MINISTERE DE L'EDUCATION,DE LA
RECHERCHE ET DE LA FORMATION

Direction générale de la formation,
de la promotion sociale,
de l'enseignement à distance et
des allocations et prêts d'études

Direction d'administration de
l'enseignement de promotion sociale,
de l'enseignement à distance et
des allocations et prêts d'études

Service de l'enseignement
de promotion sociale

1040 BRUXELLES, LE
RUE DE LA SCIENCE, 43
02/238.86.11

MONSIEUR VLAEMINCK, G.
ADMINISTRATEUR DELEGUE
CPEONS

RUE DES HALLES, 13
1000 BRUXELLES

Ref.: JF./ 6293041 / Dossier pédagogique 1069

OBJET : DOSSIERS PEDAGOGIQUES REGIME 1

Unité de formation : EDUCATION A LA SANTE : L'HYGIENE ALIMENTAIRE
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION
Code Référence : 480001U21C1

Etablissement : INST PROV ENS SEC COMMERCIAL DE PROMOTION SOCIALE
RUE COLARD TROUILLET,48
4100 SERAING

Monsieur l'Administrateur Délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur Délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur d'Administration

F. De Laet.

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Mme Wilkin (tél:02/238.86.43)

1069

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOCUMENT 8 bis **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **UNITE DE FORMATION**

1. La présente proposition émane du réseau (1)

o ~~Communauté française~~ o ~~Libre confessionnel~~

X Provincial ~~et communal~~ o ~~non confessionnel~~

et se rapporte à l'établissement suivant:

dénomination: INSTITUT PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE PROMOTION SOCIALE DE SERAING (ORIENTATIONS ENSEIGNEMENT GENERAL ET ECONOMIQUE)
adresse complète: rue Colard Trouillet 48 - 4100 SERAING

n° de matricule : 452.6.293.041

n° de téléphone : 041/30.72.87

2. Intitulé de l'unité de formation:

CODE: (3)

EDUCATION A LA SANTE: L'HYGIENE ALIMENTAIRE

.....

.....

3. Finalité de l'unité de formation : repris en annexe n° 1 de ..1.. pages (2)

4. Connaissances préalables requises: repris en annexe n° 2 de ..1.. pages (2)

5. Classement de l'unité de formation

X (1) enseignement secondaire: transition (1) xxxxxxxxxxxx (1)

degré: xxxxxxxxx (1): supérieur (1)

o (1) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx:

xxxxxxxxx: ..... (2)

o (1) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx:

xxxxxxxxx: ..... (2)

6. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement.

Repris en annexe n° 3 de ..1.. pages (2)

7. Programme de (des) cours Repris en annexe n° 4 de ..1.. pages (2)

8. Fixation des capacités terminales Repris en annexe n° 5 de ..1.. pages (2)

9. Profil du (des) chargé(s) de cours Repris en annexe n° 6 de ..1.. pages (2)

---

(1) Biffer les mentions inutiles
(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration

10. Horaire de l'unité de formation:

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement de cours (4)	Nombre de périodes (5)
Initiation à la diététique	CT	20
Séminaires collectifs	CT	50
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
2. Part d'autonomie		10
	Total des périodes	80

---

11. Date de la proposition du P.O.: .....

Transmis par le réseau

le: .....

Signature du:

~~Chef d'établissement de la C.F.~~ (1) chef de service

Représentant du P.O. subventionné (1)

---

12. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

voir annexe

Date: 23/05/94.. Signature: N. Vaeliogl

---

13. Décision: ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

OBSERVATIONS RENCONTREES

Motivation de la décision

- 2 JUIN 1994

Date: ..... Signature:

J. Meunier
Administrateur Pédagogique

---

(4) soit CG, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) 1 période = 50 minutes

10. Horaire de l'unité de formation:

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement de cours (4)	Nombre de périodes (5)
Initiation à la diététique	CT	20
Séminaires collectifs	CT	50
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		
2. Part d'autonomie		10
	Total des périodes	80

---

11. Date de la proposition du P.O.: .....

Transmis par le réseau

le: .....

Signature du:

~~Chef d'établissement de la L.F.~~ (1)

Représentant du P.O. subventionné (1)

---

12. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

voir annexe

Date: 23./05./94.. Signature:

---

13. Décision: ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

OBSERVATIONS RENCONTREES

Motivation de la décision

- 2 JUIN 1994

Date: ..... Signature:

J. Meunier
Administrateur Pédagogique

---

(4) soit CG, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) 1 période = 50 minutes

ANNEXE 1

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

UNITE DE FORMATION: EDUCATION A LA SANTE: L'HYGIENE ALIMENTAIRE

1. **Finalités générales de 'unité de formation.**

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire.

- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

2. **Finalités particulières de l'unité de formation.**

L'unité de formation a pour but de rendre l'étudiant capable de:

- s'initier aux principes de base d'une hygiène alimentaire équilibrée;
- mettre en place des processus de conscientisation dans son entourage immédiat qu'il soit professionnel ou familial;
- appliquer dans ses fonctions professionnelles exercées dans des services d'aide et de service aux personnes les connaissances acquises et/ou approfondies au cours de la formation.

ANNEXE 2

CAPACITES PREALABLES REQUISES

UNITE DE FORMATION: EDUCATION A LA SANTE: L'HYGIENE ALIMENTAIRE

1. CAPACITES:

Les capacités suivantes doivent être effectivement acquises:

- manier la langue française (vocabulaire de base);
- rechercher des documents (bibliothèque, revues, ...);
- identifier la nature d'un document simple;
- utiliser des documents (atlas, index, ...);
- reconnaître les éléments d'une information;
- isoler les éléments d'un document en relation avec un problème donné;
- maîtriser les quatre opérations arithmétiques fondamentales;
- maîtriser le calcul des moyennes, pourcentages, prix.

2. TITRE:

Est directement admissible, le candidat porteur d'un titre CESI ou d'un titre pouvant en tenir lieu, à savoir: un certificat de l'enseignement secondaire inférieur délivré soit par l'enseignement de plein exercice soit par l'enseignement de promotion sociale, soit par le jury central de la Communauté française.

ANNEXE 3

RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR LA CONSTITUTION DES GROUPES ET LE REGROUPEMENT

UNITE DE FORMATION: EDUCATION A LA SANTE: L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Aucune recommandation particulière.

ANNEXE 4

PROGRAMME

UNITE DE FORMATION: EDUCATION A LA SANTE: L'HYGIENE ALIMENTAIRE

A partir d'études de cas, soit personnels, soit issus du milieu environnant, l'élève sera capable:

1. d'isoler les dysfonctionnements dans les habitudes alimentaires à travers la découverte des notions suivantes:

   - Les besoins du corps et ses réactions

     Apport énergétique selon les âges, les activités (professionnelles ou sportives), selon l'état de santé;
     Etude du système digestif.

   - Les habitudes culturelles

     Les effets modes (fastfood, produits light, etc...).

   - Influence de facteurs psychologiques

     Stress, frustration, habitudes sociales.

2. Comprendre et appliquer les principes de base d'une bonne hygiène alimentaire à travers le contenu rationnel suivant:

   - apport équilibré en énergie (protéines, glucides, lipides);
   - étude comparative des produits disponibles sur le marché (rapport qualité-prix);
   - lecture des composants de produits préparés;
   - importance du rythme de vie.

3. Juger et critiquer les régimes proposés aux consommateurs (formation de ceux-ci) en appliquant les principes de base d'une bonne nutrition.

ANNEXE 5

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

UNITE DE FORMATION: EDUCATION A LA SANTE: L'HYGIENE ALIMENTAIRE

A partir d'un cas donné, illustrant un problème courant de déséquilibre alimentaire, l'élève sera capable de:

- déterminer à quel niveau se situe ce déséquilibre (habitudes culturelles, stress, mauvaise compréhension des règles);

- proposer une remédiation simple, réalisable en fonction du rythme de vie de la personne concernée;

Le seuil de réussite sera atteint si l'étudiant fait preuve des compétences suivantes:

- application correcte des règles d'hygiène alimentaire;

- cohérence dans la démarche de diagnostic et de remédiation.

ANNEXE 6

PROFIL DU CHARGE DE COURS

UNITE DE FORMATION: EDUCATION A LA SANTE: L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Un enseignant.

10690 Education à la santé : L'Hygiène alimentaire introduit par

Institut prov. ens. sec. com. de P.S.

4100 Seraing (6293041)

Remarque

Vu le contenu des cours, ceux-ci sont à classer en C.T et non CTPP.

N. Velleuse
23/05/94.