

OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.
Secteur professionnel : Services aux personnes.
Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux.
Métier : Technicien de surface - nettoyeur/Technicienne de surface - nettoyeuse.
Première, deuxième et troisième phases.
Programme provisoire de formation.

Réseaux : CF
 Niveaux et services : Secondaire (Spéc)
 Période : A partir de 2007-2008

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

Pour information :

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

<u>Circulaire</u>	<u>Informative</u>	<u>Administrative</u>	<u>Projet</u>
<u>Emetteur</u>	AGERS - Jean STEENSELS Directeur général adjoint		
<u>Destinataires</u>	Voir ci-dessus		
<u>Contact</u>	Guy FOSTY - Tél. 02/690.81.19 - Fax : 02/690.81.34 guy.fosty@cfwb.be		
<u>Document à renvoyer</u>	Néant		
<u>Date limite d'envoi</u>	Néant		
<u>Objet</u>	Programme provisoire de formation. 359P-2007-259		

Nombre de pages : 85

Mots clés : Technicien de surface.

Bruxelles, le 07/09/2007

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

Secteur professionnel : Services aux personnes.

Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux.

Métier : Technicien de surface - nettoyeur/Technicienne de surface - nettoyeuse.

Première, deuxième et troisième phases.

Références : 359P-2007-259.

J'ai l'honneur de vous communiquer le programme provisoire de formation dont les spécificités sont reprises ci-dessus.

Les modalités de mise en œuvre du programme sont reprises dans l'avertissement qui précède le sommaire.

La présente circulaire est d'application à partir de l'année scolaire 2007-2008.

L'approbation ministérielle définitive interviendra une fois rendu l'avis de la Commission des Programmes.

Le Directeur général adjoint,

Jean STEENSELS.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

Administration Générale de l'Enseignement et de la Recherche Scientifique

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

ENSEIGNEMENT SPECIALISE ORGANISE PAR LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPECIALISE DE FORME 3

Secteur professionnel : Services aux personnes

Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux

Métier : Technicien de surface - nettoyeur/Technicienne de surface - nettoyeuse

Phases 1, 2 et 3

PROGRAMME PROVISoire DE FORMATION

359P/2007/259

AVERTISSEMENT

Le présent programme provisoire :

- est d'application, à partir de 2007-2008, pour tous les élèves des phases 1, 2 et 3 ;
- abroge et remplace, pour les matières qui lui sont spécifiques, les programmes :
 - 149 et 152/2001/259 diffusés par la circulaire du 27 août 2001 ;
 - 305/2005/259 diffusé par la circulaire n° 1268 du 20 octobre 2005 ;
 - 306/2005/259 diffusé par la circulaire n° 1269 du 20 octobre 2005.

Ce programme figure sur RESTODE, serveur pédagogique de l'enseignement organisé par la Communauté française

Adresse : <http://www.restode.cfwb.be>

Il peut en outre être imprimé au format PDF.

SOMMAIRE

Préambule	3
Directives générales pour les 1 ^{ère} et 2 ^e phases	6
Compétences de la 1^{ère} phase	
1. Art culinaire :	
compétences-seuils	13
compétences complémentaires	14
fiche d'évaluation des C.S	15
2. Maintenance des locaux et matériels :	
compétences-seuils	16
compétences complémentaires	17
fiche d'évaluation des C.S	18
3. Maintenance du linge :	
compétences-seuils	19
compétences complémentaires	20
fiche d'évaluation des C.S	21
4. Couture	
compétences-seuils	22
compétences complémentaires	23
fiche d'évaluation des C.S	24
4. Technologie :	
compétences complémentaires	25
5. Hygiène et sécurité :	
compétences complémentaires	26
6. Éducation familiale et sanitaire :	
compétences prioritaires	27
compétences complémentaires	28
Compétences de la 2^e phase	
1. Maintenance des locaux et matériels :	
compétences-seuils	29
compétences complémentaires	30
fiche d'évaluation des C.S	31
2. Maintenance du linge :	
compétences-seuils	32
compétences complémentaires	33
fiche d'évaluation des C.S	34
3. Art culinaire :	
compétences prioritaires	36
compétences complémentaires	37
4. Couture :	
compétences prioritaires	39
compétences complémentaires	40
5. Stages :	
compétences complémentaires	41
6. Technologie :	
compétences complémentaires	42
7. Hygiène et sécurité :	
compétences complémentaires	43
8. Éducation familiale et sanitaire :	
compétences prioritaires	44
compétences complémentaires	45

Directives générales pour la 3^e phase	46
Liste des abréviations utilisées	52
Concordance profil de formation – compétences-seuils	53
Fiches d'évaluation des compétences-seuils de travaux pratiques maintenance des locaux et matériels	74
Compétences complémentaires	
1. Travaux pratiques maintenance des locaux et matériels	78
2. Technologie	79
3. Hygiène et sécurité	80
Références bibliographiques	81

PRÉAMBULE

1. INTRODUCTION

Le programme de formation pour le métier de technicien/technicienne de surface – nettoyeur/nettoyeuse s'inscrit dans les orientations déterminées par le décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, et le décret du 3 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé.

Programme

Le programme d'études est un référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle.

(Article 5 – 8° du décret du 24 juillet 1997).

Ce programme présente :

- pour les 1^{ère} et 2^{ème} phases du secteur professionnel service aux personnes, du groupe professionnel services sociaux et familiaux, le référentiel de compétences-seuils et de compétences complémentaires, voire de compétences prioritaires et comportementales interdisciplinaires ;
- pour la 3^{ème} phase du métier de technicien/technicienne de surface – nettoyeur/nettoyeuse, le référentiel des compétences à atteindre dans le cadre du profil de formation de ce métier.

2. ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPÉCIALISÉ DE FORME 3

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Il vise à donner une formation générale, sociale et professionnelle pour rendre possible l'insertion socioprofessionnelle dans un milieu de vie et de travail ordinaire

OBJECTIFS

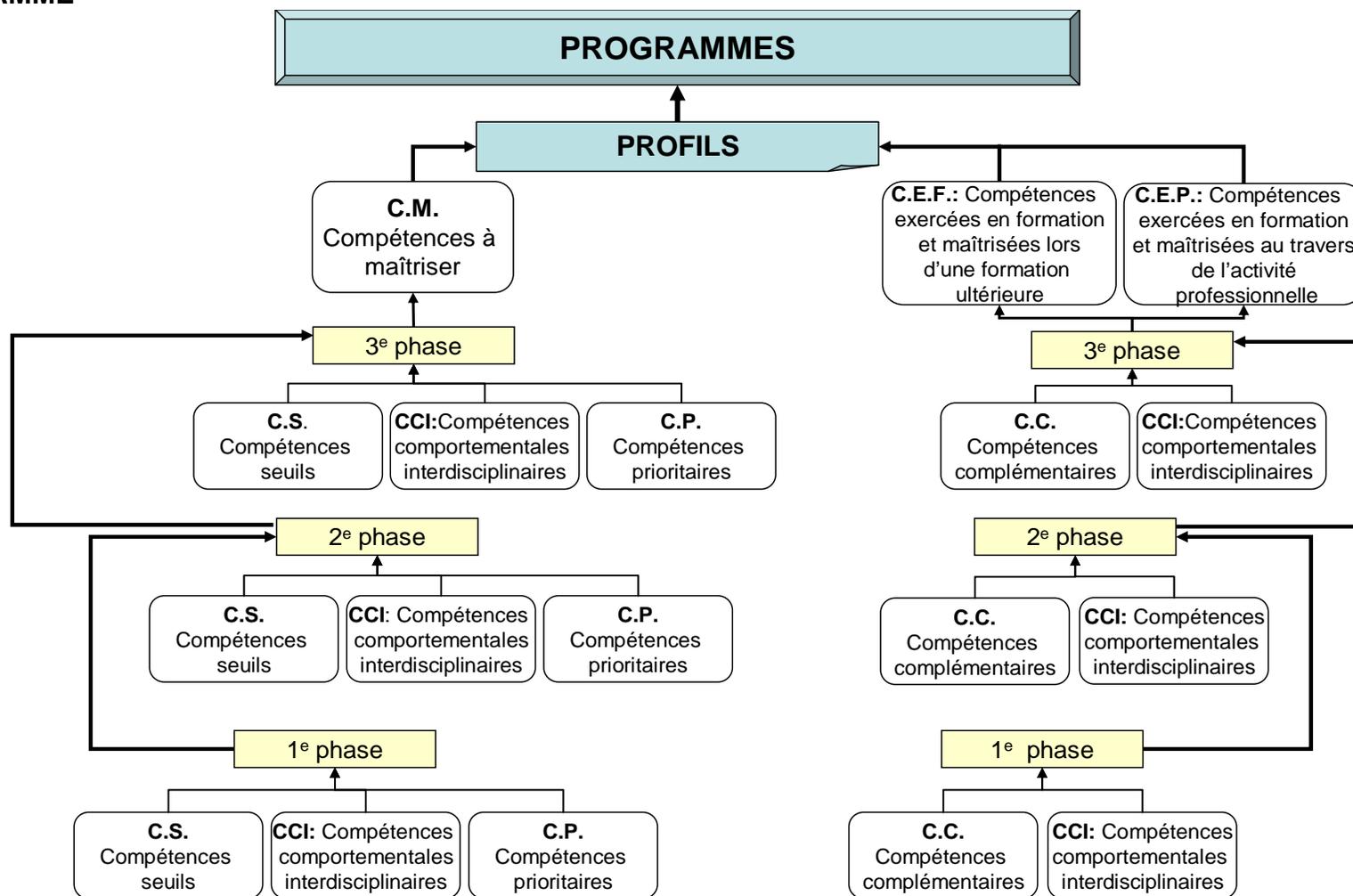
- Épanouissement personnel
- Éducation du citoyen
- Formation professionnelle

Première phase	Observation de l'élève dans <u>un ou plusieurs secteurs professionnels</u> . (Max. 1 année scolaire).
	Approche polyvalente dans <u>un secteur professionnel</u> . (Max. 1 année scolaire sauf avis motivé du conseil de classe).
Deuxième phase	Formation polyvalente dans un groupe professionnel . (Max. 2 années scolaires sauf avis motivé du conseil de classe).
Troisième phase	Formation qui débouche sur une qualification professionnelle dans un métier du groupe professionnel suivi par l'élève en 2 ^e phase. (Sa durée variera en fonction de la spécificité du profil de formation).

Pour rencontrer ces objectifs, il convient de

- limiter au maximum les situations d'échec ;
- pratiquer une pédagogie de la réussite ;
- prendre en considération les rythmes d'apprentissage de chacun des élèves.

3. PROGRAMME



**DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LES PREMIÈRE ET DEUXIÈME
PHASES**

1. CONSIDÉRATION ET DIRECTIVES PÉDAGOGIQUES

- La première phase n'est pas spécifiquement formative à un métier. Elle doit favoriser les objectifs dits de transfert permettant ainsi l'accès à d'autres apprentissages.
Elle comporte un temps d'observation et une approche polyvalente dans un secteur professionnel.

La première année d'observation n'a pas pour ambition de faire acquérir aux élèves une grande multiplicité de connaissances, mais elle doit leur permettre d'acquérir des compétences dans les domaines psychomoteur, affectif et cognitif.

Tout en respectant sa personnalité, les objectifs poursuivis consistent à :

- développer chez l'élève une attitude positive vis-à-vis :
 - de lui-même (confiance en soi, autonomie);
 - des autres (respect d'autrui, tolérance, solidarité);
 - du groupe social (décision collective, participation aux activités du groupe, gestion).
- viser à l'apprentissage de certains savoirs et savoir-faire, non imposés au préalable par un programme, mais au contraire, suscités par les activités elles-mêmes.



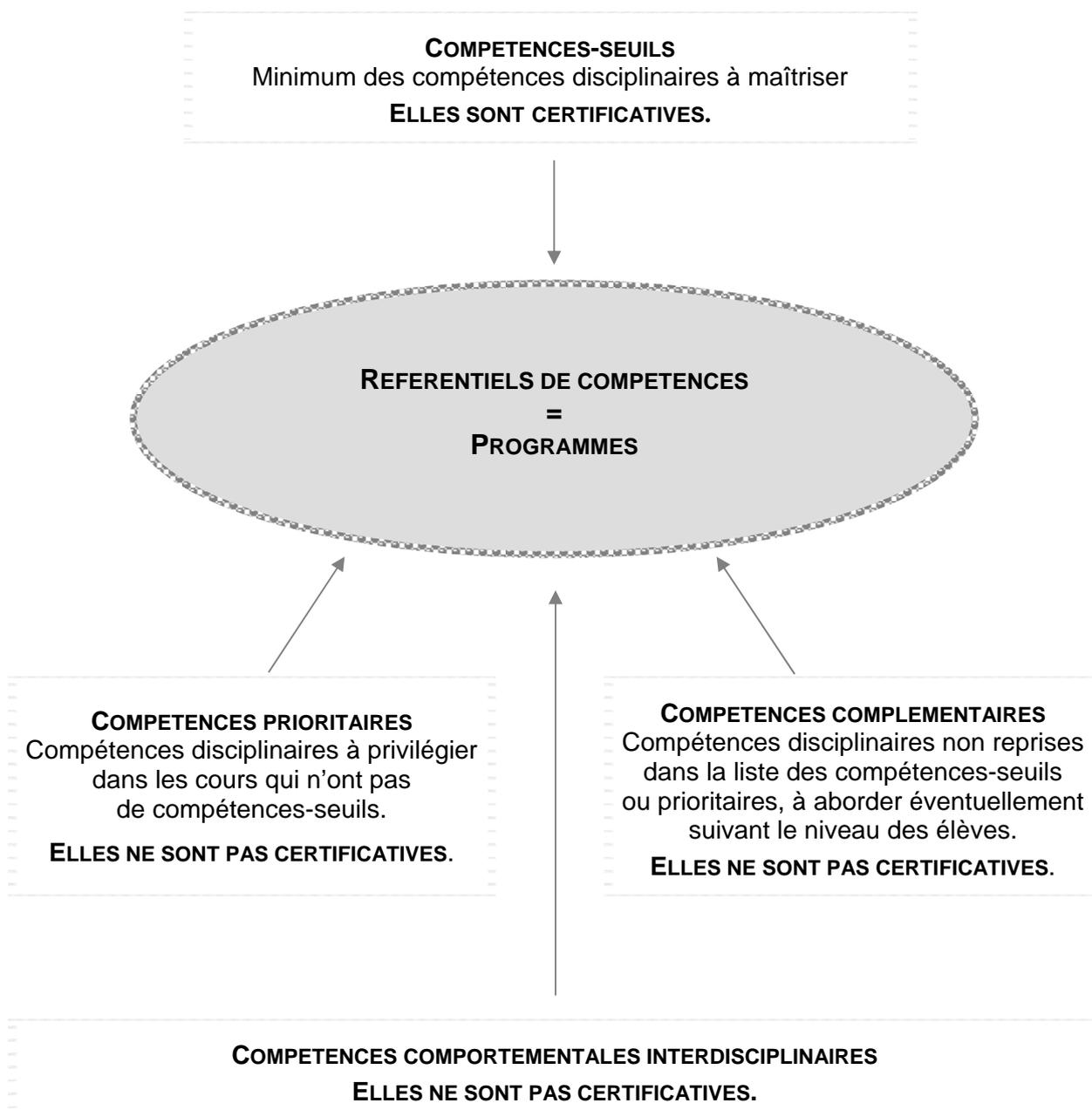
Il convient, tout particulièrement pendant la période d'observation, de varier les **moyens** et les **méthodes** en fonction des objectifs à atteindre.

Les professeurs de la formation professionnelle doivent mettre en place des activités qui mettent en évidence les aptitudes manuelles et sociales des élèves. Celles-ci contribueront à définir le projet initial et personnel du jeune. Elles s'inscrivent dans le cadre de la pédagogie du projet.

Dans un deuxième temps, l'observation se prolonge dans **un secteur professionnel** où la formation prend, de plus en plus, le pas sur l'observation. Les compétences-seuils, établies par rapport à un profil professionnel, s'adressent principalement à cette deuxième période. Elles sont planifiées sur la deuxième partie de la première phase et sont toutes maîtrisées à son issue. Elles sont modulées pour chaque élève, en fonction du temps qu'il met pour les acquérir.

- Dans la deuxième phase de l'enseignement de forme 3, les buts sont d'éduquer et de former l'élève à une formation polyvalente dans le cadre d'un groupe professionnel.
- L'évaluation formative est d'application tout au long des phases. A tout moment, le professeur veille à habituer l'élève à la pratique des méthodes de travail et des modes opératoires simples adaptés à ses potentialités. L'autoévaluation est également appliquée.
- Le devenir de l'élève étant notamment conditionné par son savoir-faire, le professeur enseigne, avec la rigueur qui s'impose, les gestes précis et corrects inhérents à l'apprentissage dans les cours pratiques.
- Les cours de technologie, d'hygiène, de sécurité et d'éducation familiale et sanitaire comportent des compétences complémentaires, voire des compétences prioritaires. Ce sont des compétences à caractère formatif. Les compétences-seuils de ces cours techniques ont été volontairement établies spécifiquement pour chacun des cours de pratique professionnelle. A cet égard, il est important de souligner la nécessité d'inculquer les notions techniques indispensables au moment le plus adéquat, tout particulièrement dans notre enseignement. Les professeurs qui dispensent les cours de technologie, d'hygiène, de sécurité et d'éducation familiale et sanitaire doivent collaborer étroitement avec les professeurs de pratique professionnelle du secteur.
- Une fiche d'évaluation individuelle d'acquisition des compétences-seuils est tenue par le professeur. Cette fiche suit l'élève durant toute sa scolarité. Sur cette fiche, sont indiquées les dates d'encodage au bulletin des compétences-seuils acquises durant chaque phase. Outre cette fiche, qui revêt un caractère officiel, le professeur complète sa propre fiche d'évaluation (évaluation formative, certificative et entretien des compétences-seuils acquises) qui lui donne la possibilité de suivre l'élève dans ses apprentissages et de prévoir les remédiations éventuelles. L'évolution des apprentissages de l'élève est également consignée dans son P.I.A. (Plan Individuel d'Apprentissage) : il doit donc y avoir concordance entre les fiches individuelles d'évaluation et le P.I.A. Lors des conseils de classe, ces informations permettent aux professeurs d'ajuster les activités pédagogiques au rythme d'acquisition propre à chaque élève et facilitent son accès à un niveau de compétence lié au profil professionnel du métier correspondant.

STRUCTURE DES COURS



2. COMPÉTENCES-SEUILS (C.S.)

- Les compétences-seuils sont les éléments de l'ensemble minimal des connaissances, des savoir-faire et des savoir-être qui doivent être acquis en vue des certifications.
Il s'agit donc des compétences à évaluer pour les différentes certifications.
- Elles doivent **conduire** l'élève à effectuer des tâches au mieux de ses potentialités.
Elles permettent à chaque élève d'aborder et de poursuivre avec un maximum de réussite les différentes étapes de son cursus scolaire.
- C'est à l'acquisition de ces compétences-seuils que le conseil de classe se réfère pour la délivrance d'une attestation de réussite à l'issue de la première phase et de la deuxième phase.

3. COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES (C.C.)

- Compétences non certificatives qui, ajoutées aux compétences-seuils, forment le référentiel des compétences. Ce sont donc des compétences formatives qui permettent d'affiner davantage les savoir-faire de l'élève.
- Elles ont pour objet, entre autres :
 - de renforcer des savoir-faire,
 - de favoriser des pédagogies différenciées,
 - de développer des pédagogies par résolution(s) de problème(s),
 - ...
- Le relevé de ces compétences n'est pas exhaustif et celles-ci ne sont pas figées dans un ordre chronologique.
- Le conseil de classe de fin de première et de deuxième phases prend en considération ces compétences complémentaires au bénéfice de l'élève. **En aucun cas**, elles ne peuvent être un prétexte à une cause d'échec.

4. COMPÉTENCES PRIORITAIRES (C.P.)

- Compétences à privilégier dans le cadre des cours où il n'y a pas de compétences-seuils. Ces compétences ne sont pas certificatives.

5. COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES INTERDISCIPLINAIRES (C.C.I.)

- Les compétences comportementales interdisciplinaires concernent des savoir-faire et surtout des savoir-être de base.
Elles sont communes aux diverses disciplines et résultent d'une démarche pédagogique non improvisée.
Elles visent l'épanouissement personnel et l'insertion socioprofessionnelle des élèves, pour atteindre les objectifs définis dans le P.I.A.
- Ces compétences énoncées, non exhaustives et non hiérarchisées, permettent aux professeurs d'apprécier le savoir-être pour chaque élève lors de chaque séquence d'enseignement.

6. CONSIGNES

- Une attention toute particulière doit être donnée à la **compréhension des consignes**.
- Les professeurs doivent mettre en œuvre des stratégies d'apprentissage pour développer la compréhension des consignes avec la collaboration des professeurs de la formation générale.
- Les compétences-seuils acquises dans les différents cours de la phase 1 continuent évidemment à être exercées en phase 2.

7. PRATIQUE DU MÉTIER

- Les compétences-seuils sont établies pour chacun des cours pratiques et seules ces compétences sont certificatives.
- Chaque école est libre d'organiser des heures en renforcement ou des heures de cours non repris dans le cadre du profil de formation mais liés au projet d'établissement. Les compétences envisagées dans le cadre de ces cours ne sont pas certificatives.

8. CONSEILS MÉTHODOLOGIQUES ET PÉDAGOGIQUES PROPRES AUX COURS TECHNIQUES

Les cours de technologie, d'hygiène sécurité et d'éducation familiale et sanitaire, comportent des compétences complémentaires voire des compétences prioritaires. Ce sont des compétences à caractère formatif. Certaines prennent un caractère certificatif dans le cadre des cours de pratique professionnelle.

Lors de l'apprentissage des compétences des cours techniques, le professeur doit :

- se garder d'une formation **exagérément théorique** tout en encourageant les élèves à une participation accrue et active dans le développement de leurs compétences ;
- axer essentiellement son enseignement sur une compétence bien ciblée en limitant son développement théorique ;
- préférer la méthode expérimentale à la méthode expositive ; l'enseignement doit être intuitif, actif et bien adapté au niveau des élèves ;
- s'assurer d'une parfaite coordination entre les cours techniques et les cours de pratique professionnelle correspondants. Rien n'empêche le professeur de cours techniques de se rendre dans les ateliers de pratique afin d'illustrer au mieux son cours ;
- utiliser le plus souvent possible du matériel et des produits réels pour illustrer les cours ;
- mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle ;
- illustrer les cours par des supports didactiques tels que : photographies, ouvrages spécialisés, croquis, dessins, échantillons de produits, de matériaux, vidéos, CD-Rom, ...
- s'assurer que l'élève utilise le vocabulaire technique adéquat ;
- utiliser des textes simplifiés, des schémas et des pictogrammes relatifs à la législation en matière de sécurité et d'hygiène et s'assurer du bien fondé des directives enseignées ;
- distribuer aux élèves des documents « matières » succincts, simples et clairs en rapport avec la compétence ciblée et enseignée.

Secteur professionnel : Service aux personnes
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Art culinaire

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Préparer un verre de jus d'orange nature en utilisant un presse agrumes manuel |
| 2. Préparer 4 tasses de cacao chaud en utilisant du cacao en poudre nature |
| 3. Préparer 1/2 litre de café à l'aide d'un percolateur électrique |
| 4. Tartiner 4 tranches de pain de beurre et de confiture |
| 5. Laver et éplucher 4 carottes du commerce à l'aide d'un éplucheur économique |
| 6. Râper 4 carottes à l'aide d'une râpe manuelle |
| 7. Nettoyer et laver une laitue |
| 8. Laver et éplucher 2 pommes de table à l'aide d'un éplucheur économique |
| 9. Couper 2 pommes en quartiers |
| 10. Cuire deux œufs durs en utilisant la minuterie |
| 11. Préparer une sauce vinaigrette simple (1dl) |
| 12. Préparer 1 litre de potage aux carottes (potage simple : cuisson à l'eau) |
| 13. Préparer ½ litre de crème vanille à froid |
| 14. Servir dans un verre de l'eau minérale non gazeuse, à l'aide d'une bouteille d'un litre |
| 15. Porter une tenue propre: Tee-shirt et tablier en coton et une coiffe |
| 16. Enlever les bijoux avant la mise au travail |
| 17. Se laver les mains au début du cours |

Remarque :

Les compétences 15, 16 et 17 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Service aux personnes
Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Art culinaire

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Préparer un milk-shake à la vanille à l'aide du mixsoup
Laver et éplucher 4 pommes de terre (1/2kg) à l'aide de l'éplucheur économique
Cuire à l'eau 4 pommes de terre épluchées et coupées en deux
Préparer une purée avec ½ kg de pommes de terre
Vider 2 pommes en utilisant le vide pomme
Préparer un petit déjeuner équilibré: jus d'orange, cacao ou café, tartines beurrées, confiture, fromage, ...
Mesurer les liquides 1/2 litre et 1 litre
Fractionner les denrées courantes pour peser sans balance
Cuire à la poêle (sauter) 4 saucisses de campagne
Cuire à la poêle 4 hamburgers
Préparer une salade de fruits de saison
Cuire à l'eau (à l'anglaise) des carottes
Cuire à l'eau des pâtes alimentaires
Réaliser une sauce mayonnaise
Réaliser une sauce béchamel
Préparer une pâte à crêpes simple
Cuire des crêpes
Peler 2 oignons
Nettoyer, laver un bouquet de persil
Hacher à l'aide de ciseaux un bouquet de persil
Nettoyer 2 poireaux
Laver 2 poireaux
Découper les légumes courants en morceaux de 2 à 3 cm
Préparer un litre de potage aux poireaux (potage simple : cuisson à l'eau)
Écaler 2 œufs cuits durs
Préparer et cuire une pâte 4/4 pour réaliser des madeleines
Réaliser une compote de pommes
Servir 2 tasses de café accompagnées de sucre, lait et biscuit
Dresser un couvert pour 2 personnes sur sets de table : assiette plate, creuse, verre à eau, fourchette, cuillère, couteau, serviette en papier
Réchauffer un aliment au four à micro-ondes
Réaliser des menus familiaux simples
Ranger et conserver les denrées périssables au réfrigérateur
Faire la vaisselle à la main
Respecter les règles élémentaires d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles élémentaires de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention de base lors de chaque réalisation pratique
Appliquer le triage réglementaire des déchets

Remarque:

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

Secteur professionnel : Service aux personnes

Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS – Art culinaire

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES-SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Préparer un verre de jus d'orange nature en utilisant un presse agrumes manuel	
2. Préparer 4 tasses de cacao chaud en utilisant du cacao en poudre nature	
3. Préparer 1/2 litre de café à l'aide d'un percolateur électrique	
4. Tartiner 4 tranches de pain de beurre et de confiture	
5. Laver et éplucher 4 carottes du commerce à l'aide d'un éplucheur économique	
6. Râper 4 carottes à l'aide d'une râpe manuelle	
7. Nettoyer et laver une laitue	
8. Laver et éplucher 2 pommes de table à l'aide d'un éplucheur économique	
9. Couper 2 pommes en quartiers	
10. Cuire deux œufs durs en utilisant la minuterie	
11. Préparer une sauce vinaigrette simple (1dl)	
12. Préparer 1 litre de potage aux carottes (potage simple : cuisson à l'eau)	
13. Préparer ½ litre de crème vanille à froid	
14. Servir dans un verre de l'eau minérale non gazeuse, à l'aide d'une bouteille d'un litre	
15. Porter une tenue propre: Tee-shirt et tablier en coton et une coiffe	
16. Enlever les bijoux avant la mise au travail	
17. Se laver les mains au début du cours	

Secteur professionnel : Service aux personnes
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES-SEUILS

1. Ramasser les salissures libres non adhérentes et les détritrus dans un couloir de 20 à 40 m ²
2. Balayer, à l'aide d'un balai de « coco », le sol carrelé faiblement encrassé d'un couloir de 20 à 40 m ²
3. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane en acier inoxydable recouverte de saletés à faible adhérence
4. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane et stratifiée recouverte de saletés à faible adhérence
5. Nettoyer, par essuyage humide, un évier en acier inoxydable recouvert de saletés à faible adhérence
6. Nettoyer, par essuyage humide, un lave mains en faïence recouvert de saletés à faible adhérence
7. Nettoyer, par essuyage humide, une surface verticale plane et carrelée, de 2 à 3m ² recouverte de saletés à faible adhérence
8. Nettoyer, par essuyage humide, l'extérieur d'un réfrigérateur, en tôle émaillée, recouvert de salissures à faible adhérence
9. Porter un tablier réservé à ce cours (tablier foncé à bavette, type jardinier)
10. Enlever les bijoux avant la mise au travail
11. Se laver les mains avant et après chaque activité

Remarque:

Les compétences 9, 10, et 11 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Service aux personnes
Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Dépoussiérer en utilisant la technique « à la godille » à l'aide d'un balai trapèze, le sol carrelé faiblement encrassé d'un couloir de 20 à 30 m ²
Balayer, à l'aide d'un balai de « rue », les saletés en suspension d'un sol dur extérieur de 20 à 40 m ²
Dépoussiérer en utilisant la technique « au poussé » à l'aide d'un balai trapèze, le sol carrelé faiblement encrassé d'un couloir de 20 à 40 m ²
Nettoyer une table de cuisine
Nettoyer une chaise de cuisine
Entretenir une armoire de cuisine
Entretenir les seaux et bassins en matière plastique
Entretenir les chaussures de sport
Entretenir les peignes et brosses à cheveux
Nettoyer une table de cuisson avec taques électriques, recouverte de salissures à forte adhérence
Nettoyer le matériel de maintenance utilisé lors de chaque activité
Ranger le matériel utilisé après chaque activité
Attacher si nécessaire, les cheveux longs avant la mise au travail
Respecter les règles élémentaires d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles élémentaires de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention de base lors de chaque réalisation pratique
Appliquer le triage réglementaire des déchets

Remarque:

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

Secteur professionnel : Service aux personnes

Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS – Maintenance des locaux et matériels

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES-SEUILS	Période d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Ramasser les salissures libres non adhérentes et les détritrus dans un couloir de 20 à 40 m ²	
2. Balayer, à l'aide d'un balai de « coco », le sol carrelé faiblement encrassé d'un couloir de 20 à 40 m ²	
3. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane en acier inoxydable recouverte de saletés à faible adhérence	
4. Nettoyer, par essuyage humide, une surface horizontale plane et stratifiée recouverte de saletés à faible adhérence	
5. Nettoyer, par essuyage humide, un évier en acier inoxydable recouvert de saletés à faible adhérence	
6. Nettoyer, par essuyage humide, un lave mains en faïence recouvert de saletés à faible adhérence	
7. Nettoyer, par essuyage humide, une surface verticale plane et carrelée, de 2 à 3m ² recouverte de saletés à faible adhérence	
8. Nettoyer, par essuyage humide, l'extérieur d'un réfrigérateur, en tôle émaillée, recouvert de salissures à faible adhérence	
9. Porter un tablier réservé à ce cours (tablier foncé à bavette, type jardinier)	
10. Enlever les bijoux avant la mise au travail	
11. Se laver les mains avant et après chaque activité	

Secteur professionnel : Service aux personnes
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance du linge

COMPÉTENCES-SEUILS

- | |
|---|
| 1. Trier une manne de linge suivant la couleur |
| 2. Trier une manne de linge blanc suivant la température de lavage |
| 3. Remplir une machine à laver de type familial de torchons de vaisselle |
| 4. Sortir les torchons de vaisselle de la machine à la fin du programme |
| 5. Sécher sur fils, 20 torchons de vaisselle |
| 6. Plier du linge propre non repassé (chiffons, lavettes) |
| 7. Repasser au fer à vapeur, sur la planche à repasser, 6 torchons de vaisselle |
| 8. Décoder les symboles usuels de repassage |
| 9. Disposer la planche à repasser à bonne hauteur |
| 10. Enlever les bijoux avant la mise au travail |
| 11. Se laver les mains avant et après chaque activité |

Remarque :

Les compétences 8, 9, 10 et 11 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Service aux personnes
Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance du linge

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Vérifier l'état du linge après le séchage (torchons de vaisselle : trous, ourlets, coutures, ...)
Préparer le linge avant le lavage (trier, pré traiter, vérifier:vider poches, nouer les cordons,...)
Utiliser le produit lessiviel réservé au coton blanc et au lavage à 95°
Programmer la machine à laver pour lessiver des torchons de vaisselle
Lessiver à la machine des torchons de vaisselle
Lessiver à la machine du linge blanc
Décoder les pictogrammes de température de lavage du linge
Régler la température du fer à repasser à vapeur
Repasser au fer à vapeur des pièces plates
Décoder les pictogrammes de température du repassage du linge
Mettre sécher sur séchoir pliant 20 torchons de vaisselle
Nettoyer le matériel utilisé lors de chaque activité
Ranger le matériel utilisé et les produits après chaque activité
Adapter sa tenue vestimentaire
Attacher si nécessaire, les cheveux longs avant la mise au travail
Respecter les règles élémentaires d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles élémentaires de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention de base lors de chaque réalisation pratique

Remarque:

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

Secteur professionnel : Service aux personnes

Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS – Maintenance du linge

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES-SEUILS	Période d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Trier une manne de linge suivant la couleur	
2. Trier une manne de linge blanc suivant la température de lavage	
3. Remplir une machine à laver de type familial de torchons de vaisselle	
4. Sortir les torchons de vaisselle de la machine à la fin du programme	
5. Sécher sur fils, 20 torchons de vaisselle	
6. Plier du linge propre non repassé (chiffons, lavettes)	
7. Repasser au fer à vapeur, sur la planche à repasser, 6 torchons de vaisselle	
8. Décoder les symboles usuels de repassage	
9. Disposer la planche à repasser à bonne hauteur	
10. Enlever les bijoux avant la mise au travail	
11. Se laver les mains avant et après chaque activité	

Secteur professionnel : Service aux personnes
Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Couture

COMPÉTENCES-SEUILS

1. Porter le dé lors d'une activité main nécessitant l'usage d'une aiguille
2. Utiliser le coupe fil à la main après la réalisation de l'arrêt machine
3. Choisir la couleur du fil à coudre en fonction d'un tissu uni
4. Épingler en ligne droite 2 parties plates lors d'une réalisation simple de 30 à 40 cm de côté maximum
5. Piquer en ligne droite 2 parties plates à la machine sur une longueur de 20 à 30 cm maximum
6. Préparer un rempli simple de 1 cm à l'aide de l'ongle et du somomètre lors de la réalisation d'un bord et sur une longueur de 30 à 40 cm maximum
7. Presser à l'aide du fer à vapeur un rempli simple de 1 cm lors de la réalisation d'un bord et sur une longueur de 30 à 40 cm maximum
8. Enlever les bijoux avant la mise au travail
9. Se laver les mains avant la mise au travail

Remarques :

Les compétences 8, et 9 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

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

Secteur professionnel : Service aux personnes
Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Couture

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Utiliser la paire de ciseaux en respectant un tracé simple : découpe de rectangles servant à la confection de sacs de lavande, pelote, ...
Utiliser le mètre ruban pour mesurer la largeur du tissu
Enfiler la partie dessus de la machine à coudre lors d'une activité
Enfiler la partie du dessous de la machine à coudre lors d'une activité
Essayer la machine à coudre sur un tissu uni double en coton de 10 cm (5 cm de large) avant toute réalisation pratique à la machine
Réparer une couture simple à la main au point de piqûre sur une longueur de 3 cm maximum
Confectionner des produits simples pour l'habitat : serviettes, nappes, tentures sans pose de ruflette, sets de tables, ...
Coudre un bouton à 2 trous
Ranger son poste de travail
Ranger le matériel utilisé après chaque activité
Adapter sa tenue lors de l'utilisation de la machine à coudre : chaussures plates, bas de manches fermés aux poignets
Attacher si nécessaire, les cheveux longs avant la mise au travail
Respecter les règles élémentaires d'hygiène
Respecter les règles élémentaires de sécurité lors de la manipulation de l'outillage et du fonctionnement des appareils électriques
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de maintien à la machine à coudre

Remarque:

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

Secteur professionnel : Service aux personnes

Première phase

COMPÉTENCES-SEUILS – Couture

Élève :

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES-SEUILS	Période d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Porter le dé lors d'une activité main nécessitant l'usage d'une aiguille	
2. Utiliser le coupe fil à la main après la réalisation de l'arrêt machine	
3. Choisir la couleur du fil à coudre en fonction d'un tissu uni	
4. Épingler en ligne droite 2 parties plates lors d'une réalisation simple de 30 à 40 cm de côté maximum	
5. Piquer en ligne droite 2 parties plates à la machine sur une longueur de 20 à 30 cm maximum	
6. Préparer un rempli simple de 1 cm à l'aide de l'ongle et du somomètre lors de la réalisation d'un bord et sur une longueur de 30 à 40 cm maximum	
7. Presser à l'aide du fer à vapeur un rempli simple de 1 cm lors de la réalisation d'un bord et sur une longueur de 30 à 40 cm maximum	
8. Enlever les bijoux avant la mise au travail	
9. Se laver les mains avant la mise au travail	

Secteur professionnel : Service aux personnes
Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Technologie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Identifier les matières premières alimentaires d'origine animale utilisées au cours d'art culinaire
Identifier les matières premières alimentaires d'origine végétale utilisées au cours d'art culinaire
Identifier l'outillage et le matériel utilisés au cours d'art culinaire
Observer l'aménagement de la cuisine familiale
Différencier les postes de travail de la cuisine
Ranger et conserver les produits alimentaires d'utilisation journalière (règles simples de rangement)
Décoder les dates de conservation sur les étiquettes des produits
Identifier les matériaux à entretenir au cours de maintenance des locaux et matériels
Identifier et utiliser les produits courants d'entretien
Identifier le matériel de lessivage et de repassage utilisé dans les cours de maintenance du linge
Identifier et utiliser correctement les produits de lavage du linge blanc
Utiliser les termes corrects et adéquats en rapport avec les réalisations pratiques

Remarque :

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

Secteur professionnel : Service aux personnes
Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Connaître et appliquer les règles d'hygiène des mains dans tous les cours de pratique professionnelle
Respecter les règles d'hygiène lors de la manipulation des denrées alimentaires courantes
Énoncer les règles de base de manutention des charges
Identifier les principaux symboles et pictogrammes nécessaires aux cours de pratique professionnelle
Justifier le choix de la tenue professionnelle dans les différents cours de pratique professionnelle
Appliquer les règles de base de sécurité, d'hygiène et d'organisation dans les ateliers pour en assurer l'ordre
Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation du matériel électrique et mécanique dans les cours de pratique professionnelle
Énoncer les règles en vigueur pour le triage des déchets

Remarque :

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

Secteur professionnel : Service aux personnes

Première phase

COMPÉTENCES PRIORITAIRES

Cours : Éducation familiale et sanitaire

COMPÉTENCES PRIORITAIRES

Situer les différentes parties du corps humain
Justifier l'importance de l'hygiène corporelle
Choisir le matériel et les produits courants et indispensables à l'hygiène corporelle
Appliquer les règles d'hygiène : <ul style="list-style-type: none">- se laver,- se brosser les dents
Choisir un vêtement adapté (qualités, circonstances et conditions atmosphériques)
Respecter les règles d'une bonne hygiène de vie (fatigue, sommeil, repos, exercices physiques, sports, loisirs)
Ajuster son mode de vie pour vivre plus sainement
Citer les principaux moyens de contraception
Énoncer les moyens pour se protéger contre les risques de transmission des M.S.T. et en particulier du Sida
Lutter contre la dégradation de l'environnement en adoptant des comportements adéquats
Décoder les pictogrammes utilisés pour évacuer des bâtiments
Alerter les secours en cas d'urgence
Déterminer les règles indispensables à la vie en société
Se respecter (langage, maintien, présentation, propreté)
Respecter les règles de savoir-vivre à l'école (R.O.I.)
Justifier l'importance d'une alimentation saine
Expliciter la pyramide alimentaire
Justifier l'importance d'un petit déjeuner équilibré

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'éducation familiale et sanitaire est absolument nécessaire.

Secteur professionnel : Service aux personnes

Première phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Éducation familiale et sanitaire

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Énoncer les règles d'hygiène corporelle

Choisir judicieusement les produits destinés à améliorer l'hygiène corporelle

Énoncer les règles d'hygiène vestimentaire

Énoncer les règles d'une bonne hygiène de vie

Énoncer les risques de la dépendance au tabac, à l'alcool, aux médicaments et à la drogue

Prévenir les risques inhérents à la vie sexuelle

Contribuer consciemment à la protection de la nature

Identifier les signaux de sécurité routière propres aux piétons et aux cyclistes

Différencier les signaux d'obligation et d'interdiction

Adopter un comportement adéquat lors d'exercices d'évacuation des locaux

Énoncer les consignes de base à suivre dans les situations d'urgence (accidents)

Adapter son comportement face à des situations accidentelles bénignes (brûlures, plaies simples)

Identifier les comportements adéquats relevant du savoir-vivre vis-à-vis :

- des personnels de l'école,
- des condisciples,
- des convoyeurs, des chauffeurs,
- du mobilier, du matériel, des locaux

Identifier les comportements adéquats relevant du savoir-vivre dans les autres circonstances :

- en famille,
- à table,
- en rue,
- dans les transports en commun

Replacer les familles d'aliments dans la pyramide alimentaire

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'éducation familiale et sanitaire est absolument nécessaire.

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

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES-SEUILS

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

Remarque :

Les compétences 12 à 17 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

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

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

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

Remarque:

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

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

Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS – Maintenance des locaux et matériels

Élève :

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

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

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

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

COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques Maintenance du linge

COMPÉTENCES-SEUILS

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

Remarque :

Les compétences 20 à 28 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

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

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance du linge

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Trier une manne de linge selon la matière du linge et des vêtements
Programmer la machine à laver pour lessiver le linge en fibres synthétiques et fibres mélangées à 30°
Programmer la machine à laver pour le lessivage du linge délicat à 30°
Programmer la machine à laver pour le lessivage des lainages à froid
Utiliser les produits lessiviels spécifiques aux lainages et programmes à 30°
Lessiver les différentes catégories de linge
Laver le linge délicat à la main
Amidonner le linge (nappes, napperons, ...)
Trier et mettre de côté le linge qui nécessite un nettoyage à sec
Mettre à sécher sur fils le linge lavé
Mettre à sécher une machine de linge blanc en coton au sèche linge
Mettre à sécher une machine de linge de couleur en coton au sèche linge
Mettre à sécher une machine de linge en synthétique au sèche linge
Effectuer les réparations courantes du linge avant le repassage
Repasser au fer à vapeur sur la planche des pièces plates simples et doubles fermées et ouvertes
Repasser au fer à vapeur sur la planche des pièces avec ceinture (pantalons, jupes, ...)
Régler la température du fer à repasser à vapeur pour repasser du linge en fibres synthétiques
Repasser à la calandre des pièces plates : essuies, nappes, draps, ...
Repasser à la centrale à vapeur une manne de linge
Plier le linge repassé ou non repassé
Mettre sur cintre le linge repassé
Ranger le linge repassé
Décoder les symboles internationaux d'entretien des textiles
Respecter les dosages des produits
Laver en machine les matières textiles servant à la maintenance des locaux
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque activité pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque activité pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque activité
Organiser son poste de travail lors de chaque activité
Respecter les règles de manutention des charges
Adopter la position adéquate lors de chaque activité pratique

Remarque :

Les 6 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

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

Deuxième phase

COMPÉTENCES-SEUILS – Maintenance du linge

Élève :

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

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES-SEUILS	Période d'encodage au bulletin des compétences acquises
1. Trier une manne de linge suivant les températures de lavage	
2. Trier le linge suivant le degré de salissure	
3. Programmer la machine à laver pour lessiver le linge blanc en coton à 95°	
4. Programmer la machine à laver pour lessiver le linge de couleur grand teint en coton à 60°	
5. Programmer la machine à laver pour lessiver du linge de couleur en coton à 40°	
6. Préparer le linge avant le lavage : vider les poches, nouer les ceintures	
7. Utiliser le produit lessiviel réservé au coton blanc et au coton de couleur grand teint pour le lavage à 95° et 60°	
8. Utiliser le produit lessiviel réservé au linge de couleur pour le lavage à 40°	
9. Mettre en route la machine à laver pour lessiver le linge	
10. Mettre sécher sur fils une machine de linge blanc	
11. Préparer le linge avant le repassage	
12. Régler la température du fer à vapeur pour repasser du linge en coton ***	
13. Régler la température du fer à repasser à vapeur pour repasser du linge en coton **	
14. Régler la température du fer à vapeur pour repasser du linge en synthétique *	
15. Repasser au fer à vapeur sur la planche une pièce plate simple : la nappe	
16. Repasser au fer à vapeur sur la planche une pièce plate double : la taie d'oreiller	
17. Repasser au fer à vapeur sur la planche une pièce plate double fermée : le tee-shirt	
18. Classer le linge repassé en vue de son rangement	
19. Nettoyer la semelle du fer à repasser à vapeur	
20. Nettoyer le matériel utilisé lors de chaque activité	

21. Ranger le matériel utilisé après chaque activité	
22. Ranger les produits utilisés après chaque activité	
23. Porter la tenue réservée à ce cours	
24. Se laver les mains chaque fois que nécessaire	
25. Décoder les pictogrammes de lavage du linge	
26. Décoder les pictogrammes des températures de repassage du linge	
27. Suivre un mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique	
28. Préparer le matériel à son poste de travail lors de chaque réalisation pratique	

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

COMPÉTENCES PRIORITAIRES

Cours : Travaux pratiques Art culinaire

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

Remarque :

Les 5 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

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

Deuxième phase
COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Art culinaire

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Préparer un verre de jus de fruits à l'aide d'un presse agrumes électrique
Préparer du café avec un percolateur électrique
Préparer du milk-shake à l'aide d'un mixer plongeant
Préparer un cacao à chaud
Laver les fruits courants de saison
Éplucher les fruits
Découper les fruits selon usage
Nettoyer les légumes courants
Laver les légumes courants
Découper les légumes courants
Préparer des salades avec une sauce d'accompagnement (laitue, carottes râpées, tomates)
Dresser une assiette froide simple : œufs cuits durs, laitue, tomates, carottes râpées, charcuterie
Recouvrir d'un « film » alimentaire une préparation
Préparer des potages
Préparer un potage déshydraté
Préparer une soupe à l'oignon
Cuire à l'eau du riz
Cuire à l'eau des légumes
Cuire à la poêle du pain sans enrobage
Cuire à la poêle des œufs
Cuire à la poêle des viandes
Rissoler à la poêle 1 kg de pommes de terre cuites au préalable
Réaliser des sauces à base de roux
Cuire au four des pommes
Gratiner au four un aliment
Cuire à l'étouffée une viande, un légume
Préparer un hachis Parmentier
Préparer une mousse au chocolat
Réaliser des préparations à base de lait, fromage blanc, yoghourt
Colorer, façonner du masepain
Préparer la pâte biscuit genre Savoie
Réaliser une crème au beurre simple
Préparer et cuire une tarte en pâte levée
Fouetter de la crème fraîche
Réaliser des menus familiaux simples et équilibrés
Débarrasser la vaisselle sur plateaux
Débarrasser la vaisselle sur chariot
Ranger et conserver les denrées au congélateur
Organiser le travail pour faire la vaisselle

Respecter les règles d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter le mode opératoire lors de chaque réalisation pratique
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de manutention des charges
Trier les déchets selon les réglementations en vigueur
Adopter la position adéquate lors de chaque réalisation pratique

Remarque :

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

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

COMPÉTENCES PRIORITAIRES

Cours : Travaux pratiques Couture

COMPÉTENCES PRIORITAIRES
Enfiler la machine à coudre
Régler la machine à coudre sur le point droit lors d'une réalisation pratique
Régler la machine à coudre sur le point de surfilage lors d'une réalisation pratique
Réparer une couture simple à la machine dans un vêtement en coton en respectant la piqûre d'origine
Coudre un bouton à 2 trous
Réparer une couture simple à la main dans un vêtement en coton au point de piqûre sur une longueur de 5 cm à 10 cm en respectant la piqûre d'origine
Réaliser un rempli simple double lors d'une réalisation pratique : 1 ^{er} rempli 1 cm, 2 ^{ème} rempli 1,5 cm
Réparer un ourlet double à la machine sur bord de pantalon
Réparer une poche appliquée à la machine dans un vêtement en coton en respectant la piqûre d'origine
Se laver les mains chaque fois que nécessaire
Appliquer les règles de sécurité lors du fonctionnement de la machine à coudre
Appliquer les règles de sécurité lors de la manipulation de l'outillage
Suivre le mode opératoire donné lors de chaque réalisation pratique
Ranger son poste de travail
Ranger le matériel utilisé après chaque réalisation pratique

Remarques :

Les 6 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon.

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

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

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Couture

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Réparer un ourlet à la main au point coulé sur une longueur de 30 cm maximum
Confectionner des produits simples pour l'habitat : tentures, chemins de table, ...
Confectionner du linge de maison : tabliers, essuies, ...
Choisir l'aiguille adaptée lors de la réalisation d'un bord de pantalon en jeans
Remplacer une aiguille de machine
Coudre une pression, une agrafe
Choisir la couleur du fil à coudre en fonction d'un tissu imprimé
Marquer du linge à l'aide de nominettes autocollantes
Surfiler un bord dans un vêtement
Organiser son poste de travail lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles d'hygiène lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de sécurité lors de chaque réalisation pratique
Respecter les règles de maintien à la machine à coudre
Ranger son poste de travail
Ranger le matériel utilisé après chaque réalisation pratique

Remarque :

Les 6 dernières compétences feront l'objet d'une *évaluation formative* à chaque leçon

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

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Stages

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Être attentif aux consignes et les respecter
Travailler en équipe
Respecter le travail des autres
Respecter les horaires imposés par l'employeur
Appliquer les règles de politesse et de courtoisie
Utiliser un langage compréhensible et correct
Respecter les exigences de l'employeur
Respecter la sécurité et l'hygiène dans l'atelier
Comprendre le rôle et le but du carnet de stage
Compléter le carnet de stage

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

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Technologie

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

Remarque :

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

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

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Énoncer les règles d'hygiène à respecter lors du travail en cuisine
Justifier le choix de la tenue de travail adéquate dans les cours de pratique professionnelle
Justifier l'importance de l'hygiène personnelle
Énoncer les règles de sécurité à appliquer lors de l'utilisation des appareils mécaniques et électriques
Énoncer les règles de manutention des charges
Appliquer les règles d'ergonomie (maintien) de port et de transport dans les cours de pratique professionnelle
Identifier les symboles et pictogrammes de sécurité
Identifier les dispositifs de sécurité dans les ateliers de cours pratiques
Énoncer les règles en vigueur pour le triage des déchets

Remarque :

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

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

Deuxième phase
COMPÉTENCES PRIORITAIRES

Cours : Éducation familiale et sanitaire

COMPÉTENCES PRIORITAIRES
Énoncer les règles de prévention des accidents domestiques
Énoncer les attitudes à adopter en cas d'accidents domestiques
Adapter son comportement en vue de prévenir les accidents dans les ateliers de cours pratiques
Identifier les différents éléments composant la pharmacie familiale et la trousse de secours
Acquérir des habitudes de vie en vue d'une utilisation économique des principales formes d'énergie dans le respect de l'environnement
Énoncer les règles permettant d'assurer l'équilibre alimentaire en fonction de la pyramide alimentaire
Citer les principales erreurs alimentaires dans l'alimentation de l'adolescent et les corriger
Énoncer les règles de savoir-vivre pour se présenter à son futur lieu de travail
S'adresser à un supérieur en respectant les règles de politesse
Adopter un comportement discret face à toutes situations professionnelles

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'éducation familiale et sanitaire est absolument nécessaire.

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

Deuxième phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Éducation familiale et sanitaire

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Énoncer les attitudes à adopter en cas d'accidents dans les ateliers de cours pratiques

Énoncer le code de bonne pratique à appliquer dans les ateliers

Rechercher l'équilibre alimentaire en tenant compte des habitudes et tendances actuelles de l'alimentation

Adopter une bonne hygiène de vie pendant la grossesse

Créer un cadre de vie harmonieux de manière à vivre sainement dans son habitation

Adopter une attitude positive dans la lutte contre le gaspillage d'eau, d'énergie et de produits alimentaires

Acquérir de bonnes habitudes afin de maintenir l'équilibre du budget de l'adolescent (besoins essentiels, prioritaires et accessoires)

Énoncer les concepts de qualité morale : honnêteté, discrétion, politesse

Remarque :

Une étroite collaboration entre les professeurs des cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'éducation familiale et sanitaire est absolument nécessaire.

DIRECTIVES GÉNÉRALES POUR LA TROISIÈME PHASE

1. INTRODUCTION

1.1. Programme

Le programme d'études est un référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle.

(Article 5 – 8° du décret du 24 juillet 1997).

1.2. Profil de formation et de qualification

Le profil de formation est issu du profil de qualification qui est un référentiel décrivant les activités et les compétences exercées par des travailleurs accomplis tels qu'ils se trouvent dans l'entreprise.

(Article 5 du décret Missions).

Le profil de qualification est un document qui identifie pour chaque métier répertorié :

- les grandes fonctions de travail ;
- les activités relatives à chaque fonction de travail ;
- les compétences à maîtriser pour exercer l'activité concernée.

Le profil de formation est le référentiel présentant de manière structurée les compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification.

1.3. Orientations et principes pédagogiques de l'approche par compétences

Le programme d'études est élaboré en terme de compétences. Ces dernières sont établies à partir des profils de formation spécifiques.

Au terme de la formation, les compétences à maîtriser (C.M.) doivent être acquises en vue de la certification dans un métier.

Le programme d'études ne se limite pas au développement des compétences du profil de formation spécifique, il intègre aussi des éléments complémentaires permettant l'insertion socioprofessionnelle des élèves.

1.4. Fonctions

Les fonctions sont des regroupements cohérents d'activités et de compétences à développer (habiletés et savoirs) en des tous intégrés en vue d'exercer une tâche, une fonction de travail d'un métier.

Dans les profils de formation spécifiques, chaque fonction comporte :

- les activités décrites ;
- les compétences à maîtriser ou à mettre en exercice ainsi que leur classement :
 - **C.M. : Compétences dont l'opérateur garantit la maîtrise en fin de formation ;**
 - **C.E.F. : Compétences mises en exercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise que dans le cadre d'une formation ultérieure ;**
 - **C.E.P. : Compétences mises en exercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise qu'au travers de l'activité professionnelle ;**
- les indicateurs de maîtrise des compétences.

1.5. Programme de la formation qualifiante

Il comprend :

- les compétences à maîtriser reprises dans le profil de formation spécifique ; l'acquisition de ces compétences est nécessaire à l'obtention d'un certificat de qualification spécifique ;
- des C.E.F. / C.E.P. considérées comme compétences complémentaires non certificatives ;
- des mises en situation ;
- des considérations et directives pédagogiques.

1.6. Évaluation

En référence à l'article 34 du décret du 24 juillet 1997 fixant les missions prioritaires de l'enseignement secondaire, l'élève devra maîtriser au terme de la formation qualifiante, toutes les compétences classées **C.M.**

2. CONSIDÉRATIONS ET DIRECTIVES PÉDAGOGIQUES

2.1. Le métier

Selon l'**UGBN** (Union Générale Belge du Nettoyage), la Belgique compte près de 1500 entreprises de nettoyage comprenant environ 54000 travailleurs. La moitié des entreprises compte plus de 5 ouvriers.

Le/la technicien/technicienne de surface – nettoyeur/nettoyeuse assure le nettoyage et l'entretien des bâtiments privés et publics tels que :

- Bureaux, laboratoires, écoles, magasins, habitations privées, salle de spectacle
- Hôpitaux généraux, spécialisés, maisons de repos et de soins
- Casernes militaires, aéroports
- Complexes résidentiels avec services, centres commerciaux, collectivités voire parcs de loisirs...

au niveau des sols, revêtements, vitres intérieures, luminaires et mobiliers.

N.B. Les vitres extérieures sont entretenues par des laveurs de vitres professionnels. Ces travaux nécessitant l'utilisation fréquente d'échelles, de nacelles, de ponts et passerelles, la formation est assurée par l'entreprise. Les laveurs de vitres forment une unité spéciale et travaillent, le plus souvent au forfait.

Ce métier exige des compétences en :

- Maîtrise du matériel, des techniques et des produits.
- Utilisation des machines industrielles de nettoyage sophistiquées.
- Organisation optimale du travail.
- Ergonomie, sécurité, hygiène.
- Adaptabilité aux conditions de travail : horaires atypiques (travail avant et après le travail des autres).
- Gestion et respect strict du temps de travail.
- Contact humain et esprit d'équipe ; il exige aussi d'être sympathique et d'avoir du bon sens.
- Maîtrise de la langue véhiculaire.

Il exige aussi diverses qualités telles que :

- Esprit d'initiative.
- Honnêteté.
- Discrétion.

2.2. Consignes

- Une attention toute particulière doit être donnée à la **compréhension des consignes**.
- Les professeurs doivent mettre en œuvre des stratégies d'apprentissage pour développer la compréhension des consignes avec la collaboration des professeurs de la formation générale.

- Les compétences-seuils acquises dans les différents cours de la phase 1 et de la phase 2 continuent évidemment à être exercées en phase 3.
- Les cours de technologie et d'hygiène sécurité, comportent des compétences complémentaires. Ce sont des compétences à caractère formatif nécessaires à l'acquisition des compétences-seuils des cours de pratique professionnelle. A cet égard, il est important de souligner la nécessité d'inculquer, tout particulièrement dans notre enseignement, les notions techniques indispensables au moment le plus adéquat. Les professeurs qui dispensent les cours de technologie et d'hygiène sécurité doivent collaborer étroitement avec les professeurs de pratique professionnelle du secteur.
- Une fiche individuelle d'acquisition des compétences-seuils est tenue par le professeur. Sur cette fiche, sont indiquées les dates d'encodage au bulletin des compétences-seuils acquises durant la phase.
Outre cette fiche, qui revêt un caractère officiel, le professeur complète sa propre fiche d'évaluation (évaluation formative, certificative et entretien des compétences-seuils acquises) qui lui donne la possibilité de suivre l'élève dans ses apprentissages et de prévoir les remédiations nécessaires. Les compétences-seuils évaluées et acquises durant toutes les phases permettent d'atteindre le niveau de maîtrise des compétences défini au profil de formation. Les activités ainsi maîtrisées amènent l'élève à l'épreuve de qualification.
L'évolution des apprentissages de l'élève est également consignée dans son P.I.A. (Plan Individuel d'Apprentissage) : il doit donc y avoir concordance entre les fiches individuelles d'évaluation et le P.I.A.
Lors des conseils de classe, ces informations permettent aux professeurs d'ajuster les activités pédagogiques au rythme d'acquisition propre à chaque élève et facilitent son accès à un niveau de compétence lié au profil professionnel du métier correspondant.

2.3. Épreuve de qualification

- Dans la troisième phase de l'enseignement de forme 3 le but est de former l'élève à **une qualification professionnelle spécifique** dans un **métier** du **groupe professionnel** suivi en 2^{ème} phase.
- Cette troisième phase conduit l'élève vers un jury de qualification qui juge ses compétences et son comportement au travers d'une épreuve intégrée, c'est-à-dire **une activité professionnelle susceptible d'être présentée lors de son entrée dans la vie active**.
- L'épreuve intégrée fait appel à un certain nombre de compétences choisies en fonction de l'activité organisée. Elle ne peut consister, en aucun cas, en une succession de travaux disjoints.
- Dans la mesure du possible, des possibilités offertes dans les lieux de stages et selon des critères d'organisation précis, elle peut se dérouler sur le terrain mettant ainsi l'élève en situation réelle.

2.4. Conseils méthodologiques et pédagogiques propres aux cours techniques

Les cours de technologie et d'hygiène sécurité comportent des compétences complémentaires. Ce sont des compétences à caractère formatif. Certaines prennent un caractère certificatif dans le cadre des cours de pratique professionnelle.

Lors de l'apprentissage des compétences des cours techniques, le professeur doit :

- se garder d'une formation **exagérément théorique** tout en encourageant les élèves à une participation accrue et active dans le développement de leurs compétences ;
- axer essentiellement son enseignement sur une compétence bien ciblée en limitant son développement théorique ;
- préférer la méthode expérimentale à la méthode expositive ; l'enseignement doit être intuitif, actif et bien adapté au niveau des élèves ;
- s'assurer d'une parfaite coordination entre les cours techniques et les cours de pratique professionnelle correspondants. Rien n'empêche le professeur de cours techniques de se rendre dans les ateliers de pratique afin d'illustrer au mieux son cours ;
- utiliser le plus souvent possible du matériel et des produits réels pour illustrer les cours ;
- mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle ;
- illustrer les cours par des supports didactiques tels que : photographies, ouvrages spécialisés, croquis, dessins, échantillons de produits, de matériaux, vidéos, CD-Rom, ...
- s'assurer que l'élève utilise le vocabulaire technique adéquat ;
- utiliser des textes simplifiés, des schémas et des pictogrammes relatifs à la législation en matière de sécurité et d'hygiène et s'assurer du bien fondé des directives enseignées ;
- distribuer aux élèves des documents « matières » succincts, simples et clairs en rapport avec la compétence ciblée et enseignée.

LISTE DES ABRÉVIATIONS UTILISÉES

C.C.P.Q.	Commission Communautaire des Professions et des Qualifications
C.E.F.	Compétences mises en Exercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise que dans le cadre d'une Formation ultérieure
C.E.P.	Compétences mises en Exercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise qu'au travers de l'activité Professionnelle
C.M.	Compétences dont l'opérateur garantit la Maîtrise en fin de formation
F.	Fonction
P.F.	Profil de formation
P.Q.	Profil de qualification

Pour rappel

Compétence	Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches
Compétences-seuils	Minimum des compétences que l'élève doit acquérir pour passer de phase

SECTEUR PROFESSIONNEL : Services aux personnes GROUPE PROFESSIONNEL : Services sociaux et familiaux	MÉTIER : Technicien de surface – Nettoyeur Technicienne de surface – Nettoyeuse
--	--

FONCTION 01 : Effectuer l'entretien habituel d'un local.

Activité décrite dans le PQ : 1.1. : Vider les poubelles individuelles.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
1.1.1 Utiliser les sacs adéquats pour rassembler les contenus des poubelles individuelles.	CM		Lors de l'entretien habituel d'un local l'apprenant/e choisit et change le(les) sac(s) poubelle(s) adéquat(s) en triant les déchets en toute sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> • Vider les poubelles individuelles en opérant le tri sélectif • Choisir le sac correspondant en fonction des déchets rencontrés • Changer les sacs des poubelles préalablement nettoyées • Porter des gants lors du triage des déchets
1.1.2 Changer les sacs des poubelles.	CM			
1.1.3 Opérer le tri sélectif.	CM			

FONCTION 01 : Effectuer l'entretien habituel d'un local.

Activité décrite dans le PQ : 1.2. : Pratiquer un dépoussiérage humide et/ou à sec.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
1.2.1 Identifier les différents matériaux : revêtements plastiques et autres, bois, verre, céramique, ciment, métaux, textiles, ...	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Dépoussiérer les surfaces planes et le mobilier selon la nature des matériaux rencontrés
1.2.2. Appliquer la méthode de dépoussiérage qui convient à chacun d'eux.	CM		Lors de l'entretien habituel d'un local, l'apprenant/e applique la méthode de dépoussiérage sur une surface horizontale et/ou verticale plane et sur le mobilier après en avoir identifié leurs matériaux.	<ul style="list-style-type: none"> • Dépoussiérer à sec par aspiration les sols textiles • Dépoussiérer à sec par aspiration les sols non textiles • Dépoussiérer par balayage humide les sols lisses en matières plastiques • Dépoussiérer par balayage humide les sols carrelés • Dépoussiérer par balayage humide les sols recouverts de parquet • Dépoussiérer par balayage humide les sols en marbre • Dépoussiérer par balayage à sec les sols en ciment ou en pierre • Dépoussiérer par essuyage humide le mobilier en acier inoxydable • Dépoussiérer par essuyage humide le mobilier en bois peint et en bois verni • Dépoussiérer par essuyage humide le mobilier en stratifié et en plastique • Dépoussiérer par essuyage humide le mobilier en métal peint

FONCTION 01 : Effectuer l'entretien habituel d'un local.

Activité décrite dans le PQ : 1.3. : Pratiquer un nettoyage humide et/ou à sec.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
1.3.1 Identifier les différents matériaux.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les surfaces planes selon la nature des matériaux rencontrés • Nettoyer le mobilier selon la nature des matériaux rencontrés
1.3.2 Appliquer la méthode de nettoyage qui convient à chacun d'eux.	CM		Lors de l'entretien habituel d'un local, l'apprenant/e applique la méthode de nettoyage sur une surface horizontale et/ou verticale plane et sur le mobilier après en avoir identifié leurs matériaux.	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer à sec les sols textiles • Nettoyer par mopping les sols lisses en matière plastique • Nettoyer par mopping les sols recouverts de parquet • Nettoyer par mopping les sols lisses en marbre • Nettoyer par mopping les sols carrelés • Nettoyer à l'auto laveuse les sols inégaux • Nettoyer à la monobrosse les sols inégaux • Nettoyer à l'aide d'une monobrosse les sols textiles préalablement pulvérisés de la spray moquette

FONCTION 01 : Effectuer l'entretien habituel d'un local.

Activité décrite dans le PQ : 1.4. : Employer le matériel et les machines adéquates à la tâche commandée.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
1.4.1 Identifier le matériel et les machines.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Choisir le matériel nécessaire à la réalisation des différentes tâches de maintenance
1.4.2 Utiliser le matériel et les machines à bon escient.	CM	L'apprenant /e maîtrise l'utilisation du matériel et des machines mises à sa disposition sur son lieu de travail.	Lors de l'entretien habituel, l'apprenant/e après identification de la surface à entretenir, choisit le matériel et les machines nécessaires à la tâche commandée. Il/elle les utilise avec discernement en respectant le mode d'emploi.	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien un local non encombré en utilisant le chariot de lavage (à deux seaux) • Entretien un local non encombré en utilisant le chariot de maintenance • Entretien un local encombré en utilisant le chariot de maintenance • Entretien un local non encombré de moyenne ou grande superficie en utilisant la machine mise à disposition sur le lieu de travail • Entretien un local encombré à l'aide d'un aspirateur • Entretien un local non encombré à l'aide de la monobrosse

<p>1.4.3. Respecter le matériel et les machines.</p>	<p>CM</p>	<p>Il / elle applique les règles d'utilisation du matériel et des machines.</p>	<p>Lors de l'entretien habituel, l'apprenant/e après identification de la surface à entretenir, choisit le matériel et les machines nécessaires à la tâche commandée. Il/elle les utilise avec discernement en respectant le mode d'emploi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les consignes d'utilisation du matériel employé lors de l'entretien journalier d'un local non encombré • Appliquer les consignes d'utilisation du matériel employé lors de l'entretien journalier d'un local encombré • Appliquer les consignes d'utilisation d'un aspirateur lors de l'entretien journalier d'un local non encombré • Appliquer les consignes d'utilisation d'un aspirateur lors de l'entretien journalier d'un local encombré •
<p>1.4.4 Maîtriser, de manière sécuritaire et dans le respect des règles d'hygiène et d'ergonomie, les gestes techniques relatifs , au fonctionnement des différentes machines : monobrosses, balayeuses mécaniques, auto laveuses, shampooineuses, cireuses.</p>	<p>CM</p>	<p>L'apprenant /e maîtrise l'utilisation du matériel et le fonctionnement des machines mises à sa disposition sur son lieu de travail.</p>	<p>Lors de l'entretien habituel d'un local, l'apprenant/e maîtrise l'utilisation et le fonctionnement des machines en respectant les principes d'ergonomie, les règles d'hygiène et de sécurité.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler la monobrosse en respectant les gestes et postures nécessaires à son utilisation et son fonctionnement • Respecter les règles de sécurité propres au fonctionnement de la monobrosse • Manipuler les machines mises à disposition sur le lieu de travail en respectant les gestes et postures adéquats • Respecter les règles de sécurité en rapport avec les machines mises à disposition sur le lieu de travail

FONCTION 01 : Effectuer l'entretien habituel d'un local.				
Activité décrite dans le PQ : 1.5. : Utiliser les produits spécifiques correspondants.				
Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
1.5.1 Identifier les produits à utilisation spécifique.	CM		Lors de l'entretien habituel d'un local, l'apprenant/e différencie et identifie les produits. Il/elle utilise les produits spécifiques correspondant aux entretiens particuliers. L'apprenant/e respecte les conditions d'utilisation des produits ainsi que leur dosage.	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir les produits de nettoyage en fonction de la tâche commandée • Choisir les produits de protection en fonction de la tâche commandée • Choisir les produits mixtes en fonction de la tâche commandée • Choisir les produits de nettoyage pour tapis • Utiliser les produits spécifiques lors de la réalisation des tâches commandées
1.5.2 <i>Différencier les produits acides et alcalins (PH).</i>	<i>CEP</i>			
1.5.3 <i>Identifier leurs composants.</i>	<i>CEP</i>			
1.5.4 Respecter les conditions d'utilisation des produits.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les informations reprises sur l'étiquette des produits utilisés lors de l'entretien d'un local
1.5.5 Remplir les machines avec le produit adéquat.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le produit adéquat pour remplir les machines mises à disposition sur le lieu de travail • Respecter les fiches techniques des produits
1.5.6 Respecter les proportions.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Respecter le dosage des produits en fonction de l'entretien à effectuer

FONCTION 01 : Effectuer l'entretien habituel d'un local.

Activité décrite dans le PQ : 1.6. : Nettoyer, désinfecter et détartrer les sanitaires.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
1.6.1 Identifier les produits et le matériel.	CM	Il/elle respecte les normes européennes d'hygiène en vigueur dans les locaux sanitaires.	Lors du nettoyage, de la désinfection et du détartrage des sanitaires, l'apprenant/e identifie les produits et le matériel nécessaires. Il/elle les utilise de manière adéquate en respectant les normes européennes d'hygiène en vigueur dans les locaux sanitaires.	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir les produits pour nettoyer les sanitaires • Choisir les produits pour désinfecter les sanitaires • Choisir les produits pour détartrer les sanitaires • Choisir le matériel pour nettoyer les sanitaires • Choisir le matériel pour désinfecter les sanitaires • Choisir le matériel pour détartrer les sanitaires • Respecter les codes de couleur pour l'entretien des sanitaires
1.6.2 Les utiliser et appliquer la technique adéquate.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les lavabos et la robinetterie à l'aide du chiffon universel bleu en utilisant le détergent désinfectant en spray • Essuyer à sec à l'aide du chiffon universel jaune les luminaires et les interrupteurs • Nettoyer les miroirs, distributeurs, faïences et poignées de porte(s) à l'aide du chiffon universel bleu en utilisant le détergent désinfectant en spray • Nettoyer les W.C à l'aide du chiffon universel rouge en utilisant le détergent désinfectant en spray • Détartrer et désinfecter les cuvettes des W.C. à l'aide d'une brosse en utilisant les produits adéquats • Appliquer les techniques adéquates en respectant l'ordonnancement des tâches

FONCTION 01 : Effectuer l'entretien habituel d'un local.

Activité décrite dans le PQ : 1.7. : Désinfecter et nettoyer le mobilier.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
1.7.1 Identifier les surfaces à désinfecter.	CM		Lors de la désinfection du mobilier, l'apprenant/e identifie les surfaces à traiter ainsi que les produits adéquats. Il/elle utilise les produits appropriés à ces surfaces.	<ul style="list-style-type: none">• Désinfecter les surfaces du mobilier en fonction des revêtements rencontrés
1.7.2 Identifier et utiliser les produits adéquats aux surfaces à traiter.	CM			<ul style="list-style-type: none">• Choisir le produit désinfectant en rapport avec le revêtement à traiter• Désinfecter le mobilier en utilisant le chiffon universel blanc et le détergent désinfectant

FONCTION 01 : Effectuer l'entretien habituel d'un local.

Activité décrite dans le PQ : 1.8. : Désinfecter et nettoyer le sol.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
1.8.1 Identifier, utiliser les produits et appliquer la technique adéquate.	CM	Il/elle travaille minutieusement. Il/elle respecte les normes européennes d'hygiène spécifiques aux locaux de soins, spécialement dans les hôpitaux.	Lors de la désinfection et du nettoyage du sol, l'apprenant/e identifie les produits. Il/elle les utilise et applique la technique adéquate.	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir le produit détergent désinfectant en fonction du sol à entretenir • Choisir le produit détergent désinfectant spécifique aux locaux en milieu de soins • Choisir le produit détergent désinfectant spécifique aux locaux en milieu hospitalier • Nettoyer le sol par mopping en utilisant le détergent désinfectant et un matériel unique par local à entretenir • Respecter les normes européennes d'hygiène spécifiques aux milieux hospitaliers lors de l'exécution du travail
1.8.2 Respecter les précautions d'usage.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les pictogrammes repris sur les étiquettes des produits, en conformité avec les normes européennes
1.8.3 <i>Travailler rapidement.</i>	<i>CEP</i>			
1.8.4 <i>Respecter les procédures de nettoyage propres aux milieux concernés.</i>	<i>CEP</i>			

FONCTION 02 : Vérifier l’outillage.

Activité décrite dans le PQ : 2.1. : Contrôler régulièrement l’outillage.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
2.1.1 Détecter une panne ou un dysfonctionnement.	CM	L'apprenant / l'apprenante détecte les pannes ou les dysfonctionnements les plus courants.	Conscient du danger, après un contrôle systématique de l'outillage, l'apprenant/e signale le ou les problème(s) détecté(s) le plus rapidement possible.	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler le matériel avant son utilisation • Contrôler les machines avant leur utilisation • Contrôler les fiches et interrupteurs électriques avant utilisation
2.1.2 Signaler, le plus rapidement possible, à la personne responsable le problème détecté.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Signaler au responsable tout appareil en mauvais état • Signaler au responsable tout interrupteur ou fiche abîmés • Signaler au responsable tout problème mécanique • Signaler au responsable tout problème électrique
2.1.3 Être conscient des dangers d'un dysfonctionnement.	CM			<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les risques que tout matériel défectueux peut engendrer • Identifier les risques que tout dysfonctionnement de matériel peut engendrer • Identifier les risques que tout dysfonctionnement de machine peut engendrer

FONCTION 03 : Entretien et ranger le petit et le gros matériel.

Activité décrite dans le PQ : 3.1. : Assurer l'entretien du matériel.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
3.1.1 Procéder à un entretien courant du petit matériel.	CM		Lors de chaque utilisation, l'apprenant/e nettoie le matériel utilisé.	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser l'entretien courant du matériel
3.1.2 <i>Procéder à un entretien courant du gros matériel.</i>	<i>CEP</i>			
3.1.3 Assurer l'entretien des microfibrés et autres matières servant au nettoyage.	CM		Après chaque utilisation, l'apprenant/e nettoie les microfibrés et autres matières servant au nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> • Laver à la machine les matières servant au nettoyage en respectant le code d'entretien des textiles • Faire sécher ces matières en respectant l'étiquetage • Ranger à l'abri de la poussière

FONCTION 03 : Entretien et ranger le petit et le gros matériel.				
Activité décrite dans le PQ : 3.2. : Assurer le rangement du matériel et des produits.				
Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
3.2.1 <i>Respecter le plan de rangement de l'entreprise.</i>	CEP		<i>Lors de l'entretien et du rangement du petit et gros matériel, l'apprenant/e respecte le plan de rangement défini par l'entreprise. Il/elle assure éventuellement la rotation des stocks.</i>	
3.2.2 <i>Vérifier s'il ne manque pas de matériel ni de produits.</i>	CEP			

Fonctions transversales				
FONCTION 01 : Respecter l'environnement.				
Activité décrite dans le PQ : 1.1. : Procéder au tri des matières.				
Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
1.1.1. Appliquer la législation en vigueur.	CM	Il/elle identifie les différentes façons de trier et travaille en les respectant.	Lors des réalisations pratiques, l'apprenant/e trie les matières en respectant la réglementation en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> • Classer les différents déchets : ménagers, organiques, à recycler • Trier les déchets selon leur catégorie (verre, papiers et cartons, matières plastiques, métaux et matières organiques) • Trier les déchets selon leur nature dans chaque catégorie : exemple : verre blanc, coloré ; spéciaux (ampoules),...

FONCTION 02 : Respecter les normes d'ergonomie, de sécurité et d'hygiène.

Activité décrite dans le PQ : 2.1. : Respecter la législation en vigueur.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
2.1.1 Appliquer les règles : <ul style="list-style-type: none"> • d'hygiène personnelle et professionnelle • de sécurité • d'ergonomie. 	CM		Lors de chaque réalisation pratique l'apprenant/e respecte et applique les règles d'hygiène personnelle et professionnelle ainsi que les règles de sécurité. A chaque tâche effectuée, l'apprenant/e applique les règles d'ergonomie.	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les règles d'hygiène professionnelle • Appliquer les règles de sécurité professionnelle • Appliquer les règles d'ergonomie propres au métier
2.1.2 Décrypter les pictogrammes.	CM		A chaque situation d'apprentissage l'apprenant/e reconnaît et respecte les pictogrammes.	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les pictogrammes relatifs aux risques liés à l'utilisation des produits. • Respecter les pictogrammes de signalisation
2.1.3 Respecter les règles de base de la législation en vigueur sur le nettoyage.	CM		Selon la législation en vigueur sur le nettoyage, l'apprenant/e respecte et applique les règles de base.	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles de base de la législation en vigueur spécifiques au métier
2.1.4 <i>Respecter toutes les législations en vigueur sur le nettoyage.</i>	CEP			
2.1.5 <i>Connaître et respecter le plan de sécurité et les procédures d'évacuation de l'entreprise du lieu de travail.</i>	CEP		<i>Lors d'un exercice d'évacuation l'apprenant/e respecte le plan de sécurité.</i>	

2.1.6 Respecter la procédure d'intervention en cas d'accident.	CM		En cas d'accident l'apprenant/e maîtrise les règles de base de la procédure d'intervention et les respecte.	<ul style="list-style-type: none"> • Suivre la procédure d'intervention en cas d'accident : protéger, alerter, signaler
2.1.7 Posséder les numéros d'appel d'urgence.	CM		Pour faire face à toute situation d'urgence, l'apprenant/e doit repérer les endroits où se trouvent les numéros d'appel d'urgence et/ou les avoir à sa portée.	<ul style="list-style-type: none"> • Disposer en permanence de la liste des numéros d'appel d'urgence

FONCTION 03: Respecter le code du travail.

Activité décrite dans le PQ : 3.1. : Prendre connaissance de la réglementation en vigueur.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
3.1.1 <i>Appliquer les différents articles du Code de Travail.</i>	<i>CEP</i>		<i>Après avoir pris connaissance du règlement d'ordre intérieur, l'apprenant/e respecte les directives données par le responsable.</i>	
3.1.2 <i>Appliquer les différents points du Règlement de travail de l'entreprise.</i>	<i>CEP</i>			

FONCTION 04: S'intégrer dans la vie professionnelle.

Activité décrite dans le PQ : 4.1. : S'adapter aux exigences du métier.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
4.1.1 <i>Respecter les planifications imposées par l'entreprise.</i>	CEP			
4.1.2 Respecter strictement les horaires et le temps de travail.	CM		Lors des stages en entreprise l'apprenant/e respecte les horaires, le temps de travail et porte la tenue de travail exigée en application des notions étudiées. Il/elle utilise les moyens de protection chaque fois que nécessaire.	<ul style="list-style-type: none"> Respecter les horaires imposés par l'entreprise Respecter le temps de travail imposé par l'entreprise
4.1.3 Se présenter de façon impeccable et dans la tenue exigée.	CM			<ul style="list-style-type: none"> Porter la tenue de travail exigée par l'employeur Respecter les règles de savoir-vivre pour se présenter sur le lieu de travail
4.1.4 Utiliser le matériel de protection exigé (gants, chaussures, casques, lunettes, ...).	CM			<ul style="list-style-type: none"> Porter les équipements de protection individuelle Respecter les pictogrammes propres aux équipements de protection individuelle
4.1.5 <i>Utiliser le matériel de protection exigé (harnais, et échelles de sécurité, ...).</i>	CEP			
4.1.6 <i>Accepter les formations liées à l'évolution du métier.</i>	CEP			

FONCTION 04: S'intégrer dans la vie professionnelle.

Activité décrite dans le PQ : 4.2. : S'intégrer dans une équipe.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
4.2.1 Collaborer avec les autres membres du personnel.	CM		Lors des stages en entreprise l'apprenant/e collabore avec les membres du personnel par une écoute active, un travail efficace et une aide ponctuelle en réponse à la demande de collègues afin de maintenir un esprit d'équipe.	<ul style="list-style-type: none">• Travailler en équipe• Aider un membre de l'équipe• S'adapter au groupe• Respecter le travail des autres
4.2.2 Signaler tout danger qui met son collègue en difficulté.	CM		Face à une situation méconnue voire dangereuse (personne physique, matériel, outillage) l'apprenant/e la signale à ses collègues ainsi qu'à différents membres du personnel.	<ul style="list-style-type: none">• Signaler toute(s) anomalie(s) en rapport avec l'environnement de travail du(de la) nettoyeur/euse

FONCTION 04: S'intégrer dans la vie professionnelle.

Activité décrite dans le PQ : 4.3. : Intégrer les critères de qualité et les consignes donnés par l'entreprise.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
4.3.1 <i>Comprendre l'organisation de l'entreprise.</i>	CEP		<i>Lors des stages l'apprenant/e s'informe des critères de qualité et des consignes propres à chaque entreprise pour laquelle il/elle travaille.</i>	
4.3.2 <i>Faire face aux difficultés rencontrées (bon sens).</i>	CEP			
4.3.3. <i>Faire preuve d'initiative et d'efficacité pour éviter les pertes de temps.</i>	CEP			
4.3.4 <i>Rester dans les limites de sa fonction.</i>	CEP			
4.3.5 <i>Respecter les diverses dispositions prohibitives de l'entreprise.</i>	CEP			

FONCTION 04: S'intégrer dans la vie professionnelle.

Activité décrite dans le PQ : 4.4. : Respecter les consignes données par l'entreprise.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
4.4.1 Prendre connaissance des consignes écrites.	CM		Dans le cadre du travail de l'apprenant/e en entreprise, celui/celle-ci est capable de s'informer de toutes consignes écrites d'ordre général, technique et/ou de pratique.	<ul style="list-style-type: none">• Consulter la fiche de travail
4.4.2 Appliquer les consignes.	CM		Dans le cadre du travail en entreprise l'apprenant/e suit et applique les instructions de travail selon une fiche établie.	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer les consignes reprises sur la fiche de travail
4.4.3 Suivre et exécuter les plannings de travail.	CM		Dans le cadre du travail en entreprise l'apprenant/e prend connaissance chaque jour du planning afin de l'appliquer sur les lieux de travail.	<ul style="list-style-type: none">• Appliquer les instructions reprises sur le planning de travail• Respecter scrupuleusement le planning de travail

FONCTION 04: S'intégrer dans la vie professionnelle.

Activité décrite dans le PQ : 4.5. : Établir un contact professionnel avec le client, le cas échéant.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
4.5.1 Rester dans les limites de ses compétences.	CM		Lors de tout contact professionnel avec un client l'apprenant/e doit être sensibilisé(e) à la déontologie du métier du technicien/ne de surface et l'appliquer à toute(s) situation(s) relationnelle(s) rencontrée(s).	<ul style="list-style-type: none"> • Lister les tâches inhérentes au métier • Formuler clairement les limites des compétences professionnelles du technicien/ne de surface • S'adresser au client en respectant les règles de politesse
4.5.2 Respecter les règles de politesse.	CM			
4.5.3 <i>Suivre la procédure en pratique dans l'entreprise dans le cas d'une demande de service supplémentaire.</i>	<i>CEP</i>			

FONCTION 04: S'intégrer dans la vie professionnelle.

Activité décrite dans le PQ : 4.6. : Respecter les règles de discrétion.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
4.6.1 <i>Faire preuve de discrétion par rapport aux situations rencontrées.</i>	CEP			
4.6.2 Respecter la plus totale confidentialité sur toute information recueillie chez un client.	CM		Dans le cadre de son travail, l'apprenant/e est tenu(e) à ne divulguer aucune information entendue ou recueillie chez un client.	<ul style="list-style-type: none"> • Rester discret face à une information recueillie auprès d'un client • Rester discret vis-à-vis des personnes rencontrées • Évaluer les conséquences du non respect du secret professionnel

FONCTION 04: S'intégrer dans la vie professionnelle.

Activité décrite dans le PQ : 4.7. : Signaler toute absence dans les plus courts délais possibles.

Compétences du PQ complétées et précisées	Class comp	Indicateur de maîtrise de compétences	Mise en situation	Compétences-seuils
4.7.1 Appeler le chef direct pour lui permettre de réorganiser le service.	CM		Lors de toute absence ou reprise de travail, l'apprenant/e est tenu/e de prévenir son supérieur hiérarchique le plus rapidement possible.	<ul style="list-style-type: none">• Avertir le responsable d'un retard avant la prise de fonction• Avertir le responsable d'une absence avant la prise de fonction• Avertir le responsable de la reprise du travail
4.7.2 Tenir le chef au courant de la reprise probable du travail.	CM			

Secteur professionnel : Service aux personnes
Groupe professionnel: Services sociaux et familiaux
Métier: Technicien/technicienne de surface – Nettoyeur/nettoyeuse

Troisième phase
COMPÉTENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques maintenance des locaux et matériels

Elève :

Compétences-seuils nécessaires pour la certification de la 3^e phase

Le professeur **certifie** que l'élève est capable de :

COMPÉTENCES – SEUILS	Dates d'encodage au bulletin des compétences acquises
FONCTION 01	
1.1. Vider les poubelles individuelles	
• Vider les poubelles individuelles en opérant le tri sélectif	
• Choisir le sac correspondant en fonction des déchets rencontrés	
• Changer les sacs des poubelles préalablement nettoyées	
• Porter des gants lors du triage des déchets	
1.2. Pratiquer un dépoussiérage humide et/ou à sec	
• Dépoussiérer les surfaces planes et le mobilier selon la nature des matériaux rencontrés	
• Dépoussiérer à sec par aspiration les sols textiles	
• Dépoussiérer à sec par aspiration les sols non textiles	
• Dépoussiérer par balayage humide les sols lisses en matières plastiques	
• Dépoussiérer par balayage humide les sols carrelés	
• Dépoussiérer par balayage humide les sols recouverts de parquet	
• Dépoussiérer par balayage humide les sols en marbre	
• Dépoussiérer par balayage à sec les sols en ciment ou en pierre	
• Dépoussiérer par essuyage humide le mobilier en acier inoxydable	
• Dépoussiérer par essuyage humide le mobilier en bois peint et bois verni	
• Dépoussiérer par essuyage humide le mobilier en stratifié et en plastique	
• Dépoussiérer par essuyage humide le mobilier en métal peint	
1.3. Pratiquer un nettoyage humide et/ou à sec	
• Nettoyer les surfaces planes selon la nature des matériaux rencontrés	
• Nettoyer le mobilier selon la nature des matériaux rencontrés	
• Nettoyer à sec les sols textiles	
• Nettoyer par mopping les sols lisses en matière plastique	
• Nettoyer par mopping les sols recouverts de parquet	
• Nettoyer par mopping les sols lisses en marbre	
• Nettoyer par mopping les sols carrelés	
• Nettoyer à l'auto laveuse les sols inégaux	
• Nettoyer à la monobrosse les sols inégaux	
• Nettoyer à l'aide d'une monobrosse les sols textiles préalablement pulvérisés de la spray moquette	

1.4. Employer le matériel et les machines adéquates à la tâche commandée	
• Choisir le matériel nécessaire à la réalisation des différentes tâches de maintenance	
• Entretenir un local non encombré en utilisant le chariot de lavage (à deux seaux)	
• Entretenir un local non encombré en utilisant le chariot de maintenance	
• Entretenir un local encombré en utilisant le chariot de maintenance	
• Entretenir un local non encombré de moyenne ou grande superficie en utilisant la machine mise à disposition sur le lieu de travail	
• Entretenir un local encombré à l'aide d'un aspirateur	
• Entretenir un local non encombré à l'aide de la monobrosse	
• Appliquer les consignes d'utilisation du matériel employé lors de l'entretien journalier d'un local non encombré	
• Appliquer les consignes d'utilisation du matériel employé lors de l'entretien journalier d'un local encombré	
• Appliquer les consignes d'utilisation d'un aspirateur lors de l'entretien journalier d'un local encombré	
• Appliquer les consignes d'utilisation d'un aspirateur lors de l'entretien journalier d'un local non encombré	
• Manipuler la monobrosse en respectant les gestes et postures nécessaires à son utilisation et son fonctionnement	
• Respecter les règles de sécurité propres au fonctionnement de la monobrosse	
• Manipuler les machines mises à disposition sur le lieu de travail en respectant les gestes et postures adéquats	
• Respecter les règles de sécurité en rapport avec les machines mises à disposition sur le lieu de travail	
1.5. Utiliser les produits spécifiques correspondants	
• Choisir les produits de nettoyage en fonction de la tâche commandée	
• Choisir les produits de protection en fonction de la tâche commandée	
• Choisir les produits mixtes en fonction de la tâche commandée	
• Choisir les produits de nettoyage pour tapis	
• Utiliser les produits spécifiques lors de la réalisation des tâches commandées	
• Respecter les informations reprises sur l'étiquette des produits utilisés lors de l'entretien d'un local	
• Utiliser le produit adéquat pour remplir les machines mises à disposition sur le lieu de travail	
• Respecter les fiches techniques des produits	
• Respecter le dosage des produits en fonction de l'entretien à effectuer	
1.6. Nettoyer, désinfecter et détartrer les sanitaires	
• Choisir les produits pour nettoyer les sanitaires	
• Choisir les produits pour désinfecter les sanitaires	
• Choisir les produits pour détartrer les sanitaires	
• Choisir le matériel pour nettoyer les sanitaires	
• Choisir le matériel pour désinfecter les sanitaires	
• Choisir le matériel pour détartrer les sanitaires	
• Respecter les codes de couleur pour l'entretien des sanitaires	
• Nettoyer les lavabos et la robinetterie à l'aide du chiffon universel bleu en utilisant le détergent désinfectant en spray	
• Essuyer à sec à l'aide du chiffon universel jaune les luminaires et les interrupteurs	
• Nettoyer les miroirs, distributeurs, faïences et poignées de porte à l'aide du chiffon universel bleu en utilisant le détergent désinfectant en spray	
• Nettoyer les W.C à l'aide du chiffon universel rouge en utilisant le détergent désinfectant en spray	

<ul style="list-style-type: none"> Détartrer et désinfecter les cuvettes des W.C. à l'aide d'une brosse en utilisant les produits adéquats 	
<ul style="list-style-type: none"> Appliquer les techniques adéquates en respectant l'ordonnancement des tâches 	
1.7. Désinfecter et nettoyer le mobilier	
<ul style="list-style-type: none"> Désinfecter les surfaces du mobilier en fonction des revêtements rencontrés 	
<ul style="list-style-type: none"> Choisir le produit désinfectant en rapport avec le revêtement à traiter 	
<ul style="list-style-type: none"> Désinfecter le mobilier en utilisant le chiffon universel blanc et le détergent désinfectant 	
1.8. Désinfecter et nettoyer le sol	
<ul style="list-style-type: none"> Choisir le produit détergent désinfectant en fonction du sol à entretenir 	
<ul style="list-style-type: none"> Choisir le produit détergent désinfectant spécifique aux locaux en milieu de soins 	
<ul style="list-style-type: none"> Choisir le produit détergent désinfectant spécifique aux locaux en milieu hospitalier 	
<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le sol par mopping en utilisant le détergent désinfectant et un matériel unique par local à entretenir 	
<ul style="list-style-type: none"> Respecter les normes européennes d'hygiène spécifiques aux milieux hospitaliers lors de l'exécution du travail 	
<ul style="list-style-type: none"> Respecter les pictogrammes repris sur les étiquettes des produits, en conformité avec les normes européennes 	
FONCTION 02	
2.1. Contrôler régulièrement l'outillage	
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le matériel avant son utilisation 	
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler les machines avant leur utilisation 	
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler les fiches et interrupteurs électriques avant utilisation 	
<ul style="list-style-type: none"> Signaler au responsable tout appareil en mauvais état 	
<ul style="list-style-type: none"> Signaler au responsable tout interrupteur ou fiche abîmés 	
<ul style="list-style-type: none"> Signaler au responsable tout problème mécanique 	
<ul style="list-style-type: none"> Signaler au responsable tout problème électrique 	
<ul style="list-style-type: none"> Identifier les risques que tout matériel défectueux peut engendrer 	
<ul style="list-style-type: none"> Identifier les risques que tout dysfonctionnement de matériel peut engendrer 	
<ul style="list-style-type: none"> Identifier les risques que tout dysfonctionnement de machine peut engendrer 	
FONCTION 03	
3.1. Assurer l'entretien du matériel	
<ul style="list-style-type: none"> Réaliser l'entretien courant du matériel 	
<ul style="list-style-type: none"> Laver à la machine les matières servant au nettoyage en respectant le code d'entretien des textiles 	
<ul style="list-style-type: none"> Faire sécher ces matières en respectant l'étiquetage 	
<ul style="list-style-type: none"> Ranger à l'abri de la poussière 	

FONCTIONS TRANSVERSALES

FONCTION 01	
1.1 Procéder au tri des matières	
<ul style="list-style-type: none"> Classer les différents déchets : ménagers, organiques, à recycler 	
<ul style="list-style-type: none"> Trier les déchets selon leur catégorie (verre, papiers et cartons, matières plastiques, métaux et matières organiques) 	
<ul style="list-style-type: none"> Trier les déchets selon leur nature dans chaque catégorie : exemple : verre blanc, coloré ; spéciaux (ampoules),... 	

FONCTION 02	
2.1 Respecter la législation en vigueur	
• Appliquer les règles d'hygiène professionnelle	
• Appliquer les règles de sécurité professionnelle	
• Appliquer les règles d'ergonomie propres au métier	
• Respecter les pictogrammes relatifs aux risques liés à l'utilisation des produits.	
• Respecter les pictogrammes de signalisation	
• Respecter les règles de base de la législation en vigueur spécifiques au métier	
• Suivre la procédure d'intervention en cas d'accident : protéger, alerter, signaler	
• Disposer en permanence de la liste des numéros d'appel d'urgence	
FONCTION 04	
4.1 S'adapter aux exigences du métier	
• Respecter les horaires imposés par l'entreprise	
• Respecter le temps de travail imposé par l'entreprise	
• Porter la tenue de travail exigée par l'employeur	
• Respecter les règles de savoir-vivre pour se présenter sur le lieu de travail	
• Porter les équipements de protection individuelle	
• Respecter les pictogrammes propres aux équipements de protection individuelle	
4.2 S'intégrer dans une équipe	
• Travailler en équipe	
• Aider un membre de l'équipe	
• S'adapter au groupe	
• Respecter le travail des autres	
• Signaler toute(s) anomalie(s) en rapport avec l'environnement de travail du (de la) nettoyeur/euse	
4.4 Respecter les consignes données par l'entreprise	
• Consulter la fiche de travail	
• Appliquer les consignes reprises sur la fiche de travail	
• Appliquer les instructions reprises sur le planning de travail	
• Respecter scrupuleusement le planning de travail	
4.5 Établir un contact professionnel avec le client, le cas échéant	
• Lister les tâches inhérentes au métier	
• Formuler clairement les limites des compétences professionnelles du technicien/ne de surface	
• S'adresser au client en respectant les règles de politesse	
4.6 Respecter les règles de discrétion	
• Rester discret face à une information recueillie auprès d'un client	
• Rester discret vis-à-vis des personnes rencontrées	
• Évaluer les conséquences du non respect du secret professionnel	
4.7 Signaler toute absence dans les plus courts délais possibles	
• Avertir le responsable d'un retard avant la prise de fonction	
• Avertir le responsable d'une absence avant la prise de fonction	
• Avertir le responsable de la reprise du travail	
TOTAL DES COMPETENCES-SEUILS	121

Secteur professionnel : Service aux personnes

Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux

Métier : Technicien/Technicienne de surface – Nettoyeur/Nettoyeuse

Troisième phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Entretien d'un local non encombré à l'aide d'une monobrosse
Entretien d'un local non encombré à l'aide d'une auto laveuse
Entretien d'un local non encombré à l'aide d'une balayeuse mécanique
Entretien d'un local non encombré à l'aide d'une cireuse
Entretien d'un local non encombré à l'aide d'une shampooineuse
Entretien d'un local non encombré à l'aide d'un nettoyeur haute pression
Désinfecter et nettoyer le mobilier dans les collectivités alimentaires et hospitalières (bio nettoyage)
Respecter les consignes du responsable lors de la désinfection du mobilier en milieu hospitalier
Respecter les consignes du responsable lors de la désinfection du sol en milieu hospitalier
Respecter un mode opératoire précis pour travailler efficacement en milieu hospitalier
Appliquer les mesures de prévention lors de l'utilisation et la maintenance du matériel et des machines
Ranger le matériel et les produits selon les directives du responsable de l'entreprise
Compléter les fiches de stock des produits et du matériel
Suivre le plan d'évacuation prévu par l'entreprise, lors d'un sinistre
Respecter les plannings de travail imposés par l'entreprise
Participer à des formations spécifiques pour actualiser ses connaissances
Se conformer aux directives reprises dans un règlement d'ordre intérieur
Relayer au responsable une demande de service supplémentaire d'un client
Respecter les règles de savoir vivre personnel et professionnel
Appliquer les consignes concernant le comportement propre au(à la) nettoyeur/euse de surface
Respecter le secret professionnel et être sensibilisé à ses implications

Secteur professionnel : Service aux personnes

Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux

Métier : Technicien/Technicienne de surface – Nettoyeur/Nettoyeuse

Troisième phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Technologie

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Différencier les revêtements de sols et du mobilier en: plastique, linoléum, caoutchouc naturel, bois peint, bois verni, textile, céramique, ciment, métallique, marbre et pierre
Déterminer les caractéristiques des matériaux à entretenir ayant une incidence sur les techniques d'entretien
Reconnaître le matériel et les machines de nettoyage nécessaires à l'entretien des sols de moyenne et grande superficies : monobrosse, balayeuse mécanique, auto laveuse, shampooineuse, cireuse
Choisir le matériel et les machines de nettoyage nécessaires à l'entretien des sols de moyenne et grande superficies : monobrosse, balayeuse mécanique, auto laveuse, shampooineuse, cireuse
Suivre les consignes du fabricant lors de l'utilisation du matériel et des machines
Savoir utiliser les différentes machines telles que monobrosse, balayeuse mécanique, auto laveuse, shampooineuse, cireuse
Différencier les produits de nettoyage (eau, détergent, solvant)
Différencier les produits de protection (cire, émulsion)
Différencier les produits mixtes (produits nettoyants + produits de protection)
Différencier les produits mixtes (produits nettoyants + désinfectants)
Différencier les produits de nettoyage pour tapis
Différencier un produit acide d'un produit alcalin
Reconnaître les produits désinfectants utilisés en maintenance des locaux
Décoder les étiquettes des produits utilisés en maintenance des locaux et matériels
Reconnaître le matériel nécessaire pour nettoyer, désinfecter et détartrer les sanitaires
Établir une liste de défauts, de pannes ou de dysfonctionnements courants des appareils électriques ou mécaniques utilisés
Vérifier le label de qualité « CE » des appareils
Différencier les matières textiles de nettoyage servant à la maintenance et identifier le code d'entretien de ces textiles
Identifier les équipements de protection individuelle (EPI)
Décoder les pictogrammes des équipements de protection individuelle
Se procurer les horaires de travail repris sur les fiches de l'entreprise dans laquelle on travaille et les appliquer
Prendre connaissance de l'organigramme de l'entreprise pour reconnaître la hiérarchie de celle-ci
Prendre connaissance du Code de travail
Décoder une fiche de travail
Décoder un planning de travail
Décrire la fonction de technicien/cienne de surface et déterminer les tâches spécifiques à cette fonction

Remarque :

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

Programme – Service aux personnes / Services sociaux et familiaux /

Technicien(ne) de surface / Nettoyeur(euse)- 2007

Secteur professionnel : Service aux personnes

Groupe professionnel : Services sociaux et familiaux

Métier : Technicien/Technicienne de surface – Nettoyeur/Nettoyeuse

Troisième phase

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPÉTENCES COMPLÉMENTAIRES
Déterminer les règles d'hygiène et de sécurité lors de l'utilisation des machines : monobrosse, auto laveuse, balayeuse mécanique...
Énoncer les principes d'ergonomie lors de l'utilisation des machines : monobrosse, auto laveuse, balayeuse mécanique...
Énoncer les normes européennes d'hygiène en vigueur dans les locaux sanitaires
Déterminer les raisons pour lesquelles une désinfection des sanitaires est obligatoire
Énoncer les précautions d'utilisation des produits désinfectants
Déterminer les raisons pour lesquelles une désinfection du matériel doit être envisagée
Énoncer les normes européennes d'hygiène en vigueur pour la désinfection et le nettoyage des sols
Reconnaître les pictogrammes de sécurité concernant les risques électriques
Connaître les règles d'hygiène et de sécurité propres au métier de technicien de surface
Énoncer les principes d'ergonomie propres au métier de technicien/cienne de surface
Décoder les pictogrammes relatifs à l'utilisation des substances dangereuses
Décoder les pictogrammes relatifs à la signalisation (interdiction, danger, obligation, indication)
Maîtriser la procédure d'intervention à respecter en cas d'accident : protéger, alerter, signaler
Énoncer les situations dangereuses (personne physique, matériel et outillage) qui pourraient mettre le(la) nettoyeur/euse ou son(sa) collègue en danger
Trier les matières selon la réglementation en vigueur (UGBN)
Énoncer les règles de base de la législation en vigueur sur le nettoyage

Remarque :

Une étroite collaboration entre le professeur du cours de pratique professionnelle et le professeur responsable du cours d'hygiène et sécurité est absolument nécessaire.

Références bibliographiques

- Françoise MARECHAL - DUBROCA et Thierry DUBROCA, Maintenance et hygiène des locaux, Editions J. Lanore.
- Brigitte ROUGIER et Alain CHRETIEN, Technologie – Équipement – Entretien – Alimentation, Editions B.P.I.
- U.G.B.N. UNION GÉNÉRALE BELGE DU NETTOYAGE, Le nettoyage industriel – Kit de formation, Commission de sécurité Avenue des Nerviens, 117 – 1040 BRUXELLES.
- U.G.B.N., La propreté – Traité technique.
- Odile LOUISY, Techniques professionnelles – Alimentation et locaux, Editions Casteilla.
- Bernadette TESCH - SEGAL, Santé et sécurité – Secteur du nettoyage de bureau – Manuel européen destiné aux travailleurs, Rue de l'Hôpital, 31 – 1000 BRUXELLES.
- ALPHEIOS BELGIUM S.A., Connaissance du nettoyage, Gaston Fabrèlaan, 50 – 2610 WILRYK.
- CLEAN-TECH - Entreprise de nettoyage, Brochure de sécurité de l'entreprise de nettoyage.
- MINISTÈRE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE, Périodique trimestriel « Sécurité et bien être ».
- LAURENTY – Entreprise de nettoyage, Planning technique de l'entreprise de nettoyage, Avenue Paul Pastur – Mont-Sur-Marchienne.
- Eric DECABOOTER, Ergonomie dans le nettoyage, Centre de Formation du Nettoyage asbl, Avenue des Nerviens, 117, bte 48bis – 1040 BRUXELLES

Ressources informatiques

Sites :

- www.bossons-fute.com
- www.absugbn.be
- <http://perso.orange.fr/mhl/Textes/Ressources> Voir Institut National de Recherche et de Sécurité (site français).
- www.RGPT.be