

**Document d'accompagnement**

**Brevet Technicien Supérieur  
ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE**

## SOMMAIRE

ARCHITECTURE DE FORMATION DU BTS ESF .....	3
Module 1 : CONSEIL ET EXPERTISE TECHNOLOGIQUES .....	4
1.1. Santé – Alimentation – Hygiène .....	4
1.2. Sciences physiques et chimiques appliquées. ....	6
1.3 Habitat - Logement .....	7
1.4 Economie – Consommation .....	8
1.5- Méthodologie d’investigation .....	9
TRAVAUX PRATIQUES A VISEE EDUCATIVE .....	10
Exemples de travaux pratiques à visée éducative .....	10
Thème : Améliorer l’usage de l’eau dans le quotidien .....	10
Thème : Réalisation d’une séance de formation pour les bénévoles de la banque alimentaire .	12
Module 2 : ANIMATION FORMATION .....	14
2.1 Intervention sur le quotidien et son évolution.....	14
2.2 Technique d’animation et de formation .....	14
2.3 Connaissance des publics.....	14
2.4 – Méthodologie de projet .....	15
Module 3 : COMMUNICATION PROFESSIONNELLE.....	16
3.1 Communication écrite et orale .....	16
3.2 Design de communication.....	16
Module 4 : TRAVAIL EN PARTENARIAT, INSTITUTIONNEL ET INTER-INSTITUTIONNEL .....	18
4.1 Connaissance des politiques, des dispositifs et des institutions.....	18
4.2 Analyse du fonctionnement des organisations.....	18
Module 5 : GESTION DE LA VIE QUOTIDIENNE DANS UN SERVICE OU DANS UN ETABLISSEMENT ...	19
5.1. Démarche qualité .....	19
5.2 Techniques de gestion des ressources humaines.....	19
5.3 Aménagement des espaces de vie .....	20
5.4.- 5.5. Design d’espace, design de produits.....	20
5.6. Circuit des repas, du linge, des déchets .....	21
5.7. Gestion budgétaire .....	22
GUIDE D’EQUIPEMENTS .....	23
Besoins en salles / .....	23
organisation des espaces dédiés au BTS .....	23
Équipements et matériels nécessaires .....	24
Abonnements .....	30
Éditeurs de Logiciels et Logiciels pour l’ESF .....	30
1 : Domaine Santé- Alimentation.....	30
2 : Domaine Habitat – Logement.....	30
3 : Domaine Environnement-Énergie .....	31
4 : Domaine Consommation – Budget.....	31

## ARCHITECTURE DE FORMATION DU BTS ESF

Les équipes pédagogiques se répartissent les enseignements du BTS ESF en fonction des compétences des enseignants qui participent à la formation, et en se référant au cadre présenté ci dessous.

<b>Module 1 : EXPERTISE ET CONSEIL TECHNOLOGIQUES</b>	
<b>1.1. Santé – Alimentation - Hygiène Biot SE ou BGB</b>	<b>261 H</b>
<b>1.2. Sciences physiques et chimiques appliquées SPC</b>	<b>90 H</b>
<b>1.3. Habitat – Logement Biot SE</b>	<b>275 H</b>
<b>1.4. Economie – Consommation : EG</b>	<b>120 H</b>
<b>1.5. Méthodologie d’investigation STMS ou Biot SE</b>	<b>30 H</b>
<b>Total Module 1</b>	<b>776 H</b>

<b>Module 3 : COMMUNICATION PROFESSIONNELLE</b>	
<b>3.1. Communication écrite et orale STMS</b>	<b>60 H</b>
<b>3.2. Design de communication visuelle AA</b>	<b>30 H</b>

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

<b>Module 2 : ANIMATION FORMATION</b>	
<b>2.1. Intervention sur le quotidien et son évolution STMS ou Biot SE</b>	<b>15 H</b>
<b>2.2. Technique d’animation et de formation STMS</b>	<b>45 H</b>
<b>2.3. Connaissance des publics STMS ou Sciences humaines</b>	<b>159 H</b>
<b>2.4. Méthodologie de projet STMS</b>	<b>28 H</b>
<b>Total Module 2</b>	<b>247 H</b>

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

Légende :

Professeur de biotechnologies option A : Biot BGB  
 Professeur de biotechnologies option B : Biot SE  
 Professeur de sciences physiques et chimiques : SPC  
 Professeur de sciences et technologies médico-social : STMS  
 Professeur d’économie et gestion : EG  
 Professeur d’arts appliqués : AA

	<b>1<sup>ère</sup> année</b>	<b>2<sup>nde</sup> année</b>
<b>LVE</b>	<b>60 H</b>	<b>56 H</b>
<b>Actions professionnelles</b>	<b>45 H</b>	<b>42 H</b>

## SAVOIRS ASSOCIES

### Module 1 : CONSEIL ET EXPERTISE TECHNOLOGIQUES

<b>1.1. Santé – Alimentation – Hygiène</b>	<b>261 H</b>
<b>1.2. Sciences physiques et chimiques appliquées</b>	<b>90 H</b>
<b>1.3. Habitat – Logement</b>	<b>275 H</b>
<b>1.4. Economie – Consommation :</b>	<b>120 H</b>
<b>1.5. Méthodologie d'investigation</b>	<b>30 H</b>
<b>Total Module 1</b>	<b>776 H</b>

#### 1.1. Santé – Alimentation – Hygiène

##### ⇒ Objectifs et démarche pédagogique

L'enseignement de « santé – alimentation – hygiène », assuré par un professeur de biotechnologies, a pour objectif fondamental de donner aux titulaires du diplôme, dans ces disciplines, les bases scientifiques qui leur permettront :

- d'avoir une compréhension globale du fonctionnement de l'organisme humain et donc d'en développer une vision intégrée.
- de connaître l'influence des facteurs environnementaux (au sens large) sur ce fonctionnement et d'en mesurer l'importance et les conséquences en terme de santé publique.

Bases scientifiques indispensables pour que les titulaires du diplôme, dans leur activité professionnelle, puissent, en particulier :

- Informer, conseiller en matière d'hygiène de vie ou orienter vers des personnels spécialisés les publics rencontrés ;
- Former les personnels au respect des exigences en matière de sécurité biologique.
- Animer des ateliers

Par certaines des actions qu'il va mener en direction des publics avec lesquels il travaille, le technicien supérieur ESF est en situation de contribuer à la réalisation d'objectifs nationaux des politiques de santé publique. Les connaissances fondamentales qu'apporte cet enseignement (en particulier en physiologie et nutrition) sont essentielles pour que le technicien supérieur ESF puisse prendre en compte cette dimension santé publique et l'inscrire dans son activité.

Ce programme n'a pas pour objectif de former de futurs biologistes ou diététiciens et n'entre pas dans le détail des mécanismes, au niveau moléculaire ou cellulaire. Les approches biochimiques ou cellulaires, nécessaires, sont cependant limitées aux connaissances indispensables à la compréhension des fonctions.

Ce programme se doit d'être cependant suffisamment approfondi pour constituer chez les titulaires du diplôme un socle solide et maîtrisé de connaissances en sciences biologiques. En effet, cet enseignement doit leur donner :

- Le recul critique qui permet de décrypter les informations disponibles et de les exploiter ;
- La capacité à expliquer, présenter et transmettre, dans un langage adapté au public des phénomènes ou processus biologiques ;
- Les bases nécessaires pour pouvoir, (dans le cadre de la formation continue par exemple) et en fonction de leur parcours professionnel, approfondir certains domaines ou suivre l'évolution des connaissances et des concepts.

Toutes choses qui ne peuvent être acquises qu'à partir d'un ensemble de connaissances assimilées et structurées.

Les démarches pédagogiques employées devront prendre en compte et s'appuyer sur les acquis des étudiants, dont certains, titulaires d'un baccalauréat S ou ST2S, ont suivi une formation conséquente en biologie. Cette prise en compte peut aller jusqu'à choisir de ne pas traiter, ou de traiter sous forme de simples rappels, certaines parties du programme. Inversement, pour les étudiants n'ayant pas suivi d'enseignements de biologie en première et terminale, des adaptations, sous forme de renforcement horaire, sont conseillées.

De nombreux liens apparaissent entre les différentes parties de ce programme ; les choix dans la présentation des notions et dans la progression pédagogique peuvent donc retenir un autre ordre que celui du programme, qui n'est qu'indicatif, comme l'est la répartition horaire suggérée.

Au-delà de l'acquisition de savoirs, cet enseignement doit contribuer à développer chez les étudiants des compétences essentielles à leur future activité professionnelle : c'est pourquoi il intègre recherches documentaires, analyse et exploitation de documents, exposés et travaux de groupe.

Les liens de certains chapitres avec d'autres enseignements du programme de ce BTS sont également évidents. Un enseignement cloisonné de ce programme « santé – alimentation – hygiène », n'aurait pas de sens : une coordination et un travail en commun avec des disciplines comme les sciences humaines ou les technologies de l'habitat et de l'environnement sont incontournables.

#### ⇒ **Pré – requis**

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. L'horaire conseillé est de 3 à 4 heures.

#### ⇒ **Programme**

Dans chacun des chapitres liés à l'étude de l'anatomie et la physiologie humaines, 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. Ils se limitent aux bases indispensables à une bonne compréhension de leur impact sur la santé, dans le cadre de la prévention santé. 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, ...).

La partie « alimentation et nutrition » est étudiée au regard de la prévention de la santé. Les aspects quantitatifs et qualitatifs seront développés dans ce sens : besoins en énergie et macronutriments, en eau, en anti-oxydants, en fibres alimentaires.

L'état physiologique détermine différentes catégories de population : enfants, adolescents, adultes, personnes âgées, femmes enceintes et allaitantes.

Dans les comportements alimentaires, la connaissance des modes d'évaluation de la consommation alimentaire sera nécessaire.

Dans le programme « Santé – Alimentation – Hygiène », **une proposition** de répartition des enseignements est faite dans la mesure où plusieurs enseignants peuvent intervenir.

Savoirs associés	Horaire
1.1.1 Eléments de biologie cellulaire et moléculaire	12 H
1.1.2 Anatomie et physiologie humaines : étude de quelques grandes fonctions	25 H
1.1.3 Alimentation et nutrition	44 H
1.1.4. Nutrition et santé	20 H
1.1.5 Unité de l'organisme et maintien de son intégrité	22 H
1.1.6 Eléments de pharmacologie et toxicologie	8 H
1.1.7 Eléments d'addictologie	6 H
1.1.8 Les différentes étapes de la vie	15 H
1.1.9 Microbiologie appliquée à l'alimentation et à l'hygiène	22 H
TPVE 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> année	87 H
TOTAL	261 H

## 1.2. Sciences physiques et chimiques appliquées.

### ⇒ Finalité

Le programme de sciences physiques et chimiques appliquées est élaboré pour apporter une réponse aux besoins réels des étudiants de cette filière professionnelle : il est en cohérence avec le Référentiel des Activités Professionnelles établi par les membres de la profession. L'enseignement des sciences physiques et chimiques appliquées dans cette section de technicien supérieur est destiné à développer, chez les étudiants, la compréhension et la connaissance des phénomènes et lois physiques mis en œuvre dans le domaine professionnel. Ainsi, les étudiants deviendront capables d'élaborer et de maîtriser les capacités générales de conceptualisation, d'action et de communication qui leur permettront de s'adapter à l'évolution des techniques et d'accéder à des niveaux supérieurs de qualification.

### ⇒ Méthodologie

Cet enseignement est entièrement assuré avec des effectifs réduits. Le professeur donnera à celui-ci une orientation résolument expérimentale et concrète. Le programme de sciences physiques et chimiques appliquées met l'accent sur l'utilisation professionnelle qui peut être faite d'un enseignement scientifique : il en résulte que, pour dispenser un enseignement scientifique, le professeur devra s'appuyer sur la pratique professionnelle propre à la filière ; les compétences visées seront acquises à partir de l'étude de situations concrètes issues du domaine professionnel (documentation interne et données mises à disposition par les acteurs du secteur, observation, stage...).

En sciences, la logique de construction des compétences chez les étudiants se fonde d'abord sur l'acquisition de connaissances et de savoir-faire résultant d'un enseignement privilégiant la démarche expérimentale. Grâce aux activités pratiques, de nombreux points du programme offrent la possibilité d'une approche concrète et accessible aux étudiants permettant ensuite au professeur d'introduire les concepts évitant toute mathématisation excessive. Chaque séance en effectif réduit correspond à une situation de mise en œuvre qui sera dans la mesure du possible associée à une

application du domaine professionnel. Elle sera conçue pour mobiliser les capacités d'action et de réflexion de l'étudiant et doit permettre de construire des savoirs nouveaux. Aux objectifs de connaissances s'ajoutent des objectifs méthodologiques : la poursuite de la pratique de la méthode et du raisonnement scientifiques doit contribuer à développer chez le futur technicien l'esprit critique et l'autonomie nécessaires à l'analyse des situations qu'il rencontrera.

L'utilisation de l'outil informatique sous ses différents aspects doit être aussi systématique que possible en travaux pratiques : tableurs pour les calculs et les modélisations, logiciels d'acquisition et de traitement des signaux, logiciels de simulation, ... Les tableurs graphes seront utilisés pour représenter de manière graphique des résultats et pour établir des modèles à partir de résultats expérimentaux. L'utilisation des logiciels de simulation doit permettre d'explorer des points difficiles à mettre en œuvre d'un point de vue expérimental ou de gagner du temps en évitant des tâches répétitives (étude de l'influence d'un paramètre). Elle ne doit en aucun cas se substituer à l'expérience. Ces logiciels permettent aussi d'éviter les calculs fastidieux et de donner la priorité à l'analyse des résultats sur la méthode de résolution.

Les différentes parties du programme sont souvent étroitement liées. Il ne faut donc pas en faire une lecture linéaire. Le programme indique les connaissances à maîtriser par les étudiants à la fin de leur scolarité. Il relève de la responsabilité du professeur d'organiser sa progression à partir de thèmes ou d'applications relevant du BTS ESF et non à partir de savoirs, tout en s'assurant que toutes les connaissances de base, tous les savoirs et tous les savoir-faire attendus aient bien été enseignés.

Il importe que le professeur de sciences physiques et chimiques appliquées chargé de l'enseignement organise sa progression en liaison étroite avec le professeur chargé de l'enseignement « habitat – logement »

### **Proposition** de répartition des enseignements

Savoirs associés	Horaire
1.2.1 Les états de la matière	9 H
1.2.2 Les formes d'énergie	18 H
1.2.3 Ondes électromagnétiques	6 H
1.2.4 Ondes sonores	3 H
1.2.5 Chimie de la vie quotidienne : entretien, environnement, matériaux	39 H
TPVE 1 <sup>ère</sup> année	15 H
<b>TOTAL</b>	<b>90 H</b>

### **1.3 Habitat - Logement**

Le professeur chargé de cet enseignement construira les séquences pédagogiques au regard de l'évolution de l'actualité en la matière et des compétences visées. Il s'attachera plus particulièrement à développer l'aptitude de l'étudiant à :

- Mettre en relation les connaissances technologiques, juridiques, psychologiques, sociologiques, économiques,... pour appréhender la complexité des problèmes liés à l'habitat, au logement et la diversité des réponses possibles ;
- Analyser différentes situations de la vie quotidienne ;
- Construire une argumentation indispensable à l'expertise technique ;
- Mettre en évidence les interactions entre politiques et technologies et/ou difficultés et leurs incidences sur la qualité de vie des personnes ;
- Simplifier cette argumentation dans une perspective d'adaptation à des publics différents ;

- Conseiller différents publics ;
- Proposer des plans de financement ;
- Situer les partenaires.

L'enseignant ne cherchera pas à développer en détail les mécanismes des éléments technologiques. Ceux-ci seront abordés dans l'optique de construire l'argumentaire nécessaire à la compréhension des critères de choix, des conditions d'utilisation, du cycle de vie.

Cet enseignement utilisera donc :

- Des supports documentaires variés ;
- Des situations de terrain.

On incitera les étudiants à mettre en œuvre une démarche de recherche, avec une analyse de situation, d'exploitation des diverses données (documentaires, expérimentales, environnementales...) et de propositions de solutions.

Dans le programme « **Habitat – Logement** », une proposition de répartition des enseignements est faite dans la mesure où plusieurs enseignants peuvent intervenir.

Savoirs associés	Horaire
<b>1.3.1. Sciences et technologies</b>	
Environnement et développement durable	50 H
Equipement	30 H
Matériaux	10 H
Entretien	10 H
Aménagement du logement	20 H
<b>1.3.2. Cadre juridique et technique</b>	
Marché du logement	10 H
Statut d'occupation	30 H
Accès et maintien dans le logement	14 H
TPVE 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> année	101 H
<b>TOTAL</b>	<b>275 H</b>

#### 1.4 Economie – Consommation

L'objectif de cet enseignement est de permettre :

- La connaissance des mécanismes essentiels qui président à la production des biens et services, à la répartition des richesses et à leur utilisation ;
- Le repérage des éléments déterminant l'environnement économique local, national, européen et international ;
- Le repérage des éléments constituant l'environnement de travail en général et spécifique aux emplois dans les secteurs de l'économie sociale familiale ;
- L'accès à des techniques de gestion de base.



Pour atteindre ces objectifs on s'appuiera autant que possible sur des données et des situations concrètes, en particulier, les stages en milieu professionnel, les visites, le suivi de conférences ... sont particulièrement à encourager. Il est par ailleurs très souvent nécessaire d'établir un lien avec les enseignements des modules 2 et 4

**Proposition** de répartition des enseignements

Savoirs associés	Horaire
1.4.1 La production de biens et services	15 H
1.4.2 Les revenus des ménages	15 H
1.4.3 La consommation des ménages	20 H
1.4.4 Épargne et crédit	20 H
1.4.5 Le budget des ménages	20 H
1.4.6 Le marché du travail et ses déséquilibres	15 H
TPVE 1ère année	15 H
TOTAL	120 H

**1.5- Méthodologie d'investigation**

L'objectif de cet enseignement est de permettre :

- La connaissance de la méthodologie d'investigation avec ses différentes étapes, des méthodes et des outils correspondants ;
- Le repérage des éléments déterminants susceptibles d'être facilitateurs ou de constituer des freins lors du recueil de données ;
- La compréhension de l'importance de disposer d'informations précises pour définir et évaluer les actions conduites dans les divers secteurs d'activités professionnelles d'un TS ESF ;

Il s'articule avec les enseignements des modules 2, 3 et 5.

A partir d'études, de projets sur le terrain mettant en œuvre les méthodes d'investigation et leurs outils, les étudiants sont sensibilisés à l'importance d'une définition précise à la fois de l'objet et de la population visée en amont du recueil, aux intérêts et limites des modes de recueil utilisés.

## 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.

Il est important de noter que les actions sont à visée éducative et non exclusivement à visée informative.

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

Les thèmes traités s'inscriront dans le cadre des politiques de prévention.

Les thèmes liés à la partie « Santé – Alimentation – Hygiène » prendront en considération la politique nutritionnelle générale (favoriser la consommation de fruits et légumes, de féculents selon les conseils du Programme national nutrition santé (PNNS)), et celle plus spécifique à certains publics (adolescents, personnes âgées, personnes en situation de précarité...) en lien avec les objectifs de préservation de la santé.

Dans ce contexte des techniques culinaires pourront être travaillées.

Les thèmes liés à la partie « Habitat – Logement » prendront en considération la politique environnementale nationale et territoriale, le principe de développement durable, notamment au travers des politiques énergétiques, de lutte contre les pollutions dans le cadre du plan national santé-environnement (PNSE), des agendas 21...

Les étudiants seront familiarisés à la manipulation de matériels et d'outils de mesure pour faciliter la mise en place d'action à visée éducative.

Il est important de permettre aux étudiants de mobiliser des connaissances acquises dans les différents modules notamment entre les modules 1 et 5 (design).

### Exemples de travaux pratiques à visée éducative

#### Premier exemple : Proposition d'une séquence de travaux pratiques à visée éducative en 1<sup>ère</sup> année

<b>Thème : Améliorer l'usage de l'eau dans le quotidien</b>
---

**But :** Maîtriser les éléments de réponse susceptibles d'être présentés à des ménages s'adressant à une permanence au sein d'une association de consommateurs, au sujet d'une meilleure gestion de l'eau au niveau d'un logement.

**Professeurs concernés :** Professeur de biotechnologies Santé-Environnement (BSE)  
Professeur de sciences physiques et chimiques appliquées (SPC)  
Professeur d'économie et gestion (EG)

**Durée globale :** 20h

- 11h habitat – logement
- 5h sciences physiques et chimiques appliquées
- 4h économie – consommation

**Savoirs associés** abordés :

Habitat – Logement	1.3.1 sciences et technologies – les équipements
Sciences physiques et chimiques appliquées	1.2.5 Chimie de la vie quotidienne – eau et solutions aqueuses

Economie – consommation	1.4.3 La consommation des ménages – la consommation des ménages et le droit
	1.4.4 Epargne et crédit – les crédits aux ménages

### **Pré requis :**

Le circuit des eaux de distribution et des eaux usées ; les principaux équipements pour l'usage de l'eau dans le logement  
 Les propriétés physico-chimiques de l'eau pure ; la dissolution et les solutions aqueuses  
 Le droit d'information du consommateur  
 Conception de communication écrite et orale

### **Des activités au cours des TP :**

- Etude factures et types de gestion ;
- Analyse des différents modes de traitements domestiques ;
- Recherche des possibilités de récupération d'eau : eau de pluie, « eaux grises » ;
- Etude des équipements économes en eau ;
- Analyse des habitudes de vie.

### **Plan de formation :**

1. *Présentation de la situation professionnelle*, des activités à réaliser par chaque binôme, par l'équipe de professeurs (0,5h)
2. *Etape de l'observation* (4h)
  - 1,5h (BSE) étude des différents postes de consommation
  - 2h (SPC) qualité physico-chimique des eaux de distribution
  - 0,5h (BSE) diagnostic
3. *Etape de l'analyse comparée de différentes solutions* (4,5h)
  - 2h (BSE) : analyse des différentes solutions (traitement et/ou récupération et/ou équipements) ; tous les binômes ne traitent pas des mêmes solutions
  - 2h (EG) : financement et gestion du budget
  - 0,5h : rédaction des comptes rendus (hors présence d'enseignants)
4. *Etape de l'expérimentation* (4,5h)
  - 2h (BSE) : calcul de l'évolution des consommations en eau dans les différentes solutions (mise en œuvre de modalités de mesures)
  - 2h (SPC) : expérimentation des traitements de l'eau
  - 0,5h : rédaction des comptes rendus d'expérimentation (hors présence d'enseignant)
5. *Exploitation des étapes dans le cadre de la situation professionnelle* (3h)
  - 2h (BSE) : conception du contenu de supports d'information
  - 1h (EG) : idem
6. *Compte rendu final par deux binômes* (2 h)
  - 2h (BSE) : présentation orale, face au groupe, des outils d'information susceptibles d'être exploités lors de la permanence
  - rédaction du compte rendu final (hors temps TP)
7. *Bilan de la séquence*
  - 0,5h : en présence des trois professeurs

## Deuxième exemple : Proposition d'une séquence de travaux pratiques à visée éducative en 1<sup>ère</sup> année

### Thème : Réalisation d'une séance de formation pour les bénévoles de la banque alimentaire

Fonctions	Activités professionnelles
EXPERTISE ET CONSEIL TECHNOLOGIQUES	Promotion de la santé par des actions concernant l'alimentation
ANIMATION – FORMATION – COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	Conception - organisation et mise en œuvre d'actions collectives

#### Savoirs associés

- Connaissance des risques alimentaires
- Notions de microbiologie (développement microbien, facteurs de développement)
- Prévention des contaminations
- Fonctionnement des appareils de conservation (réfrigérateur, congélateur, ...)

#### Objectifs de la séquence

Acquisition des savoir-faire en vue de construire une action à visée éducative dans les domaines d'expertise :

- Santé – Alimentation – Hygiène
- Biologie – microbiologie
- Habitat – Logement

#### Situation professionnelle :

Le TS ESF travaille au sein d'une banque alimentaire. Cette dernière fournit de nombreuses épiceries sociales qui redistribuent les aliments à leurs bénéficiaires.

La redistribution de ces aliments est faite par des personnes bénévoles et sous le contrôle du TSESF.

Le TSESF remarque que ces personnes :

- ne respectent pas les règles d'hygiène au niveau du stockage des denrées périssables telles que les viandes, poissons ou produits laitiers. Par manque de place dans la chambre froide, certaines denrées sont laissées à l'extérieur avant d'être distribuées, d'autres sont posées dans leur emballage à même le sol.
- ne sont pas suffisamment sensibilisées aux problèmes d'hygiène alimentaire et manquent de connaissance dans ce domaine

Par ailleurs, les locaux ainsi que la chambre froide sont mal entretenus (poussière, saletés,...)

**La séquence de TPVE** porte sur la façon dont le TS ESF peut sensibiliser les bénévoles au respect des règles d'hygiène.

#### Durée totale :

4 séances de 3 h soit une séquence de 12 h.

En gras, dans la colonne contenu, est indiqué le travail demandé à chaque binôme.

Séance	Contenu	Matériel nécessaire
Séance n° 1 (durée 3 h)	<b>Première étape : Analyse du besoin de ces bénévoles</b>	
	<p>Exposition de la situation et des objectifs de cette séquence de TPVE Analyse par les étudiants (les erreurs d'hygiène possibles : causes, conséquences, ...) par binôme</p> <p>Partir des causes pour répondre par des TP adaptés : Méconnaissance du développement microbien Non respect des T° de conservation Problème d'entretien des locaux et de la chambre froide</p> <p style="text-align: center;">Retranscription commune</p>	<b>Salle banalisée</b>
Séance n° 2 (durée 3 h)	<b>Deuxième étape : Etude du développement microbien</b>	
	<p>Rappel du développement microbien en indiquant les facteurs d'influence Observation microscopique de bactéries → dégager les différentes bactéries (coques, bacilles) Explication des risques en lien avec les personnes qui consomment les aliments</p> <p>Mettre en relation les principales mesures d'hygiène Dépôt d'un échantillon d'aliment conservé au frais et d'échantillons du même aliment laissés à T° ambiante pendant des durées variables (2 h, 12 h, 24 h)</p> <p style="text-align: center;"><b>Comptes rendus à produire</b></p>	<b>Laboratoire</b>  Courbe de développement microbien  Microscope  Documentation  Géloses  Incubateur
Séance n° 3 (durée 3 h)	<b>Troisième étape : Analyse desensemencements effectués à la séance n° 1</b>	
	Après incubation (semaine suivante ou 15 jours après), analyse des différentes géloses et comparatif des résultats En déduire le rôle de la T° sur les bactéries	<b>Laboratoire</b>
	<b>Quatrième étape : Etude de la conservation des aliments par le froid</b>	
	Explication du rôle et du fonctionnement du réfrigérateur, du congélateur (conditions d'utilisations) <b>Réalisation d'une fiche synthétique sur les appareils de conservation au froid (principe, utilisation, avantages, inconvénients, ...)</b>	Mode d'emploi des appareils
	<b>Cinquième étape : Elaboration de protocoles de nettoyage</b>	
A partir des étiquettes des produits d'entretien (désinfectant, antiseptique, ...) et de documentation, réfléchir quant à leur mode d'action, leurs conditions d'action et d'utilisation  <b>Rédaction de protocoles d'utilisation de ces produits (lavage des mains, entretien des surfaces...)</b>		
Séance n° 4 (durée 3 h)	<b>Sixième étape : Mise en œuvre de l'animation d'une séance</b>	
	<p>Bilan des séances précédentes <u>Présentation de l'objectif de la séance :</u> <u>réflexion par binôme sur l'action de formation auprès des bénévoles</u> Objectifs Déroulement de l'action (différentes étapes, durée) Moyens (matériels, financiers) Evaluation Elaboration d'outils nécessaires à l'animation ⇒ classification, multiplication et croissance, effets sur l'organisme, ...</p> <p>Réfléchir à l'exploitation des outils déjà réalisés (fiche synthétique et protocole) à destination des bénévoles</p> <p style="text-align: center;"><b>Rédaction du projet de formation des bénévoles</b>  (évaluation par l'enseignant)</p>	Ordinateurs

## Module 2 : ANIMATION FORMATION

<b>2.1. Intervention sur le quotidien et son évolution</b>	<b>15 H</b>
<b>2.2. Technique d'animation et de formation</b>	<b>45 H</b>
<b>2.3. Connaissance des publics</b>	<b>159 H</b>
<b>2.4. Méthodologie de projet</b>	<b>28 H</b>
<b>Total Module 2</b>	<b>247 H</b>

### 2.1 Intervention sur le quotidien et son évolution

Cet enseignement a pour objectif de :

- Donner aux étudiants un cadre théorique de référence pour qu'ils se construisent une identité professionnelle et qu'ils adoptent des attitudes et comportements professionnels adaptés face à un public ;
- Situer les règles qui régissent les relations entre les professionnels et les usagers.

Le cadre juridique de l'éthique professionnelle et de la déontologie sera mis en lien avec les notions de base sur le droit, les sources du droit et leur hiérarchie, étudiées dans le module 4 «Travail en partenariat, institutionnel et inter institutionnel » et la partie 3.1. « communication écrite et orale ».

### 2.2 Technique d'animation et de formation

L'objectif de cette partie de programme est de construire des compétences qui permettent aux futurs TS ESF de concevoir et de réaliser des actions d'information, de formation, dans les domaines de la vie quotidienne, à partir de références théoriques solides.

### 2.3 Connaissance des publics

Les concepts de cet enseignement relèvent de plusieurs disciplines et de plusieurs approches théoriques au sein d'une même discipline.

La compréhension de la complexité des situations nécessite une prise de recul et l'éclairage des stades est nécessaire pour appréhender cette complexité.

L'impulsion d'évolutions de comportements requiert des savoirs et une approche ouverte dans l'analyse des représentations et des besoins.

La psychologie et la sociologie constituent le fondement de cet enseignement de sciences humaines. Elles apportent des connaissances et des méthodes qu'il conviendra de situer dans les différents courants théoriques. Elles favorisent une prise de distance à l'objet. Elles peuvent être complétées par des approches ponctuelles d'autres disciplines de sciences humaines.

Cet enseignement doit permettre :

- Une meilleure connaissance des publics dans leurs besoins, leurs attentes leurs difficultés et leurs capacités ;
- Une compréhension des comportements et des valeurs ou des stratégies qui les sous-tendent ;
- Un questionnement au sujet des modes de vie et des freins éventuels au changement ;
- Une analyse des situations individuelles, familiales et sociales et de leurs dynamiques (construction, crise, recomposition...) ;

- Une prise de conscience du poids des représentations sociales et une réflexion sur les grandes questions sociales de la société contemporaine ;
- Une acquisition de concepts fondamentaux en psychologie et sociologie et une familiarisation à l'exploitation de documents relatifs au travail social ;
- Une ouverture d'esprit face à la complexité des situations et la relativité des modèles théoriques d'explication.

Ces objectifs nécessitent une continuité et une cohérence dans l'articulation du cours et des TD et dans les enseignements de première et de seconde année.

Les thématiques doivent le plus possible être abordées sous plusieurs perspectives croisées et doivent permettre l'apprentissage d'une démarche de questionnement et d'analyse.

**Proposition** de répartition des enseignements

Savoirs associés	Horaire
2.3.1 La construction des identités	40 H
2.3.2 Les comportements dans la vie quotidienne	14 H
2.3.3.La famille	65 H
2.3.4.La société	40 H
TOTAL	159 H

**2.4 – Méthodologie de projet**

L'objectif de ce programme est permettre aux étudiants :

- De fournir un cadre méthodologique pour réaliser des actions dans différents contextes professionnels (projet individuel, projets collectifs, projet inter-institutionnel) ;
- De repérer les intérêts, les enjeux et la finalité d'un projet ;
- De connaître et de mettre en œuvre les méthodes et les outils utiles à chaque étape d'un projet dans un contexte professionnel.

Cet enseignement sera réinvesti dans les actions professionnelles et lors des stages.

## **Module 3 : COMMUNICATION PROFESSIONNELLE**

<b>3.1. Communication écrite et orale</b>	<b>60 H</b>
<b>3.2. Design de communication</b>	<b>30 H</b>
<b>Total Module 3</b>	<b>90 H</b>

### **3.1 Communication écrite et orale**

Le programme de «communication écrite et orale » vise la maîtrise par les titulaires du diplôme des :

- principes généraux de la communication,
- règles de la protection de l'information,

pour être capable d'établir une relation professionnelle.

Ce module est traité en lien avec le module 2, d'une part avec la partie « connaissances des publics », de façon à intégrer les éléments de psychologie sociale nécessaires aux différents types de communication abordés, et d'autre part avec la partie « design de communication » de ce même module qui met en œuvre des techniques de communication ...

L'enseignement sous forme de TP est l'occasion d'expérimenter des situations de communication.

Les parties 3.1 1 et 3.1.2 sont à assurer par le même enseignant.

Les parties 3-1 et 3-2 sont à travailler en interdisciplinarité.

### **3.2 Design de communication**

L'enseignement des contenus propres aux différents domaines du design a pour objectif de sensibiliser les étudiants à la richesse et à la complexité des relations entre les besoins, les attentes et les désirs des usagers dans l'implication de leur environnement sur leurs modes de vie.

Cette approche leur donne des clés pour inciter le public à développer les attitudes qui leur permettent de mieux comprendre et d'agir sur leur quotidien.

L'enseignement, par études de cas et démarches exploratoires conduites en liaison avec les enseignements professionnels aborde les dimensions esthétiques, fonctionnelles et techniques des outils et supports de communication

Cet enseignement interagissant avec d'autres disciplines, prépare à l'exercice de l'activité professionnelle.

Il est conçu pour être dispensé en interdisciplinarité, dans le cadre d'un projet pédagogique mettant en relation les spécificités disciplinaires de champs transversaux. Les contenus inscrits participent en outre au développement de :

- La sensibilité culturelle et artistique ;
- L'esprit d'analyse et de synthèse ;
- L'esprit critique ;
- La capacité à argumenter et communiquer oralement ou par écrit.

Les domaines explorés sont ceux du design. Ils revêtent une importance particulière dans la formation préparant au BTS en Économie sociale familiale car ils sont directement liés aux contextes de l'activité professionnelle.



**La communication** : les notions de base serviront d'instrument pour analyser le fonctionnement de messages simples, décoder une image fixe ou animée, pour une maîtrise élémentaire mais efficace au regard d'un public défini.

Les démarches s'appuieront sur :

*Les outils* : graphiques connus conventionnels et/ ou infographiques incluant la connaissance des caractères typographiques les plus usités dans les procédés de communication, la maîtrise minimum d'un logiciel de mise en page.

*Les supports* : annonce, encart publicitaire, affichette, tract, flyer, blog, CD, photographie, vidéo et portail interactif.

L'exploration de ce domaine du design sera instrumentée, soutenue et étayée par :

- L'appropriation d'outils de base donnant aux étudiants des moyens élémentaires d'expression et de communication ;
- Une sensibilisation aux arts, techniques et civilisations.

L'enseignement privilégiera le « savoir se questionner » en s'appuyant sur :

- Un recours systématique au réel : études de cas, investigations sur l'environnement et l'objet, visites de sites, de structures culturelles... ;
- Une documentation large et actuelle.

**Moyens d'expression et de communication** : à partir de supports d'observation relevant de l'image, de l'objet et de l'espace, on donnera aux étudiants les outils de base pour qu'ils puissent :

- Traduire de façon concise, lisible, expressive et argumentée un élément ou un ensemble observé, un constat, des intentions ou des hypothèses ;
- Développer une attitude réflexive, critique et créative à travers une écriture personnelle.

## Module 4 : TRAVAIL EN PARTENARIAT, INSTITUTIONNEL ET INTER-INSTITUTIONNEL

<b>4.1 Connaissance des politiques, des dispositifs et des institutions</b>	<b>154 H</b>
<b>4.2 Analyse du fonctionnement des organisations</b>	
<b>Total Module 4</b>	<b>154 H</b>

### 4.1 Connaissance des politiques, des dispositifs et des institutions

Cet enseignement vise à donner aux étudiants des connaissances juridiques de base et doit leur permettre d'acquérir une maîtrise suffisante des dispositifs institutionnels dans le cadre duquel se situera leur action ou leur intervention professionnelle.

Il s'agit de poser le cadre, les principes et les niveaux d'élaboration des politiques sociales en faisant référence aux valeurs de la société, à l'influence des groupes sociaux, à certains contextes.

Ce module est développé en liaison avec le module 2 portant sur la connaissance des publics sous différentes approches. Cet enseignement s'appuiera sur des études, des exemples concrets.

### 4.2 Analyse du fonctionnement des organisations

L'analyse du fonctionnement des organisations est à relier aux techniques de gestion des ressources humaines (cf. module 5 « Gestion de la vie quotidienne dans un service ou dans un établissement »). Il s'agira, à partir d'exemples, d'acquérir les connaissances fondamentales nécessaires à la compréhension du fonctionnement d'une organisation et de ses spécificités dans les structures sociales notamment.

#### Proposition de répartition des enseignements

Savoirs associés	Horaire
<b>4.1. Connaissance des politiques, des dispositifs et des institutions</b>	
4.1.1 Le cadre d'élaboration des politiques sociales	15 H
4.1.2 Les acteurs de la vie juridique	10 H
4.1.3 Les acteurs institutionnels de l'action sociale	10 H
4.1.4 Les politiques sociales	70 H
4.1.5 Pilotage, coordination, partenariat	15 H
<b>4.2 Analyse du fonctionnement des organisations</b>	34 H
<b>TOTAL</b>	<b>154 H</b>

## **Module 5 : GESTION DE LA VIE QUOTIDIENNE DANS UN SERVICE OU DANS UN ETABLISSEMENT**

Cet enseignement vise à développer l'aptitude à :

- Mettre en relation les connaissances technologiques, juridiques, psychologiques, sociologiques, économiques,... pour appréhender la complexité des problèmes liés à l'organisation technique de la vie quotidienne dans un service et/ou un établissement et la diversité des réponses possibles ;
- Simplifier ces connaissances dans une perspective d'adaptation à des publics différents ;
- Construire une démarche indispensable à la qualité de service développée dans un établissement ;
- Mettre en place l'organisation de services techniques liés aux compétences du TS ESF ;
- Situer les partenaires.

Cet enseignement utilisera :

- des supports documentaires variés,
- des situations de terrain,

à partir desquels pourront être mises en œuvre des démarches de recherche, d'exploitation des diverses ressources documentaires, de propositions de solutions.

<b>5.1. Démarche qualité</b>	<b>14 H</b>
<b>5.2. Techniques de gestion des ressources humaines</b>	<b>42 H</b>
<b>5.3. Aménagement des espaces de vie</b>	<b>56 H</b>
<b>5.4 Design d'espace</b>	
<b>5.5 Design de produit</b>	
<b>5.6 Circuits des repas, du linge, des déchets</b>	
<b>5.7 Gestion budgétaire</b>	<b>28 H</b>
<b>Total Module 5</b>	<b>140 H</b>

### **5.1. Démarche qualité**

L'objectif de ce programme est de permettre aux étudiants :

- De fournir un cadre méthodologique pour la résolution de problèmes dans un contexte professionnel et dans le champ des compétences attendues ;
- De connaître et de mettre en œuvre les méthodes et les outils utiles à chaque étape de la démarche qualité dans un contexte professionnel.

Cet enseignement sera réinvesti dans les actions professionnelles et lors des stages.

### **5.2 Techniques de gestion des ressources humaines**

L'objectif de ce programme est de permettre aux étudiants :

- D'acquérir les notions essentielles dans le domaine de la gestion des ressources humaines ;
- D'acquérir les connaissances de base en matière de droit du travail et les principes juridiques fondamentaux sur lesquels les règles applicables s'appuient.

Les inter relations étroites des deux sous-parties de ce programme ouvrent la possibilité d'en conduire l'étude en parallèle.

Dans toute la mesure possible, il est souhaitable d'appuyer cet enseignement sur une documentation professionnelle renvoyant à des situations concrètes.

### **Proposition** de répartition des enseignements

Savoirs associés	Horaire
5.2.1 La gestion des ressources humaines	14 H
5.2.2 La gestion des ressources humaines et le droit	28 H
TOTAL	42 H

### **5.3 Aménagement des espaces de vie**

Les espaces de vie à aménager sont les espaces utilisés par les usagers, les résidents et les personnels. Les structures étudiées sont des établissements recevant du public (ERP) et donc soumis à la réglementation spécifique.

Cette partie de programme doit être envisagée en lien avec les enseignements de 1.3.1 et 5.4.

### **5.4.- 5.5. Design d'espace, design de produits**

L'enseignement des contenus propres aux différents domaines du design a pour objectif de sensibiliser les étudiants à la richesse et à la complexité des relations entre les besoins, les attentes et les désirs des usagers dans l'implication de leur environnement sur leurs modes de vie.

Cette approche leur donne des clés pour inciter le public à développer les attitudes qui leur permettent de mieux comprendre et d'agir sur leur quotidien.

L'enseignement, par études de cas et démarches exploratoires conduites en liaison avec les enseignements professionnels aborde les dimensions esthétiques, fonctionnelles et techniques :

1. des environnements extérieurs et intérieurs, urbains, sociaux, familiaux ;
2. des objets du quotidien.

Cet enseignement interagissant avec d'autres disciplines, prépare à l'exercice de l'activité professionnelle.

Il est conçu pour être dispensé en interdisciplinarité, dans le cadre d'un projet pédagogique mettant en relation les spécificités disciplinaires de champs transversaux. Les contenus inscrits participent en outre au développement de :

- La sensibilité culturelle et artistique ;
- L'esprit d'analyse et de synthèse ;
- L'esprit critique ;
- La capacité à argumenter et communiquer oralement ou par écrit.

Les domaines explorés sont ceux du design. Ils revêtent une importance particulière dans la formation préparant au BTS en Économie sociale familiale car ils sont directement liés aux contextes de l'activité professionnelle.

**L'espace :** les notions de base serviront d'instrument pour analyser, et comprendre la diversité d'espaces publics et privés et les enjeux de leur organisation sur la vie sociale et personnelle des utilisateurs.

Une démarche d'analyse critique sera mise en œuvre pour repérer et proposer des réponses inventives et réalistes aux questions du « vivre ensemble ».

Pourront ainsi être abordés les dimensions fonctionnelles, esthétique, économique, écologique et technique qui interagissent avec les objectifs poursuivis : aménager une salle de détente, un centre culturel, sportif, un lieu de réunion, s'isoler, optimiser un espace familiale, etc....

**Les objets :** les notions de base serviront pour analyser, comparer et évaluer les qualités et les propriétés de l'objet usuel (appareils ménagers, mobiliers), afin d'effectuer des choix raisonnés : le service attendu et le service rendu, les contraintes économiques et de développement durable, les circonstances. L'étudiant abordera les liens entretenus entre l'objet et sa (ses) fonction(s) et entre l'utilisateur.

L'exploration de ces domaines du design sera instrumentée, soutenue et étayée par :

- L'appropriation d'outils de base donnant aux étudiants des moyens élémentaires d'expression et de communication,
- Une sensibilisation aux arts, techniques et civilisations.

L'enseignement privilégiera le « savoir se questionner » en s'appuyant sur :

- Un recours systématique au réel : études de cas, investigations sur l'environnement et l'objet, visites de sites, de structures culturelles... ;
- Une documentation large et actuelle.

On s'attachera à donner aux étudiants non des connaissances à visée encyclopédique mais des méthodes d'analyse et des clés de lecture.

On sensibilisera les étudiants aux liens entretenus entre les différents domaines du design, en relation directe avec les études de cas ancrées dans des situations concrètes menées dans chacun des domaines. Celles-ci comporteront une réflexion dans le cadre du développement durable.

Chaque situation mettra les étudiants en position réflexive et critique, on s'attachera à stimuler leur curiosité.

## **5.6. Circuit des repas, du linge, des déchets**

L'analyse fonctionnelle du besoin permettra de mettre en avant les équipements et matériels plus particulièrement utilisés en collectivité. La prise en compte de l'environnement, des normes, de la législation sera importante pour mieux cerner les contraintes à envisager dans l'étude des circuits.

Dans le programme du module 5, **une proposition** de répartition des enseignements est faite dans la mesure où plusieurs enseignants peuvent intervenir.

Savoirs associés	Horaire
5.3. Aménagement des espaces de vie	8 H
5.4 Design d'espace	24 H
5.5 Design de produit	
5.6 Circuits des repas, du linge, des déchets	10 H
TPVE 2 <sup>ème</sup> année en design	14 H
TOTAL	56 H

### 5.7. Gestion budgétaire

L'objectif de ce programme est de permettre aux étudiants :

- D'acquérir des repères élémentaires en matière de gestion courante d'une organisation de taille limitée, notamment dans sa dimension financière ;
- De s'approprier les outils de gestion de base pour participer à une action ou à l'activité d'un service.

L'étude de l'organisation comptable doit s'appuyer prioritairement sur des situations concrètes simples provenant des structures publiques et privées du domaine professionnel de spécialité.

L'étude des outils de gestion budgétaire qui exclut toute approche théorique doit privilégier la recherche du sens et de la finalité de leur mise en œuvre plutôt que l'apprentissage des techniques.

**Proposition** de répartition des enseignements

Savoirs associés	Horaire
5.7.1 Organisation et gestion comptable	14 H
5.7.2 Budget d'une action ou d'un service	14 H
TOTAL	28H

## **GUIDE D'EQUIPEMENTS**

### **Besoins en salles /**

#### **organisation des espaces dédiés au BTS**

##### **6 salles, si possible mitoyennes ou proches :**

- 2 salles de travaux pratiques à visée éducative : une plus spécifiquement dédiée au pôle santé, alimentation, hygiène; une plus spécifiquement dédiée au pôle habitat, logement, énergie et environnement ;
- 1 salle dédiée aux « cours » et « TD » disposant de postes informatiques reliés à l'Internet, de système de télévision avec caméscope, vidéoprojecteur, lecteur DVD ;
- 1 salle de travail pour les étudiants avec quelques postes informatiques et des meubles de rangement ;
- 1 salle spécialisée Design ;
- 1 cabinet de travail réservé aux enseignants avec ordinateurs portables, liaison Internet, scanner, imprimante, téléphone.  
*Ce local sera proche des autres salles.*
- 1 salle spécialisée à mutualiser avec d'autres sections : 1 salle pour les travaux pratiques de physique et de chimie ;

**Les TPVE sont réalisés en binômes d'étudiants : 6 binômes**

## Équipements et matériels nécessaires

Salle	Équipement	Organisation et matériels
<p><b>Salles dédiées aux travaux pratiques à visée éducative</b></p>	<p><b>Equipements spécifiques au TPVE en lien avec la santé, l'alimentation et l'hygiène</b></p> <p><b>Alimentation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Armoire de refroidissement</li> <li>• 1 Réfrigérateur – congélateur</li> <li>• 1 lave-vaisselle</li> <li>• 1 lave-linge</li> <li>• 1 sèche-linge</li> <li>• 1 four vapeur encastrable</li> <li>• 2 enceintes micro-ondes différentes</li>   <li>• 1 Table de cuisson domino à induction</li> <li>• 1 table de cuisson domino avec plaque de cuisson électrique en fonte</li> <li>• 1 table de cuisson électrique vitrocéramique (foyers halogènes et foyers radiants)</li> <li>• 1 table de cuisson gaz</li> <li>• 4 fours électriques différents</li> <li>• 2 gazinières différentes</li> <li>• 4 à 6 éviers à 2 bacs</li> <li>• plans de travail au niveau des éviers et des équipements de cuisson : environ 12 m<sup>2</sup></li> <li>• placards de rangement du matériel</li> <li>• placards de rangements de documentation</li>   <li>• 14 tables et chaises</li> <li>• 1 tableau blanc</li> <li>• 1 vidéoprojecteur</li> <li>• des ordinateurs portables à disposition</li> </ul>	<p><b>Matériel</b> : balances, mixeurs, robot multifonction, friteuse électrique, petits appareils électroménagers.</p> <p>Des espaces de travail organisés pour 6 binômes comportant plans de travail, appareils de cuisson, évier et matériel.</p> <p><b>Matériel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de préparation ;</li> <li>• de cuisson ;</li> <li>• de présentation</li> </ul> <p>Une zone de travail pour 12 étudiants et deux enseignants</p>



Salle	Équipement	Organisation et matériels
	<p><b>Santé – biologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Microscopes binoculaires</li> <li>• Sorbonne</li> <li>• Four pour sécher des chromatographies</li> <li>• Verrerie pour analyses quantitatives (voir chimie)</li> <li>• Bains thermostatés</li> </ul> <p><b>Hygiène</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Biocollecteur pour collecteur air ambiant avant analyse</li> <li>• Etuve</li> <li>• 1 Mixeur broyeur (stomacher pour préparation dilution aliments destinés aux contrôles microbiologiques)</li> <li>• Petit autoclave</li> <li>• Appareil pour filtration sur membrane ( 2 )</li> </ul> <p><b>Equipements spécifiques au TVPE en lien avec l’habitat et le logement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Sonomètres</li> <li>• 1 Anémomètre</li> <li>• 1 Préleveur de la qualité de l’air inhalé ou sonde pour la qualité de l’air intérieur</li> <li>• Instruments de mesures pour la ventilation</li> <li>• 3 Luxmètres</li> <li>• 6 Compteurs d’énergie</li> <li>• 2 thermomètres à affichage digital</li> <li>• 2 aspirateurs différents</li> <li>• équipements de repassage</li> <li>• 6 ordinateurs portables à disposition</li> <li>• vidéoprojecteur</li> <li>• Imprimante graphique A3</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plans de travail d’environ 12m<sup>2</sup></li> <li>• 1 ou 2 éviers 2 bacs + égouttoir</li> <li>• Plusieurs placards de rangement communs</li> <li>• Placards de rangement spécifiques aux enseignants (documentation,...)</li> </ul> <p>NB : certains équipements peuvent être en commun avec ceux de sciences physiques et chimiques appliquées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coffrets d’analyse colorimétrique de l’eau</li> <li>• Milieux de culture usuels pour contrôles microbiologiques aliments et air</li> <li>• Préparations de coupes de tissus</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boites contact pour prélèvement de surface</li> <li>• Pétrifilms</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différents logiciels : réalisation de plans (sweethome 3D par exemple), de gestion budgétaire,...</li> </ul> <p>L’équipement de la salle dédiée au TPVE de « Santé – Alimentation – hygiène » doit pouvoir être utilisables lors de TPVE « Habitat – Logement »</p> <p>Possibilité d’individualiser un espace de travail pour chaque binôme</p> <p>Une zone de travail pour 12 étudiants et deux enseignants L’aménagement est de préférence modulable</p>

Salle	Équipement	Organisation et matériels
<p align="center"><b>Salle dédiée aux cours + TD</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 rétroprojecteur ;</li> <li>• 1 vidéo projecteur fixe ;</li> <li>• 1 écran de projection électrique;</li> <li>• 1 téléviseur ou Moniteur 20 pouces haut-parleurs intégrés ;</li> <li>• 1 lecteur DVD ;</li> <li>• 1 tableau d'affichage ;</li> <li>• 4 panneaux en liège (<i>dimensions à définir en fonction de l'espace</i>)</li> <li>• 2 armoires de rangement hautes ;</li> <li>• 1 armoire de rangement basse</li> <li>• 2 étagères ;</li> <li>• 1 tableau paper-board ;</li> <li>• 1 présentoir à revue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tables/chaises</li> <li>• 1 bureau prof</li>   <li>• 1 câblage pour réception Internet</li> </ul>
<p><b>Salle dédiée au TP de sciences physiques et chimiques appliquées</b></p>	<p><b>Equipements Sciences physiques et chimiques pour les séances de TP et pouvant être mobilisés en TPVE</b></p> <p><b><u>ÉLECTRICITÉ et ÉLECTRONIQUE</u></b></p> <p><b>Lot 10 cordons de sécurité</b> avec fiches bananes de sécurité mâle-mâle de 4 mm de Ø à reprise arrière, fourreau non rétractable - longueur : 0,25 m. <b>(25)</b></p> <p><b>Lot 10 cordons de sécurité</b> avec fiches bananes de sécurité mâle-mâle de 4 mm de Ø à reprise arrière, fourreau non rétractable - longueur : 0,50 m. <b>(25)</b></p> <p><b>Lot 10 cordons de sécurité</b> avec fiches bananes de sécurité mâle-mâle de 4 mm de Ø à reprise arrière, fourreau non rétractable - longueur : 1 m. <b>(12)</b></p> <p><b>Adaptateur BNC/banane adaptateur BNC mâle avec douilles de sécurité de 4 mm de Ø. (24)</b></p> <p><b>Pince crocodile de sécurité (24)</b></p> <p><b>Interrupteur simple équipé de douilles de sécurité de 4 mm de Ø. (12)</b></p> <p><b>Multimètre 2000 points de mesure</b> <i>fonctions : voltmètre et ampèremètre, alternatif et continu et fonction ohmmètre. Équipé de bornes de sécurité. (12)</i></p> <p><b>Multimètre de démonstration avec affichage visible de toute la classe. Accessoire pour mesure de pH et de température. (1)</b></p> <p><b>Oscilloscope 2 voies 20 MHz - 5 mV à 20 V par division. Avec connectique. (12)</b></p> <p><b>Wattmètre permettant les mesures de puissance en continu et en alternatif monophasé. Calibres : en tension : 60 - 120 - 230 et 480 V au moins, en intensité : 1 A au moins. Précision en continu et en alternatif : ± 1 %. Douilles de sécurité pour la tension et l'intensité. (2)</b></p> <p><b>Alimentation variable - continu : 0 à 12 volts - 5 A</b> <i>avec affichage de la tension et de l'intensité. Limitation en tension et en courant. Sortie sur douilles de sécurité. (12)</i></p> <p><b>Alimentation régulée - continu et alternatif : 6 et 12 volts - 5 A sorties sur douilles de sécurité. (12)</b></p> <p><b>Générateur basse fréquence - 0,1 Hz à 100 kHz - 0 à 10 volts</b> <i>Forme d'onde : sinus, triangle, carré. Affichage de la fréquence de préférence (12)</i></p> <p><b>Platine à douilles pour montage d'électricité et d'électronique (12)</b></p> <p><b>Lot de composants montés sur supports adaptés aux platines ci-dessus</b> <i>Lot composé de résistances, lampes très basse tension, photorésistances (LDR), thermistances, photodiodes, photopiles.</i></p> <p><b>Maquette didactique pour l'étude de la sécurité électrique (rôle du disjoncteur et de</b></p>	

Salle	Équipement	Organisation et matériels
	<p>la prise de terre) (1)</p> <p><b><u>MAGNÉTISME et ÉLECTROMAGNÉTISME</u></b>  <b>Bobine à noyau mobile 0,1 à 1,1 H (2)</b>  <b>Transformateur 220 V/2 x □12 V - 10 VA avec cordon secteur normalisé (1 P + N + PE). (1)</b>  <b>Teslamètre avec sonde de Hall avec sortie mesure. (12)</b></p> <p><b><u>THERMODYNAMIQUE et CALORIMÉTRIE</u></b>  <b>Calorimètre type vase Dewar, avec accessoires. (12)</b>  <b>Thermomètre pour calorimétrie 10 °C à + 35 °C au 1/10 de degré (12)</b>  <b>Thermomètre numérique avec sonde gamme de mesure : - 50 °C à + 150 °C (12)</b>  <b>Capteur de pression avec dispositif électronique intégré (12)</b>  <b>Dispositif pour l'étude d'une chaîne énergétique (1)</b></p> <p><b><u>OPTIQUE</u></b>  <b>Laser hélium/néon avec accessoires puissance de l'ordre de 2 mW (2)</b>  <b>Spectroscope à réseau (12)</b>  <b>Alimentation pour lampes spectrales (2)</b>  <b>Lampe spectrale à vapeur de sodium (1)</b>  <b>Lampe spectrale à vapeur de mercure (1)</b>  <b>Lampe spectrale de cadmium (1)</b>  <b>Lampe spectrale mélange mercure-cadmium-zinc (1)</b>  <b>Lampe néon sur support : puissance environ 1 W avec cordon secteur normalisé (1)</b>  <b>Lampe halogène : puissance de l'ordre de 300 W (1)</b>  <b>Luxmètre numérique (4)</b></p> <p><b><u>SONS</u></b>  <b>Pompe à vide (1)</b>  <b>Lot d'accessoires pour pompe à vide : platine et cloche à vide, tuyau à vide, crève-vessie et sonnette. (1)</b>  <b>Sonomètre numérique à pile Gamme de mesure : 35 à 130 dB environ. Pondération : courbes de réponse A et C.</b>  <b>Fonction mémorisation du niveau sonore maximum. Sortie analogique pour enregistrement ou traitement des mesures (2)</b>  <b>Micro électret avec préamplificateur (2)</b>  <b>Haut-parleur 2 W (2)</b>  <b>Haut-parleur 20 à 40 W (2)</b>  <b>Amplificateur audio (2)</b>  <b>Baladeur type "mp3" avec casque et connecteur adapté pour analyse des signaux à l'oscilloscope (12)</b></p> <p><b><u>MATÉRIEL de CHIMIE</u></b>  <b>Agitateur verre ordinaire (12)</b>  <b>Ballon à fond rond non rodé, en verre borosilicaté, 250 mL (12)</b>  <b>Bécher forme basse, en verre borosilicaté, 100 mL (12)</b>  <b>Bécher forme basse, en verre borosilicaté, 250 mL (12)</b>  <b>Bécher forme basse, en verre borosilicaté, 400 mL (12)</b>  <b>Entonnoir de Büchner en porcelaine, Ø de l'ordre de 65 mm (12)</b>  <b>Cône pour entonnoir de Büchner pour adapter l'entonnoir Büchner sur une fiole à filtrer (12)</b>  <b>Filtres pour Büchner lot de 100 (1)</b>  <b>Fiole à filtration sous vide verre borosilicaté, 250 mL (12)</b>  <b>Trompe à eau en laiton, avec clapet anti-retour (12)</b>  <b>Tube à vide pour filtration par l'entonnoir Büchner, Ø 5/15 mm , en rouleau de 5 m (1)</b>  <b>Burette graduée 1/10 de mL pour dosage, avec entonnoir et robinet, 25 mL de capacité. Avec support. (12)</b>  <b>Entonnoir en polypropylène, autoclavable, 60 mL (12)</b>  <b>ENSEMBLE avec VERRERIE RODÉE pour CHIMIE ORGANIQUE Permettant de réaliser</b></p>	

Salle	Équipement	Organisation et matériels
	<p>un chauffage à reflux (12)  <b>Éprouvette graduée</b> 100 mL, en verre (12)  <b>Erlenmeyer à ouverture étroite</b> en verre borosilicaté, 125 mL (12)  <b>Pipette compte-gouttes</b> 4 mL environ, en polyéthylène (lot de 100) (1)  <b>Flacon à combustion</b> large ouverture (12)  <b>Fiole jaugée</b> 50 mL, classe B, avec bouchon (12)  <b>Fiole jaugée</b> 100 mL, classe B, avec bouchon (12)  <b>Fiole jaugée</b> 250 mL, classe B, avec bouchon (12)  <b>Pipette jaugée</b> 5 mL, à 2 traits, classe B (12)  <b>Pipette jaugée</b> 10 mL, à 2 traits, classe B (12)  <b>Pipette jaugée</b> 20 mL, à 2 traits, classe B (12)  <b>Pipette graduée</b> 5 mL (12)  <b>Pipette graduée</b> 10 mL (12)  <b>Pissette</b> 250 mL (12)  <b> Tubes à essais</b> en verre borosilicaté Ø 16 □□160 mm, lot de 100 (12)  <b>Portoir pour tubes à essais</b> 16 □□160 6 trous (12)  <b>Goupillon pour tubes à essai</b> (12)  <b>Agitateur magnétique</b> 100 à 1000 tr/mn environ - avec barreau aimanté recouvert de téflon - (12)  <b>Chauffe-ballon avec régulateur</b> pour ballons de 250 mL (12)  <b>Paire de lunettes de protection</b> quantité fonction des besoins <b>minimum</b>  <b>pH-mètre numérique</b> gamme de mesure 0 à 14 unités pH, précision ±0,02 unité pH, fourni avec une électrode combinée et un support pour électrode(s) (12)  <b>Pince en bois</b> (12)  <b>Spatule double</b> en inox (12)  <b>Balance électronique</b> portée : 200 g, précision : 0,1 g (6)  <b>Papier pH</b> (12)  <b>Recueil de tables de constantes, fiches de sécurité.</b> (1)</p> <p><b><u>INFORMATIQUE</u></b>  <b>Ordinateur multimédia dédié à l'expérimentation</b> - un poste pour deux élèves muni :  - d'une interface d'acquisition,  - des différents capteurs nécessaires pour aborder toutes les parties du programme,  - de logiciels d'exploitation.</p>	
<p><b>« Cabinet » de travail</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 table ronde 6 places</li> <li>• 6 fauteuils « invités » ;</li> <li>• Divan – fauteuil invité</li> <li>• Téléphone télécopieur</li> <li>• Armoire</li> <li>• Tableau d'affichage ;</li> <li>• Tableau blanc ;</li> <li>• Portemanteau ;</li> <li>• 1 Micro-ordinateur portable ;</li> <li>• 1 Imprimante multifonctions (impression, scanner, copie)</li> </ul>	<p>Cabinet réservé aux enseignants avec possibilité d'accueillir les professionnels/partenaires.</p> <p><i>Matériel de rangement à définir selon espace disponible salle (30 Bannettes, 2 Meubles à clapet, 3 Présentoirs, 2/3 Etagères...)</i></p> <p>1 câblage pour réception Internet</p>

Salle	Équipement	Organisation et matériels
<p style="text-align: center;"><b>Salle dédiée aux enseignements de design</b></p>	<p><b>Equipements pour enseignement design</b></p> <p>Mobilier adapté à cette salle spécifique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 tableau support (Velléda magnétique) ;</li> <li>• 1 écran mural plein jour à enroulement (Il est fortement déconseillé de projeter un document sur tableau brillant) ;</li> <li>• 1 meuble plan pour le rangement</li> <li>• 1 tableau interactif.(si l'établissement est intégré à un plan d'équipement région )des travaux ;</li> <li>• 1 ensemble d'étagères pour tout travail en volume ;</li> <li>• 2 armoires : une pour le rangement du matériel, une pour la documentation ;</li> <li>• 1 point d'eau avec évier double bac, et plan égouttoir ;</li> <li>• fenêtres équipées de rideaux spécifiques occultant pour les projections.</li> </ul> <p>Equipée au minimum sur dispositif ergonomique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 ordinateur pour deux étudiants : moniteur écran plat, unité centrale (dernière génération Pentium processeur puissant pour supporter des logiciels image), Environnement multimédia ;</li> <li>• 1 vidéo projecteur couplé à l'ordinateur (poste professeur).</li> <li>• 1 table à dessin par étudiant avec un siège adapté au plan de la table.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suite logiciels traitement de texte (Office pro).</li> <li>• Suite logiciels Image et Mise en page : Photoshop, Illustrator, In Design, Xpress etc...</li> <li>• Une clé USB par étudiant.</li> <li>• 1 appareil numérique dédié à ces enseignements.</li> <li>• Une documentation personnelle étudiants et professeurs*</li> </ul>

**\*RESSOURCE :**

L'ensemble de la documentation à utiliser est celle préconisée pour les formations en Baccalauréat STI Arts Appliqués et BTS Design d'Espace, de produits, de communication visuelle. Comme tout ouvrage de champs artistiques propres à nourrir les connaissances.

Livres, revues, site web, photographie, vidéo etc.....en relation avec les enseignements spécifiques aux domaines du Design mis en relation avec la spécificité professionnelle des étudiants du BTS ESF.

le site national Arts Appliqués :  
[www.lycee-pasteur.com/sitenational/artsappli.htm](http://www.lycee-pasteur.com/sitenational/artsappli.htm)

## Abonnements

### Liste non exhaustive ...

Prioritaires	Selon budget :
<ul style="list-style-type: none"><li>• Le Monde</li><li>• Actualités Sociales Hebdomadaires</li><li>• La Santé de l'Homme</li><li>• ADSP (revue du Haut comité de santé publique)</li><li>• La gazette santé social</li><li>• Sciences Humaines (+ HS + Grands dossiers)</li><li>• Le Journal de l'action sociale et du développement local</li><li>• Alimentation Précarité (revue du CERIN)</li><li>• Revues d'information de consommateurs et d'associations de consommateurs</li><li>• INSEE première</li><li>• Problèmes politiques et sociaux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dossiers et documents du Monde</li><li>• La lettre de l'IRDES (Institut de Recherche et de Documentation en Economie de la Santé)</li></ul>

## Éditeurs de Logiciels et Logiciels pour l'ESF

Sélection sur les thèmes suivants :

### 1 : Domaine Santé- Alimentation

#### DIETTES et TICS

Logiciel gratuit qui calcule, en fonction du sexe, du classe d'âge et de l'activité physique, les besoins quotidiens en calories ainsi que l'indice de masse corporelle (IMC).

<http://diettesettics.free.fr/>

#### Registre de Dialyse Péritonéale de Langue Française

Calcul des apports alimentaires : programme permettant les enquêtes diététiques sur plusieurs jours (à noter : les mises à jour seront réservées aux centres qui participent au module nutrition du RDPLF). <http://www.rdplf.org/calculateurs/pages/calcul.html>

### 2 : Domaine Habitat – Logement

Éditeurs de logiciels de gestion locative :

#### Le Groupe Sigma

Ce groupe s'est imposé en leader pour les logiciels et services dédiés aux acteurs du logement social en proposant une gamme de produits et services spécifiques à ce secteur d'activité :

- **Imhoweb**, pour la saisie décentralisée de la demande locative sociale et les Observatoires départementaux de l'Habitat
- **Phoenix HLM**, pour la gestion et la dématérialisation des états réglementaires de la liasse fiscale (interfaces Harmonia / EDI).
- **Rhodes HLM**, pour la gestion des Immobilisations

[http://www.sigma.fr/GroupeSigma/Page/PageFiliere\\_Logement-social-Groupe-Sigma---Logiciels-et-services-dedies-au-logement-social\\_a186-10-p99-7-c1.html](http://www.sigma.fr/GroupeSigma/Page/PageFiliere_Logement-social-Groupe-Sigma---Logiciels-et-services-dedies-au-logement-social_a186-10-p99-7-c1.html)

#### **SCEPIA**

SCEPIA est un éditeur de logiciels à destination des bailleurs sociaux. ... Le progiciel de gestion intégré NewThOME avec ses derniers développements couvrant les secteurs locatif, technique, personnel et financier.

<http://www.scepia.fr/>

#### **PELEHAS**

PELEHAS assure un suivi des demandes de logement et la connaissance du peuplement du parc sociaux. Il accompagne la mise en œuvre de la politique d'attribution et à l'analyse du peuplement.

<http://www.pelehas.net/presentation.php>

### **3 : Domaine Environnement-Énergie**

#### **Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie**

L'ADEME a développé ou contribué au développement de nombreux outils méthodologiques ou logiciels dans le secteur de l'utilisation rationnelle de l'énergie et des audits énergétiques dans les bâtiments.

Propositions de logiciels diffusés par l'agence et liens vers les logiciels disponibles en France :

<http://www2.ademe.fr/servlet/KBaseShow?sort=-1&cid=96&m=3&catid=15030>

### **4 : Domaine Consommation – Budget**

**MON BUDGET** : Comment gérer au mieux son budget? (monbudget.famille.gouv.fr)

Un [site Internet](#) a été créé afin d'aider les familles à gérer leur budget. On y trouve un simulateur de budget pour équilibrer les recettes et les dépenses familiales, une rubrique dédiée aux bonnes relations avec les banques, une autre qui permet d'organiser les changements de situation familiale et professionnelle.

<http://www.travail-solidarite.gouv.fr/espaces/famille/je-gere-mon-budget/mon-budget.html>

#### **EuroSoft Software Development**

Ensemble de logiciels permettant de gérer le quotidien, software, prix inférieur à 30 euros chacun. Exemples :

- EuroThink Contrats

Ce logiciel a pour but de vous permettre le suivi et la gestion de vos contrats (assurances, abonnements, locations, etc...).

- EuroThink Consommation

Ce logiciel vous permettra le suivi de l'ensemble de vos consommations (eau, électricité, téléphone, gaz, carburant ...).

- EuroThink Stock

Destiné aux petites structures, ce logiciel permet une gestion et un suivi simple des stocks.

- EuroThink Consommables

Destiné aux petites structures, ce logiciel permet la gestion et le suivi des stocks de consommables.

<http://www.loadsoftware.net/sites/eurothink/indexfr.htm>

### **Comptes & Budget Free**

« Logiciel simple et gratuit qui permet de suivre les dépenses et revenus, de planifier le budget. »

Accessible sur logicielstelecharger.com :

[http://www.logicielstelecharger.com/telecharger-logiciel-gratuit/FR/produit\\_id\\_279/Comptes-&-Budget-Free.html](http://www.logicielstelecharger.com/telecharger-logiciel-gratuit/FR/produit_id_279/Comptes-&-Budget-Free.html)

### **Vision Budget**

« Vision Budget est un logiciel de comptabilité familiale, gratuit et optimisé pour offrir un maximum de fonctionnalités. »

Accessible sur logicielstelecharger.com :

[http://www.logicielstelecharger.com/telecharger-logiciel-gratuit/FR/produit\\_id\\_280/Vision-Budget.html](http://www.logicielstelecharger.com/telecharger-logiciel-gratuit/FR/produit_id_280/Vision-Budget.html)

### **PRO G DIS**

Ce programme de gestion des données en intervention sociale regroupe un ensemble d'activités : suivi des dossiers, gestion des activités, rapport d'activité, projet individualisé, évaluation, organisation et communication interne.

<http://www.progdis.com/>

### **MEDISYS**

Medisys est éditeur de logiciels de gestion et de soins, entièrement dédié au secteur des services à la personne et des établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes et handicapées, CCAS/CIAS, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes et handicapées, foyers logements, associations intermédiaires et CLIC.

[http://www.medisys.fr/index.php?page=qui&id\\_rubrique=6](http://www.medisys.fr/index.php?page=qui&id_rubrique=6)