

## Groupe de branches "Denrées alimentaires"

### Objectifs évaluateurs, connaissances générales de la branche



Période	CP	CM	CS	Domaines de formation Thèmes	Compétences Objectifs	TA	LE
1er/2e semestre	X			<b>Introduction au groupe de branches</b>	Les personnes en formation ont une vue d'ensemble du groupe de branches et de la répartition entre la connaissance générale de la branche et la connaissance spécifique de la branche.	1	2
1er/2e semestre				<b>Hygiène</b>			10
	X	X	X	Hygiène personnelle	Les personnes en formation sont conscient-e-s de l'importance de l'hygiène personnelle et la mettent en pratique.	3	
	X	X	X	Hygiène dans l'entreprise	Les personnes en formation sont conscient-e-s de l'importance de l'hygiène dans l'entreprise et la mettent en pratique.	3	
1er/2e semestre				<b>Diététique</b>			10
	X	X		Évolution et principes	Les personnes en formation connaissent l'évolution qu'a connu l'alimentation, comprennent les principes de l'alimentation moderne et les appliquent lors du conseil à la clientèle.	3	
	X			Aliments / Métabolisme	Les personnes en formation comprennent la composition et la fonction des aliments ainsi que leurs effets sur le métabolisme.	2	
	X	X		Alimentation diététique	Les personnes en formation connaissent les maladies dues à l'alimentation et sont en mesure de recommander des produits appropriés.	3	
1er/2e semestre				<b>Législation sur les denrées alimentaires</b>			6
	X			Loi sur les denrées alimentaires	Les personnes en formation connaissent la loi sur les denrées alimentaires et les ordonnances s'y rapportant.	1	
	X			Ordonnance sur l'hygiène	Les personnes en formation connaissent l'ordonnance sur l'hygiène.	1	
	X			Ordonnance sur l'étiquetage	Les personnes en formation sont en mesure d'expliquer la raison d'être de l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires.	2	
	X			Ordonnance sur les additifs	Les personnes en formation connaissent le contenu et la signification de l'ordonnance sur les additifs.	1	
1er/2e semestre				<b>Étiquetage des produits</b>			10

CP = compétences professionnelles CM = compétences méthodologiques CS = compétences sociales et personnelles

TA = taxonomie/évaluation = 1. connaître 2. comprendre 3. appliquer 4. analyser

LE = nombre de leçons

Gestionnaire du commerce de détail

Assistante du commerce de détail/Assistant du commerce de détail

	X	X		Déclaration des produits	Les personnes en formation appliquent les principes régissant la déclaration des produits conformément aux directives en vigueur.	3	
	X	X		Datation des produits	Les personnes en formation sont en mesure de dater des produits.	3	
	X	X		Devoir d'afficher le prix des produits	Les personnes en formation sont en mesure d'appliquer les dispositions en matière d'affichage des prix.	3	
	X	X		Déclaration supplémentaire	Les personnes en formation connaissent la signification de la déclaration supplémentaire.	2	
1er/2e semestre				<b>Conservation / Stockage / Contrôle</b>			<b>6</b>
	X			Conservation	Les personnes en formation connaissent les divers types de conservation.	1	
	X	X		Stockage / Contrôle	Les personnes en formation sont en mesure de stocker et de contrôler les produits correctement.	3	
1er/2e semestre				<b>Matières premières et produits</b>			<b>16</b>
	X			Connaissances de base	Les personnes en formation disposent des connaissances de base sur les matières premières et leurs propriétés aux fins de fabrication de produits alimentaires.	1	
	X			Fruits / Légumes	Les personnes en formation connaissent les principales sortes de fruits et de légumes.	1	
	X			Produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie	Les personnes en formation ont une vue d'ensemble des principaux produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie.	1	
	X			Lait / Produits laitiers	Les personnes en formation connaissent les principales sortes de laits et de produits laitiers.	1	
	X			Viandes et produits à base de viande	Les personnes en formation connaissent les principales sortes de viandes et de produits à base de viande.	1	
	X			Boissons / Spiritueux	Les personnes en formation ont une vue d'ensemble des principaux boissons et spiritueux.	1	
	X			Épices	Les personnes en formation connaissent les principaux épices, herbes aromatiques et condiments.	1	
				<b>Total des leçons</b>			<b>60</b>

9.3.2006, 2e version

CP = compétences professionnelles CM = compétences méthodologiques CS = compétences sociales et personnelles

TA = taxonomie/évaluation = 1. connaître 2. comprendre 3. appliquer 4. analyser

LE = nombre de leçons

Gestionnaire du commerce de détail

Assistante du commerce de détail/Assistant du commerce de détail

CP = compétences professionnelles CM = compétences méthodologiques CS = compétences sociales et personnelles

TA = taxonomie/évaluation = 1. connaître 2. comprendre 3. appliquer 4. analyser

LE = nombre de leçons

## Groupe de branche "Lifestyle"

### Objectifs évaluateurs, connaissances générales de la branche

Période	CP	CM	CS	Domaines de formation Thèmes	Compétences Objectifs	TA	Leçons
1er/2e semestre				<b>Introduction au groupe de branches</b>			<b>30</b>
	X	X		Foires spécialisées, défilés et revues spécialisées	Les personnes en formation connaissent les principales foires spécialisées du groupe de branches et l'importance des défilés de mode. Elles se tiennent informées en consultant des revues spécialisées de leur branche.	1	2
	X		X	Elargir le vocabulaire, prendre en compte les niveaux de langue	Les personnes en formation comprennent l'importance d'un riche vocabulaire et l'applique dans les bonnes situations vis-à-vis des clients, supérieurs et collaborateurs.	3	4
			X	Règles de politesse et comportement au poste de travail	Les personnes en formation sont en mesure d'appliquer les règles de politesse pour le domaine Lifestyle dans le contact avec la clientèle, les collègues de travail et les supérieurs.	3	4
	X			Lifestyle et son évolution ; histoire de la mode et cosmétique	Les personnes en formation connaissent et comprennent les facteurs influant sur l'évolution de la mode.	2	5
	X		X	Composantes de l'apparence, soins corporels, cosmétique, présentation, style vestimentaire personnel	Les personnes en formation comprennent l'importance de l'habillement, des chaussures, des accessoires et des soins corporels et appliquent l'ABC de l'habillement. Elles sont en mesure d'appliquer leurs connaissances de l'importance de l'apparence sur leur propre personne.	3	13
	X	X		Tailles de vêtements et pointures	Les personnes en formation comprennent les tailles propres à la confection et les systèmes de numérotation et sont capables de les appliquer.	2	1
	X	X		Symboles d'entretien et pictogrammes	Les personnes en formation expliquent et comprennent les principaux labels de qualité, les consignes d'entretien, les symboles et les pictogrammes.	2	1

1er/2e semestre				<b>Matières premières, produits</b>			<b>30</b>
	X			Tissus textiles, synthétiques, tenue sportive fonctionnelle	Les personnes en formation connaissent les principaux textiles et les matières synthétiques utilisées dans le Lifestyle. Elles sont en mesure d'expliquer les qualités, les matériaux et les exigences posées aux vêtements de sport.	2	12
	X			Cuir	Les personnes en formation connaissent les types principaux de cuir et comprennent leur utilisation.	2	6
	X			Métaux précieux	Les personnes en formation expliquent les métaux précieux (or, argent, platine) et les métaux non-précieux. Elles nomment différentes techniques de fabrication de bijoux faits en exemplaires uniques ou industriellement.	2	6
	X	X		Produits de soins du visage, du corps et des cheveux	Les personnes en formation expliquent les produits souvent utilisés ainsi que les méthodes de soin du visage, du corps et des cheveux et connaissent leurs effets.	2	6
					<b>Nombre total de leçons</b>		<b>60</b>