

RÈGLEMENT

413.01.3

sur la formation d'employé(e) en économie familiale

(RFEEF)

du 29 mai 2000

LE CONSEIL D'ÉTAT DU CANTON DE VAUD

vu l'article 12, alinéa 2, de la loi fédérale du 19 avril 1978 sur la formation professionnelle (LFPr) ^[A]

vu les articles 47 à 50 de la loi vaudoise du 19 septembre 1990 sur la formation professionnelle (LVFPr) ^[B]

vu le préavis du Département de la formation et de la jeunesse ^[C]

arrête

^[A] Loi fédérale du 13.12.2002 sur la formation professionnelle (RS 412.10)

^[B] Loi du 09.06.2009 sur la formation professionnelle (BLV 413.01)

^[C] Voir l'organigramme de l'Etat de Vaud

Chapitre I Formation

Art. 1 Modalités et durée de la formation

¹ L'employé(e) en économie familiale s'acquitte seul(e) et de façon appropriée des tâches qui relèvent d'un ménage familial.

² La formation dure une année. Son début coïncide avec celui de l'année scolaire.

³ La formation est complétée par des cours professionnels dispensés un jour par semaine.

Art. 2 Exigences concernant le milieu de formation

¹ Les personnes en formation ne peuvent être instruites que dans des ménages à même de dispenser une formation complète selon le programme fixé ci-après. Dès le début de la formation, les installations et équipements nécessaires doivent être mis à disposition.

Art. 3 Autorisation de former

¹ Sont habilités à former :

- les titulaires d'un certificat fédéral de capacité d'employée de maison qui ont tenu un ménage de manière autonome durant quatre ans;

- les titulaires d'un certificat cantonal d'employé(e) en économie familiale qui ont tenu un ménage de manière autonome durant quatre ans;
- les titulaires d'un certificat fédéral de capacité de gestionnaire en économie familiale qui ont tenu un ménage de manière autonome durant deux ans;
- les paysannes diplômées ou brevetées.

² Le maître d'apprentissage est autorisé à exercer une activité accessoire s'il n'en résulte aucun préjudice pour la personne en formation.

Art. 4 Risques d'accidents, hygiène, protection de l'environnement

¹ Les personnes en formation sont mises en garde contre les risques d'accidents et d'atteinte à la santé inhérents aux divers travaux. On attirera également leur attention sur les mesures d'hygiène et de protection de l'environnement à respecter.

Art. 5 Modalités de formation

¹ Afin de développer leur habileté professionnelle, les personnes en formation répètent à certains intervalles les mêmes travaux pratiques. Elles doivent être capables, au terme de leur formation, de s'acquitter seules et en un temps raisonnable, de tous les travaux pratiques énumérés dans le programme.

² En milieu rural, les personnes en formation peuvent être appelées à collaborer à l'entretien du jardin et à acquérir des connaissances pratiques en économie rurale.

Art. 6 Journal de travail

¹ Les personnes en formation tiennent un journal de travail dans lequel elles notent les travaux importants exécutés, les connaissances professionnelles acquises et leurs expériences personnelles.

² Le (la) responsable de la formation contrôle chaque mois le journal de travail.

Art. 7 Objectifs de la formation

¹ La formation favorise le développement personnel ainsi que l'acquisition de l'autonomie et du sens des responsabilités. Les objectifs généraux de la formation sont les suivants :

- exécuter correctement des travaux de cuisine, d'entretien du ménage et du linge
- reconnaître les risques d'accidents et appliquer les règles de sécurité au travail
- choisir le matériel, les machines et les appareils ménagers, les utiliser de manière adéquate
- appliquer des techniques de couture et de raccommodage
- observer les prescriptions relatives à l'hygiène personnelle et professionnelle
- considérer les aspects écologiques (utilisation et entreposage des produits de nettoyage, tri des déchets).

Les objectifs particuliers sont les suivants: Alimentation/cuisine

- établir des menus pour un jour et une semaine en tenant compte des règles de l'alimentation
- acheter en considérant la qualité, le prix, la saison et les offres spéciales
- choisir le mode de préparation approprié en considérant les règles de cuisson à appliquer
- connaître les règles d'une alimentation équilibrée et les appliquer
- conserver la valeur nutritive des aliments lors de l'épluchage et de leur préparation
- organiser la place de travail de manière fonctionnelle et hygiénique
- utiliser et entretenir les appareils ménagers
- évaluer les risques d'accidents et les prévenir
- connaître les recettes de base et les varier
- préparer des mets cuisinés ou précuisinés, les améliorer au besoin et les intégrer dans les menus
- préparer, sur la base d'un plan de travail, des repas de midi et du soir
- dresser et servir les repas avec soin
- conserver et mettre en valeur les restes
- pratiquer différents modes de conservation
- conserver, contrôler et compléter les réserves de ménage.

Service de maison

- établir et appliquer des plans de travail
- connaître et entretenir les matériaux les plus courants d'un ménage
- entretenir ou nettoyer rationnellement, en respectant l'environnement, bois, sols, literie, textiles, verrerie, métaux, céramique, etc.
- utiliser et ranger judicieusement les produits de nettoyage et d'entretien en respectant l'environnement
- connaître les symboles figurant sur les étiquettes
- prendre des mesures afin d'éviter les accidents de ménage
- connaître les principes de l'antigaspillage et de la récupération, en faire bon usage
- utiliser et entretenir correctement les appareils ménagers
- mettre le couvert ordinaire et dresser une table de fête
- organiser des fêtes familiales
- soigner les plantes d'appartement et les fleurs coupées.

Entretien du linge

- Entretien des vêtements et articles de cuir
 - respecter les symboles d'entretien et l'étiquetage
 - nettoyer et entretenir les vêtements, les chaussures et autres articles de cuir
 - préparer les vêtements et les textiles pour le nettoyage chimique
 - ranger rationnellement les vêtements, chaussures et articles de cuir.

- Lessive et repassage
 - préparer rationnellement la place de travail
 - entreposer le linge sale
 - trier le linge et le préparer en fonction du lavage
 - respecter les symboles d'entretien et l'étiquetage
 - laver à la machine et à la main avec les produits adéquats
 - justifier le choix du programme de lavage
 - tenir compte de la protection de l'environnement
 - sécher le linge, trier le linge à plier ou à repasser
 - savoir utiliser et entretenir les machines à laver et à repasser
 - étirer, plier, repasser et ranger le linge.

- Travaux à l'aiguille
 - utiliser et entretenir la machine à coudre
 - trier les objets à réparer et les remettre en état judicieusement
 - confectionner des objets
 - appliquer différentes techniques de raccommodage
 - connaître les critères d'achat du linge et de vêtements.

Accueil

- développer des relations harmonieuses au sein de la famille et avec les tiers

Santé

- décrire subjectivement des symptômes
- réagir correctement par rapport aux blessures les plus courantes

Chapitre II Examen de fin de formation

Art. 8 Organisation

¹ L'examen de fin de formation doit établir si la personne en formation a atteint les objectifs fixés dans le règlement de formation et dans le programme d'enseignement.

² Le Service de la formation professionnelle organise l'examen en collaboration avec la Commission de formation professionnelle compétente.

³ L'examen a lieu à l'école où les cours sont dispensés. Les candidats disposent des installations et du matériel nécessaires.

⁴ L'autorité cantonale nomme les experts. La préférence est donnée aux personnes qui ont suivi un cours pour experts.

⁵ Le collège d'experts est composé d'enseignants, ainsi que de personnes extérieures au milieu scolaire.

⁶ Un expert au moins surveille l'exécution des travaux d'examens et consigne par écrit ses observations. Deux experts au moins apprécient et évaluent les travaux d'examen.

Art. 9 Branches d'examen

¹ L'examen porte sur les branches suivantes : Travaux pratiques (env. 6 heures)

- cuisine
- service de maison
- entretien du linge

Connaissances professionnelles (env. 1 heure)

- alimentation
- service de maison
- entretien du linge

Culture générale (note d'enseignement professionnel).

Art. 10 Appréciation des travaux et détermination des notes

¹ La valeur des travaux exécutés s'exprime par des notes échelonnées de 1 à 6. Les notes égales ou supérieures à 4 traduisent des résultats suffisants, celles qui sont inférieures à 4 des résultats insuffisants. Excepté les demi-notes, les notes intermédiaires ne sont pas admises.

Art. 11 Résultats de l'examen

¹ Le résultat de l'examen se calcule d'après les notes de branches suivantes :

- travaux pratiques (compte double)

- connaissances professionnelles (écrit + note d'enseignement professionnel)
- culture générale (note d'enseignement professionnel).

² La note d'enseignement professionnel correspond à la moyenne des notes obtenues au 2^{ème} semestre dans les branches "cuisine, alimentation", "service de maison" et "entretien du linge".

³ La note de la branche "connaissances professionnelles" correspond à la somme des notes de position "alimentation", "service de maison", "entretien du linge" et "enseignement professionnel", divisée par 4.

⁴ La note globale correspond à la somme des notes de branches, divisée par 4. Chacune des notes est arrondie à une décimale.

⁵ L'examen est réussi si la note de la branche "travaux pratiques" et la note globale sont égales ou supérieures à 4.

Art. 12 Certificat cantonal

¹ Le candidat qui a réussi l'examen de fin de formation reçoit un certificat cantonal de capacité d' "employé(e) en économie familiale" accompagné du bulletin de notes attestant du résultat de l'examen.

Art. 13 Reconnaissance du titre

¹ Les détenteurs du certificat cantonal de capacité d'employé(e) en économie familiale peuvent entrer directement en deuxième année d'apprentissage de gestionnaire en économie familiale, dans les cas où l'autorité vaudoise est compétente au sens de l'article 18, alinéa 2, LFPr ^[D].

² Lorsque l'autorité compétente au sens de la disposition susmentionnée est celle d'un autre canton, les détenteurs du certificat vaudois sont soumis à la législation applicable et doivent, le cas échéant, adresser à l'autorité compétente une demande expresse pour entrer directement en deuxième année d'apprentissage de gestionnaire en économie familiale.

^[D] Loi fédérale du 13.12.2002 sur la formation professionnelle (RS 412.10)

Art. 14 Voies de droit

¹ Les recours concernant l'examen de fin d'apprentissage sont régis par les articles 91 à 97 LVFPr ^[B].

^[B] Loi du 09.06.2009 sur la formation professionnelle (BLV 413.01)

Chapitre III Dispositions finales

Art. 15 Entrée en vigueur

¹ Les prescriptions relatives à la formation entrent en vigueur le 1^{er} juillet 2000, celles qui concernent l'examen de fin de formation le 1^{er} janvier 2001.

Art. 16 Exécution

¹ Le Département de la formation et de la jeunesse est chargé de l'exécution du présent règlement.

Annexes

1. pdf-413.01.3.annexe

pdf-413.01.3.annexe

Programme d'enseignement professionnel

Objectifs généraux de formation

Article premier. – L'école professionnelle dispense aux personnes en formation les connaissances professionnelles théoriques qui leur sont nécessaires pour exercer leur profession, des notions de culture générale ainsi que la gymnastique et le sport. Elle stimule les capacités qui dépassent le cadre de la profession et encourage le développement de la personnalité.

Matières d'enseignement

Art. 2. – Le programme d'enseignement professionnel est subdivisé en objectifs. Les objectifs généraux énoncés définissent dans leurs grandes lignes les connaissances et les aptitudes exigées au terme de la formation. Les objectifs particuliers précisent les objectifs généraux.

Répartition des leçons

Art. 3. –

Branches	Nombre de périodes
1. Cuisine, alimentation	60
2. Service de maison	40
3. Entretien du linge	60
4. Accueil	20
5. Santé	20
6. Culture générale	120
7. Gymnastique et sport	40
	<hr/>
	360

Cuisine, alimentation

Objectifs généraux

- transmettre les bases de la composition et de la préparation de menus simples, de formes d'alimentation courantes
- justifier le concept d'hygiène

Objectifs particuliers

- expliquer les besoins énergétiques et nutritionnels
- expliquer la composition, l'importance et la fonction des différents nutriments et les rattacher aux groupes d'aliments
- expliquer les principes de stockage des denrées alimentaires
- planifier la préparation de mets
- composer des rations journalières et des menus pour différents groupes d'âge et de professions
- interpréter le mode de déclaration des denrées alimentaires
- effectuer des comparaisons de prix

Service de maison

Objectifs généraux

- organiser des travaux d'entretien
- apprécier les travaux d'entretien

Objectifs particuliers

- expliquer les propriétés et les caractéristiques des matériaux usuels par rapport à leur utilisation et leur entretien
- décrire les propriétés ainsi que les champs d'application des produits de nettoyage et les choisir en fonction de leurs aspects économiques et écologiques
- décrire différents procédés de tri et de gestion des déchets
- expliquer la manutention des machines, des appareils et des outils
- décrire les défauts les plus courants et les moyens de les signaler

Entretien du linge

Objectifs généraux

- expliquer l'entretien des textiles en fonction des aspects économiques et écologiques
- expliquer les bases de la couture

Objectifs particuliers

- décrire les propriétés des textiles en relation avec leur utilisation et leur entretien
- décrire les produits de lessive et les produits auxiliaires en tenant compte des aspects économiques ainsi qu'écologiques, et démontrer leur application
- démontrer un entretien approprié des vêtements et du linge
- expliquer l'étiquetage des textiles et l'entretien correspondant
- expliquer la manutention des machines, appareils et outils
- faire exécuter des travaux de couture à la main et à la machine (coudre des boutons et des ourlets, reprendre, poser des fermetures éclair, confectionner des objets simples).

Accueil

Objectifs généraux

- encourager un comportement correct envers des personnes différentes, connaître les bases du savoir-vivre
- enseigner l'art de la table et les règles du service de table

Objectifs particuliers

- expliquer les règles du comportement et du savoir-vivre face à différentes personnes ou situations
- expliquer les règles du service de table
- enseigner et faire mettre en pratique les bases de la décoration florale
- encourager la connaissance d'autres cultures et leurs habitudes, les comprendre
- favoriser la communication avec des tiers dans une langue étrangère

Santé

Objectifs généraux

- expliquer les bases de l'hygiène
- enseigner les notions de prévention des accidents
- exercer les premiers secours.

Culture générale

La branche de culture générale comprend deux domaines d'enseignement : français et droit.

Durant le 1^{er} semestre, l'accent est porté sur le domaine "français" afin de fournir en priorité aux personnes en formation un outil de compréhension et de communication; le temps consacré au droit est d'environ 1/5 des heures disponibles au 1^{er} semestre, soit une dizaine de périodes. Au deuxième semestre, chaque domaine occupe la moitié du temps à disposition.

Une seule moyenne de culture générale est établie sur la base de 5 notes de travaux écrits au moins par semestre. Dans la mesure du possible, on tient compte du temps consacré à chaque domaine dans la répartition des notes.

L'objectif du programme de français doit permettre à la personne en formation d'acquérir un vocabulaire de base destiné à faciliter son intégration rapide dans la vie courante. Le programme de droit tient compte des intérêts et des préoccupations sociales de la personne dans le début de sa vie professionnelle.

Gymnastique et sport

Les programmes que l'OFFT a établis pour la gymnastique et le sport sont applicables.

Entrée en vigueur Art. 4. – Le présent programme d'enseignement entre en vigueur le 1^{er} juillet 2000.