

**OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.**  
**Secteur professionnel : Service aux personnes.**  
**Première phase.**  
**Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires.**

Réseaux : CF  
Niveaux et services : Second (Spéc)  
Période : A partir de 2005-2006

- 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 de 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 ;
- A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

**Autorité :** Directeur général adjoint

**Signataire :** Jean STEENSELS

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

**Personne-ressource :**

**Guy FOSTY** – bureau 1G 54  
Boulevard du Jardin Botanique, 20-22, 1000 Bruxelles

**Référence facultative :** 306-2005-259

**Renvoi(s) :** -

**Nombre de pages :** texte 16

Bruxelles, le

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 de 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 ;

A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

II/JS/GF/306/2005/259-RF/2005  
Guy FOSTY - ☎ 02/690.81.19

**OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.  
Secteur professionnel : Service aux personnes.  
Première phase.  
Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires.**

J'ai l'honneur de vous communiquer le référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires, secteur professionnel : Service aux personnes, première phase pour l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.

La présente circulaire est d'application à partir de l'année scolaire 2005-2006.

Elle abroge et remplace le programme 148/2001/259 diffusé le 27 août 2001 par la circulaire II/JS/JD/GF/702/378-AM/2001. Les autres programmes (149 à 154/2001/259) diffusés par cette même circulaire restent d'application.

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 : Service aux personnes**

**Première phase**

**Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires**

# CONSIGNES POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2005-2006

## OBJET : programme provisoire forme 3

### Secteur professionnel : Service aux personnes

L'application du nouveau décret de mars 2004 relatif à l'organisation de l'enseignement spécialisé et la mise en place de profils de formation spécifiques à l'enseignement spécialisé implique une nouvelle organisation dans la répartition des compétences à maîtriser en fin de formation.

A titre provisoire pour cette année scolaire 2005-2006, en fonction de l'inscription des élèves dans le nouveau ou l'ancien système, les dispositions suivantes seront d'application :

- 1) Pour les élèves poursuivant la formation déjà entamée (ancien système), soit les élèves de 2<sup>e</sup> année de phase 2 (5<sup>e</sup> année) et de phase 3, les anciens référentiels (149/2001/259, 151/2001/259, 152/2001/259, 150/2001/259, 153/2001/259 de 2001) **sont toujours d'application jusqu'en juin 2007.**
- 2) Pour les élèves entrant dans le nouveau système, soit les élèves de phase 1 et de phase 2, le document en annexe **sera d'application pour cette année scolaire 2005-2006.**
- 3) Dans le courant de cette année scolaire 2005-2006, des groupes de travail seront convoqués pour adapter le niveau des compétences au niveau des exigences des profils de formation spécifiques, notamment pour la phase 3 ; tous les profils ne seront pas concernés.

Secteur professionnel : Service aux personnes  
**Première phase**

## **COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Art culinaire**

### **COMPETENCES-SEUILS**

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

**Remarque :**

Les compétences 12, 13 et 14 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon.  
Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Première phase**

**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Travaux pratiques Art culinaire**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
Préparer un milk-shake à la vanille à l'aide du mixsoud
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 pommes
Préparer un petit déjeuner équilibré: jus d'orange, cacao ou café, tartines beurrées, confiture, fromage, ...
Mesurer les liquides 1/2 litre et 1 litre
Portionner des 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
Nettoyer et laver une laitue
Préparer un litre de potage aux poireaux (potage simple : cuisson à l'eau)
Préparer un litre de potage aux carottes
Écaler 2 œufs cuits durs
Préparer et cuire une pâte 4/4 pour réaliser des madeleines
Réaliser une compote de pommes
Servir dans un verre de l'eau minérale non gazeuse, à l'aide d'une bouteille d'un litre
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 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

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

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
*Première phase*

**COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Art culinaire**

Élève : .....

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

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

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

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
**Première phase**

**COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels**

**COMPETENCES-SEUILS**

1. Ramasser les salissures libres non adhérentes et les détritrus dans un couloir de 20 à 40 m <sup>2</sup>
2. Balayer, à l'aide d'un balai de « coco », le sol carrelé faiblement encrassé d'un couloir de 20 à 40 m <sup>2</sup>
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 <sup>2</sup> 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**

**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
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 <sup>2</sup>
Balayer, à l'aide d'un balai de « rue », les saletés en suspension d'un sol dur extérieur de 20 à 40 m <sup>2</sup>
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 <sup>2</sup>
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

**Remarque:**

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

**Secteur professionnel : Service aux personnes**  
*Première phase*

**COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Maintenance des locaux et matériels**

Élève : .....

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

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

<b>COMPETENCES-SEUILS</b>				
1. Ramasser les salissures libres non adhérentes et les détritrus dans un couloir de 20 à 40 m <sup>2</sup>				
2. Balayer, à l'aide d'un balai de « coco », le sol carrelé faiblement encrassé d'un couloir de 20 à 40 m <sup>2</sup>				
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 <sup>2</sup> 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**

**COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Maintenance du linge**

**COMPETENCES-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 d'essuies de vaisselle         |
| 4. Sortir les essuies de vaisselle de la machine à la fin du programme         |
| 5. Sécher sur fils, 20 essuies de vaisselle                                    |
| 6. Plier du linge propre non repassé (chiffons, lavettes)                      |
| 7. Repasser au fer à vapeur, sur la planche à repasser, 6 essuies de vaisselle |
| 8. Décoder les symboles usuels de repassage                                    |
| 9. Dresser la table 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***

**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Travaux pratiques Maintenance du linge**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
Vérifier l'état du linge après le séchage (essuies de vaisselle : trous, ourlets, coutures, ...)
Préparer le linge avant le lavage (trier, pré traiter, vérifier)
Utiliser le produit lessiviel réservé au coton blanc et au lavage à 95°
Programmer la machine à laver pour lessiver des essuies de vaisselle
Lessiver à la machine des essuies de vaisselle
Lessiver à la machine du linge blanc
Décoder les pictogrammes de températures 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 températures du repassage du linge
Mettre sécher sur séchoir pliant 20 essuies de vaisselle
Nettoyer le matériel utilisé lors de chaque activité
Ranger le matériel utilisé 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*

**COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Maintenance du linge**

Élève : .....

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

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

<b>COMPETENCES-SEUILS</b>				
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 d'essuies de vaisselle				
4. Sortir les essuies de vaisselle de la machine à la fin du programme				
5. Sécher sur fils, 20 essuies de vaisselle				
6. Plier du linge propre non repassé (chiffons, lavettes)				
7. Repasser au fer à vapeur, sur la planche à repasser, 6 essuies de vaisselle				
8. Décoder les symboles usuels de repassage				
9. Dresser la table 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**

**COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Couture**

**COMPETENCES-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**  
**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Travaux pratiques Couture**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
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*

**COMPETENCES-SEUILS**

**Cours : Travaux pratiques Couture**

Élève : .....

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

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

<b>COMPETENCES-SEUILS</b>				
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***  
**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Technologie**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
Identifier les matières premières alimentaires d'origine animale utilisées dans le cours d'art culinaire
Identifier les matières premières alimentaires d'origine végétale utilisées dans le cours d'art culinaire
Utiliser correctement l'outillage et le matériel de cuisine
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)
Respecter les dates de conservation
Identifier les matériaux à entretenir dans le 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***  
**COMPETENCES COMPLEMENTAIRES**

**Cours : Hygiène et sécurité**

<b>COMPETENCES COMPLEMENTAIRES</b>
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
Appliquer les règles d'ergonomie (maintien) et de transport dans les cours de pratique professionnelle
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 dans les ateliers pour assurer l'ordre
Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation du matériel électrique et mécanique dans les cours de pratique professionnelle
Respecter 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**

**Première phase  
Deuxième phase**

**COURS : EDUCATION FAMILIALE ET SANITAIRE**

**Référentiel 154/2001/259 est inchangé et reste d'application**

**Septembre 2005**