pendant le montage,</li> <li>• Applications pratiques</li> </ul>

Compétence : confectioner et habiller selon les milieux et les circonstances		
<b>REALISER ET PRODUIR LES OBJETS DE DECORATION DE L'INTERIEUR</b>	<b>DECORATION DE L'INTERIEUR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confection des : <ul style="list-style-type: none"> <li>- poufs,</li> <li>- Ribambelles</li> <li>- peluche,</li> <li>- housses de chaises et fauteuils</li> </ul> </li> <li>• Habillage des : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaises</li> <li>- Tables</li> </ul> </li> </ul> <p>Ouvertures</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concevoir et exécuter</li> <li>• Illustrer</li> </ul>
<b>CREER ET REALISER UNE DECORATION DE L'EXTERIEUR</b>	<b>DECORATION DE L'EXTERIEUR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Création des espaces Verts</li> <li>• Entretien du jardin familial</li> <li>• Fabrication et production de Fleurs naturelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix des espèces</li> <li>• Semer et entretenir</li> <li>• Illustrer</li> </ul>

#### BIBLIOGRAPHIE

- 1- Décoration Florale d'habitation (HATIER)
- 2- Initiation au dessin de mode distribué par (MONDEUROP- PARIS) ;
- 3- Collection Interafricaine Mathématiques (EDICEF)
- 4- Les fleurs à l'aquarelle (Pas à pas de Parramôn) ; Bordas

<b>DISCIPLINE : Didactique Appliquée</b>		Horaire hebdomadaire Niveau 1 : <b>2 heures</b> Horaire hebdomadaire Niveau 2 : <b>3 heures</b>
<b>NIVEAU: I et II</b>		
<b>Compétence: Enseigner</b>		
Eléments de compétence	Contenus/activités suggérés	Critères de performance (qualités à développer chez les apprenants)
1. Concevoir et organiser des situations d'apprentissage	Exploitation et élaboration des outils de planification : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les programmes d'études ;</li> <li>• les progressions ;</li> <li>• les plans de leçon (fiches de préparation).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interprétation juste des programmes d'études ;</li> <li>• cohérence des objectifs formulés avec la situation d'apprentissage ;</li> <li>• justesse des contenus proposés et des ressources ;</li> <li>• rationalisation du temps.</li> </ul>
2. Se servir des ressources matérielles, documentaires et technologiques nécessaires	Les différentes ressources éducatives : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les supports écrits ;</li> <li>- les matériels didactiques ;</li> <li>- les supports audiovisuels.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• capacité de recherche ;</li> <li>• sens de l'organisation ;</li> <li>• existence de liens entre les ressources mobilisées et l'objet des apprentissages ;</li> <li>• utilisation efficiente des ressources.</li> </ul>
3. Digitaliser les enseignements et se servir des technologies nouvelles	Initiation au processus de digitalisation des enseignements-apprentissages et exploitation des ressources digitalisées produites par le Centre d'enseignement à distance du MINESEC	<ul style="list-style-type: none"> <li>• disposition à utiliser le matériel informatique ;</li> <li>• bonne appropriation du concept de digitalisation des enseignements ;</li> <li>• qualité et pertinence de l'usage du numérique.</li> </ul>
4. Mettre en œuvre et animer des situations d'apprentissage	Les méthodes d'enseignement-apprentissage et la gestion de la classe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• capacité à introduire et conclure une séquence pédagogique ;</li> <li>• pertinence du choix de la méthode ;</li> <li>• capacité à gérer les contraintes ;</li> <li>• facilité à communiquer ;</li> <li>• bonne appropriation des différentes méthodes ;</li> <li>• qualité de l'animation et des interactions ;</li> <li>• bonne gestion du temps.</li> </ul>
5. Aider chaque élève à formaliser les apprentissages effectués	Les activités d'intégration.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sens de l'observation ;</li> <li>• esprit d'analyse ;</li> <li>• capacité d'écoute ;</li> <li>• autocritique ;</li> <li>• altruisme.</li> </ul>
6. Concevoir des outils d'évaluation des apprentissages	Elaboration et mise en œuvre des outils d'évaluation des apprentissages : <ul style="list-style-type: none"> <li>- diagnostique ;</li> <li>- formative ;</li> <li>- sommative.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• capacité à concevoir des critères et des indicateurs de recueil de données ;</li> <li>• cohérence entre les objectifs, les contenus et le questionnaire ;</li> <li>• analyse juste des résultats ;</li> <li>• identification juste des remédiations.</li> </ul>

7. Travailler en équipe pédagogique	Projets thématiques de groupe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• esprit d'équipe ;</li> <li>• facilité à communiquer ;</li> <li>• facilité à s'adapter ;</li> <li>• ouverture à la critique ;</li> <li>• leadership.</li> </ul>
-------------------------------------	--------------------------------	---

## **RECOMMANDATIONS :**

Les programmes en vigueur dans les Ecole Normales d’Instituteurs de l’Enseignement Technique (ENIET) ont été élaborés dans l’optique de conférer aux apprenants, une formation conséquente aussi bien sur les plans des connaissances théoriques que des aptitudes pratiques, dans les disciplines professionnelles de leur spécialité respective, **sans occulter pour autant, la mission principale des ENIET qui est celle de former des instituteurs** dotés de toutes les compétences nécessaires pour être à mesure de transmettre les savoirs, les savoir-faire et les savoir-être à leurs futurs apprenants.

Dans le cadre du conseil d’enseignement, des réflexions devront être menées pour la mise en œuvre efficiente de l’enseignement de la Didactique Appliquée, et qui concerne les disciplines professionnelles dans leurs aspects théoriques et pratiques. L’apprentissage par la résolution des Situations-Problèmes demeure l’approche indiquée pour une bonne appropriation de la méthode de l’Enseignement Explicite par ces futurs enseignants.

Le contexte nouveau qui exige trois types de : imprégnation, tutelle et responsabilité, appelle à une synergie d’action entre les enseignants des disciplines professionnelles et ceux des Sciences de l’Education. L’objectif étant qu’au sortir de leur formation, les élèves-maîtres soient pédagogiquement et techniquement aptes. Le Conseil d’Enseignement devra être reconfiguré pour être, au besoin, élargi aux enseignants des Sciences de l’éducation en vue d’une synergie d’actions.

Il est enfin important de rappeler que l’enseignement de la Didactique Appliquée s’appuie sur les programmes d’études officiels en vigueur dans les établissements scolaires (CETIC) comme outils de référence:

- **Programmes d’études et documents d’accompagnement ;**
- **Fiches de progression ;**
- **Fiches de préparation de leçon.**