



DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

« Économie sociale familiale »

Septembre 2009

SOMMAIRE

ANNEXE I

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES.....p.3

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION.....p. 7
savoirs associés.....p 12

ANNEXE II :

STAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL..... p.37

ANNEXE III :

HORAIRES..... .p. 41
actions professionnelles.....p. 45

ANNEXE IV :

RÈGLEMENT D'EXAMEN..... .p.46

ANNEXE V :

*DÉFINITION DES ÉPREUVES PONCTUELLES ET DES SITUATIONS D'ÉVALUATION
EN COURS DE FORMATION*..... p.47

ANNEXE VI :

*TABLEAU DE CORRESPONDANCE DES UNITES ENTRE L'ANCIENNE
RÈGLEMENTATION ET LE PRESENT ARRETE*..... p.58

ANNEXE 1

REFERENTIEL D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Le titulaire du BTS ESF participe à la réalisation des missions des établissements et des services qui l'emploient sur la base de son expertise dans les domaines de la vie quotidienne : alimentation-santé, budget, consommation, environnement-énergie, habitat-logement.

Il assure différentes fonctions :

- Expertise et conseil technologiques
- Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement
- Animation, formation et communication professionnelle

Il met ses compétences scientifiques, techniques, méthodologiques au service de différents publics, d'usagers, de consommateurs, de clients et de professionnels. Il participe ainsi à l'impulsion des évolutions de comportements individuels ou collectifs, dans un contexte de développement durable. Dans le cadre de ses missions, il contribue à l'information sur l'accès aux droits des publics.

Il peut travailler en relation avec d'autres experts : travailleurs sociaux, juristes, professionnels de la santé, personnels des services techniques des collectivités territoriales et des organismes de logement social ...

L'action de ce professionnel se déroule dans le respect du droit des usagers et de l'éthique professionnelle.

Les emplois pour ces professionnels se situent dans différentes structures publiques et privées, notamment :

- Associations tutélares,
- Associations de consommateurs ;
- Associations familiales ;
- Collectivités territoriales ;
- Centres sociaux ;
- Fournisseurs d'énergie ;
- Maisons relais, résidences sociales, logements-foyers, maisons d'enfants à caractère social...
- Organismes de réhabilitation, rénovation et gestion locative de logement ;
- Structures des bailleurs sociaux ;
- Structures d'insertion par l'activité économique ;
- Services en prévention santé ;
- ...

Les emplois sont dénommés différemment selon les secteurs. A titre d'exemples, ces professionnels sont identifiés actuellement sous les terminologies suivantes :

- Conseiller habitat
- Chargé de gestion locative
- Conseiller en économie domestique
- Conseiller en énergie
- Responsable, animateur de collecte
- Conseiller aux tuteurs familiaux
- Responsable vie quotidienne dans un établissement
- Animateur en consommation
- Animateur prévention santé

Référentiel des activités professionnelles

REFERENTIEL FONCTIONS – ACTIVITES

FONCTIONS	ACTIVITES	TACHES
EXPERTISE ET CONSEIL TECHNOLOGIQUES	Gestion du budget d'une action, d'un projet	<ul style="list-style-type: none"> - Recueil et sélection de données financières pour établir un bilan - Elaboration de budgets et mise en œuvre de la proposition - Recherche de solutions financières (aides, subventions...) - Contribution à la réalisation et au suivi du budget d'une action, du financement d'un projet - Equilibre du budget, maîtrise de l'endettement - Suivi des contrats (assurances, maintenance, abonnements...)
	Conseil pour la gestion budgétaire d'un ménage	
	Conseil et promotion pour la gestion des flux : énergies eaux, déchets...	<ul style="list-style-type: none"> - Recueil et actualisation des données - Analyse du besoin, de la demande - Réalisation d'études techniques - Participation à la rédaction d'un cahier des charges
	Conseil pour l'achat et l'utilisation de produits, de matériels et d'équipements	<ul style="list-style-type: none"> - Propositions de solutions, mise en œuvre, suivi, évaluation - Aide à la négociation dans une activité de conseil
	Réalisation d'études techniques du logement et conseil	<ul style="list-style-type: none"> - Négociation avec les professionnels
	Instruction et montage des dossiers de réhabilitation ou d'amélioration de l'habitat ou du logement	<ul style="list-style-type: none"> - Veille juridique - Contrôle des conditions d'accès aux droits - Constitution de dossiers de demande d'aide - Suivi des dossiers
	Suivi du patrimoine locatif	<ul style="list-style-type: none"> - Informations techniques et/ou juridiques aux locataires - Réalisation d'états des lieux - Transmission d'informations aux services compétents - Suivi des impayés - Participation à la démarche qualité

	Promotion de la santé par des actions concernant l'alimentation, et l'écologie de la vie quotidienne	<ul style="list-style-type: none"> - Recueil et actualisation des données - Analyse du besoin, de la demande - Réalisation d'études techniques - Participation à des actions de santé publique - Propositions de solutions, mise en œuvre et évaluation
ORGANISATION TECHNIQUE DE LA VIE QUOTIDIENNE DANS UN SERVICE, DANS UN ETABLISSEMENT	Gestion de la distribution des repas	<ul style="list-style-type: none"> - Participation au choix des menus - Participation au choix du mode de distribution - Participation à l'élaboration d'un cahier des charges - Participation à la négociation des contrats de sous-traitance - Elaboration et contrôle de la procédure de distribution des repas et d'élimination des déchets
	Gestion de la maintenance des locaux	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration, mise en place et contrôle des procédures, des protocoles - Gestion des produits, des matériels et des équipements
	Gestion de l'entretien du linge	<ul style="list-style-type: none"> - Gestion des déchets - Participation à l'élaboration d'un cahier des charges - Suivi et évaluation des contrats de sous-traitance
	Aménagement de l'espace	<ul style="list-style-type: none"> - Participation à la conception des espaces d'accueil, de détente, de repas, de locaux techniques... - Suivi et évaluation
	Participation à la démarche qualité	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration de procédures et de documents relatifs à la qualité en conformité avec les normes en vigueur - Mise en œuvre des procédures relatives à la qualité - Contrôle de l'efficacité - Repérage et étude des situations atypiques, des dysfonctionnements - Propositions de solutions d'amélioration
ANIMATION FORMATION COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	Conception, organisation et mise en œuvre d'actions individuelles et collectives à visée éducative	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil des publics - Constitution d'une documentation professionnelle - Identification et prise en compte des besoins, des contraintes - Définition d'objectifs - Réalisation d'actions, de séquences pédagogiques - Evaluation

	<p>Production de documents professionnels, techniques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration d'outils méthodologiques et de documents techniques - Elaboration de supports de communication écrite, orale, visuelle
	<p>Animation et suivi du travail d'équipe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation, coordination du travail de l'équipe - Suivi des activités de l'équipe - Participation à l'évaluation des membres de l'équipe - Recensement des besoins de formation et proposition d'un plan de formation

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

FONCTIONS	COMPETENCES
F1 : EXPERTISE ET CONSEIL TECHNOLOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> - C1.1 : Assurer une veille technique, scientifique et juridique - C1.4 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l’habitat-logement, de l’environnement-énergie, de la santé - alimentation-hygiène - C1.6 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement - C1.7 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective
F2 : ORGANISATION TECHNIQUE DE LA VIE QUOTIDIENNE DANS UN SERVICE, DANS UN ETABLISSEMENT	<ul style="list-style-type: none"> - C5.1 : Planifier et/ou coordonner des activités au sein d’un service ou d’un établissement - C5.2 : Gérer les produits, les matériels, les équipements - C5.3 : Assurer une veille de l’état des espaces de vie
F3 : ANIMATION, FORMATION, COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	<ul style="list-style-type: none"> - C1.9 : Coordonner une équipe - C3.1 : Elaborer une communication à destination de différents publics - C4.1 : Développer des actions en partenariat, en réseau et participer à la dynamique institutionnelle - C4.2 : Respecter les logiques institutionnelles et les stratégies organisationnelles
FONCTIONS TRANSVERSALES	<ul style="list-style-type: none"> - C2.B.1 : Analyser les besoins d’un public - C1.3 ; C2.C.1 ; C2.C.2 : Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d’animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne - C1.5 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions - C1.8 : Assurer la qualité du service rendu - C2.C.3 : Evaluer les actions mises en place - C4.7 : Participer à l’élaboration de documents contractuels avec les partenaires

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

FONCTIONS	COMPETENCES	MOYENS ET RESSOURCES	INDICATEURS DE CERTIFICATION
F1 F2	Analyser les besoins d'un public	<ul style="list-style-type: none"> - Données sur les contextes : démographique, socio-économique, sociologique, juridique, culturel... - Ressources documentaires - Outils de recueil de données et d'analyse 	<ul style="list-style-type: none"> - Recueil de données - Appréhension des caractéristiques du public - Diagnostic des besoins
F1	Assurer une veille technique, scientifique et juridique	<ul style="list-style-type: none"> - Ressources documentaires techniques, scientifiques, juridiques... - Données sur contexte professionnel - Outils de communication et de recueil de données 	<ul style="list-style-type: none"> - Recensement de sources d'informations - Sélection d'informations tenant compte de l'évolution des savoirs, des techniques, et des normes - Mise en forme et/ou diffusion des informations sélectionnées
F1	Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat - logement, de l'environnement - énergie, de la santé – alimentation - hygiène	<ul style="list-style-type: none"> - Outils et documents professionnels - Données sur le contexte de l'étude 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification du besoin - Recueil des données des informations - Sélection des informations recueillies - Traitement des données et des informations - Formulation du diagnostic - Elaboration d'un cahier des charges et/ou proposition de solutions
F1 F3	Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions	<ul style="list-style-type: none"> - Données sur l'environnement local - Contexte institutionnel - Cadre législatif et réglementaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse de l'existant - Proposition de solution(s) - Mise en place de la solution préconisée - Maîtrise de la méthodologie de projet
F1	Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement	<ul style="list-style-type: none"> - Données relatives aux financements et aux dépenses - Cadre législatif et réglementaire - Outils et documents professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des sources de financement et des charges - Prise en compte des mécanismes de financement - Présentation d'un budget, d'un dossier de financement
F1	Gérer le budget d'une action individuelle ou collective	<ul style="list-style-type: none"> - Cadre législatif et réglementaire - Contexte professionnel - Outils de gestion 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre du suivi - Présentation d'un bilan comptable - Maîtrise du budget alloué
F1	Assurer la qualité du service	<ul style="list-style-type: none"> - Cadre législatif et réglementaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des procédures et des protocoles

F2	rendu	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte professionnel - Projet d'établissement et règlement intérieur - Documents de la qualité - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Détection des anomalies et des dysfonctionnements - Evaluation de la satisfaction des bénéficiaires - Proposition d'actions correctrices
F3 F2	Coordonner une équipe	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte institutionnel - Cadre législatif et réglementaire - Outils et documents professionnels - Moyens matériels - Outils de gestion de ressources humaines 	<ul style="list-style-type: none"> - Garantie de la cohérence des interventions des différents membres de l'équipe - Prise en compte des compétences - Prise en compte des contraintes - Participation à l'élaboration de plannings fonctionnels - Proposition de méthodes de travail
F1 F3	Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d'animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne	<ul style="list-style-type: none"> - Documentations techniques et juridiques - Contexte professionnel - Outils de communication - Outils d'évaluation 	<ul style="list-style-type: none"> - Analyse de la demande de conseil d'animation ou de formation à partir de l'identification du besoin - Identification et mobilisation des partenariats - Mobilisation et valorisation des compétences et des savoirs des personnes - Elaboration de l'action de conseil, l'action d'animation ou de formation en tenant compte des potentialités des participants - Construction de séquences de formation (contenu, objectifs, critères d'évaluation). - Maîtrise des techniques d'animation - Recherche et /ou conception de supports
F1 F2 F3	Evaluer les actions mises en place	<ul style="list-style-type: none"> - Données sur les actions menées - Contexte professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> - Conception et mise en œuvre des outils d'évaluation - Réalisation de synthèse et/ou bilan avec les personnes - Analyse des effets attendus et produits

F3	Elaborer une communication à destination de différents publics	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte professionnel - Outils de communication - Moyens matériels - Cadre législatif et réglementaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Sélection des contenus - Adaptation du message aux objectifs à atteindre, à la diversité des publics (usagers, habitants, hiérarchie, élus...) - Choix du mode de communication et de transmission auprès des interlocuteurs - Elaboration de supports de communication : écrit, oral, visuel... - Utilisation de technologies de l'information - Traitement et gestion de l'information - Transmission d'informations dans le respect des règles éthiques et professionnelles
F3	Développer des actions en partenariat, en réseau et participer à la dynamique institutionnelle	<ul style="list-style-type: none"> - Données sur les contextes : démographique, institutionnel, socio-économique, sociologique, juridique, culturel - Cadre législatif et réglementaire - Outils et documents professionnels - Moyens matériels 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des partenaires, de leurs missions, des enjeux partenariaux - Identification de l'évolution des politiques sociales locales nationales et européennes - Connaissance et mise en œuvre des conditions et des techniques d'animation d'un réseau (de professionnels ou autres) - Représentation l'institution dans le cadre d'une délégation - Intégration dans une équipe de travail
F3	Respecter les logiques institutionnelles et les stratégies organisationnelles	<ul style="list-style-type: none"> - Données sur les contextes : démographique, institutionnel, socio-économique, sociologique, juridique, culturel - Cadre législatif et réglementaire - Outils et documents professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte des obligations et contraintes institutionnelles, humaines, financières....
F1 F3	Participer à l'élaboration de documents contractuels avec les partenaires	<ul style="list-style-type: none"> - Données sur les contextes : démographique, institutionnel, socio-économique, sociologique, juridique, culturel - Cadre législatif et réglementaire - Outils et documents professionnels - Moyens matériels 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration du contenu du contrat - Formalisation écrite - Validation hiérarchique

F2	Gérer les produits, les matériels, les équipements	<ul style="list-style-type: none"> - Documentation professionnelle et technique - Contexte professionnel - Cadre réglementaire - Budget alloué - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Suivi de l'état des stocks - Organisation des stocks - Mise en œuvre de l'approvisionnement, du renouvellement - Planification de la maintenance des matériels, des équipements
F2	Assurer une veille de l'état des espaces de vie	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte institutionnel - Cadre législatif et réglementaire - Outils et documents professionnels - Moyens matériels 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation de la maintenance préventive - Repérage des dysfonctionnements, des dégradations et non conformités des locaux, des équipements - Déclenchement des actions correctives : réparation, rénovation, remplacement
F3 F2	Planifier et/ou coordonner des activités au sein d'un service ou d'un établissement	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte institutionnel - Cadre législatif et réglementaire - Outils et documents professionnels - Moyens matériels 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des activités à effectuer - Organisation des circuits en tenant compte des compétences, des contraintes et des objectifs définis - Proposition de méthodes de travail

SAVOIRS ASSOCIES

Module 1 : CONSEIL ET EXPERTISE TECHNOLOGIQUES

1.1. Santé – Alimentation - Hygiène
1.2. Sciences physiques et chimiques appliquées
1.3. Habitat - Logement
1.4. Economie – Consommation :
1.5. Méthodologie d’investigation

1.1 – Santé - Alimentation - Hygiène

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
Les niveaux d’organisation du corps humain	
Les différents niveaux d’organisation : appareils et organes ; tissus ; cellules et biomolécules :	
Biomolécules	Classification, exemples, principales propriétés physico-chimiques ¹
Cellules :	Structure et ultrastructure ; compartimentation cellulaire ; échanges avec le milieu extracellulaire
Tissus	Tissus conjonctif et épithélial : structure, fonctions, exemples
Organes et appareils	

Note : Cet enseignement concernant les niveaux d’organisation n’est dispensé qu’aux étudiants n’ayant pas suivi d’enseignement de biologie en première et terminale

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
1.1.1 Eléments de biologie cellulaire et moléculaire	
Eléments de biologie cellulaire et moléculaire	
Le cycle cellulaire	Interphase et mitose ² Apoptose : définition et importance physiologique Dérèglements de la régulation du cycle cellulaire : cancérisation
Energétique cellulaire	ATP : rôle et synthèse Devenir des nutriments énergétiques dans les cellules : dégradation et mise en réserve.
1.1.2 Anatomie et physiologie humaines : étude de quelques grandes fonctions ³	

¹ L’étude structurale des biomolécules se limite au minimum indispensable pour pouvoir comprendre les propriétés physico-chimiques et biologiques de ces molécules

² L’étude détaillée des étapes de la mitose est exclue.

³ Dans chacun des chapitres suivants, l’étude anatomique est limitée aux notions nécessaires pour comprendre les mécanismes physiologiques présentés. Ces mêmes mécanismes physiologiques ne font pas l’objet d’une étude approfondie au niveau moléculaire et cellulaire. L’étude des fonctions physiologiques a pour finalité de donner aux titulaires du diplôme une vision intégrée du fonctionnement de l’organisme. Il s’agira donc de replacer chaque élément cellulaire, tissu ou organe étudié dans un contexte plus général et de mettre en perspective chaque fonction abordée dans l’organisme entier. L’accent est systématiquement mis sur les moyens de prévenir les pathologies (hygiène, comportements, ...).

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
Fonctions de relation	
Système nerveux : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Anatomie et organisation fonctionnelle ⇒ Neurone et tissu nerveux ⇒ Quelques aspects de la physiologie du système nerveux 	Système nerveux central et périphérique Système nerveux somatique et végétatif Structure et propriétés du neurone Récepteurs sensoriels Transmission synaptique Principaux neuromédiateurs Système sensoriel et organe des sens Douleur Activité réflexe Sommeil Récompense et plaisir Environnement et prévention (bruits, ...)
Appareil squelettique : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Système osseux : os, cartilages, tissu osseux ⇒ Squelette : structure et fonctions 	Structure Ostéogénèse et ostéolyse : rôles dans la croissance et le remaniement osseux ; régulation (hormones)
Appareil musculaire squelettique strié : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Anatomie et organisation du système musculaire ⇒ La fibre musculaire striée ⇒ La contraction musculaire ⇒ Pathologies de l'appareil locomoteur 	Différents types de muscles (sur les plans anatomiques et fonctionnels - agonistes et antagonistes) Relation avec le squelette et rôle dans les mouvements volontaires Structure, ultrastructure et propriétés A l'échelle de la fibre et à l'échelle d'un muscle Aspects mécaniques, moléculaires ⁴ et énergétiques Déclenchement de la contraction musculaire Pathologies liées à la vie quotidienne et professionnelle (troubles musculo-squelettiques) Mesures de prévention
Fonctions de nutrition	
Système cardio-vasculaire : le cœur et la circulation sanguine <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Anatomie et histologie de l'appareil cardio-vasculaire ⇒ La révolution cardiaque ⇒ La circulation sanguine et la pression artérielle 	Cœur ; vaisseaux sanguins : différents types, structures et fonctions Différentes phases (rôles du myocarde et des valvules) Fréquence et débit cardiaques Schéma général de la circulation La pression artérielle : définition, origine, fonction, mesure, variations physiologiques, régulation Prévention des maladies cardio-vasculaires
Système lymphatique ; compartiments liquidiens de l'organisme ; milieu intérieur	

⁴ L'étude de la contraction aux niveaux cellulaire et moléculaire se limite aux bases indispensables à une bonne compréhension du fonctionnement musculaire de l'organisme

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
Système respiratoire et respiration ⇒ Anatomie de l'appareil respiratoire ⇒ Ventilation pulmonaire ⇒ Les gaz respiratoires ⇒ Pathologies respiratoires : exemples	Voies conductrices et zones d'échange Mécanique ventilatoire, volumes respiratoires Echanges gazeux pulmonaires et tissulaires ; transports des gaz dans le sang Pathologies de type allergique et infectieux ; influence des conditions de vie (habitat, environnement professionnel...) et règles de prévention
1.1.3 Alimentation et nutrition	
Les aliments	
Définition, nature, propriétés des aliments Principaux groupes d'aliments Sécurité sanitaire des aliments ; le risque alimentaire Règlementation en matière de sécurité sanitaire et d'information nutritionnelle	
Besoins et apports nutritionnels	
Besoins nutritionnels	Différentes catégories de besoins, aspects quantitatifs et qualitatifs, variations en fonction de l'état physiologique
Apports nutritionnels ; rations alimentaires ; menus	
Appareil digestif, digestion et absorption	
Organisation et anatomie de l'appareil digestif Digestion et absorption	Motricité du tube digestif Origine, composition et rôles des sécrétions digestives Aspects mécaniques et chimiques de la digestion. Absorption de l'eau et des sels minéraux, des nutriments organiques
Comportements alimentaires	
Déterminants du comportement alimentaire	
Dérèglements et pathologies	Obésité, sur-poids, insuffisance des apports, TGCA ⁵ (en lien avec l'addictologie) ,....
Alimentation familiale, restauration collective	
Maîtrise du coût de l'alimentation et recherche d'une alimentation familiale équilibrée	
Achats alimentaires en collectivité	Quantités à commander, cahier des charges, gestion des stocks, ...
Modes de distribution des repas	Liaisons chaude et froide
1.1.4. Nutrition et santé	
Définitions et exemples	
Santé, santé publique, indicateur de santé, déterminant de santé, veille sanitaire	Nutrition, exemple de déterminant de santé Indicateurs de santé relatifs à l'alimentation et à la nutrition
Prévention et promotion de la santé	Différents niveaux de prévention Actions de prévention et de promotion de la santé en matière de nutrition
Education pour la santé	Exemples d'actions mises en place dans le domaine de la nutrition
La nutrition, un enjeu de santé publique	

⁵ TGCA : troubles graves du comportement alimentaire

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
Les déséquilibres alimentaires	Conséquences en matière de santé et de santé publique
La politique de santé publique en matière de nutrition	Présentation du programme en vigueur (programme national nutrition – santé PNNS) : repères de consommation ; objectifs prioritaires et spécifiques
1.1.5. Unité de l'organisme et maintien de son intégrité	
Maintien de l'homéostasie	
Système endocrinien : ⇨ Principales glandes et hormones ⇨ Système neuro-endocrinien	Thyroïde et parathyroïdes ; surrénales ; tube digestif,.... Complexe hypothalamo-hypophysaire Boucle de régulation
Le métabolisme énergétique et sa régulation	Inter-relations glucides/lipides/protides Régulation de la glycémie (hormones, mises en jeu en fonction des états physiologiques)
Défense de l'organisme : le système immunitaire	
Système immunitaire ; organes primaires et secondaires	
Immunité naturelle, non spécifique	Barrière cutané – muqueuse Réaction inflammatoire
Immunité spécifique, acquise : ⇨ à médiation humorale ⇨ à médiation cellulaire ⇨ vaccination	Anticorps : structure, synthèse, rôles Application : immunité anti-infectieuse Principes, importance et intérêt, calendrier vaccinal
Dysfonctionnements du système immunitaire	Réactions d'hypersensibilité immédiate ; allergies de contact ; facteurs favorisant. Immunodépression
1.1.6. Eléments de pharmacologie et toxicologie	
Eléments de toxicologie	
Substance toxique	Définition et exemples Mécanismes d'action (exemples) ; courbe dose-effet
Différentes formes de toxicité	A partir d'exemples : toxicité aiguë, sub-aiguë et chronique Effets cancérogène, mutagène, tératogène
Notions sur la réglementation en matière de substances utilisées dans l'alimentation (additifs alimentaires), dans la vie quotidienne (produits d'entretien,...)	
Eléments de pharmacologie	
Le médicament	Définitions, principales formes galéniques Spécificité du produit médicament
Administration d'un médicament :	Voies d'administration et posologie
Informations réglementaires sur les spécialités pharmaceutiques : ⇨ Emballage ⇨ Notice informative	Etudes menées (travaux dirigés) à partir d'exemples d'emballage et de notices, en lien avec les acquis du cours de physiologie
1.1.7 Eléments d'addictologie	

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
Les addictions : ⇒ Addictions aux substances psycho-actives ⇒ Addictions comportementales	Définition Inventaire Comportements de consommation (usage, mésusage, ...) Exemples en lien avec le module 2
Prévention des addictions	Dispositif
1.1.8 Les différentes étapes de la vie	
Reproduction et grossesse : maîtrise et prévention des risques	
Les infections sexuellement transmissibles	Anatomie des appareils génitaux Voies de contamination Principales IST, conséquences pathologiques Règles de prévention
Les principales infections à transmission materno-foetale : rubéole, toxoplasmose, infection par le VIH, hépatites	Principales étapes du développement embryonnaire et foetal Rôles du placenta Transmission au foetus Conséquences pathologiques (embryopathies et foetopathies) Prévention
Surveillance médicale de la grossesse ; hygiène de vie pendant la grossesse et en cas d'allaitement	Modifications physiologiques e la grossesse
Maîtrise de la reproduction	Méthodes contraceptives AMP (aide médicale à la procréation)
Croissance et développement ; vieillissement	
Croissance et développement ⇒ Croissance somatique ⇒ Développement psycho-moteur	Développement staturo- pondéral Facteurs de la croissance : hormonaux, nutritionnels, ... Indicateurs de suivi (carnet de santé) Définition Principales phases Facteurs influençant le développement
La puberté et l'adolescence	Modifications physiologiques et morphologiques Aspects psychologiques en lien avec le module 2
Le processus de vieillissement	Étapes et caractères du vieillissement Notion de vieillissement différentiel Facteurs du vieillissement : biologiques, génétiques, psychologiques, Conséquences : sensibilité au stress, perte d'autonomie, dépendance
La fin de vie et la mort	
1.1.9 Microbiologie appliquée à l'alimentation et à l'hygiène	
Microorganismes et environnement	
Flores microbiennes et relation entre micro-organismes et êtres vivants	Saprophytisme, commensalisme, parasitisme Flores des milieux ambiants Flores commensales de l'homme
Micro-organismes et aliments	
Mécanismes d'altération des aliments ⇒ Altération de la qualité sanitaire ⇒ Altération de la qualité marchande	Croissance et nutrition : besoins nutritifs, courbe de croissance, influence des facteurs physico-chimiques sur la croissance Exemples Exemples
Conservation et stabilisation des aliments	Agents physiques Agents chimiques

Savoirs associés

Connaissances à acquérir

Microorganismes, virus et infections

Virus	Structure Multiplication virale, Notion de parasite obligatoire Infection virale respiratoire
Micro-organismes et infections	Pouvoir pathogène et ses facteurs (invasif, toxigène) Rôles du terrain et de l'environnement Transmission des maladies infectieuses
Microorganismes, virus et infections	
Prévention des contaminations	Hygiène des logements et locaux professionnels, du matériel, des résidents et du personnel
Elimination des micro-organismes	Agents physiques (filtration, chaleur) Agents chimiques (détergents, antiseptiques, désinfectants, antibiotiques)

1.2 Sciences physiques et chimiques appliquées.

Savoirs associés
Connaissances à acquérir
1.2.1 Les états de la matière.
Structure et état de la matière.
<p>Atome, molécules.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Masse molaire atomique ou moléculaire. ○ Quantité de matière. <p>Les trois états de la matière, changements d'état.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Etude de l'ébullition et de la solidification de l'eau. ○ Savoir que la température d'ébullition de l'eau dépend de la pression. ○ Savoir que l'ajout d'additifs modifie la valeur de la température de solidification de l'eau. <p>Applications.</p>
Cas particulier des gaz.
<p>Paramètres d'état, équation des gaz parfaits.</p> <p>Mesure de pressions.</p> <p>Mesure de températures.</p> <p>Vapeur d'eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pression de vapeur sèche, pression de vapeur saturante. ○ Degré hygrométrique, humidité relative. <p>Applications.</p>
1.2.2 Les formes de l'énergie.
Energie et puissance
<p>Les différentes formes d'énergie</p> <p>Les différents transferts d'énergie</p> <p>Energie et puissance</p> <p>Principe de conservation de l'énergie</p>
Transfert d'énergie par chaleur
<p>Savoir que la température caractérise l'agitation thermique d'un système</p> <p>Mesures calorimétriques</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Citer la relation: $Q = m.C(\theta_2 - \theta_1)$ ○ Mettre en œuvre un calorimètre et un capteur de température. <p>Changements d'états</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Donner et appliquer la relation : $Q = m.L$ <p>Les différents types de transfert d'énergie par chaleur</p> <p>Principe des machines dithermes</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Applications ○ Réfrigérateurs, climatiseurs ○ Pompe à chaleur
L'énergie électrique
<p>Grandeurs électriques fondamentales</p> <p>Énergie et puissance électrique : application à différents appareils électroménagers</p> <p>Conducteurs ohmiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Loi d'Ohm. ○ Effet Joule

Savoirs associés
Connaissances à acquérir
<ul style="list-style-type: none"> ○ Applications Phénomène d'induction <ul style="list-style-type: none"> ○ Définition ○ Utilisations
1.2.3 Ondes électromagnétiques
Nature et caractéristiques des ondes électromagnétiques
Domaine visible
Les spectres d'émission. Fonctionnement, avantages et inconvénient des différents types de sources lumineuses Grandeurs photométriques
Autres domaines utiles
Micro-ondes UV et IR. WIFI et téléphone mobile ou portable Effet de serre
1.2.4 Ondes sonores
Nature et propriétés des ondes sonores
Pression acoustique Fréquence Propagation
Aspect énergétique
Intensité acoustique Niveau sonore
1.2.5 Chimie de la vie quotidienne : entretien, environnement, matériaux.
La réaction chimique
<ul style="list-style-type: none"> • L'équation chimique <ul style="list-style-type: none"> ○ Décrire un système ○ Ecrire l'équation d'une réaction chimique associée à une transformation et ajuster les coefficients stœchiométriques • Avancement <ul style="list-style-type: none"> ○ Avancement d'une réaction chimique • Mélange stœchiométrique
Les combustions
<ul style="list-style-type: none"> • Origine des différents combustibles • Equation de réaction <ul style="list-style-type: none"> ○ Savoir écrire les équations de combustion (complète et incomplète) dans le dioxygène de différents combustibles domestiques usuels ○ Exploitation : volume des gaz brûlés, rejets en CO₂ des différents combustibles, gaz non interchangeables, mesures de sécurité ... ○ Pouvoir calorifique
Eau et solutions aqueuses
<ul style="list-style-type: none"> • Propriétés physico-chimiques de l'eau pure • Dissolution, solutions aqueuses <ul style="list-style-type: none"> ○ Soluté, solvant, solution saturée ○ Solvant polaire : exemple de l'eau

Savoirs associés

Connaissances à acquérir

- Concentration molaire et concentration massique
- Dilution
- Eaux naturelles
 - Principaux ions dissous
 - Dureté de l'eau : titre hydrotimétrique
 - Inconvénients des eaux dures et principes de traitement

Acido-basicité

- pH
 - Définition
 - Mesure
- Couples acide-base
- Applications : caractère acide ou basique de produits familiers

Oxydoréduction.

- Couples oxydant-réducteur
 - Potentiels standards d'oxydoréduction
 - Etablissement de l'équation chimique d'une réaction d'oxydoréduction.
- L'eau de javel
 - Dosage, degré chlorométrique
 - Utilisation, précautions d'emploi et de stockage
- L'eau oxygénée
 - Dosage, titre en volume
 - Utilisation, précautions d'emploi et de stockage
- Piles et accumulateurs
 - Principe de fonctionnement
 - Intérêts et précautions d'emploi
- Les antioxydants pour conserver les aliments

Savons et détergents

- Tensioactifs
 - Classification
 - Rôles et propriétés
- Savons
 - Fabrication par saponification des corps gras
 - Additifs et différents types de savon
 - Etude critique et comparative de plusieurs détergents

Matières plastiques et fibres synthétiques

- Les matières plastiques
 - Principe de fabrication de quelques matières plastiques
 - Intérêt de l'utilisation des matières plastiques et son impact sur l'environnement
- Polymères synthétiques
 - Polyaddition
 - Polycondensation.

1.3 Habitat - Logement

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
1.3.1. Sciences et technologies	
Environnement et développement durable	
<ul style="list-style-type: none"> - Principe de développement durable - Politiques et dispositifs en matière d'environnement, de consommation d'énergie, d'habitat - Politiques locales 	Orientations générales Principe de services publics Environnement : eau, air, bruit, déchets, ... Energie Habitat, logement Urbanisme
- Participations des usagers	
Equipements	
<ul style="list-style-type: none"> - Etude fonctionnelle : <ul style="list-style-type: none"> • des équipements liés au bâti • des matériels et des appareils - Choix des équipements, conditions d'utilisation, cycle de vie 	Eau : eau de distribution ,eau de pluie, eaux usées, Energie : électricité, gaz, bois, fioul, solaire, ... Chauffage, climatisation, ventilation : systèmes, régulation, programmation Réseaux de communication A usage domestique
Matériaux	
<ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques des matériaux : - Choix des matériaux 	Construction, revêtement de surfaces intérieures, mobilier Repères de qualité, réglementation, recommandations, impact sanitaire et environnemental
Entretien	
Entretien des locaux, des équipements, des matériels	Produits, matériels, procédés Documents : techniques, contractuels Sécurité
Aménagement du logement	
<ul style="list-style-type: none"> - Etude fonctionnelle du logement - Etude critique de propositions - Confort thermique - Confort lumineux - Confort acoustique - Qualité de l'air intérieur 	Fonctions, solutions, contraintes Confort hivernal, confort estival, diversité de solutions Eclairage naturel, éclairage artificiel, diversité de solutions Echelle et classification des bruits, diversité de solutions Impact sanitaire et environnemental, diversité de solutions
1.3.2. Cadre juridique et technique	
Marché du logement	
Evolution de l'offre et la demande de logements	
Statut d'occupation	
Location d'un logement Accession à la propriété d'un logement	

Savoirs associés

Connaissances à acquérir

Accès et maintien dans le logement

Analyse des lieux

Critères de choix, modalités de recherche, états des lieux

Accessibilité

Sécurité : incendie, sécurité domestique

Solutions

Amélioration d'un logement

Poste budgétaire logement

1.4 Economie – Consommation

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
1.4.1 La production de biens et services	
La production	Fonction et mesure de la production
Production marchande et production non marchande	L'économie de marché : fondements théoriques, repères historiques et évolutions contemporaines L'économie sociale et solidaire : repères historiques et formes contemporaines
Secteurs et branches	importance des secteurs et branches : approche statistique
La croissance économique et ses finalités	L'amélioration du niveau de vie, le développement économique, le développement durable
1.4.2 Les revenus des ménages	
Répartition des revenus	Les revenus et le partage de la valeur ajoutée Typologie des revenus primaires Les inégalités de revenus et leurs principaux facteurs Revenus et patrimoines des ménages
La redistribution	Fondements théoriques et approche historique de la redistribution Diversité des revenus de transfert, redistribution verticale, redistribution horizontale La place des revenus de transfert dans les revenus des ménages L'efficacité de la redistribution
1.4.3 La consommation des ménages	
Les besoins économiques et leur mise en évidence	Nature et hiérarchie des besoins
La structure et les déterminants de la consommation des ménages	Structure de la consommation finale et évolutions Les déterminants économiques et non économiques de la consommation : revenu, prix, mode de vie, imitation, PCS (professions et catégories socioprofessionnelles) Consommation marchande et non marchande
La consommation des ménages et le droit	La protection des consommateurs par le droit Le droit d'information préalable du consommateur : prix, produits, contrats La réglementation des formes de vente particulières : vente à distance (par correspondance, commerce en ligne, téléachat...), vente de produits financiers, vente à domicile, pratiques prohibées,... et ses évolutions Notions sur les règles judiciaires particulières du contentieux de la consommation
1.4.4 Épargne et crédit	
L'épargne des ménages	Les déterminants et l'évolution de l'épargne des ménages Les principaux produits financiers à destination des ménages : épargne logement, épargne mobilière

Savoirs associés

Connaissances à acquérir

Les crédits aux ménages	L'endettement des ménages et ses déterminants Les principaux types de crédits à la consommation et immobiliers Les composantes du coût d'un crédit : taux nominal d'intérêt, frais de dossier, coût de l'assurance obligatoire Taux effectif global (TEG), notions sur les incidences de la fiscalité et de l'inflation
-------------------------	--

1.4.5 Le budget des ménages

Les composantes du budget des ménages	Ressources et emplois : charges fixes, dépenses courantes, dépenses exceptionnelles
Les techniques de gestion du budget des ménages	L'état de situation du budget, l'équilibrage et la régulation des charges : mensualisation, compte de provision
Les outils de gestion du budget des ménages	Les principaux outils utilisés par les particuliers et les professionnels
L'endettement	Les causes et la caractérisation de la situation de l'endettement Procédure de recouvrement maîtrise des moyens de paiement Taux d'endettement et effort d'endettement

1.4.6 Le marché du travail et ses déséquilibres

L'offre et de la demande de travail	La population active et l'évolution du taux d'activité Les déterminants de la demande de travail
Le chômage	Les différentes formes du chômage L'évolution du chômage au plan national et local Les moyens des politiques économiques de lutte contre le chômage La place et les moyens d'action des entreprises du tiers secteur (par exemple les entreprises d'insertion, les associations intermédiaires) dans la lutte contre le chômage et ses effets

1.5- Méthodologie d'investigation

Savoirs associés
Connaissances à acquérir
1.5.1 La recherche documentaire
Sources documentaires Procédures de recherche Traitement de l'information : différentes formes de classification et de stockage
1.5.2. L'observation
Définition Construction et mise en œuvre d'outils Exploitation des données observées Richesse et limites de l'observation
1.5.3. Le questionnaire d'enquête
Objet de l'enquête, Population et échantillon, Elaboration et administration du questionnaire Codage et dépouillement, représentativité Analyse Rapport d'enquête
1.5.4. L'entretien d'investigation
Différentes formes d'entretien Construction et mise en œuvre d'outils d'aide à l'entretien Importance du contexte de réalisation de l'entretien, interaction, Intérêt et limites

TRAVAUX PRATIQUES A VISEE EDUCATIVE

L'objectif des séances est l'acquisition des savoir-faire en vue de construire des actions à visée éducative dans les domaines d'expertise : alimentation, santé, hygiène, environnement, habitat-logement, budget, énergie, consommation.

Les travaux pratiques mobilisent les savoirs associés de :

- Santé – Alimentation - Hygiène
- Sciences physiques et chimiques appliquées
- Habitat – Logement
- Design de l'environnement
- Economie – Consommation
- Méthodologie d'investigation

Les TP sont construits autour de thèmes définis et planifiés par l'équipe en début d'année

Les thèmes étudiés s'inscrivent dans une situation professionnelle.

Ils présentent, pour un contexte professionnel donné, une question, un problème, une analyse d'un besoin ;

Ils mettent en œuvre des étapes :

- d'observation
- d'analyse
- d'expérimentation et /ou de fabrication
- de comparaison
- d'évaluation

pour proposer :

- des hypothèses de travail,
- des solutions,
- des réponses et/ou réalisations,

afin de construire une action à visée « éducative » pouvant inclure une démonstration, préparer un atelier, à partir d'un cahier des charges, d'un plan d'action.

Les thèmes abordés peuvent concerner les différents domaines de l'ESF et s'inscrivent

- soit dans le cadre d'une politique nutritionnelle générale en lien avec des objectifs de promotion de la santé (PNNS, ...),
- soit dans une politique d'amélioration de l'habitat et du logement, soucieuse du respect de l'environnement et plus généralement de développement durable,
- soit dans une démarche de gestion de budget contraint.

Un même thème sera étudié sur une durée déterminée.

Les acquis de première année sont mobilisés lors des TP de seconde année.

A titre indicatif, quelques exemples d'intitulé de thèmes :

- Favoriser la consommation des légumes frais ;
- Choisir un mode de chauffage ;
- Comparer des crédits à la consommation et analyser les conséquences sur un budget familial ;
- Favoriser la compréhension des règles d'hygiène préconisées et mises en œuvre ;
- Améliorer l'usage de l'eau dans le quotidien ;
- Veiller à la conservation des produits alimentaires ;
- Proposer l'aménagement d'un espace de vie ;

Les séances de TP réalisées en binôme d'étudiants, développent une approche pratique, expérimentale, comparative, interdisciplinaire dans le centre de formation ou dans un lieu délocalisé.

Elles conduisent à la présentation de comptes rendus : description des réalisations et argumentations au regard de la visée éducative.

Des savoirs techniques indispensables à l'action éducative sont à acquérir lors de ces TP :

En Sciences Physiques et Chimiques appliquées:

- Mettre en œuvre un protocole expérimental (enregistrements de valeurs, dosages, mesures de paramètres,...) en respectant les règles de sécurité.
- Formaliser la mesure (nombre de chiffres significatifs, unités, tableau de résultats, graphiques ...)
- Exploiter et interpréter les résultats expérimentaux, en les transférant dans le cadre d'une situation professionnelle.
- S'informer sur un sujet scientifique et technique, en identifiant et localisant les sources d'informations pertinentes pour y puiser ce qui est utile.

Remarque : Ces savoirs techniques sont mis en œuvre en 1^{ère} année

En santé alimentation hygiène :

- Mettre en œuvre des techniques culinaires de base : modes de préparation, de cuisson, de transformation d'un aliment brut en préparation culinaire.
- Mettre en œuvre des techniques d'évaluation organoleptique des aliments et des préparations
- Veiller à la qualité nutritionnelle et organoleptique des préparations en respectant les règles d'organisation, d'hygiène et de sécurité.
- Sensibiliser au risque alimentaire

En sciences et techniques de l'habitat et du logement :

- Concevoir des plans ou des aménagements de locaux adaptés
- Mesurer différents paramètres utiles à l'appréciation des éléments de confort du logement, des locaux
- Mesurer et comparer les performances des équipements, des matériels, des matériaux en vue d'effectuer des choix, de prendre en compte les économies d'énergies....
- Sensibiliser à la gestion des déchets, à la prévention des pollutions et des nuisances dans le cadre de la protection l'environnement

En économie consommation :

- Utiliser des outils permettant la gestion quotidienne des dépenses des ménages, l'appréciation des offres de crédit,...
- En gestion budgétaire, mettre en œuvre des méthodes et des outils pour l'établissement et le suivi des budgets,

En design :

- Proposer des aménagements en prenant en compte leurs dimensions fonctionnelles, économiques, esthétiques et environnementales.

Remarque : Ces savoirs techniques sont mis en œuvre en 2^{nde} année

Module 2 : ANIMATION FORMATION

2.1. Intervention sur le quotidien et son évolution
2.2. Technique d'animation et de formation
2.3. Connaissance des publics
2.4. Méthodologie de projet

Savoirs associés
Connaissances à acquérir
2.1 - Intervention sur le quotidien et son évolution
2.1.1 Approche conceptuelle
Apparition et développement de l'économie sociale familiale : de l'intervention technique au travail social
2.1.2 Droit des usagers
Les droits fondamentaux des usagers (sujet de droit, sujet citoyen) L'exercice des droits et des libertés individuels par les usagers Les outils pour l'exercice de ces droits
2.1.3 Notions d'éthique et de déontologie
Définitions Principe d'action : la relation de confiance, le respect, la confidentialité des informations (secret professionnel et secret partagé)
2.2. Techniques d'animation et de formation
2.2.1 Approche conceptuelle
Les théories de l'apprentissage, Les différents courants pédagogiques
2.2.2 Techniques d'animation de groupes
Différents types de réunion Etapes de planification et préparation d'une réunion Contraintes matérielles et techniques liées à la taille du groupe, à l'aménagement de l'espace, Attitudes et techniques de la conduite et de l'animation de groupe : écoute active, reformulation, questionnement, synthèse partielle et finale, recentrage de la discussion, utilisation de supports, gestion de la prise de parole, gestion des conflits...
2.2.3 Méthodes et techniques pédagogiques
La construction d'une séquence et d'une séance pédagogiques : objectifs, moyens, évaluation

2.3 Connaissance des publics

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
2.3.1 La construction des identités	
De l'enfance à l'adolescence	Développement et interactions Attachement et séparation
L'adolescence	Rapport au corps, prise de risques, quête identitaire
Identités et trajectoires à l'âge adulte	Identités sociale, professionnelle , culturelle Rapport au corps : apparence , santé , alimentation Vieillesse
Situations de crise et résilience	L'accident, la maladie Les traumatismes dans les histoires de vie Situations de précarité
Situations de handicap	
La construction sociale des âges	
Les représentations sociales	Santé , maladie, dépendance, mort Hygiène et apparence
Personnalité juridique	
2.3.2 Les comportements dans la vie quotidienne	
Comportements et représentations	
Consommation : déterminants ;types de dépenses , rapport à l'argent Alimentation :diversité des normes et des pratiques Logement : parcours résidentiels et fonctions du logement Travail :rythmes de vie , rapport au travail	
2.3.3.La famille	
Diversité des forme de familles, évolution des fonctions .	
Place de l'enfant	
Couple et parentalité	Désir et arrivée d'un enfant Rôles et partage des taches Relation éducative Violence et maltraitance dans la famille
Structures et liens familiaux : évolutions récentes	
Relations intergénérationnelles	
Autorité parentale	
Formes d'union	
2.3.4.La société	
Processus de socialisation	
Régulation sociale et déviance	Contrôle social Formes de déviance Délinquance
Instances de socialisation	L'école Le travail Le milieu de vie

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
Stratification sociale et rapports sociaux	Groupes d'appartenance, de référence Reproduction et mobilité sociale
Intégration et exclusion	

2.4 – Méthodologie de projet

Savoirs associés
2.4.1 Diagnostics : technique, social, de territoire
2.4.2 Définition des objectifs,
2.4.3 Elaboration d'un plan d'action
2.4.4 Démarche d'évaluation

Module 3 : COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

3.1. Communication écrite et orale

3.2. Design de communication visuelle

Savoirs associés	
Connaissances à acquérir	
3.1. Communication écrite et orale	
3.1.1 Conception, adaptation, et utilisation	
Communication écrite	Principes généraux de la communication interne et externe Différents supports de la communication écrite Réalisation de messages : sélection des informations, formulation du message Moyens de diffusion et de transmission au regard du contexte
Communication orale	Différents supports de la communication orale : réunion, entretien, Techniques : exposé, prise de parole, argumentation, ... Limites, obstacles
3.1.2 Cadre juridique de la communication professionnelle	
Protection de l'information	Accès à l'information Traitement des données personnelles
Règles et principes éthiques et déontologique	Notions de secret professionnel, de secret partagé
Institutions garantes	
3.2 Design de communication l'image et la communication visuelle	
3.2.1 Les composants d'un message visuel	
Eléments de rhétorique de l'image Organisation des messages Principes d'une charte graphique Notions élémentaires de typographie, rapports entre éléments textuels et visuels, principes de mise en page	
3.2.2 Les stratégies de communication	
Objectifs et « cibles » Mise en forme graphique, typographique, infographique et photographique d'une stratégie de communication Mise en page par usage de logiciel	
3.2.3 Les domaines de la communication	
Graphisme	Identité visuelle, logo, pictogramme ...
Edition	Presse, dépliant, flyer ...
Publicité	Affiche, PLV ⁶ , animation, spot ...

⁶ PLV : publicité sur le lieu de vente

**Module 4 : TRAVAIL EN PARTENARIAT, INSTITUTIONNEL
ET INTER INSTITUTIONNEL**

4.1 Connaissance des politiques, des dispositifs et des institutions

4.2 Analyse du fonctionnement des organisations

Savoirs associés
Connaissances à acquérir
4.1. Connaissance des politiques, des dispositifs et des institutions
4.1.1 Le cadre d'élaboration des politiques sociales
Définition du droit, les branches du droit Sources juridiques Niveau d'élaboration : central, déconcentré, décentralisé Notion de service public
4.1.2 Les acteurs de la vie juridique
Personne physique et personne morale Notion de capacité juridique (limites et conséquences) Notion de responsabilité (civile et pénale)
4.1.3 Les acteurs institutionnels de l'action sociale
Les institutions publiques
Le cadre administratif de l'Etat Le cadre administratif territorial : Région, Département, Commune La décentralisation et ses enjeux
Les organismes de protection contre les risques sociaux
Notion de risque social Principes fondateurs, coexistence des systèmes d'assurance et d'assistance La sécurité sociale : L'aide sociale La protection sociale complémentaire
Les associations
Création, organisation et fonctionnement Domaine d'intervention des associations Notion de délégation de service public Rôle du secteur associatif dans le domaine de l'action sociale
4.1.4 Les politiques sociales
Définition, domaines d'intervention, évolution Emergence des problèmes sociaux et reconnaissance par la société
Politique de la famille

Savoirs associés
Connaissances à acquérir
Evolution du droit de la famille et de la politique familiale Statut personnel de l'enfant : la filiation et droits de l'enfant Autorité parentale Protection médico-sociale de la famille : action sociale de proximité, protection maternelle et infantile, aide sociale à l'enfance Prestations familiales
Politique de l'emploi
Définition et mesure de l'emploi Cadre institutionnel des politiques de l'emploi Prise en charge du risque chômage Mesures facilitant l'accès ou le retour à l'emploi
Politique du handicap
Définition Présentation de la législation en vigueur Prise en charge du handicap Les dispositifs visant à l'intégration sociale, scolaire et professionnelle des personnes en situation de handicap (adulte et enfant)
Politique en faveur des personnes âgées
Le vieillissement de la population et ses enjeux La dépendance : évaluation et prise en charge Schéma départemental en gérontologie : évaluation, rôle Etablissements et services en faveur des personnes âgées La protection des personnes vulnérables
Politique de l'habitat et du logement
Évolution des politiques du logement Le droit au logement L'hébergement en structure d'accueil ou en logement spécifique L'hébergement d'urgence, l'hébergement temporaire Le logement social
Politique d'aménagement du territoire et de la ville
Evolution de la politique de la ville Repères institutionnels Dispositifs en faveur des quartiers défavorisés
Politique de l'intégration
Définitions des concepts : Intégration, assimilation Histoire de l'immigration en France Repères institutionnels : Le droit des étrangers : entrée sur le territoire, séjour, mesures d'éloignement Politique d'accueil des étrangers Domaines de la politique d'intégration et dispositifs Lutte contre les intolérances et les discriminations
4.1.5 Pilotage, coordination, partenariat
Coopération et réseaux Notion d'habilitation, d'agrément, de convention, d'autorisation Tutelle
4.2 Analyse du fonctionnement des organisations

Savoirs associés

Connaissances à acquérir

Etude d'une organisation à partir d'exemple(s) reliée avec les techniques de gestion des ressources humaines

5.1. Démarche qualité
5.2. Techniques de gestion des ressources humaines
5.3. Aménagement des espaces de vie
5.4 Design d'espace
5.5 Design de produit
5.6 Circuits des repas, du linge, des déchets
5.7 Gestion budgétaire

Savoirs associés
Connaissances à acquérir
5.1 Démarche qualité
5.1.1 Etapes de la démarche
Méthodes Outils HACCP
5.1.2 Validation
Habilitation, accréditation, certification
5.2 Les ressources humaines et leur gestion
5.2.1 La gestion des ressources humaines
Le recrutement La rémunération Le suivi du travail du personnel Le dialogue social
5.2.2 La gestion des ressources humaines et le droit
Les relations individuelles de travail Les relations collectives de travail La réglementation du travail et le contrôle de son application La représentation des salariés Les conflits individuels du travail et leur résolution Les conflits collectifs du travail
5.3 Aménagement des espaces de vie
Analyse fonctionnelle Réglementation
5.4 Design d'espace L'environnement, l'espace construit, l'espace habité
5.4.1 Espace vécu - Espace fonctionnel

Savoirs associés
Connaissances à acquérir
Territoire, parcours, repères, Privé, public, individuel, collectif, Propositions visuelles consécutives à l'analyse fonctionnelle 5.3. (accueillir- <i>informer signaler- éclairer- promouvoir...</i>), dans le cadre d'activités comme : manger, dormir, travailler, se reposer, jouer...
5.4.2 Espace physique
Echelle, proportions, habitabilité, Intérieur, extérieur, Organisation de l'espace, zones, volumes, Aspects visuels, tactiles, (matières, textures, couleurs)
5.5 Design de Produits L'objet usuel, ménager, mobilier, le vêtement
5.5.1 Besoins et contraintes
Rapport individu – objet, Fonctions : utilitaire, symbolique et esthétique, de communication,
5.5.2 conception de produit et technologie
Qualité esthétique du produit intégrant les exigences d'ergonomie, de maintenance ou d'entretien, d'écologie, de sécurité, de coût.
5.6 Circuit des repas, du linge, des déchets
Analyse fonctionnelle Principe de tri Principe de la marche en avant Schématisation
5.7. Gestion budgétaire
5.7.1 Organisation et gestion comptable
Les commandes et les stocks La facture Le règlement Le suivi des impayés Comptabilité de situation
5.7.2 Budget d'une action ou d'un service
Le coût de revient complet d'une action ou d'un service Analyse des charges par variabilité Le seuil de rentabilité L'établissement, le suivi et le contrôle du budget d'une action ou d'un service

Annexe II

STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Au cours des deux années de formation, les étudiants sont amenés à réaliser deux stages. Ils permettent une capitalisation d'expériences professionnelles qui favorisent la construction du projet personnel et professionnel de l'étudiant. Ils participent à sa future intégration dans le milieu du travail.

1 - Lieux des stages

Les stages se dérouleront dans les structures, relevant des secteurs d'activités du TS ESF :

- Associations tutélaires ;
- Associations de consommateurs ;
- Associations familiales ;
- Collectivités territoriales : services techniques, services sociaux ;
- Centres sociaux ;
- Fournisseurs d'énergie ;
- Maisons relais, résidences sociales, logements-foyers, maisons d'enfants à caractère social... ;
- Organismes de réhabilitation, rénovation et gestion locative de logement ;
- Structures des bailleurs sociaux ;
- Structures d'insertion par l'activité économique ;
- Services en prévention santé ;
- ...

Le stage doit placer les étudiants en situation d'exercer les activités décrites dans le référentiel, auprès d'un professionnel dont les compétences et les activités relèvent des domaines de la formation.

Les étudiants devront obligatoirement effectuer les stages dans deux secteurs d'activités différents.

La durée totale des deux stages est de 13 semaines. Chaque stage dure 6 ou 7 semaines, pouvant inclure une semaine hors temps scolaire.

2 - Objectifs des stages

	Stage	Objectifs :
1 ^{ère} année	6 ou 7 semaines	<p>Appréhender la réalité et la diversité du milieu professionnel.</p> <p>Analyser les caractéristiques d'une structure <i>ou</i> d'un établissement et/ou d'un service, d'un territoire dans ses différentes dimensions.</p> <p>Identifier les caractéristiques des publics ; leurs besoins et demandes, proposer des réponses adaptées.</p> <p>Repérer et analyser les services proposés par la structure et ses partenaires ; contribuer à leur mise en œuvre.</p>
2 ^{ème} année	6 ou 7 semaines	<p>Repérer et participer à la dynamique institutionnelle et inter-institutionnelle ; participer à des actions en partenariat, en réseau.</p> <p>Participer aux études et actions menées dans les domaines d'expertise, de conseil, de gestion technique.</p> <p>Participer à l'organisation de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement</p> <p>Participer à la mise en œuvre d'une démarche de projet, d'une démarche qualité.</p> <p>Mettre en œuvre des techniques d'animation et/ou de formation.</p> <p>Evaluer les actions mises en place.</p> <p>Collaborer au travail de l'équipe ; rendre compte de son activité dans la structure.</p>

3- Modalités d'organisation

3.1 Voie scolaire.

- Périodes de stage :

Les périodes de stage se répartissent de la façon suivante:

1^{ère} année : 6 à 7 semaines de stage situées en fin d'année scolaire

2^{ème} année : 6 à 7 semaines de stage situées entre décembre et mars : cette période peut inclure une semaine de vacances scolaires

- Encadrement du stagiaire

Pour chaque stage, les objectifs et les activités sont déterminés et contractualisés entre l'étudiant, les professionnels de la structure et l'équipe enseignante.

Un professeur tuteur désigné par l'équipe pédagogique est chargé d'assurer le suivi et l'encadrement de chaque étudiant pendant ses stages. Si la recherche d'un terrain de stage est de la responsabilité

de chaque étudiant, le professeur tuteur veille à l'équilibre des différentes périodes de formation. Pour ce faire, une étroite collaboration avec les maîtres de stage est nécessaire. Elle prend la forme de visites sur le terrain qui permettent d'apprécier le travail effectué et l'implication de l'étudiant.

Pour chaque stage, l'activité du stagiaire est évaluée conjointement par le maître de stage et le professeur tuteur au regard des objectifs retenus et de l'implication de l'étudiant. Une fiche d'évaluation est renseignée à cet effet. L'évaluation ne nécessite pas forcément une présence conjointe du maître de stage et du professeur tuteur.

Un livret de stages permet d'assurer le suivi. Il indique notamment pour chaque stage :

- la structure d'accueil, ainsi que ses caractéristiques,
- la durée du stage,
- le projet de stage
- les activités réalisées,
- les compétences évaluées

Le professeur tuteur a ainsi un rôle important dans l'accompagnement du stagiaire ; il conseille utilement l'étudiant lors des phases importantes : choix des terrains de stage, choix de la problématique à développer dans le cadre du rapport. Sur ce dernier point, son intervention permet de guider l'étudiant pour éviter les dérives (thème trop ambitieux, trop pointu ou trop vaste par exemple).

Des certificats de stage sont établis à la fin de chacun des deux stages et fournis lors des évaluations.

- A l'issue du stage de première année

L'activité du stagiaire sera évaluée par le professionnel « maître de stage » au regard des objectifs retenus et de l'implication de l'étudiant. Cette évaluation donnera lieu à une appréciation et à l'attribution d'une note.

L'étudiant élabore une note de 4 pages centrée sur l'analyse précise d'une activité, correspondant à un ou des objectifs retenus. Cette note donne lieu à évaluation par le professeur tuteur ou référent. La note finale, moyenne des deux notes précédentes, est intégrée aux résultats du premier semestre de la seconde année.

- A l'issue du stage de seconde année

Au cours de son stage, le stagiaire élabore un projet en lien avec au moins un des objectifs assignés à ce stage.

A partir d'une situation professionnelle vécue en stage, et d'un besoin clairement identifié, il s'agit d'élaborer tout ou partie d'un projet d'action de conseil, d'animation et de formation. L'objet de ce projet porte sur les domaines de la vie quotidienne : alimentation-santé, budget, consommation, environnement-énergie, habitat-logement.

Il donne lieu à la rédaction d'une note de synthèse.

L'épreuve E4 correspond à l'évaluation du projet.

3.2 Voie de l'apprentissage

Pour les apprentis, les certificats de stage sont remplacés par la photocopie du contrat de travail ou par une attestation de l'employeur confirmant le statut du candidat comme apprenti dans son entreprise.

3.3 Voie de la formation continue

- *Candidats en situation de première formation ou de reconversion*

Les modalités des stages sont identiques à celles de la voie scolaire.

- *Candidats en situation de perfectionnement*

Les certificats de stage peuvent être remplacés par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a occupé, en qualité de salarié à temps plein pendant six mois, au cours de l'année précédente, des fonctions en relation avec la finalité du BTS.

Ces candidats doivent fournir un rapport d'activités professionnelles au sein duquel ils détaillent une activité de leur choix. Ce document constitue le support de l'évaluation pour l'épreuve de soutenance de projet.

3.4 Cas des candidats relevant de la formation à distance

Ces candidats relèvent, selon leur statut (voie scolaire, apprentissage, formation continue) de l'un des cas précédents.

3.5 Cas des candidats se présentant au titre de leur expérience professionnelle

Les certificats de stage sont remplacés par un ou plusieurs certificats de travail justifiant de la nature et de la durée de l'emploi occupé.

Ces candidats doivent fournir un rapport d'activités professionnelles qui constitue le support de l'évaluation de l'épreuve de soutenance de projet.

Annexe II

Horaires hebdomadaires

Modules	Enseignements	Total horaire	Horaire hebdomadaire					
			1 ^{ère} année			2 ^{ème} année		
			cours	TD	TP	cou rs	TD	TP
Module 1 : CONSEIL ET EXPERTISE TECHNOLOGIQUES	1.1. Santé - Alimentation - Hygiène	261	2	1	1,5	2	1	1,5
	1.2. Sciences physiques et chimiques appliquées	90	0	0	3*	/	/	/
	1.3. Habitat - Logement	275	2	1	1,5	2	1	2
	1.4. Economie – Consommation	120	2	1,5	0,5	/	/	/
	1.5. Méthodologie d'investigation	30	0	1	0	/	/	/
Module 2 : ANIMATION FORMATION	2.1. Intervention sur le quotidien et son évolution	15	0,5	0	0	/	/	/
	2.2. Techniques d'animation et de formation	45	0,5	1	0	/	/	/
	2.3. Connaissance des publics	159	1,5	1	0	1,5	1,5	0
	2.4. Méthodologie de projet	28	/	/	/	0	1	0
Module 3 : COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	3.1. Communication écrite et orale	60	0	1	1	/	/	/
	3.2. Design de communication visuelle	30			1			
Module 4 : TRAVAIL EN PARTENARIAT, INSTITUTIONNEL ET INTER INSTITUTIONNEL	4.1. Connaissance des politiques, des dispositifs et des institutions	154	/	/	/	3,5	2	0
	4.2. Analyse du fonctionnement des organisations							
Module 5 : GESTION DE LA VIE QUOTIDIENNE DANS UN SERVICE OU DANS UN ETABLISSEMENT	5.1. Démarche qualité	14	/	/	/	0	0,5	0
	5.2. Techniques de gestion des ressources humaines	42	/	/	/	1,5	0	0
	5.3. Aménagement des espaces de vie	56	/	/	/	0,5	0	1,5*
	5.4. Design d'espace		/	/	/			
	5.5. Design de produits		/	/	/			
	5.6. Circuits des repas, du linge, des déchets		/	/	/			
	5.7. Gestion budgétaire	28	/	/	/	1	0	0
LVE		116	0	2	0	0	2	0
Actions professionnelles		87	0	1,5**	0	0	1,5	0
TOTAL HORAIRE ETUDIANTS		1610	8,5			12		
			28			27,5		

* dont 0,5 h dans le cadre des travaux pratiques à visée éducative

** dont 0,5h pour l'enseignement de culture d'expression française

Les enseignements de 3-1 et 3-2 doivent être traités en co-animation : enseignants de STSMS et arts appliqués

RECAPITULATIF :

	Total horaire	Horaires	
		1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
TOTAL ETUDIANTS	1610	28/semaine	27,5/semaine
		840	770
STAGES	455	6 semaines 210	7 semaines 245
TOTAL FORMATION	2065	1050	1015

Répartition des modules par semaine de formation

Calcul sur : 36 - 6 = 30 SEMAINES première année = 840 + 210 h(stage) 28h/semaine
34 - 6 = 28 SEMAINES seconde année = 756 + 245h (stage) 27h/semaine

ARCHITECTURE DE FORMATION DU BTS ESF

Module 1 : EXPERTISE ET CONSEIL TECHNOLOGIQUES	
1.1. Santé – Alimentation - Hygiène	261 H
1.2. Sciences physiques et chimiques appliquées	90 H
1.3. Habitat - Logement	275 H
1.4. Economie – Consommation :	120 H
1.5. Méthodologie d’investigation	30 H
Total Module 1	776 H

Module 2 : ANIMATION FORMATION	
2.1. Intervention sur le quotidien et son évolution	15 H
2.2. Technique d’animation et de formation	45 H
2.3. Connaissance des publics	159 H
2.4. Méthodologie de projet	28 H
Total Module 2	247 H

Module 3 : COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	
3.1. Communication écrite et orale	60 H
3.2. Design de communication visuelle	30 H

Module 4 : TRAVAIL EN PARTENARIAT INSTITUTIONNEL ET INTER INSTITUTIONNEL	
4.1 Connaissance des politiques, des dispositifs et des institutions	154 H
4.2 Analyse du fonctionnement des organisations	
Total Module 4	154 H

Module 5 : GESTION DE LA VIE QUOTIDIENNE dans un service ou dans un établissement	
5.1. Démarche qualité	14 H
5.2. Techniques de gestion des ressources humaines	42 H
5.3. Aménagement des espaces de vie	56 H
5.4 Design d’espace	
5.5 Design de produit	
5.6 Circuits des repas, du linge, des déchets	28 H
5.7. Gestion budgétaire	
Total Module 5	140 H

	1^{ère} année	2^{nde} année
LVE	60 H	56 H
Actions professionnelles	45 H	42 H

Une demi-journée en première année et une en deuxième année sont consacrées aux travaux pratiques à visée éducative : 4h en première année et 4 h en deuxième année.

Ces horaires globalisés doivent permettre aux enseignants d'intervenir sur ce créneau

	Santé – Alimentation – Hygiène	Habitat – Logement	Sciences physiques et chimiques appliquées	Economie – Consommation	Design
1 TS	1,5h /sem	1,5 h/sem	0,5 h/sem	0,5 h/sem	
2 TS	1,5h/ sem	2h/ sem			0,5 h/sem

Les horaires sont annualisés et représentent par enseignants par groupe de TP :

	Santé – Alimentation – Hygiène	Habitat – Logement	Sciences physiques et chimiques appliquées	Economie – Consommation	Design
1 TS	45h	45h	15h	15h	
2 TS	42 h	56 h	/	/	14 h

ACTIONS PROFESSIONNELLES

Les actions développées pendant ce temps de formation présentent un caractère professionnel permettant aux étudiants d'appréhender un problème ou une situation sous ses aspects multidimensionnels, de développer l'esprit d'équipe, l'initiative, l'autonomie et le sens des responsabilités.

Elles permettent aux étudiants :

- En première année :
 - De mettre en œuvre des projets par groupes d'étudiants en réponse à des besoins repérés localement, par exemple en lien avec le projet d'établissement ;
 - De conduire un travail en équipe ;
 - De connaître le milieu professionnel en particulier dans la perspective des recherches de stage ;
 - D'ouvrir les projets à l'approche culturelle par l'étude de textes, de films, d'exposition, des émissions ...

- En seconde année :
 - De mettre en œuvre à titre individuel la méthodologie de projet en lien avec le stage de seconde année
 - D'appréhender la démarche pluri professionnelle du travail de terrain.

Les séances consacrées aux actions professionnelles se déroulent de préférence sur des demi-journées. L'horaire hebdomadaire est de 1,5 H.

Le contenu de ces séances est établi par l'équipe pédagogique et programmé en début d'année scolaire selon une progression en cohérence avec les autres enseignements.

Chacune des actions envisagées est encadrée par au moins deux enseignants dont l'un intervient dans le cadre du module 1 et l'autre dans le cadre des modules 2 ou 4. Un enseignant de culture et expression française est associé, selon les besoins, en première année. Ses interventions sont regroupées, en fonction des projets, en tenant compte d'un horaire hebdomadaire de 0,5 h/semaine.

Il est attendu :

- En première année : la production d'un compte rendu sur le projet développé
- En seconde année : la production d'un compte rendu mettant en évidence la dimension pluri professionnelle d'un secteur d'activité du TS ESF pouvant prendre appui sur les terrains de stage.

L'évaluation des actions professionnelles donnera lieu à une mention dans le livret scolaire

Annexe III

RÈGLEMENT D'EXAMEN

BTS Economie sociale familiale	unités		Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, voie de formation professionnelle continue dans un établissement public habilité, voie de l'apprentissage dans un établissement habilité		Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité		Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, voie professionnelle continue dans un établissement non habilité, voie de l'apprentissage dans un établissement public non habilité ou une section d'apprentissage non habilité, voie de l'enseignement à distance	
Epreuves		Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E1 Langue vivante étrangère : LV1	U1	2	CCF 2 situations d'évaluation		CCF 2 situations d'évaluation		orale	45 min*
E2 Conseil et expertise technologiques	U2	6	Ponctuelle Ecritte	4 H	Ponctuelle Ecritte	4 H	Ponctuelle Ecritte	4 H
E3 Conseil et expertise technologiques – Epreuve pratique	U3	6	CCF deux situations d'évaluation	5 H max.	CCF Deux situations d'évaluation	5 H max	Ponctuelle Pratique	5 H
E4 ICAF et méthodologie de projet	U4	5	Ponctuelle Orale	40 min	CCF une situation d'évaluation	40 min	Ponctuelle Orale	40 min
E5 Connaissance des politiques sociales	U5	5	Ponctuelle Ecritte	5 H	CCF Une situation d'évaluation	5 H	Ponctuelle écrite	5 H
Épreuve facultative Langue vivante étrangère : LV2 **	UF1		orale	20 min***	orale	20 min***	orale	20 min***

*1^{ère} partie : Compréhension de l'oral : 30 minutes sans préparation

2^{ème} partie : Expression orale en continu et en interaction : 15 minutes assorties d'un temps de préparation de 30 minutes.

** la langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

Seuls les points au dessus de la moyenne sont pris en compte.

*** + 20 minutes de préparation

Annexe IV

DÉFINITION DES ÉPREUVES

E1 – Langue vivante étrangère : LV1

Liste des langues autorisées : anglais, allemand, arabe, chinois, espagnol, italien, portugais, russe.

Finalités et objectifs :

L'épreuve a pour but d'évaluer au niveau B2 les activités langagières suivantes :

- Compréhension de l'oral
- Production et interaction orales

I. Contrôle en cours de formation : deux situations d'évaluation de poids équivalent.

- **Première situation d'évaluation : évaluation de la compréhension de l'oral : durée 30 minutes maximum sans préparation, au cours du deuxième trimestre de la deuxième année.**

Organisation de l'épreuve :

Les enseignants organisent cette situation d'évaluation au cours du deuxième trimestre, au moment où ils jugent que les étudiants sont prêts et sur des supports qu'ils sélectionnent. Cette situation d'évaluation est organisée formellement pour chaque étudiant ou pour un groupe d'étudiants selon le rythme d'acquisition en tout état de cause avant la fin du second trimestre. Les notes obtenues ne sont pas communiquées aux étudiants et aucun rattrapage n'est prévu.

Passation de l'épreuve

Le titre de l'enregistrement est communiqué au candidat. On veillera à ce qu'il ne présente pas de difficulté particulière.

Trois écoutes espacées de 2 minutes d'un document audio ou vidéo dont le candidat rendra compte par écrit ou oralement en français.

Longueur des enregistrements

La durée de l'enregistrement n'excèdera pas trois minutes maximum. Le recours à des documents authentiques nécessite parfois de sélectionner des extraits un peu plus longs (d'où la limite supérieure fixée à 3 minutes) afin de ne pas procéder à la coupure de certains éléments qui facilitent la compréhension plus qu'ils ne la compliquent.

Le professeur peut également choisir d'évaluer les étudiants à partir de deux documents. Dans ce cas, la longueur n'excèdera pas 3 minutes pour les deux documents et on veillera à ce qu'ils soient de nature différente : dialogue et monologue.

Nature des supports

Les documents enregistrés, audio ou vidéo, seront de nature à intéresser un étudiant en STS sans toutefois présenter une technicité excessive. On peut citer, à titre d'exemple, les documents relatifs à l'emploi (recherche, recrutement, relations professionnelles, etc.), à la sécurité et à la santé au travail, à la vie en entreprise; à la formation professionnelle, à la prise en compte par l'industrie des questions relatives à l'environnement, au développement durable etc. Il pourra s'agir de monologues, dialogues, discours, discussions, émissions de radio, extraits de documentaires, de films, de journaux télévisés.

Il ne s'agira en aucune façon d'écrit oralisé ni d'enregistrements issus de manuels.

On évitera les articles de presse ou tout autre document conçu pour être lu. En effet, ces derniers, parce qu'ils sont rédigés dans une langue écrite, compliquent considérablement la tâche de l'auditeur. De plus, la compréhension d'un article enregistré ne correspond à aucune situation dans la vie professionnelle.

- **Seconde situation d'évaluation : évaluation de la production orale en continu et de l'interaction au cours du deuxième et du troisième trimestre de la deuxième année (durée 15 minutes + 30 minutes de préparation) :**

1. Expression orale en continu: présentation personnelle du candidat, et présentation des documents qui lui auront été remis en loge (5 minutes environ)

Cette épreuve prend appui sur deux ou trois documents textuels et iconographiques appropriés illustrant un thème adapté pour des sections industrielles. La totalité des documents écrits, y compris les textes accompagnant les documents iconographiques (légende de photos ou de dessins, slogans de publicités etc.) n'excédera pas 250 mots. Les documents iconographiques ne représenteront au plus qu'un tiers du dossier.

Le candidat enchaînera brève présentation personnelle (une ou deux minutes environ) et présentation structurée des documents (trois ou quatre minutes environ) en mettant en évidence le thème qu'ils illustrent et en soulignant les points importants et les détails pertinents (cf. définition du niveau B2 Cadre européen commun de référence pour la production orale en continu). Cette partie de l'épreuve durera 5 minutes environ

2. Expression orale en interaction (10 minutes environ) :

Au cours de l'entretien qui suivra, l'examineur s'attachera à permettre au candidat de préciser certains points, d'en aborder d'autres qu'il aurait omis. Cette partie de l'épreuve durera 10 minutes environ.

II. Épreuve ponctuelle

Finalités et objectifs :

L'épreuve a pour but d'évaluer **au niveau B2** les activités langagières suivantes :

- Compréhension de l'oral
- Production et interaction orales

Les modalités de passation de l'épreuve, la définition de la longueur des enregistrements et de la nature des supports pour la compréhension de l'oral ainsi que le coefficient sont identiques à ceux du contrôle en cours de formation.

1. **Compréhension de l'oral** : 30 minutes sans préparation
Modalités : Cf. Première situation d'évaluation du CCF.
2. **Expression orale en continu et en interaction** : 15 minutes assorties d'un temps de préparation de 30 minutes. Cf. Deuxième situation d'évaluation du CCF.

E2 – Conseil et expertise technologiques

Contenu de l'épreuve :

L'épreuve porte sur les **savoirs associés des modules 1 et 5 suivants** :

- 1.1 Santé-Alimentation-Hygiène
- 1.3 Habitat – Logement
- 1.4 Economie – Consommation

- 5.1 Démarche qualité
- 5.2 Techniques de gestion des ressources humaines
- 5.3 Aménagement des espaces de vie
- 5.4 Circuits
- 5.6 Budget

L'épreuve peut également mobiliser les connaissances de sciences physiques et chimiques appliquées, et celles des modules 2 et 3

L'épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences suivantes :

- C1.4 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de la santé, alimentation, hygiène
- C1.5 : Concevoir et mettre en œuvre des projets pour la gestion locale de l'environnement avec les habitants et les institutions
- C1.6 : Elaborer un budget ; constituer le dossier de financement
- C1.7 : Gérer le budget d'une action individuelle ou collective
- C1.8 : Assurer la qualité du service rendu

- C5.1 : Planifier et/ou coordonner des activités au sein d'un service ou d'un établissement

Elle mobilise les compétences

- C1.1 : assurer une veille technique scientifique et juridique
- C5.2 : Gérer les produits, les matériels, les équipements
- C5.3 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie

Objectifs :

L'épreuve de « Conseils et expertise technologiques » a pour but de vérifier :

- Les connaissances du candidat nécessaires à l'élaboration d'une étude technique, à la conception d'un projet en lien avec la (les)situation(s) dans les domaines de la vie quotidienne : alimentation-santé, budget, consommation, environnement-énergie, habitat-logement, aménagement
- L'aptitude du candidat à prendre en compte une démarche qualité
- Les capacités du candidat à organiser un service, des activités

Évaluation :

Forme ponctuelle

Épreuve écrite, durée de 4 heures, coefficient 6

L'évaluation porte notamment sur :

- L'exactitude et complétude des connaissances
- La rigueur de l'analyse ou synthèse
- La pertinence de l'argumentation
- La qualité de la réflexion
- La clarté, rigueur de l'expression écrite

L'épreuve comporte des questions indépendantes ou liées. Elle peut prendre appui sur des documents.

En partant d'une (de) situation(s) professionnelle(s), dans un ou des domaines d'expertise et de conseil, il est demandé au candidat :

- d'analyser et /ou d'expliquer scientifiquement différents aspects du thème, de la situation ou du problème considéré, en mobilisant ses connaissances ;
- de proposer, de construire, d'argumenter, de critiquer des solutions en réponse au problème posé.

E3 – Conseil et expertise technologiques – Epreuve pratique

Contenu de l'épreuve :

L'épreuve porte sur les savoirs et les savoir-faire développés en :

- Sciences physiques et chimiques appliquées
- Travaux pratiques à visée éducative liés au module 1

Elle mobilise les savoirs associés des modules 1, 2 et 5.

L'épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences suivantes :

- C1.4 : Réaliser une étude technique dans les domaines de la consommation, du budget, de l'habitat-logement, de l'environnement-énergie, de santé -alimentation- hygiène
- C5.1 : Planifier et/ou coordonner des activités au sein d'un service ou d'un établissement
- C5.2 : Gérer les produits, les matériels, les équipements
- C5.3 : Assurer une veille de l'état des espaces de vie

Elle mobilise la compétence C2 B.1 : Analyser les besoins d'un public

Objectifs :

L'épreuve de « Conseil et expertise technologiques – Epreuve pratique » a pour but de vérifier :

- Les connaissances du candidat ;

- L'aptitude du candidat à répondre à un problème donné par la mise en œuvre d'expérimentation, de techniques (mesures, de fabrication,...), la réalisation d'activités de fabrication et d'activités de contrôle ;
- La capacité du candidat à concevoir et conduire une action à visée éducative, à partir des activités mises en œuvre.

Évaluation :

L'évaluation porte sur :

- L'exactitude des connaissances
- La rigueur de l'analyse ou synthèse
- La maîtrise des techniques (savoir-faire)
- La qualité de la production
- La pertinence de l'argumentation
- La qualité de la réflexion
- La clarté, rigueur de l'expression écrite
- l'adaptation des propositions d'action à la situation/contexte

Forme ponctuelle

Epreuve pratique ; durée : 5 h max. ; coef. : 6

L'épreuve porte sur :

Dans le contexte d'une situation professionnelle donnée ;

- La mise en œuvre de savoirs et savoir-faire associés aux :
 - o Sciences physiques et chimiques appliquées
 - o Santé - Alimentation – Hygiène
 - o Habitat – Logement
 - o Economie – Consommation
 - o Design de l'aménagement et des produits

L'épreuve peut prendre appui sur des documents

Il est demandé aux candidats de :

- Mettre en œuvre des expérimentations, des réalisations de fabrication, des techniques ;
- Expliciter les aspects théoriques liés aux expérimentations ;
- Rédiger un bilan écrit présentant les résultats, leur analyse et leur exploitation ;
- Proposer une exploitation des travaux menés dans une optique d'action à visée éducative.

L'épreuve sera évaluée par un trinôme de correcteurs composé d'un professeur de sciences physiques et chimiques appliquées et d'un autre professeur chargé des enseignements du module 1 et d'un enseignant d'arts appliqués ou d'un professionnel.

Le choix du trinôme permettra de couvrir l'ensemble des champs de l'épreuve.

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation organisées dans l'établissement de formation par les professeurs responsables des enseignements. Les corps d'inspection veillent au bon déroulement du contrôle en cours de formation. Les candidats sont prévenus par convocation à l'avance de la date prévue pour leur évaluation.

Les deux situations d'évaluation sont :

- SE 1 : épreuve pratique, durée 2h max. ; coef. : 1/5 de la note ;
- SE 2 : épreuve pratique, durée 5h max. ; coef. : 4/5 de la note.

Elles sont organisées respectivement en fin de première année et en fin de seconde année.

La première situation (SE1) porte sur le programme des sciences physiques et chimiques appliquées

Elle met en œuvre une situation expérimentale et concrète en lien avec les autres enseignements du module 1.

La situation d'évaluation est élaborée conjointement avec un professeur chargé de l'enseignement de sciences physiques et chimiques appliquées et un professeur chargé des enseignements du module 1.

Elle évalue :

- Les capacités du candidat à mettre en œuvre des expérimentations, à exécuter ou proposer des modes opératoires ;
- L'exploitation des résultats et leur transfert dans une situation professionnelle.

La seconde situation (SE2) porte sur le programme des enseignements de :

- Santé –Alimentation –Hygiène
- Habitat – Logement
- Design de l'aménagement et des produits

Elle porte sur une situation professionnelle donnée qui peut prendre appui sur des documents

La situation d'évaluation est élaborée conjointement par deux professeurs chargés de l'enseignement des modules 1 et 5

Il est demandé aux candidats de :

- Mettre en œuvre des activités de fabrication, des activités de contrôle, des techniques liées aux domaines professionnels, ...
- Rédiger un bilan écrit présentant les résultats et leur analyse
- Proposer une exploitation des travaux menés dans une optique d'action à visée éducative

À l'issue de chaque situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique adresse au jury les sujets, les barèmes de correction et les fiches d'évaluation du travail réalisé par les candidats.

Elle propose une note.

Le jury pourra demander à avoir communication de tout autre document relatif à l'évaluation (copies...). Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et cela jusqu'à la session suivante. Après examen attentif des documents fournis, le jury formule toutes remarques et observations qu'il juge utiles et arrête la note.

E4 – Epreuve ICAF et Méthodologie de projet

Epreuve orale durée 40 minutes Coefficient 5

Contenu de l'épreuve :

L'épreuve consiste en une soutenance orale d'un projet d'action présenté dans une note de synthèse de dix pages, si nécessaire complétée par des annexes.

A partir d'une situation professionnelle vécue en stage, et d'un besoin clairement identifié, il s'agit d'élaborer tout ou partie d'un projet d'action de conseil, d'animation et de formation.

L'objet de ce projet porte sur les domaines de la vie quotidienne : santé-alimentation-hygiène, habitat-logement, énergie-environnement, budget, consommation,

L'épreuve permet d'évaluer les compétences suivantes.

- C1.9 : Coordonner une équipe ;
 - C1.3 C2.C.1 ; C2.C.2 : Impulser et/ou concevoir et/ou conduire des actions de conseil, d'animation et de formation dans les domaines de la vie quotidienne
 - C2.C.3 : Evaluer les actions mises en place
 - C4.7 : Participer à l'élaboration de documents contractuels avec les partenaires
- Et
- C3.1 : Elaborer une communication à destination de différents publics

Elle mobilise la compétence C2 B.1 : Analyser les besoins d'un public

Elle mobilise le savoirs associés aux modules 1, 2, 3, 4 et 5

Objectifs :

L'épreuve E4 a pour but de vérifier les compétences du candidat liées aux activités professionnelles suivantes

- Etude technique dans le domaine qui a été l'objet du projet d'action
- Conception et mise en œuvre d'actions de conseils, d'information, d'actions à visée éducative à destination d'un public (personnels, consommateurs, usagers)
- Productions de documents techniques à destination du public
- Evaluation de l'atteinte des objectifs du projet (satisfaction du public...)

Forme de l'évaluation

Forme ponctuelle

épreuve orale – durée : 40 minutes : exposé :15 minutes, entretien avec le jury : 25 minutes – coefficient 5

L'évaluation porte notamment sur :

- La capacité à mettre en œuvre la démarche de projet
- la pertinence et le réalisme des propositions au regard des objectifs fixés, du public concerné et des moyens disponibles ;
- le niveau des connaissances, la capacité à les mobiliser ;
- la qualité de l'analyse et de la réflexion ;
- la pertinence des moyens de communication pour l'action envisagée ;
- la qualité de l'expression et de la communication (expression écrite et orale, qualité des documents présentés, techniques de communication mises en œuvre)

Elle s'appuie sur une note de synthèse élaborée suite à une mise en situation professionnelle avec évaluation du responsable de stage et une soutenance orale.

Le jury est composé de deux examinateurs dont au moins un professeur de Biotechnologies et/ou un professeur de STMS et/ou un professionnel.

L'activité du stagiaire sera évaluée par le professionnel « maître de stage » au regard de objectifs ciblés et de l'implication de l'étudiant. Cette évaluation donne lieu à l'attribution d'une note.

La répartition des points pour la note finale de l'épreuve sera la suivante :

- évaluation du stage réalisée par le maître de stage, coefficient 2 ;
- évaluation de l'écrit (note de synthèse) : coefficient 1 ;
- évaluation de la soutenance (exposé et entretien) : coefficient 2 ;

Les candidats devront avoir obtenu l'autorisation de leur maître de stage d'utiliser les informations publiées dans leur rapport écrit. Il leur sera en outre rappelé que cette épreuve ne saurait les libérer de l'obligation de respecter la confidentialité.

Le contrôle de conformité de la note de synthèse est effectué par les autorités académiques avant l'interrogation. En cas de non-conformité de la note de synthèse déposée par le candidat, celui-ci ne peut être interrogé à cette épreuve. Il est alors considéré comme présent, mais sa note de synthèse étant non validée, il ne peut se voir délivrer le diplôme.

En l'absence de note de synthèse, l'épreuve ne peut se dérouler. Tout candidat sans note de synthèse sera donc informé par la commission de l'impossibilité de conduire l'entretien. En conséquence, il ne pourra se voir délivrer le diplôme.

Les candidats ayant échoué à l'examen à la session antérieure et se représentant selon la voie scolaire, s'ils ne bénéficient pas du report de la note de l'épreuve E4, doivent présenter cette épreuve qui prend appui sur la note de synthèse rédigée à l'issue du stage effectué lors de leur année de redoublement.

Les candidats ayant échoué à l'examen à la session antérieure et se représentant à titre individuel, s'ils ne bénéficient pas du report de la note de l'épreuve E4, doivent présenter cette épreuve. Ils ont la possibilité de faire porter leur soutenance sur la note de synthèse rédigée à l'issue du stage effectué lors de l'année antérieure, cette note pouvant être amendée.

Les candidats ayant échoué à l'examen à la session 2010 et se représentant à titre individuel, à la session 2011 doivent, s'ils ne bénéficient pas du report de la note de l'épreuve E5, présenter une note de synthèse élaborée dans l'esprit de la définition ci-dessus et ayant pris appui sur le stage effectué lors de leur seconde année de formation.

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation organisée dans l'établissement de formation par les professeurs responsables des enseignements à la fin de la seconde année. La situation d'évaluation a une durée maximale de 40 minutes et est affectée d'un coefficient 5. Elle est organisée en fin de seconde année.

Epreuve orale – durée : 40 minutes maximum: exposé : 15 minutes maximum , entretien avec le jury : 25 minutes maximum – coefficient 5

Cette situation d'évaluation est organisée par l'équipe pédagogique chargée des enseignements professionnels selon les mêmes modalités et les mêmes exigences que l'épreuve ponctuelle. Les professeurs évaluateurs seront ceux qui dispensent la formation. La présence d'un professionnel est souhaitable.

A l'issue de la situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique adresse au jury les sujets, les barèmes de correction les fiches d'évaluation du travail réalisé par les candidats.

Elle établit :

- une proposition de note concernant la note de synthèse
- une proposition de note concernant l'évaluation du stage
- une proposition de note relative à la prestation orale du candidat.

La même répartition des coefficients que pour l'épreuve ponctuelle est appliquée.

Le jury pourra demander à avoir communication de tout autre document relatif à l'évaluation (copies...). Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et cela jusqu'à la session suivante. Après examen attentif des documents fournis, le jury formule toutes remarques et observations qu'il juge utiles et arrête la note.

E5 – Epreuve Connaissance des politiques sociales

Epreuve écrite Coefficient 5
durée 5 H maximum

Contenu de l'épreuve :

L'épreuve porte sur les savoirs associés suivants :

- Module 2 :Animation- Formation :
 - o Connaissance des publics
- Module 4 : Travail en partenariat institutionnel et interinstitutionnel
 - o Connaissances des politiques, des dispositifs et des institutions

L'épreuve permet d'évaluer les compétences suivantes

- C4.1 : Développer des actions en partenariat, en réseau et participer à la dynamique institutionnelle ;
- C4.2 : Respecter les logiques institutionnelles et les stratégies organisationnelles.

Objectifs

L'épreuve « Connaissance des politiques sociales » a pour but de vérifier :

- Les connaissances nécessaires à la compréhension des comportements, des pratiques de vie quotidienne et de l'organisation sociale ;
- l'aptitude à dégager les composantes d'une situation et à les situer dans leur contexte ;
- la connaissance des politiques, des dispositifs et des institutions et la capacité à appréhender leurs enjeux

Forme de l'évaluation

Forme ponctuelle : épreuve écrite – durée : 5heures maximum – coefficient 5

L'évaluation porte notamment sur :

- l'exactitude des connaissances ;
- la rigueur de l'analyse et/ou de la synthèse;
- la qualité de la réflexion ;
- la connaissance des milieux professionnels.
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite et de la composition ;
- la maîtrise de la terminologie utilisée ;

A partir d'un fait de société ou d'une situation professionnelle, appréhendé à partir de documents et des savoirs associés, il est notamment demandé aux candidats :

- d'identifier et d'analyser les différents aspects du problème posé ;
- de présenter les réponses existantes ou possibles qui prennent en compte les logiques institutionnelles et de réseau, en montrant leurs intérêts et leurs limites.

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation organisée dans l'établissement de formation par les professeurs responsables des enseignements.

La situation d'évaluation a une durée maximale de 5 heures et est affectée d'un coefficient 5. Elle est organisée en fin de seconde année.

Cette situation d'évaluation est organisée par l'équipe pédagogique chargée des enseignements professionnels selon les mêmes modalités et les mêmes exigences que l'épreuve ponctuelle. Les professeurs évaluateurs seront ceux qui dispensent la formation. La présence d'un professionnel est souhaitable.

A l'issue de la situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique adresse au jury les sujets, les barèmes de correction les fiches d'évaluation du travail réalisé par les candidats. Elle établit une proposition de note

Le jury pourra demander à avoir communication de tout autre document relatif à l'évaluation (copies...). Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et cela jusqu'à la session suivante. Après examen attentif des documents fournis, le jury formule toutes remarques et observations qu'il juge utiles et arrête la note.

EF. 1 – Langue vivante étrangère 2 (UF. 1)

Objectifs

L'épreuve a pour but d'évaluer :

- la compréhension de la langue vivante étrangère orale et éventuellement écrite ;
- l'expression orale dans la langue vivante étrangère ;

Formes de l'évaluation

- **Contrôle ponctuel : épreuve orale facultative, durée 20 minutes, temps de préparation 20 minutes**

Modalités

L'épreuve se décompose ainsi :

- présentation personnelle du candidat et entretien sur son expérience professionnelle (stage en entreprise, activités professionnelles, etc.) en langue vivante étrangère ;
- entretien en langue vivante étrangère sur la base d'un document écrit, audio ou vidéo, en relation plus ou moins directe avec le domaine professionnel.

Tableau de correspondances Epreuves compétences

Compétences Unités	C1 1	C1 3	C1 4	C1 5	C1 6	C1 7	C1 8	C1 9	C2 B1	C2 C1	C2 C2	C2 C3	C3 1	C4 1	C4 2	C4 7	C5 1	C5 2	C5 3
E2	X		X	X	X	X	X										X	X	X
E3			X														X	X	X
E4		X						X	X	X	X	X	X			X			
E5														X	X				

Les cases grisées correspondent aux compétences évaluées dans l'épreuve correspondante.

Les cases non grisées correspondent à des compétences pouvant être mobilisées pour l'épreuve.

ANNEXE VI
TABLEAU DE CORRESPONDANCE ENTRE EPREUVES

BTS Economie sociale familiale Créé par arrêté du 8 septembre 1999 modifié		BTS Economie sociale familiale Créé par le présent arrêté	
<i>Épreuves ou sous épreuves</i>	<i>Unités</i>	<i>Épreuves ou sous épreuves</i>	<i>Unités</i>
Epreuve E1. : Société, institution, vie quotidienne	U1	Epreuve E5 Connaissance des politiques sociales	U5
Epreuve E2. : Economie et gestion appliquées à la profession Et Epreuve E3. : Sciences appliquées -sous épreuve : sciences appliquées à l'alimentation et à la santé sous épreuve : sciences et technologie de l'habitat et de l'environnement	U2 Et U31 Et U32	Epreuve E2 Conseil et expertise technologiques	U2
Epreuve E4 : Epreuve pratique	U4	Epreuve E3 Conseil et expertise technologiques – Epreuve pratique	U3
Epreuve E5 : Etude de projet	U5	Epreuve E4 ICAF et méthodologie de projet	U4
Epreuve E6. : Langue vivante étrangère	U6	Epreuve E1. : Langue vivante étrangère	U1