

Aspects particuliers de cette formation

Le lien entre la théorie et la pratique est présent dans tous les volets de la formation :

- Dans les **stages**.
- Dans les **ateliers de formation professionnelle** où sont proposées des activités pratiques directement liées à l'exercice de la profession.
- Dans les **cours de psychopédagogie**.
- Dans les **cours de formation générale** qui envisagent divers aspects pratiques liés à la profession. Par exemple : Psychologie de la relation et de la communication, Techniques de gestion de groupe, Utilisation de l'ordinateur et des TIC dans l'enseignement . . .
- Dans le **travail de fin d'études**, avant tout orienté vers la pratique professionnelle, avec articulation d'apports théoriques.

De plus, **de nombreuses activités sont organisées** pour permettre aux étudiants de concrétiser les notions théoriques :

- Des **séjours extérieurs** sont organisés chaque année. Ils ont comme objectif, outre la rencontre avec les étudiants des autres années d'étude, l'intégration transversale des cours dans le cadre d'un thème d'exploitation (exemple : séjours en ferme pédagogique).
- Un **restaurant didactique** est organisé dans les installations de la haute école. Dans ce lieu, peuvent s'exercer les notions vues aux cours d'art culinaire, de maintenance, de nutrition, de service en salle.
- De même, une **buanderie didactique** permet la mise en exercice des notions vues aux cours de technologie des produits, de techniques de maintenance, etc.
- De nombreux cours sont l'occasion de **visites à l'extérieur** (exemples : visites de musées, de bibliothèques, d'associations . . .).
- Des modules de **formations** organisés en collaboration avec des professionnels sont également proposés : stage à la Croix-Rouge, formations au centre de compétence Epicuris . . .

LES STAGES SONT VOTRE LABORATOIRE DE VIE

Pendant ceux-ci, vous allez donner cours à de «vrais» élèves dans de «vraies» classes. Ils vont vous permettre de mettre en pratique, sur le terrain, les diverses compétences engrangées.

Passerelles

La Fédération Wallonie-Bruxelles offre à l'étudiant engagé dans des études supérieures la possibilité de réorienter son parcours d'études ou de le prolonger vers d'autres formations que celles qu'il a initialement choisies.

Des passerelles sont possibles, suivant la législation en vigueur ou l'accord des autorités académiques,

- entre les sections et sous-sections de la catégorie pédagogique ;
- avec certains masters, notamment le master en sciences de l'éducation ou le master en sciences du travail ;
- avec les instituts universitaires de formation des maîtres (IUFM et CFP) en France.

Pour connaître la liste complète des passerelles accessibles avec un baccalauréat de la catégorie pédagogique, voyez le site «enseignement» de la Communauté française de Belgique : www.enseignement.be

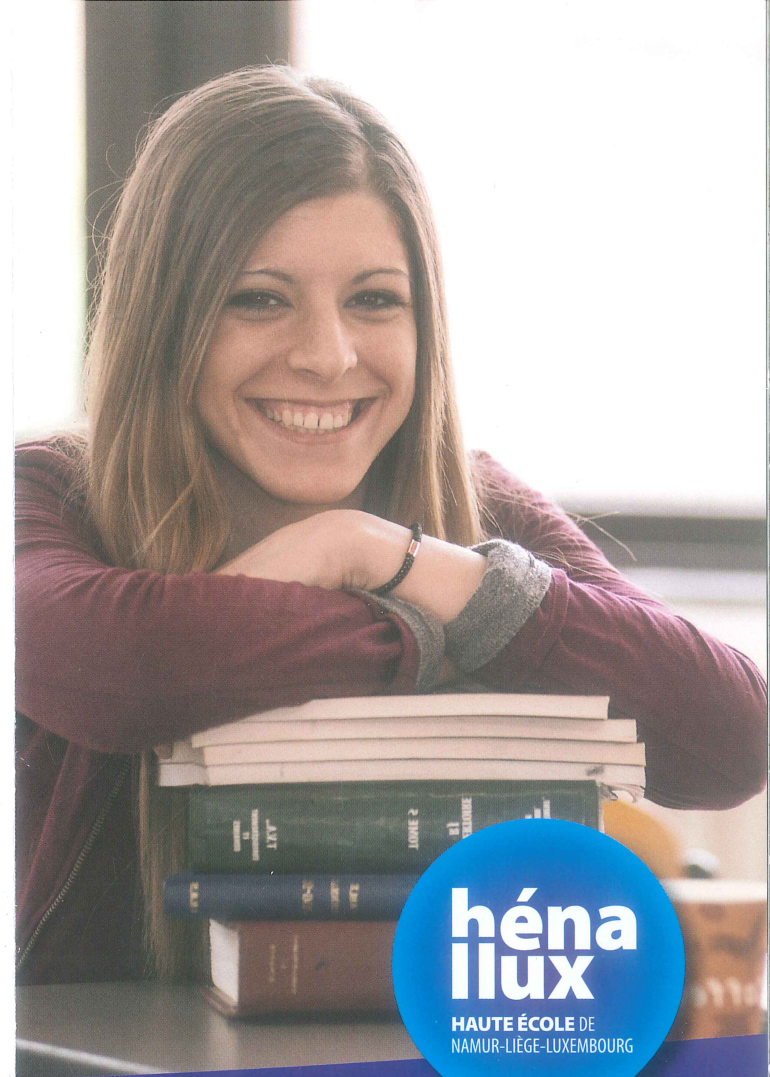
Contacts

- ➔ **François Crispeels** (Directeur) ou
Emmanuelle Legrain (Coordinatrice) ou
Isabelle Picquot (Coordinatrice)
Hénallux | Département pédagogique IESN
rue Joseph Calozet 19 - 5000 Namur
Tél. +32 (0)81 46 86 10 | Fax +32 (0)81 46 86 49
francois.crispeels@henallux.be | emmanuelle.legrain@henallux.be |
isabelle.picquot@henallux.be



Nous formons des professionnels
de haut niveau

www.henallux.be



Régendat en **Économie
familiale et sociale**

DEVENIR PROFESSEUR DANS L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE :
ÉDUCATION À LA SANTÉ, À LA CONSOMMATION, À L'ART
CULINAIRE, À LA MAINTENANCE . . .

www.henallux.be

Objectif

Quel que soit le niveau d'enseignement dans lequel il donne cours, quelles que soient les conditions, pas toujours faciles, dans lesquelles il travaille, l'enseignant exerce un des métiers les plus fondamentaux et les plus formidables qui soient. L'objectif général du Baccalauréat AESI («Régendat») en Économie familiale et sociale est de former, en trois ans, des professeurs aptes à enseigner les disciplines touchant à l'éducation à la santé au sens large : la nutrition, l'hygiène, la puériculture, l'art culinaire, la maintenance de l'habitation, la formation à la vie quotidienne...

Champ professionnel

Le baccalauréat AESI en Économie familiale et sociale répond à une forte demande du marché de l'emploi et de la formation.

Principale filière d'emploi : l'enseignement secondaire technique et professionnel, l'enseignement spécialisé et l'enseignement en alternance (Cefa, contrat d'apprentissage). Les diplômés sont surtout engagés dans les secteurs de l'hôtellerie-alimentation-restauration et des services aux personnes.

Mais aussi : la formation d'adultes, tant dans le cadre de la promotion sociale que dans des infrastructures telles que les CPAS, le Forem, des ASBL... où leur polyvalence et leurs capacités pédagogiques et relationnelles sont particulièrement appréciées.

ON NE DEVRAIT PLUS DIRE «RÉGENT»

Hé oui : «régent» ou «gradué» ne sont plus les termes officiels. Aujourd'hui on dit «bachelier» au lieu de «gradué», et on devrait dire «bachelier agrégé de l'enseignement secondaire inférieur (AESI)», au lieu de «régent». Mais voilà, cette dernière appellation est un peu longue, alors on continue de dire «régent». C'est moins officiel mais plus facile...

UN PEU D'HISTOIRE...

Dans l'histoire de ce régendat en «Économie familiale et sociale», nous trouvons une série d'appellations précédentes qui retracent son parcours : régendat Ménager, régendat en Économie domestique, régendat en Économie familiale et rurale... Preuve d'une adaptation constante de ces études aux évolutions de la société. Ainsi, par exemple, en ces temps de «malbouffe», l'enseignement de l'art culinaire y est notamment abordé sous l'angle de la diététique.

Régendat en Économie familiale et sociale – Programme des cours

BLOC 1			BLOC 2			BLOC 3		
	ECTS	Hrs		ECTS	Hrs		ECTS	Hrs
Conduire des activités d'apprentissage	5	60	Conduire des activités d'apprentissage	12	120	Conduire des activités d'apprentissage	18	300
Stages pédagogiques		60	Stages pédagogiques		120	Stages pédagogiques		300
Concevoir des activités d'apprentissage	10	150	Concevoir des activités d'apprentissage	17	225	Être un praticien réflexif - TFE	16	55
Ateliers de formation professionnelle		135	Ateliers de formation professionnelle 1		100	Travail de fin d'études		0
Initiation à la recherche, notions d'épistémologie des disciplines, préparation au TFE		15	Psychologie des apprentissages		30	Initiation à la recherche, notions d'épistémologie des disciplines, préparation au TFE		10
Communiquer	4	45	Évaluation des apprentissages		30	Maitrise orale et écrite de la langue française		15
Maitrise orale et écrite de la langue française		45	Nutrition 1		25	Utilisation de l'ordinateur et apport des médias et des TIC en enseignement		30
Maitriser les technologies de l'informatique	1	15	Travaux pratiques d'art culinaire 1		40	Concevoir des activités d'apprentissage 1	5	90
Utilisation de l'ordinateur et apport des médias et des TIC en enseignement		15	Communiquer 1	2	30	Étude critique des grands courants pédagogiques		30
Connaître l'apprenant et l'apprentissage 1	5	60	Maitrise écrite et orale de la langue française		30	Différenciation des apprentissages, notions d'orthopédagogie et détection des difficultés d'apprentissage et leur remédiation 1		30
Pédagogie générale		30	Communiquer 2	2	30	Ateliers de formation professionnelle 1		30
Psychologie du développement		30	Techniques de gestion de groupe et expression orale		30	Concevoir des activités d'apprentissage 2	4	60
Connaître l'apprenant et l'apprentissage 2	4	60	Maitriser les technologies de l'informatique	2	30	Différenciation des apprentissages, notions d'orthopédagogie et détection des difficultés d'apprentissage et leur remédiation 2		15
Psychologie de la relation et de la communication		30	Utilisation de l'ordinateur et apport des médias et des TIC en enseignement		30	Ateliers de formation professionnelle 2		30
Psychologie des apprentissages		30	S'initier à la recherche	2	20	Élaboration du projet professionnel		15
Être enseignant aujourd'hui	5	75	Initiation à la recherche, notions d'épistémologie des disciplines, préparation au TFE		20	Être enseignant aujourd'hui	3	65
Philosophie et histoire des religions		30	Connaître l'apprenant et collaborer avec les partenaires extérieurs	3	45	Sociologie et politique de l'éducation		30
Approche théorique et pratique de la diversité culturelle et la dimension de genre		30	Psychologie du développement		30	Formation à la neutralité		20
Identité enseignante, déontologie et dossier de l'enseignant		15	Ouverture de l'école sur l'extérieur		15	Identité enseignante, déontologie et dossier de l'enseignant		15
Maitriser les bases scientifiques 1	6	85	Maitriser les règles de l'organisation du travail	2	25	Maitriser les fondements et la didactique de l'éducation relative à l'environnement	3	55
Chimie		35	Organisation du travail, sécurité et ergonomie		25	Environnement et consommation durable		25
Physique		30	Maitriser les fondements et la didactique de l'économie familiale	3	45	Initiation aux arts et à la culture		30
Technologie de l'équipement		20	Travaux pratiques d'économie familiale		20	Maitriser les fondements et la didactique de l'économie	2	40
Maitriser les bases scientifiques 2	4	55	Formation du consommateur		25	Économie des collectivités		20
Biologie		35	Maitriser les fondements et la didactique de la maintenance du linge et des locaux	4	75	Étude de la vie socio-économique		20
Promotion de la santé		20	Technique de maintenance		25	Maitriser les fondements et la didactique de la promotion de la santé	1	15
Maitriser les fondements de l'économie familiale	4	55	Ateliers de formation professionnelle 2		20	Promotion de la santé		15
Économie familiale		55	Technologie des produits		30	Maitriser les fondements et la didactique de la cuisine de restauration	3	75
Maitriser les fondements de la nutrition	4	50	Maitriser la pratique de la maintenance du linge et des locaux	2	35	Travaux pratiques d'art culinaire		50
Nutrition		50	Travaux pratiques de maintenance		35	Travaux pratiques de technique de salle		25
Maitriser les fondements et la didactique de la cuisine familiale	8	120	Maitriser les fondements et la didactique de l'éducation à la santé	5	60	Maitriser les fondements et la didactique de la maintenance de collectivité	3	50
Travaux pratiques d'art culinaire		75	Promotion de la santé		35	Travaux pratiques de maintenance		30
Techniques culinaires		25	Techniques culinaires		25	Techniques de maintenance		20
Technologie des matériaux		20	Maitriser les fondements et la didactique de la cuisine familiale	4	60	Maitriser les fondements et la didactique des sciences de l'alimentation	2	30
Total	60	830	Travaux pratiques d'art culinaire 2		35	Techniques culinaires		20
			Nutrition 2		25	Nutrition		10
			Total	60	800	Total	60	835