



## Bachelier AESI Economie familiale et sociale

---

PRESENTATION DE LA FORMATION ET DU PROFIL D'ENSEIGNEMENT

Année académique 2018-2019

# 1. Identification de la Haute Ecole

1. Nom de la Haute Ecole : **Haute Ecole Libre Mosane (HELMo)**
2. Adresse du siège social : **Mont St-Martin 41 - 4000 Liège**
3. Réseau : **Libre Confessionnel**
4. Offre d'enseignement : **voir tableau ci-dessous**

<u>SECTEURS</u>	<u>DOMAINE</u>	<u>SECTION</u>
<b>Sciences humaines et sociales</b>	Sciences politiques et sociales	Assistant social
		Ingénierie et action sociales <i>(co-diplomation avec la HEPL)</i>
	Sciences juridiques	Assurances
		Droit
	Sciences économiques et de gestion	Assistant de direction
		Commerce extérieur
		Comptabilité
		Coopération internationale <i>(co-diplomation avec la HEPL)</i>
		Gestion publique <i>(co-diplomation avec la HEPL)</i>
		Marketing
	Sciences psychologiques et de l'éducation	Instituteur préscolaire
		Instituteur primaire
		Agrégé de l'enseignement secondaire inférieur, orientation : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Education physique</li> <li>- Français et français langue étrangère</li> <li>- Français et religion</li> <li>- Langues germaniques</li> <li>- Mathématiques</li> <li>- Sciences : biologie, chimie, physique</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sciences économiques et sciences économiques appliquées</li> <li>- Sciences humaines : géographie, histoire, sciences sociales</li> </ul>
		Educateur spécialisé en accompagnement psycho-éducatif
		Educateur spécialisé en activités socio-sportives
		Spécialisation accompagnateur en milieux scolaires <i>(co-diplomation avec la HE Charlemagne)</i>
		Spécialisation en préparation physique et entraînement <i>(co-organisation avec HEPL et HE Charlemagne)</i>
		Spécialisation en orthopédagogie
<b>Santé</b>	Sciences biomédicales et pharmaceutiques	Technologue de laboratoire médicale, option Chimie clinique
	Sciences de la santé publique	Soins infirmiers
		Infirmier responsable de soins généraux
		Sage-femme
		Spécialisation en soins intensifs et aide médicale urgente (SIAMU)
		Spécialisation en santé communautaire
		Spécialisation en pédiatrie et néonatalogie
	Sciences de la motricité	Psychomotricité <i>(co-diplomation avec la HEPL)</i>
<b>Sciences et techniques</b>	Sciences	Informatique de gestion
		Informatique et systèmes, orientation Automatique
	Sciences de l'ingénieur et technologie	Mécatronique et robotique <i>(co-organisation avec HENaLLux)</i>
		Sciences de l'ingénieur industriel, orientation Industrie
		Sciences de l'ingénieur industriel, orientation Génie énergétique durable
		Techniques et services, option Technico-commercial

## 2. Identification de la formation

1. Section: **Ecole Normale Technique Moyenne**
2. Localisation de la formation: Rue Hors-Château, 61 à 4000 **Liège**
3. Classement de la formation :
  - a) Enseignement supérieur de type **court**
  - b) Catégorie: **pédagogique**
  - c) Secteur: **sciences humaines et sociales**
  - d) Domaine: **Sciences psychologiques et de l'éducation**
  - e) Grade académique : **Bachelier (Niveau 6)**

### **3. Présentation générale de la formation et du profil d'enseignement**

Ce que nous poursuivons...

La finalité de la Haute École est de former des professionnels compétents, capables de participer à la construction d'une société démocratique, équitable, solidaire, créative, dynamique et respectueuse des personnes et de l'environnement.

Les objectifs de formation sont le développement de compétences : articulation des savoirs, des savoir-faire, savoir-être. Ce développement de compétences est le fruit d'un apprentissage basé sur une réflexion permanente menée à partir des pratiques afin qu'elles deviennent objet de théorisation en vue de permettre une évolution continue de la formation. Cela exige esprit critique et sens de l'initiative dans la perspective d'un monde en perpétuel changement.

Dans ce but, les méthodes pédagogiques favorisent une formation de haut niveau, rendant les étudiants créatifs, acteurs de leurs apprentissages et autonomes dans leurs démarches.

Des moyens d'ordres divers sont mis en oeuvre afin que les formations proposées soient "rendues accessibles à chacun, sans discrimination".

Le métier d'enseignant se caractérise par le développement continu et l'articulation permanente de quatre expertises :

- La construction des savoirs à maîtriser et à enseigner dans une perspective de continuité
- Le développement global de la personne, de l'apprenant, par la mise en oeuvre de séquences d'apprentissage
- La constante réflexion didactique et méthodologique intégrant des moyens matériels et des fonctionnements variés, adaptés aux publics spécifiques en respectant les processus d'apprentissages des élèves et en favorisant le développement de compétences
- L'ouverture de l'école aux dimensions sociétales (enjeux de société, rapports aux parents, prise en compte des diversités culturelles...).

Ces expertises s'appuient sur de solides connaissances de l'enfant, de l'adolescent, de son développement mais aussi de soi-même.

En cela, la dimension réflexive est essentielle dans la formation et dans le métier. L'étudiant, confronté à des situations pour lui-même mais aussi en présence d'apprenants en apprentissage, est amené à questionner ses pratiques, à les outiller d'apports théoriques, et à construire progressivement son identité professionnelle.

La formation d'enseignant vise à faire des futurs enseignants des acteurs sociaux (en lien étroit avec les différents référents de l'enseignement obligatoire dont le décret Missions), des enseignants pédagogues (maîtrisant les orientations théoriques issues des recherches en psychologie et en sciences de l'éducation), des enseignants instruits (maîtrisant les contenus à enseigner et les réfléchissant en lien étroit avec la nécessité de les faire construire aux apprenants), des enseignants « personnes » en relation (tant avec leurs élèves, les parents, les collègues, les acteurs de la Société) mais aussi en devenir et en développement professionnel, des praticiens (par un ancrage permanent entre les pratiques développées et analysées dans les classes et les apports d'analyse fournis par les cours), et enfin des enseignants « chercheurs » (éveillés aux résultats des recherches en sciences humaines et en didactique des disciplines, acteurs de questionnement outillé sur leurs pratiques).

Plus spécifiquement, les expertises des bacheliers agrégés de l'enseignement secondaire inférieur (AESI) sont colorées par la ou les disciplines qu'ils ont décidé d'enseigner.

Les AESIs se passionnent pour leur(s) discipline(s) et en maîtrisent les didactiques propres tout en restant attentifs au développement de l'élève dans sa globalité. Ils développent les compétences disciplinaires de leurs élèves et collaborent étroitement avec leurs collègues pour développer au mieux les compétences transversales et interdisciplinaires; ils participent activement à la vie de leur école et à son ouverture sur le monde, quelles que soient les matières qu'ils enseignent.

L'enseignant dans les premiers degrés du secondaire prend en compte les caractéristiques développementales complexes des adolescents d'aujourd'hui. Il met tout en œuvre dans ses pratiques pédagogiques pour maintenir ou susciter l'enthousiasme à apprendre dans un climat propice à la confiance en soi et à la confiance mutuelle.

L'enseignant AESI est également soucieux de réduire les inégalités scolaires, de lutter contre l'échec et de valoriser toutes les filières d'enseignement: il s'assure pour chaque élève, d'une transition harmonieuse de son école primaire à sa classe du secondaire ; il réfléchit aux problématiques sociales et aux risques d'inégalités qu'elles peuvent produire à l'école et il cherche par sa pratique à permettre à l'élève de réussir ; il l'accompagne avec ses parents pour poser ensemble avec fierté et pertinence des choix d'orientation constructifs dans son parcours scolaire.

Pour poursuivre cette vision de l'enseignant d'aujourd'hui et...de demain...les activités d'apprentissage viseront à :

- Analyser son propre travail et construire progressivement durant le cursus une identité et un projet professionnels
- Maîtriser des savoirs, les transformer pour les enseigner, les faire apprendre
- Rencontrer le monde de l'école et le monde tout court !
- Se développer comme personne en devenir...
- Communiquer sous différentes formes envers des partenaires de différents types : enfants, adolescents, parents, collègues, partenaires de l'école...)
- ...

Il s'agit, durant tout le cursus de formation, de développer les compétences reprises dans le référentiel de compétences officialisé en novembre 2010 par le Conseil Supérieur pédagogique.

## Acquis d'apprentissage terminaux et Référentiel de compétences de l'enseignant

Pour « préparer les étudiants à être des citoyens actifs dans une société démocratique, préparer les étudiants à leur future carrière et permettre leur épanouissement personnel, créer et maintenir une large base et un haut niveau de connaissances, stimuler la recherche et l'innovation », la formation des enseignants développe les compétences explicitées ci-dessous.

Ces compétences s'inscrivent dans le cadre européen des certifications (CEC) au niveau 7 (niveau à atteindre dans le cadre de la future réforme). Leur explicitation ressort de la confrontation des référentiels francophones disponibles à ce jour.

L'intégration de ces compétences concourt au devenir d'un praticien réflexif (Décret du 12 décembre 2000), but ultime de toute formation initiale d'enseignants en Fédération Wallonie Bruxelles et gage du développement personnel et professionnel.

Dans ce contexte, l'enseignant doit utiliser avec aisance l'oral comme à l'écrit, dans les postures d'énonciateur et de récepteur, la langue française, langue de l'enseignement en Fédération Wallonie Bruxelles, outil privilégié de communication.

L'enseignant se doit d'agir de façon éthique, responsable et citoyenne en adéquation avec les textes fondamentaux qui établissent un contrat clair entre l'école et la société : Décrets « Missions », « Socles de compétences », « Compétences terminales »...

Par ailleurs, l'enseignant s'inscrit dans une dynamique de recherche et de formation continue.

La formation mettra en œuvre, de manière intégrée, l'ensemble des compétences au service d'une pratique professionnelle réfléchie et réflexive.

*Au terme de sa formation, l'étudiant sera capable de :*

Communiquer de manière adéquate dans la langue d'enseignement dans les divers contextes liés à la profession

1. Maîtriser la langue orale et écrite, tant du point de vue normatif que discursif
2. Utiliser la complémentarité du langage verbal et du non verbal
3. Adapter ses interventions orales et/ou écrites aux différentes situations

AAT 1. Produire des écrits professionnels destinés aux élèves, aux pairs, aux maîtres de stage et aux formateurs ;

AAT 2. S'adresser oralement aux élèves et aux pairs, individuellement ou en groupe ;

## Respecter un cadre déontologique et adopter une démarche éthique dans une perspective démocratique et de responsabilité

1. Mesurer les enjeux éthiques liés à la pratique professionnelle
2. Mettre en œuvre les textes légaux et documents de référence
3. S'inscrire dans la cadre déontologique de la profession
4. Mettre en place des pratiques démocratiques de citoyenneté
5. Collaborer à la réalisation d'actions de partenariat engagées entre l'établissement et son environnement économique, social et culturel.

**AAT 3.** Mettre en place des dispositifs d'apprentissages prenant en compte les / des différences entre les élèves en vue de la réussite de tous et de la progression de chacun ;

**AAT 4.** Justifier ses choix pédagogiques et didactiques à la lumière d'une analyse critique des référentiels de l'administration de l'enseignement en fédération Wallonie-Bruxelles et du SEGEC.

## Travailler en équipes, entretenir des relations de partenariat avec les familles, les institutions et, de manière plus large, agir comme acteur social et culturel au sein de la société

1. Se montrer conscient des valeurs multiples qui traversent l'école ainsi que des enjeux anthropologiques sociaux et éthiques
2. S'impliquer en professionnel capable d'analyser et de dépasser ses réactions spontanées, ses préjugés, ses émotions
3. Mettre en œuvre en équipe des projets et des dispositifs pédagogiques.

**AAT 5.** Collaborer à un projet collectif aux prises avec un enjeu / une problématique social(e) ou éthique de l'enseignement ;

**AAT 6.** Analyser son propre parcours de formation à l'aide d'un portfolio d'écrits d'apprentissage ;

**AAT 7.** Travailler en équipe avec des pairs, des enseignants du terrain et des formateurs.

## Entretenir un rapport critique et autonome avec le savoir scientifique et oser innover

1. Adopter une attitude de recherche et de curiosité intellectuelle
2. Participer à des groupes ou des réseaux de recherche pour enrichir sa pratique professionnelle
3. Mettre en question ses connaissances et ses pratiques
4. Actualiser ses connaissances et ajuster, voire transformer ses pratiques
5. Apprécier la qualité des documents pédagogiques (manuels scolaires et livres du professeur associés, ressources documentaires, logiciels d'enseignement,...)

**AAT 8.** Effectuer des démarches de recherche et aboutir à une production liant théorie et pratique en rapport avec l'enseignement et / ou sa discipline ;

**AAT 9.** Décrire, analyser et critiquer des ressources pédagogiques.



Développer une expertise dans les contenus enseignés et dans la méthodologie de leur enseignement.

1. Entretenir une culture générale importante afin d'éveiller les élèves au monde
2. S'approprier les contenus, concepts, notions, démarches et méthodes de chacun des champs disciplinaires et psychopédagogiques
3. Mettre en œuvre des dispositifs didactiques dans les différentes disciplines enseignées
4. Etablir des liens entre les différents savoirs (en ce compris Décrets, socles de compétences, programmes) pour construire une action réfléchie.

**AAT 10.** Maitriser les contenus disciplinaires (propres à l'option), pédagogiques et relatifs aux autres sciences humaines en vue de sélectionner les démarches et méthodes en adéquation avec des situations d'enseignement-apprentissage ;

Concevoir, conduire, réguler et évaluer des situations d'apprentissage qui visent le développement de chaque élève dans toutes ses dimensions

1. Planifier l'action pédagogique en articulant les compétences, les besoins des élèves et les moyens didactiques
2. Choisir des approches didactiques variées, pluridisciplinaires et appropriées au développement des compétences visées dans le programme de formation
3. Créer des conditions d'apprentissage pour que chaque élève s'engage dans des tâches et des projets signifiants
4. Mobiliser l'ensemble des savoirs méthodologiques, pédagogiques et psychologiques dans la conduite de toute activité d'enseignement-apprentissage.
5. Repérer les forces et les difficultés de l'élève pour adapter l'enseignement et favoriser la progression des apprentissages
6. Concevoir des dispositifs d'évaluation pertinents, variés et adaptés aux différents moments de l'apprentissage.

**AAT 11.** Concevoir, mettre en œuvre, évaluer et réguler un parcours d'apprentissage mobilisateur complet d'une durée de 4 semaines d'affilée dans l'enseignement secondaire.

Créer et développer un environnement propre à stimuler les interactions sociales et le partage d'expériences communes, où chacun se sent accepté

1. Gérer la classe de manière stimulante, structurante et sécurisante
2. Promouvoir le dialogue et la négociation pour instaurer dans la classe un climat de confiance favorable aux apprentissages
3. Faire participer les élèves comme groupe et comme individus à l'établissement des normes de fonctionnement de la classe
4. Promouvoir la confiance en soi et le développement de la personne de chacun des élèves.

**AAT 12.** Animer son groupe classe de façon à ce que tous les élèves participent, dialoguent, négocient et se centrent sur les apprentissages.

#### **4. Organisation en unités de formation du premier cycle**

# Programme d'études du bachelier en enseignement secondaire option EFS

## BLOC 1

		C	H
<b>UE101</b>	<b>C1-B1-Q0-UE1 Devenir enseignant</b>	<b>22</b>	<b>310</b>
	Ateliers de formation professionnelle		106
	Identité de l'enseignant		30
	Maîtrise orale et écrite de la langue française		45
	Pédagogie générale		30
	Préparation de stage		12
	Stage d'ouverture		15
	Stage pédagogique		60
	Module « expression »		12
<b>UE112</b>	<b>C1-B1-Q1-UE2 Formation commune</b>	<b>4</b>	<b>60</b>
	Histoire des religions		15
	Psychologie de la relation et de la communication		30
	Psychologie du développement A		15
<b>UE113</b>	<b>C1-B1-Q1-UE3 Technologies et sciences appliquées</b>	<b>7</b>	<b>88</b>
	Sciences culinaires		28
	Technologie et pratique culinaires		45
	Microbiologie et hygiène		15
<b>UE114</b>	<b>C1-B1-Q1-UE4 Education à la santé</b>	<b>5</b>	<b>65</b>
	Nutrition (et sciences appliquées)		20
	Promotion de la santé		45
<b>UE115</b>	<b>C1-B1-Q1-UE5 Education à la gestion durable</b>	<b>5</b>	<b>75</b>
	Technologie de l'habitat (pratique)		30
	Education à la consommation durable		30
	Techniques créatives		15
<b>UE122</b>	<b>C1-B1-Q2-UE2 Formation commune</b>	<b>5</b>	<b>60</b>
	Philosophie des religions		15
	Psychologie des apprentissages		30
	Psychologie du développement B		15
<b>UE123</b>	<b>C1-B1-Q2-UE3 Technologies et sciences appliquées</b>	<b>7</b>	<b>82</b>
	Sciences culinaires		22
	Technologie et pratique culinaires		30
	Technologie de l'habitat (pratique)		30
<b>UE124</b>	<b>C1-B1-Q2-UE4 Education à la santé</b>	<b>5</b>	<b>50</b>
	Nutrition		35
	Biologie appliquée à la nutrition		15

## BLOC 2

		C	H
<b>UE201</b>	<b>C1-B2-Q0-UE1 Tenter les méthodologies</b>	<b>22</b>	<b>330</b>
	Ateliers de formation professionnelle		96
	Préparation de stage		24
	Stage pédagogique		120
	Psychologie des apprentissages		30
	Evaluation des apprentissages		30
	Techniques de gestion de groupes		30
<b>UE212</b>	<b>C1-B2-Q1-UE2 S'interroger et chercher</b>	<b>7</b>	<b>84</b>
	Maîtrise de la langue française		20
	Technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement		30
	Initiation à la recherche en éducation		15
	Ouverture de l'école vers le monde extérieur		15
	Journée des Droits de l'Homme		4
<b>UE213</b>	<b>C1-B2-Q1-UE3 Technologies et sciences intégrées</b>	<b>8</b>	<b>115</b>
	Sciences culinaires		25
	Technologie et pratique culinaires		45
	Education nutritionnelle		30
	Education du consommateur		15
<b>UE214</b>	<b>C1-B2-Q1-UE4 Technologies et santé</b>	<b>6</b>	<b>65</b>
	Sciences appliquées à l'éducation à la santé		20
	Education à la santé		30
	Education du consommateur		15
<b>UE222</b>	<b>C1-B2-Q2-UE2 S'interroger et chercher</b>	<b>4</b>	<b>55</b>
	Maîtrise de la langue française		10
	Psychologie du développement		30
	Initiation à la recherche en éducation		15
<b>UE223</b>	<b>C1-B2-Q2-UE3 Technologies intégrées</b>	<b>10</b>	<b>150</b>
	Technologie et pratique culinaires		30
	Education nutritionnelle		15
	Education à la consommation durable		30
	Technologie		75
<b>UE224</b>	<b>C1-B2-Q2-UE4 Technologie de l'habitat</b>	<b>3</b>	<b>45</b>
	Technologie de l'habitat (pratique)		30
	Stage essai		15

## BLOC 3

		C	H
<b>UE301</b>	<b>C1-B3-Q0-UE1 TFE</b>	<b>15</b>	<b>150</b>
	TFE		90
	Initiation à la recherche en éducation		15
	Technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement		30
	Maîtrise de la langue française		15
<b>UE302</b>	<b>C1-B3-Q0-UE2 Oser les méthodologies et différencier les outils</b>	<b>24</b>	<b>447</b>
	Ateliers de formation professionnelle		36
	Préparation de stage		24
	Stage dans l'enseignement spécialisé		90
	Stage essai en hôtellerie		30
	Différenciation des apprentissages		30
	Activités optionnelles		30
	Stage dans l'enseignement ordinaire		90
	Stage TFE en milieu scolaire ou extra-scolaire		60
	Stage essai		30
	Elaboration du projet professionnel		15
	Accès à la profession		12
<b>UE313</b>	<b>C1-B3-Q1-UE3 Connaissances socio-culturelles</b>	<b>3</b>	<b>65</b>
	Approche théorique de la diversité culturelle A		15
	Sociologie et politique de l'éducation		30
	Neutralité		20
<b>UE314</b>	<b>C1-B3-Q1-UE4 Technologies et sciences intégrées</b>	<b>7</b>	<b>100</b>
	Sciences culinaires		25
	Technologie et pratique culinaires		30
	Technologie de l'habitat (pratique)		15
	Education nutritionnelle		15
	Etude de la vie socio-économique		15
<b>UE315</b>	<b>C1-B3-Q1-UE5 Education à la santé</b>	<b>4</b>	<b>65</b>
	Sciences appliquées		20
	Education à la santé		30
	Education à l'environnement		15
<b>UE323</b>	<b>C1-B3-Q2-UE3 Connaissances socio-culturelles</b>	<b>3</b>	<b>45</b>
	Initiation aux arts et à la culture		15
	Etude critique des grands courants pédagogiques		15
	Approche théorique de la diversité culturelle B		15
<b>UE324</b>	<b>1-B3-Q2-UE4 Technologie</b>	<b>4</b>	<b>65</b>
	Technologie et pratique culinaires		35
	Autres techniques professionnelles		30

# Programme d'études du bachelier en enseignement secondaire option EFS

## BLOC 3 EFS

option : Erasmus Q2 départ début janvier

Prérequis supplémentaires : toutes les UE du bloc 1 + UE 201

C1-B3-Q0-UE1	TFE	13	128
<b>UE301</b>	TFE		90
	Initiation à la recherche en éducation Q1		8
	Initiation à la recherche en éducation Q2		NS
	Technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement		30
	Maitrise de la langue française		NS

C1-B3-Q0-UE2	Oser les méthodologies et différencier les outils	9	170
<b>UE302</b>	Ateliers de formation professionnelle Q1		30
	Ateliers de formation professionnelle Q2		NS
	Préparation de stage Q1		12
	Préparation de stage Q2		NS
	Stage dans l'enseignement spécialisé		90
	Stage essai en hôtellerie		NS
	Différenciation des apprentissages Q1		23
	Différenciation des apprentissages Q2		NS
	Activité optionnelle Q1		15
	Activité optionnelle Q2		NS
	Stage dans l'enseignement ordinaire		NS
	Stage TFE		NS
	Stage essai		NS
	Elaboration du projet professionnel		NS
	Accès à la profession		NS

C1-B3-Q1-UE3	Connaissances socio-culturelles	3	65
<b>UE313</b>	Approche théorique de la diversité culturelle A		15
	Sociologie et politique de l'éducation		30
	Neutralité		20

C1-B3-Q1-UE4	Technologies et sciences intégrées	7	100
<b>UE314</b>	Sciences culinaires		25
	Technologie et pratique culinaires		30
	Technologie de l'habitat (pratique)		15
	Education nutritionnelle		15
	Etude de la vie socio-économique		15

C1-B3-Q1-UE5	Education à la santé	4	65
<b>UE315</b>	Sciences appliquées		20
	Education à la santé		30
	Education à l'environnement		15

C1-B3-Q2-UE3	Connaissances socio-culturelles	0	0
<b>UE323</b>	Initiation aux arts et à la culture		NS
	Etude critique des grands courants pédagogiques		NS
	Approche théorique de la diversité culturelle B		NS

C1-B3-Q2-UE4	Technologie	0	0
<b>UE324</b>	Technologie et pratique culinaires		NS
	Autres techniques professionnelles		NS

<b>Mobilité Erasmus</b>		24	
-------------------------	--	----	--

## BLOC 3 EFS

option : Erasmus Q2 départ fin janvier

Prérequis supplémentaires : toutes les UE du bloc 1 + UE 201

C1-B3-Q0-UE1	TFE	13	128
<b>UE301</b>	TFE		90
	Initiation à la recherche en éducation Q1		8
	Initiation à la recherche en éducation Q2		NS
	Technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement		30
	Maitrise de la langue française		NS

C1-B3-Q0-UE2	Oser les méthodologies et différencier les outils	10	200
<b>UE302</b>	Ateliers de formation professionnelle Q1		30
	Ateliers de formation professionnelle Q2		NS
	Préparation de stage Q1		12
	Préparation de stage Q2		NS
	Stage dans l'enseignement spécialisé		90
	Stage essai en hôtellerie		30
	Différenciation des apprentissages Q1		23
	Différenciation des apprentissages Q2		NS
	Activité optionnelle Q1		15
	Activité optionnelle Q2		NS
	Stage dans l'enseignement ordinaire		NS
	Stage TFE		NS
	Stage essai		NS
	Elaboration du projet professionnel		NS
	Accès à la profession		NS

C1-B3-Q1-UE3	Connaissances socio-culturelles	3	65
<b>UE313</b>	Approche théorique de la diversité culturelle A		15
	Sociologie et politique de l'éducation		30
	Neutralité		20

C1-B3-Q1-UE4	Technologies et sciences intégrées	7	100
<b>UE314</b>	Sciences culinaires		25
	Technologie et pratique culinaires		30
	Technologie de l'habitat (pratique)		15
	Education nutritionnelle		15
	Etude de la vie socio-économique		15

C1-B3-Q1-UE5	Education à la santé	4	65
<b>UE315</b>	Sciences appliquées		20
	Education à la santé		30
	Education à l'environnement		15

C1-B3-Q2-UE3	Connaissances socio-culturelles	0	0
<b>UE323</b>	Initiation aux arts et à la culture		NS
	Etude critique des grands courants pédagogiques		NS
	Approche théorique de la diversité culturelle B		NS

C1-B3-Q2-UE4	Technologie	0	0
<b>UE324</b>	Technologie et pratique culinaires		NS
	Autres techniques professionnelles		NS

<b>Mobilité Erasmus</b>		23	
-------------------------	--	----	--

# Programme d'études du bachelier en enseignement secondaire option EFS

## BLOC 3 EFS

option :

**stage Europe (3 semaines)**

Prérequis supplémentaires : toutes les UE du bloc 1 + UE 201

		C	H
<b>C1-B3-Q0-UE1</b>	<b>TFE</b>	<b>15</b>	<b>150</b>
<b>UE301</b>	TFE		90
	Initiation à la recherche en éducation		15
	Technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement		30
	Maîtrise de la langue française		15

<b>C1-B3-Q0-UE2</b>	<b>Oser les méthodologies et différencier les outils</b>	<b>19</b>	<b>357</b>
<b>UE302</b>	Ateliers de formation professionnelle		36
	Préparation de stage		24
	Stage dans l'enseignement spécialisé		90
	Stage essai en hôtellerie		30
	Différenciation des apprentissages		30
	Activités optionnelles		30
	Stage dans l'enseignement ordinaire		NS
	Stage TFE		60
	Stage essai		30
	Elaboration du projet professionnel		15
	Accès à la profession		12

<b>C1-B3-Q1-UE3</b>	<b>Connaissances socio-culturelles</b>	<b>3</b>	<b>65</b>
<b>UE313</b>	Approche théorique de la diversité culturelle A		15
	Sociologie et politique de l'éducation		30
	Neutralité		20

<b>C1-B3-Q1-UE4</b>	<b>Technologies et sciences intégrées</b>	<b>7</b>	<b>100</b>
<b>UE314</b>	Sciences culinaires		25
	Technologie et pratique culinaires		30
	Technologie de l'habitat (pratique)		15
	Education nutritionnelle		15
	Etude de la vie socio-économique		15

<b>C1-B3-Q1-UE5</b>	<b>Education à la santé</b>	<b>4</b>	<b>65</b>
<b>UE315</b>	Sciences appliquées		20
	Education à la santé		30
	Education à l'environnement		15

<b>C1-B3-Q2-UE3</b>	<b>Connaissances socio-culturelles</b>	<b>3</b>	<b>45</b>
<b>UE323</b>	Initiation aux arts et à la culture		15
	Etude critique des grands courants pédagogiques		15
	Approche théorique de la diversité culturelle B		15

<b>C1-B3-Q2-UE4</b>	<b>Technologie</b>	<b>4</b>	<b>65</b>
<b>UE324</b>	Technologie et pratique culinaires		35
	Autres techniques professionnelles		30

<b>Mobilité stage en Europe</b>		<b>5</b>	<b>177</b>
<b>UM EU</b>	Stage en Europe		90

## BLOC 3 EFS

option :

**stage Europe (5 semaines)**

Prérequis supplémentaires : toutes les UE du bloc 1 + UE 201

		C	H
<b>C1-B3-Q0-UE1</b>	<b>TFE</b>	<b>15</b>	<b>150</b>
<b>UE301</b>	TFE		90
	Initiation à la recherche en éducation		15
	Technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement		30
	Maîtrise de la langue française		15

<b>C1-B3-Q0-UE2</b>	<b>Oser les méthodologies et différencier les outils</b>	<b>16</b>	<b>285</b>
<b>UE302</b>	Ateliers de formation professionnelle		36
	Préparation de stage Q1		12
	Préparation de stage Q2		NS
	Stage dans l'enseignement spécialisé		90
	Stage essai en hôtellerie		30
	Différenciation des apprentissages		30
	Activités optionnelles		30
	Stage dans l'enseignement ordinaire		NS
	Stage TFE		NS
	Stage essai		30
	Elaboration du projet professionnel		15
Accès à la profession		12	

<b>C1-B3-Q1-UE3</b>	<b>Connaissances socio-culturelles</b>	<b>3</b>	<b>65</b>
<b>UE313</b>	Approche théorique de la diversité culturelle A		15
	Sociologie et politique de l'éducation		30
	Neutralité		20

<b>C1-B3-Q1-UE4</b>	<b>Technologies et sciences intégrées</b>	<b>7</b>	<b>100</b>
<b>UE314</b>	Sciences culinaires		25
	Technologie et pratique culinaires		30
	Technologie de l'habitat (pratique)		15
	Education nutritionnelle		15
	Etude de la vie socio-économique		15

<b>C1-B3-Q1-UE5</b>	<b>Education à la santé</b>	<b>4</b>	<b>65</b>
<b>UE315</b>	Sciences appliquées		20
	Education à la santé		30
	Education à l'environnement		15

<b>C1-B3-Q2-UE3</b>	<b>Connaissances socio-culturelles</b>	<b>3</b>	<b>45</b>
<b>UE323</b>	Initiation aux arts et à la culture		15
	Etude critique des grands courants pédagogiques		15
	Approche théorique de la diversité culturelle B		15

<b>C1-B3-Q2-UE4</b>	<b>Technologie</b>	<b>4</b>	<b>65</b>
<b>UE324</b>	Technologie et pratique culinaires		35
	Autres techniques professionnelles		30

<b>Mobilité stage en Europe</b>		<b>8</b>	<b>162</b>
<b>UM EU</b>	Préparation stage en Europe		12
	Stage en Europe		150

# Programme d'études du bachelier en enseignement secondaire option EFS

## BLOC 3 EFS

option :

**stage Afrique (5 semaines)**

*Prérequis supplémentaires* : toutes les UE du bloc 1 + UE 201

		C	H
<b>C1-B3-Q0-UE1</b>	<b>TFE</b>	<b>15</b>	<b>150</b>
<b>UE301</b>	TFE		90
	Initiation à la recherche en éducation		15
	Technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement		30
	Maitrise de la langue française		15
<b>C1-B3-Q0-UE2</b>	<b>Oser les méthodologies et différencier les outils</b>	<b>15</b>	<b>255</b>
<b>UE302</b>	Ateliers de formation professionnelle		36
	Préparation de stage Q1		12
	Préparation de stage Q2		NS
	Stage dans l'enseignement spécialisé		90
	Stage essai en hôtellerie		30
	Différenciation des apprentissages		30
	Activités optionnelles		NS
	Stage dans l'enseignement ordinaire		NS
	Stage TFE		NS
	Stage essai		30
	Elaboration du projet professionnel		15
Accès à la profession		12	
<b>C1-B3-Q1-UE3</b>	<b>Connaissances socio-culturelles</b>	<b>3</b>	<b>65</b>
<b>UE313</b>	Approche théorique de la diversité culturelle A		15
	Sociologie et politique de l'éducation		30
	Neutralité		20
<b>C1-B3-Q1-UE4</b>	<b>Technologies et sciences intégrées</b>	<b>7</b>	<b>100</b>
<b>UE314</b>	Sciences culinaires		25
	Technologie et pratique culinaires		30
	Technologie de l'habitat (pratique)		15
	Education nutritionnelle		15
	Etude de la vie socio-économique		15
<b>C1-B3-Q1-UE5</b>	<b>Education à la santé</b>	<b>4</b>	<b>65</b>
<b>UE315</b>	Sciences appliquées		20
	Education à la santé		30
	Education à l'environnement		15
<b>C1-B3-Q2-UE3</b>	<b>Connaissances socio-culturelles</b>	<b>3</b>	<b>45</b>
<b>UE323</b>	Initiation aux arts et à la culture		15
	Etude critique des grands courants pédagogiques		15
	Approche théorique de la diversité culturelle B		15
<b>C1-B3-Q2-UE4</b>	<b>Technologie</b>	<b>4</b>	<b>65</b>
<b>UE324</b>	Technologie et pratique culinaires		35
	Autres techniques professionnelles		30
	<b>Mobilité stage en Afrique</b>	<b>9</b>	<b>177</b>
<b>UM AF</b>	Module Afrique		15
	Préparation stage en Afrique		12
	Stage en Afrique		150

# Programme d'études du bachelier en enseignement secondaire option EFS

## HELMo SAINTE-CROIX ECONOMIE FAMILIALE ET SOCIALE UEs NON QUADRIMESTRIALISÉES → JUSTIFICATIONS

Bloc	UE	Justification
<b>B1</b>	UE.1.0.1. : Devenir enseignant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appropriation progressive des compétences disciplinaires et psychopédagogiques au service de la construction de la complexité de la pratique professionnelle</li> <li>• Permettre une évaluation formative continue</li> </ul>
<b>B2</b>	UE.2.0.1. Tenter les méthodologies	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appropriation progressive des compétences psychopédagogiques et de gestion de groupe au service de la construction de la complexité de la pratique professionnelle</li> <li>• Permettre un aller-retour théorie/pratique</li> <li>• Permettre une évaluation continue</li> </ul>
<b>B3</b>	UE.3.0.1 : TFE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travail de recherche et expérimentations ventilés sur l'année</li> </ul>
	UE.3.0.2 : Oser les méthodologies et différencier les outils	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appropriation progressive des compétences psychopédagogiques au service de la construction de la complexité de l'identité et de la pratique professionnelles.</li> <li>• Permettre un aller-retour théorie/pratique</li> <li>• Permettre une évaluation formative continue</li> </ul>