

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix - Travail - Patrie

MINISTÈRE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRES



REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix - Travail - Patrie

MINISTÈRE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRES

Programmes de la Spécialité

ECONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE (ESF)

2nd Cycle

Juillet 2014

Sommaire

CLASSE DE SECONDE ESF.....	5
VIE SOCIALE.....	6
NUTRITION.....	8
SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT & AMENAGEMENT ET HYGIENE DU MILIEU DE VIE.....	10
COMMERCE.....	12
GESTION SUR ORDINATEUR.....	14
TECHNIQUES CULINAIRES.....	18
PUERICULTURE/GERONTOLOGIE ET DIETETIQUE.....	21
EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE.....	23
 CLASSE DE PREMIERE ESF.....	 25
VIE SOCIALE.....	26
NUTRITION.....	28
SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT & AMENAGEMENT ET HYGIENE DU MILIEU DE VIE.....	32
ECONOMIE D'ENTREPRISE.....	34
GESTION SUR ORDINATEUR.....	37
TECHNIQUES CULINAIRES.....	40
PUERICULTURE/GERONTOLOGIE ET DIETETIQUE.....	42
EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE.....	45
 CLASSE DE TERMINALE ESF.....	 47
VIE SOCIALE.....	48
NUTRITION.....	50
SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT & AMENAGEMENT ET HYGIENE DU MILIEU DE VIE.....	52
ECONOMIE D'ENTREPRISE.....	54
GESTION SUR ORDINATEUR.....	56
TECHNIQUES CULINAIRES.....	58
PUERICULTURE/GERONTOLOGIE ET DIETETIQUE.....	60
EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE.....	63

ARRETE N° 21744 /MINESEC/IGE/IP-STT DU 11 1 AUG 2014
Portant application des Programmes des Enseignements Professionnels de la spécialité Economie Sociale et Familiale (ESF) de la Filière des Sciences et Technologies du Tertiaire

LE MINISTRE DES ENSEIGNEMENTS SECONDAIRES,

- Vu la Constitution ;
- Vu la Loi n° 98/004 du 14 avril 1998 d'Orientation de l'Education au Cameroun ;
- Vu le décret n° 92/089 du 04 mai 1992 précisant les attributions du Premier Ministre, modifié et complété par le décret n° 95/145-bis du 4 août 1995 ;
- Vu le Décret n° 2011/408 du 09 décembre 2011 portant organisation du Gouvernement ;
- Vu le Décret n° 2011/409 du 09 décembre 2011 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu le Décret n° 2011/410 du 09 décembre 2011 portant formation du gouvernement ;
- Vu le Décret n° 2012/267 du 11 Juin 2012 portant organisation du Ministère des Enseignements Secondaires ;
- Vu l'Arrêté n° 114/MINESEC/IGE/IP-STT/DETN du 12 juillet 2010 portant réorganisation des spécialités de l'Enseignement Technique Commercial ;
- Vu l'Arrêté n° 90/11/MINESEC/IGE/IP-STT du 23 mai 2011 portant application des horaires et coefficients des matières du premier cycle des Etablissements Publics et Privés des Sciences et Technologies du Tertiaire ;
- Vu l'Arrêté n° 91/11/MINESEC/IGE/IP-STT du 23 mai 2011 portant application des horaires et coefficients des matières du second cycle des Etablissements Publics et Privés des Sciences et Technologies du Tertiaire ;

ARRETE :

Article 1er : 1) Les programmes en annexe au présent arrêté sont applicables dans tous les Collèges et Lycées d'Enseignement Technique et Professionnel et tous les Etablissements d'Enseignement Technique et Professionnel Privés de la République du Cameroun.

2) Les annexes mentionnées à l'alinéa 1) ci-dessus sont définis ainsi qu'il suit :

Annexe 1 : **Economie Sociale et Familiale Premier Cycle**
Annexe 2 : **Economie Sociale et Familiale Second Cycle**

Article 2 : Le contenu de ces programmes ainsi que les horaires et les coefficients peuvent être révisés, en cas de nécessité, suivant l'évolution de la spécialité.

Article 3 : 1) Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la rentrée scolaire 2014/2015. ³

2) Sont abrogés, toutes dispositions antérieures contraires, notamment celles de l'arrêté N°62/E/78/MINEDUC/IGP/ETP du 18 octobre 1991 portant application des horaires, coefficients et programmes des enseignements professionnels au second cycle des Etablissements publics et privés d'Enseignement Technique et Professionnel pour ce qui est des Enseignements des Sciences et Technologies du Tertiaire.

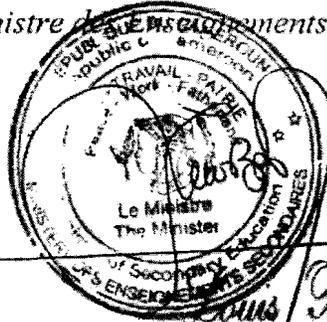
Article 4 : L'Inspecteur Général des Enseignements, l'Inspecteur Coordonateur Général Chargé des Sciences et Technologies du Tertiaire, les Délégués Régionaux des Enseignements Secondaires, les chefs d'Etablissements Publics et Privés d'Enseignement Technique et Professionnel, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera enregistré et publié partout où besoin sera.

Fait à Yaoundé, le 11 AUG 2014

Ampliations :

- MINESEC/CAB
- IGE
- IP
- DRES
- Etablissements Intéressés
- Chrono/Archives

Le Ministre des Enseignements Secondaires



Louis Babes Babes

GRILLE HORAIRE

MATIERES	SECONDE STT/ESF		PREMIERE STT/ESF		TERMINALE STT/ESF	
	Horaire	Coef.	Horaire	Coef.	Horaire	Coef.
ENSEIGNEMENT GENERAL						
Français	3H	3	3H	3	3H	3
Anglais	3H	3	2H	2	2H	2
Histoire-Géo/EC.	2H	2	2H	2	2H	2
Mathématiques	2H	2	2H	2	2H	2
Biologie/Hygiène	2H	2	2H	2	2H	2
Sciences Physiques/Chimie	2H	2	2H	2	2H	2
TOTAL ENS. GENERAL	14H	14	13H	13	13H	13
ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL						
Vie Sociale	2H	2	2H	2	2H	2
Nutrition	2H	2	2H	2	2H	2
Puériculture/Gérontologie et Diététique	4H	4	4H	4	4H	4
Sciences des Equipements et du Logement & Aménagement et Hygiène du milieu de vie	4H	4	4H	4	4H	4
Commerce/Economie d'Entreprise	1H	1	1H	1	1H	1
Gestion sur Ordinateur	1H	1	1H	1	1H	1
Techniques culinaires	3H	3	4H	4	4H	4
Education Artistique et Décorative	2H	2	2H	2	2H	2
TOTAL ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL	19H	19	20H	20	20H	20
ENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE						
Education Physique et Sportive	2H	2	2H	2	2H	2
Travail Manuel	1H	1	1H	1	1H	1
TOTAL ENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE	3H	3	3H	3	3H	3
TOTAL GENERAL	36H	36	36H	36	36H	36

CLASSE DE SECONDE ESF

Cours	VIE SOCIALE	Heures/semaine : 2 H
		Minimum annuel : 44 H
Classe	2nde ESF	Coefficient : 2

Objectifs du cours

Ce cours vise à rendre l'élève capable de :

- Distinguer les groupes sociaux et mieux comprendre la société dans laquelle il évolue ;
- Déterminer le domaine juridique relatif aux actes d'état civil ;
- Indiquer les fonctions de la famille puis mesurer l'importance des solidarités familiales dans notre société ;
- Identifier les droits et devoirs de l'enfant et les besoins des personnes vulnérables ;
- Reconnaître et comprendre l'enfant en difficulté et les personnes sensibles de la famille.

THEMES	OBJECTIFS OPERATIONNELS
LES GENERALITES SUR LES GROUPES SOCIAUX	<ul style="list-style-type: none"> - Donner les objectifs d'un groupe - Déterminer puis définir les deux grandes catégories de groupes sociaux (groupe primaire et groupe secondaire) - Dire comment se forme un groupe puis donner des exemples pour chaque type de groupe - Déterminer les vecteurs de la socialisation (médias, écoles...)
LE GROUPE PRIMAIRE : LA FAMILLE	<ul style="list-style-type: none"> - Enumérer les différents types de famille ; - Donner l'importance et les fonctions de la famille ; - Définir les notions de lignage, clan, ethnie... - Expliquer les rôles du père, de la mère et de l'enfant dans la famille.
LA PARENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer les notions de parenté, de système de parenté et diagramme de parenté; - Classifier la parenté ; - Donner les types de filiation ; - Schématiser l'arbre généalogique
L'ETAT CIVIL	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer la notion d'état civil - Identifier les actes d'état civil et les différents officiers d'état civil ; - Déterminer les délais d'établissement des différents actes d'état civil ; - Donner la procédure de reconstitution et de rectification d'un acte d'état civil.
LES REGIMES MATRIMONIAUX	<ul style="list-style-type: none"> - Donner les types de régimes matrimoniaux et leurs avantages ; - Différencier l'option matrimoniale et le régime matrimonial.
LE MARIAGE	<ul style="list-style-type: none"> - Donner les conditions de validité du mariage et les sanctions de leur inobservation ; - Expliquer les oppositions au mariage (délais, causes, personnes habilitées et juridiction compétente) ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer les effets du mariage ; - Distinguer le mariage civil : du concubinage, du mariage religieux et du mariage coutumier.
LA RUPTURE DU MARIAGE	<ul style="list-style-type: none"> - Différencier la rupture provisoire et la rupture définitive (séparation de corps et divorce) - Donner les causes et les conséquences de la séparation de corps et du divorce ; - Expliquer la procédure devant le TPD et le TGI
L'ENCADREMENT DE L'ENFANT NORMAL	<ul style="list-style-type: none"> - Citer et expliquer les droits fondamentaux de l'enfant et ses devoirs ; - Donner l'importance d'un bon encadrement de l'enfant ; - Expliquer les régimes de protection des enfants (autorité parentale, tutelle...)
L'ENCADREMENT DE L'ENFANT EN DIFFICULTE	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les différentes catégories d'enfants en difficulté (enfant en détresse, enfant abandonné, les orphelins, enfant de la rue...) - Identifier leurs besoins prioritaires.
LE GROUPE SECONDAIRE : L'ASSOCIATION	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les types d'association (association civile, association religieuse...); - Expliquer les régimes des associations, la procédure de création et les causes de dissolution d'une association ; - Donner l'importance de l'association et son fonctionnement ; - Donner les conditions pour déclarer une association d'utilité publique et les effets

Cours	NUTRITION	Heures/semaine : 2 H
		Minimum annuel : 44 H
Classe	2nde ESF	Coefficient : 2

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- La nutrition humaine ;
- Les besoins nutritionnels de l'organisme;
- Les aliments ;
- Les nutriments ;
- Les équivalences alimentaires.

THEMES	CONTENUS
NUTRITION HUMAINE	Définition But Place dans le développement social, démographique et économique d'un pays.
BESOINS NUTRITIONNELS	Définition des concepts : Nutriments Besoins nutritionnels Apports recommandés Besoins de l'organisme selon : le sexe, l'âge, l'activité physique, l'état physiologique.
ALIMENTS	Energétiques : Définition Composition ou notion des constituants biochimiques Digestibilité Non énergétiques : Définition Composition ou notion des constituants biochimiques Digestibilité Alcalinisants Définition Composition ou notion des constituants biochimiques Digestibilité Acidifiants Définition Composition ou notion des constituants biochimiques Digestibilité

NUTRIMENTS	<p>Protéines : Définition Constituant chimique ou composition (étude détaillée de chaque nutriment par catégorie) Propriétés Ration journalière Expériences pratiques Intérêts nutritionnels.</p> <p>Glucides Définition Constituant chimique ou composition (étude détaillée de chaque nutriment par catégorie) Propriétés Ration journalière Expériences pratiques Intérêts nutritionnels.</p> <p>Lipides Définition Constituant chimique ou composition (étude détaillée de chaque nutriment par catégorie) Propriétés Ration journalière Expériences pratiques Intérêts nutritionnels.</p> <p>Vitamines Définition Constituant chimique ou composition (étude détaillée de chaque nutriment par catégorie) Propriétés Ration journalière Expériences pratiques Intérêts nutritionnels.</p> <p>Minéraux Définition Constituant chimique ou composition (étude détaillée de chaque nutriment par catégorie) Propriétés Ration journalière Expériences pratiques Intérêts nutritionnels.</p>
EQUIVALENCES ALIMENTAIRES	Définition Principes Différentes équivalences Intérêt et utilisations des équivalences Limite des équivalences

Cours	SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT & AMENAGEMENT ET HYGIENE DU MILIEU DE VIE	Heures/semaine : 4 H
		Minimum annuel : 88 H
Classe	2nde ESF	Coefficient : 4

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- La vie familiale et activités ;
- L'organisation scientifique du travail (OST) ;
- Le nettoyage et l'entretien ;
- Les salissures et ordures ménagères ;
- L'entretien des objets divers
- La Connexion et l'allumage des appareils

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
INTRODUCTION GENERALE	Définition Nécessité et rôle Economique Familial Social	
VIE FAMILIALE ET ACTIVITES	Définition Différentes activités Organisation humaine de la vie familiale (participation de chaque membre) Emploi du temps et l'organigramme Définition Principe	Etablissement des emplois du temps Etablissement d'un organigramme de travail
ORGANISATION SCIENTIFIQUE DU TRAVAIL (OST)	Définition Historique But Différentes théories	Application pratique
LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN		
PRODUITS ET MATERIELS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN	Définition des concepts Matériel Produits Nettoyage Entretien Mesures de sécurité Dégradabilité Dégradation Echelle de PH Valeur M.A.K (PKA) Dureté de l'eau Point d'inflammabilité :	Réalisation de l'échelle de pH Présentation Dosage des produits Diverses utilisations Stockage Etablissement du bon de commande Précautions d'utilisation et

	<p>Classification :</p> <p>Détachants et solvants inflammables</p> <p>Produits courants :</p> <p> Produits de nettoyage</p> <p> Produits d'entretien</p> <p> Produits combinés</p> <p>Mesures de sécurité dans l'utilisation des produits de nettoyage :</p> <p> Différents risques</p> <p>Mesures de prévention</p> <p> Individuelles</p> <p> Collectives</p> <p>Etiquetage et pictogrammes</p>	<p>sécurité</p> <p>Décodage des pictogrammes</p>
FORMULATIONS	<p>Définition</p> <p>Substances actives de nettoyage</p> <p>Substances d'entretien</p> <p>Agents désinfectants</p> <p>Substances complémentaires</p>	<p>Observation</p>
SALISSURES ET ORDURES MENAGERES	<p>Définitions</p> <p>Classification :</p> <p>(types de salissures et types d'ordures)</p> <p>Caractéristiques</p> <p>Mode opératoire</p> <p>Traitement des ordures</p> <p>Précautions, sécurité et ergonomie</p>	<p>Techniques de :</p> <p> Collecte</p> <p> Tri</p> <p> Conditionnement</p>
ENTRETIENS COURANTS	<p>But</p> <p>Périodicité</p> <p>Mode opératoire</p> <p>Précautions, sécurité et ergonomie</p> <p>Entretien des bijoux</p> <p>Entretien des robinetteries</p> <p>Entretien du linge quotidien</p> <p>Entretien des objets divers</p>	<p>Exécution</p>
CONNEXION ET ALLUMAGE DES APPAREILS	<p>But</p> <p>Technique de connexion et d'allumage des appareils</p> <p>Précautions, sécurité et ergonomie</p>	<p>Exécution</p>

Cours	COMMERCE	Heures/semaine : 1 H
		Minimum annuel : 22 H
Classe	2nde ESF	Coefficient : 1

Objectifs du cours

Le cours vise à rendre l'élève capable de :

- Définir le commerçant et identifier les actes de commerce
- Connaître les obligations et prérogatives du commerçant et les formalités relatives à son installation ;
- Identifier les documents commerciaux qui accompagnent les opérations d'achat et de vente ;
- Créer et utiliser les documents relatifs aux opérations d'achat et de vente
- Définir le marché et les différentes catégories de consommateur
- Distinguer les canaux de distribution
- Définir le produit, sa marque et son conditionnement

Partie théorique

La notion de commerce

- l'objet et le rôle de commerce
- les actes de commerce
- le commerçant
 - ses obligations et prérogatives
 - les restrictions à la liberté de commerce
- Les intermédiaires de commerce (le commissaire, le courtier, l'agent commercial, le représentant).

Documents commerciaux

- **Documents relatifs à la préparation de l'achat :**
 - Fiches produits
 - Fiches fournisseurs
 - Bon d'achat
- **Documents relatifs à la commande :**
 - bon de commande
 - bulletin de commande
 - lettre de commande
- **Documents relatifs à la livraison :**
 - accusé de réception de la commande
 - bon de livraison
 - bon de réception (contrôle de livraison)
 - bon d'entrée
 - fiche en stock (en quantité).
- **Documents relatifs à la facturation :**
 - établissement de la facture ;
 - différents types de factures

• **Documents relatifs au règlement :**

- le reçu et la quittance
- le chèque bancaire : définition, création, circulation simple, et encaissement,
- le chèque postal : définition, création, circulation simple et encaissement
- le mandat : mandat postal local (mandat lettre), mandat carte, mandat télégraphique, mandat international

Initiation à la fonction commerciale de l'entreprise

- le marché
- la notion de marché
- les différentes catégories de consommateurs
- le comportement des consommateurs (les besoins, les mobiles et les freins)

La fonction de distribution

- définition
- les grossistes et les détaillants
- le circuit (canal) de distribution.

La notion de produit (bien et service)

- définition du produit (notion de base)
- classification des produits
- le nom commercial et la marque du produit (importance uniquement)
- la notion d'emballage et du conditionnement
- l'importance du prix de vente d'un produit.

Recommandation pédagogique

L'étude des documents commerciaux doit se faire à partir de documents réels ou semi imprimés qui devront être effectivement remplis par les élèves.

Partie pratique

- Différence entre actes de commerce et actes civils
- Exercices d'application
- Remplissage des documents commerciaux et réalisation

Cours	GESTION SUR ORDINATEUR	Heures/semaine : 1 H
		Minimum annuel : 22 H
Classe	2nde ESF	Coefficient : 1

Objectifs généraux

L'enseignement des logiciels de gestion vise essentiellement à familiariser l'apprenant à l'utilisation de l'ordinateur. A cet effet, il est axé sur l'observation, l'identification, la description et la manipulation.

A la fin de ce cours, l'apprenant doit être capable :

- identifier les différents composants de l'ordinateur et donner le rôle de chacun d'eux ;
- utiliser les fonctions de base du système d'exploitation Windows ;
- utiliser les logiciels d'application

Déroulement des leçons

Le cours comprend des leçons théoriques et des Travaux Pratiques (TP) qui se déroulent dans la salle de Bureau Commercial. Les évaluations comportent également des questions théoriques et des questions pratiques.

Pendant les séances de Travaux Pratiques (TP), chaque élève est tenu de se munir de son ou ses livre(s) d'activité.

Le ratio élève/poste de travail est de 1 élève par poste de travail.

Respect des droits d'auteur

En dehors des logiciels libres et des versions d'évaluation des logiciels sous licence, il est interdit d'utiliser les logiciels protégés par la réglementation en matière de copyright sans la détention d'une licence encours de validité obtenue auprès du propriétaire ou des distributeurs agréés.

Les logiciels libres sont prioritaires par rapport aux logiciels sous licence. Le choix des logiciels obéit aux conditions suivantes :

- 1 - disponibilité du logiciel dans les deux langues officielles (Français et Anglais) ;
- 2 - fonctions des logiciels conformes à l'OHADA et la législation camerounaise (cas des logiciels de paie et de DSF) ;
- 3 - logiciels sous licence aux coûts les mieux accessibles aux établissements scolaires ;
- 4 - fonctions du logiciel à orientations éducatives et non professionnelles.

GENERALITES (6 heures)	
THEMES	COMPETENCES
UNITE DE MESURE DE L'INFORMATION	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lister les unités de mesure en informatique, les multiple ainsi que les sous multiples (Octet, Kilo octet, Mega octet, Giga octet, Téra octet) - définir les unités de mesure du matériel (écran, mémoire, processeur, graveur, imprimante) - convertir dans les mesures de capacités informatiques (Octet, Kilo octet, Mega octet, Giga octet, Téra octet) - décrire les unités suivantes : DPI, Inch, Hertz, BPS, Pixel et X - calculer la résolution d'un écran
TRANSFERT DE DONNEES	<ul style="list-style-type: none"> - définir les expressions suivantes : bande passante numérique, débit de donnée, - définir données analogiques et une données numériques, les représenter et dire dans quels organes de l'ordinateur une donnée prend la forme analogique et sans quels organes elle prend la forme numérique, - citer les types de débits dans un transfert de données, - énoncer la différence entre un débit et une bande passante
HARDWARE	<ul style="list-style-type: none"> - identifier les différents éléments apparaissant sur la face avant et arrière de l'unité centrale, - citer et identifier les différents types de port IDE, - identifier et donner le rôle des composants suivants : carte mère, carte vidéo, carte son, carte réseau, modem, - donner le rôle du microprocesseur et citer les éléments qui le constituent, - comparer plusieurs ordinateurs donnés en fonction de leur vitesse d'horloge, leur capacité de stockage (capacité de la RAM et celle du disque dur)

<p>SYSTEME D'EXPLOITATION: WINDOWS ...</p>	<p>L'apprenant doit être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - environnement de travail : <ul style="list-style-type: none"> . énumérer les fonctions d'un système d'exploitation, . installer et désinstaller une application ou un programme, . modifier l'affichage des éléments du bureau, . utiliser quelques outils ou utilitaires intégrés au système d'exploitation (calculatrice, webcam, jeux...) . créer un utilisateur avec un profil . choisir une option de démarrage de l'ordinateur, . décrire les phases de démarrage de l'ordinateur, - gestion des fichiers et des dossiers : <ul style="list-style-type: none"> . distinguer les différents types de fichiers, . parcourir l'arborescence des répertoires, . identifier les attributs d'un fichier et d'un répertoire (la date de création la taille l'auteur, le type le nom...) . créer, renommer, supprimer, copier et déplacer un fichier ou un répertoire, . compresser et décompresser un fichier ou un dossier, . supprimer une application en toute sécurité, . libérer de l'espace sur un disque, . utiliser les gestionnaires des périphériques, . identifier les types de fichiers multimédia, . citer quelques types de format de music, . rechercher un fichier ou un dossier - gestion d'une fenêtre Windows <ul style="list-style-type: none"> . identifier les parties d'une application ouverte à l'écran, . réduire, déplacer, restaurer, fermer une fenêtre Windows . utiliser un environnement multi fenêtres, - gestion de disque <ul style="list-style-type: none"> . formater un disque . vérifier l'état d'un disque . renommer un disque . examiner les propriétés d'un disque (type de disque, système de fichier, capacité, espace...)
<p>MAINTENANCE DE L'ORDINATEUR</p>	<ul style="list-style-type: none"> . effectuer de la maintenance préventive d'un ordinateur, . citer les mesures de protection du matériel informatique, . citer des mesures de protection des logiciels, . citer les causes des disfonctionnement matériels et logiciels des ordinateurs, . installer un antivirus, mettre à jour un antivirus,

DJASOFT¹ (8 heures)		
THEMES	CONTENUS	SITUATIONS D'APPRENTISSAGES
GENERALITES	<ul style="list-style-type: none"> - Définitions des mots clés ; - Distinction entre logiciel libre et logiciel sous licence ; - Installation du logiciel dans divers environnement d'exploitation. 	L'apprenant procède aux paramétrages nécessaires devant conduire à la facturation et à la gestion des stocks.
GESTION COMMERCIALE	<ul style="list-style-type: none"> - Relation Clients - Relation Fournisseurs - Gestion des articles - Administration - Analyse Statistiques - Table 	

EXCEL (versions autorisées) (4 heures)	
UTILISATION DES FONCTIONS AVANCEES	<p>L'apprenant doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de distinguer les formules avec référence relative de celles avec référence absolue ; - de traduire un organigramme conditionnel ou un algorithme en formule de calcul ; - d'utiliser les fonctions : SOMME, SOMME.SI, PRODUIT, JOURS360, ENT, NB.SI, CONCATENER, GAUCHE, DROITE, ET, OU, MAX, MIN, LIGNE, ARRONDI, RANG... ; - effectuer la mise en forme conditionnelle ; - effectuer le calcul des données figurant dans des feuilles différentes ; - d'imbriquer la fonction logique SI avec trois conditions au plus ; - de trier une table et de filtrer les données ; - de représenter graphiquement les données ; - de protéger le fichier par un mot de passe ; - d'imprimer son travail ; - de sauvegarder et récupérer un fichier.

WORD (versions autorisées) (4 heures)	
UTILISER UN LOGICIEL DE TRAITEMENT DE TEXTE	<p>L'apprenant doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de créer un texte et le mettre en forme - de créer un tableau - d'insérer des objets dans un texte - d'effectuer le publipostage - de générer un sommaire

Cours	TECHNIQUES CULINAIRES	Heures/semaine : 4 H
		Minimum annuel : 88 H
Classe	2nde ESF	Coefficient : 3

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- L'art culinaire ;
- La mise du couvert et le service à table ;
- Les fiches techniques ;
- Les menus équilibrés ;
- Les sauces ;
- La cuisson au four ;
- Les pâtes levées à l'air et au blanc d'œufs.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
ART CULINAIRE	Historique Evolution Cuisine et société Lexique des termes culinaires.	
MISE DU COUVERT ET SERVICE A TABLE	Historique Définition des concepts : Mise du couvert Service à table Dressage de la table et du buffet Services à table Services des boissons Règles de bienséance	Exécution
FICHES TECHNIQUES	Fiche de menu : Définition Technique d'élaboration à partir d'un menu donné Bon de livraison : Définition Technique d'élaboration à partir d'un menu donné Calcul du prix de revient : Définition Technique d'élaboration à partir d'un menu donné Organigramme : Définition	Elaboration de fiches techniques Exécution

	Technique d'élaboration à partir d'un menu donné	
MODES DE CUISSON	Définition Classification Principes Modes opératoires Conditions de réussite Transformations au cours de la cuisson Place dans le menu Sécurité ergonomique	Applications
MENUS EQUILIBRES	Définition Choix d'un menu Elaboration d'un menu	Exemples pratiques Réalisation d'un menu pour répondre à une situation donnée
SAUCES	Froides : Définition Principes Classification Conditions de réussite Mode opératoire Utilisations Emulsionnées : Définition Principes Classification Conditions de réussite Mode opératoire Utilisations Chaudes : Définition Principes Classification Conditions de réussite Mode opératoire Utilisations Semi-coagulées : Définition Principes Classification Conditions de réussite Mode opératoire Utilisations	Réalisation des différentes sauces : sauce mayonnaise sauce rémoulade sauce tartare sauce vinaigrette sauce piquante sauce hollandaise sauce mousseline sauce béchamel sauce madère sauce meunière sauce blanche
CUISSON AU FOUR	Définition Principes Conditions de réussite Denrées- Techniques	Exécution

	Mode opératoire Utilisations	
LES PATES		
PATES DE BASE	<p>Pâte brisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> Définition Principe Conditions de réussite Mode opératoire Utilisations <p>Pâte sablée :</p> <ul style="list-style-type: none"> Définition Principe Conditions de réussite Mode opératoire Utilisations <p>Pâte à croquette :</p> <ul style="list-style-type: none"> Définition Principe Conditions de réussite Mode opératoire Utilisations <p>Pâte semi-liquide :</p> <ul style="list-style-type: none"> Définition Principe Conditions de réussite Mode opératoire Utilisations <p>Pâte liquide :</p> <ul style="list-style-type: none"> Définition Principe Conditions de réussite Mode opératoire Utilisations 	Réalisations (sucrée et salée)
PATE LEVEE A L'AIR ET AUX BLANCS D'ŒUFS	<ul style="list-style-type: none"> Définition Principe Conditions de réussite Mode opératoire Utilisations 	Applications

Cours	PUERICULTURE/GERONTOLOGIE/DIETETIQUE	Heures/semaine : 4 H
		Minimum annuel : 88 H
Classe	2nde ESF	Coefficient : 4

I- PUERICULTURE

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- La puériculture et son impact sur le développement socio- économique d'un pays ;
- La reproduction humaine ;
- La parenté responsable ;
- Le VIH/SIDA ;
- Les modifications du statut social de la personne ;
- Les services et les structures gériatriques ;
- Les modes de préparation et les cuissons diététiques.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
PUERICULTURE	Historique Définition But et nécessité de la puériculture Place dans la société	Illustrations slogans
ORGANES GENITAUX	Appareil génital masculin : Définition Anatomie Physiologie Hygiène Appareil génital féminin : Définition Anatomie Physiologie Hygiène Cycle menstruel : Définition Mécanisme du cycle menstruel	Schéma de l'appareil génital masculin Schéma de l'appareil génital féminin Schéma du cycle menstruel
PARENTE RESPONSABLE :	Planning familial : Définition Différentes méthodes Avantages et inconvénients	Planches sur les différents contraceptifs Illustrations
VIH/SIDA	Définition Modes de transmission Symptômes et manifestations Prévention et prise en charge Traitement diététiques	Réalisations des repas diététiques Illustrations
GROSSESSE	Physiologie de la grossesse : Définition Signes Etapes Détermination du sexe	Planche sur les étapes de la grossesse illustration

	<p>Développement du fœtus pendant la grossesse :</p> <p>Formation du fœtus Rôle du placenta : circulation fœtale Hygiène de la femme enceinte Processus de formation de vrais et faux jumeaux et des grossesses multiples</p> <p>Incidents et accidents de la grossesse :</p> <p>Avortement Grossesse extra-utérine Grossesse angulaire Molle hydatiforme</p>	<p>Tableau sur les différentes étapes du développement du fœtus Schéma d'échange entre la mère et le fœtus</p> <p>Illustration</p>
ACCOUCHEMENT	<p>Définition Préparations Différentes phases Types d'accouchement Signes d'alarme</p>	<p>Illustrations :</p> <p>Tableau sur les phases de l'accouchement</p>
MORTALITE MATERNELLE	<p>Définition Causes Prévention</p>	Illustration
MORTALITE INFANTILE	<p>Définition Causes Prévention</p>	Illustration

II- GERONTOLOGIE

THEMES	THEORIQUES	PRATIQUES
MODIFICATION DU STATUT SOCIAL	<p>Notions gérontologiques Attitudes adoptées envers les personnes âgées :</p> <p>Accueil Ecoute Dialogue Accompagnement Soins affectifs</p> <p>Insertion sociale Sécurité sociale : revenus...</p>	<p>Soins corporels Change (des personnes âgées)</p>
GERIATRIE	<p>Définition Structure Différents services : soignants, gestionnaires</p>	Visites des structures

III - DIETETIQUE

THEME	THEORIE	PRATIQUE
MODES DE PREPARATION ET DE CUISSONS DIETETIQUES	<p>Définition des concepts Préparation et cuissons adaptées</p>	Applications

Cours	EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE	Heures/semaine : 2 H
		Minimum annuel : 44 H
Classe	2 ^{nde} ESF	Coefficient : 2

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- Les moyens et expressions nécessaires au dessin ;
- Les couleurs ;
- Les dessins géométriques ;
- La reproduction par imagination ;
- Les motifs et les symboles ;
- L'habitation traditionnelle en Afrique ;
- Les compositions florales.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
CONNAISSANCES DES MOYENS ET EXPRESSIONS NECESSAIRES AU DESSIN, A LA DECORATION ET LEUR EMPLOI	Crayons, pinceaux, couleurs, gouache, ciseaux, broches à dents, compas, gomme, tissus, ciseaux.	Exécution
COULEURS	Types de couleurs : Primaires Secondaires Dégradées Nuances Langage des couleurs	Exécution
DESSIN GEOMETRIQUE	Lignes Segments Angles Equerrage Figures géométriques	Exécution
REPRODUCTION PAR IMAGINATION	Figures simples Croquis Frisettes de style Marquage des ombres Animaux	Exécution
MOTIFS	Motifs décoratifs	Exécution
SYMBOLES	Interprétation des différents symboles Traditionnels, religieux et africains : (prière, initiation, scène de la vie quotidienne, de la faune, de la flore, divers paysages)	Exécution

HABITATIONS TRADITIONNELLES EN AFRIQUE	Case des différentes régions	Exécution par Illustrations
COMPOSITION FLORALE	Définition Caractéristiques Langage des fleurs : Fleurs naturelles fraîches Fleurs naturelles séchées Fleurs artificielles	Exécution : socles, tissages, gerbes. Utilisation des autres matières locales : feuilles de bananiers, sauvages, d'obom, Brindilles séchées...

**Classe de Première
ESF**

Cours	VIE SOCIALE	Heures/semaine : 2 H
		Minimum annuel : 44 H
Classe	Première ESF	Coefficient : 2

Objectifs du cours

Le cours de vie sociale en classe de première a pour objectif de rendre l'élève capable de :

- Expliquer la notion d'environnement ;
- Déterminer les dangers qui menacent l'environnement et les moyens d'y remédier ;
- Distinguer les divers fléaux sociaux (alcoolisme, drogue, prostitution, exode rural, corruption, les maladies sexuellement transmissibles, les autres maladies d'actualité...) et trouver les moyens de les éviter.

THEMES	OBJECTIFS OPERATIONNELS
PREMIERE PARTIE : L'ENVIRONNEMENT ET LA POLLUTION	
L'ENVIRONNEMENT	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer les notions d'environnement et de pollution ; - Enumérer les composantes de l'environnement (éléments naturels, éléments artificiels) ; - Déterminer les causes, les conséquences et les mesures de lutte contre la dégradation de l'environnement ; - Expliquer les principes fondamentaux de la gestion rationnelle de l'environnement (principe de précaution, principe de pollueur-payeur, principe de responsabilité, principe de participation, principe de subsidiarité) ; - Expliquer les étapes de la gestion des ordures ménagères.
LA POLLUTION DE L'AIR	<ul style="list-style-type: none"> - Enumérer les principaux polluants atmosphériques, leurs sources et leurs effets sur la nature, les êtres vivants, l'environnement et l'économie ; - Identifier les moyens de prévention et de lutte contre la pollution atmosphérique ; - Confectionner les affiches de sensibilisation des masses.
LA POLLUTION DE L'EAU	<ul style="list-style-type: none"> - Enumérer les principaux polluants de l'eau, leurs sources et leurs effets sur la nature, les êtres vivants, l'environnement et l'économie ; - Identifier les moyens de prévention et de lutte contre la pollution de l'eau ; - Sensibiliser contre toute forme de pollution de l'eau et faire des affiches de sensibilisation des masses.
LA POLLUTION DES ALIMENTS	<ul style="list-style-type: none"> - Enumérer puis expliquer les types de pollution des aliments (pollution chimique, pollution microbienne) - Citer les substances chimiques qui polluent les aliments et les facteurs ou les attitudes qui entraînent la prolifération des microbes dans les aliments ; - Donner les effets de la pollution des aliments sur les êtres vivants et l'économie ; - Enumérer les mesures élémentaires d'hygiène ; - Confectionner les affiches de sensibilisation des masses.

<p>LA POLLUTION SONORE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les sources des bruits ; - Donner les effets de la pollution sonore sur les individus et sur l'économie ; - Donner les moyens de lutte contre les nuisances sonores ; <p>Sensibiliser les masses sur toute forme de pollution sonore.</p>
<p>DEUXIEME PARTIE : LES FLEAUX SOCIAUX ET AUTRES MAUX D'ACTUALITE</p>	
<p>LA DELINQUANCE JUVENILE</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Expliquer les notions de fléaux sociaux et de la délinquance juvénile ; -Donner les causes de la délinquance juvénile ; -Citer les mesures de prévention et de répression contre la délinquance juvénile.
<p>L'ALCOOLISME, LE TABAGISME ET LA TOXICOMANIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Expliquer les notions d'alcoolisme, de tabagisme, de toxicomanie ; -Identifier les causes de chacun de ces fléaux ; -Donner les types de drogues -Dégager les effets de la drogue, du tabac et de l'alcool sur les individus, la société, l'économie -Enumérer les moyens de lutte contre la toxicomanie, le tabagisme et l'alcoolisme -Sensibiliser les masses sur les dangers de la drogue, du tabac et de l'alcool.
<p>L'EXODE RURAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Enumérer les causes de l'exode rural ; -Donner les effets de l'exode rural sur les zones rurales et urbaines ; -Citer les moyens de lutte contre l'exode rural.
<p>LA CORRUPTION ET LE DETOURNEMENT DES BIENS PUBLICS</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Donner les causes de la corruption et du détournement des biens publics et leurs manifestations ; -Dégager les conséquences de la corruption et du détournement des biens publics sur la société et l'économie ; -Enumérer les moyens de lutte et de répression contre ces fléaux.
<p>LES SECTES</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Identifier les types de sectes et leurs manifestations ; -Donner les causes de la prolifération des sectes ; -Expliquer les conséquences et les moyens de lutte contre ces fléaux ; -Sensibiliser la masse sur les effets des sectes.
<p>L'HOMOSEXUALITE, LA PEDOPHILIE ET LE VIOL</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Expliquer les notions d'homosexualité, de pédophilie et de viol ; -Donner les causes de ces fléaux ; -Identifier les moyens de lutte et les mesures répressives contre chacun de ces fléaux.
<p>TROISIEME PARTIE : LES MALADIES</p>	
<p>LES IST ET LE VIH-SIDA (Gonococcie, syphilis, chlamydia, sida, ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Expliquer les IST, Gonococcie, Syphilis, Chlamydia, Sida... -Identifier les modes de transmission, les microbes ou les virus responsables de ces maladies ; -Décrire les symptômes de la maladie ; -Donner les moyens de lutte contre ces maladies.
<p>LES AUTRES MALADIES D'ACTUALITE (Paludisme, Hépatite, les maladies cardio-vasculaires...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Expliquer les notions paludisme, hépatite, choléra... -Identifier les modes de transmission de ces maladies et leurs effets sur la société ; -Décrire leurs symptômes ; -Donner les moyens de lutte.

Cours	NUTRITION	Heures/semaine : 2 H
		Minimum annuel : 44 H
Classe	Première ESF	Coefficient : 2

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- Les aliments sources de protides, lipides et glucides ;
- Les aliments sources de vitamines et des minéraux ;
- Les boissons.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
THEMES : LES ALIMENTS		
ALIMENTS RICHES EN PROTIDES D'ORIGINE ANIMALE	Viandes : Définition Valeur biologique d'une protéine Classification Valeur alimentaire Digestibilité Conservation Choix des parties en fonction des applications culinaires Intérêt nutritionnel Pratiques et risques liés	
	Produits de pêche : Définition Classification Valeur alimentaire Digestibilité Conservation Choix des parties en fonction des applications culinaires Intérêt nutritionnel	Schéma
	Lait et dérivés : Définition Classification Valeur alimentaire Conservation Intérêt nutritionnel	
	Œufs : Définition Valeur alimentaire Digestibilité Conservation Intérêt nutritionnel	Croquis
	Chenilles : Définition	

	<p>Classification Valeur alimentaire Conservation Intérêt nutritionnel</p> <p>Insectes : Définition Classification Valeur alimentaire Conservation Intérêt nutritionnel</p>	
<p>ALIMENTS RICHES EN PROTIDES D'ORIGINE VEGETALE : LEGUMINEUSES</p>	<p>Soja : Définition Valeur alimentaire Digestibilité Conservation Intérêt nutritionnel</p> <p>Haricot : Définition Valeur alimentaire Digestibilité Conservation Intérêt nutritionnel</p> <p>Arachides : Définition Valeur alimentaire Digestibilité Conservation Intérêt nutritionnel</p>	
<p>ALIMENTS ENERGETIQUES</p>	<p>Aliments riches en glucides : Sucre et produits sucrés : Définition Propriétés Classification Valeur alimentaire Choix Digestibilité : état naturel, cuissons Conservation Intérêt nutritionnel et risques liés</p> <p>Céréales et dérivés : Définition Propriétés Classification Valeur alimentaire Choix Digestibilité : état naturel, cuissons Conservation Intérêt nutritionnel et risques liés</p> <p>Féculents : Définition Propriétés Classification Valeur alimentaire</p>	

	<p>Choix Digestibilité : état naturel, cuissons Conservation Intérêt nutritionnel et risques liés</p> <p>Aliments riches en lipides Graisse : Définition Propriétés Classification Valeur alimentaire Choix Digestibilité : état naturel, cuissons Conservation Intérêt nutritionnel et risques liés</p> <p>Huile : Définition Propriétés Classification huiles riches en acides gras insaturés huiles de faible teneur en acides gras insaturés ou huiles végétales hydrogénées Valeur alimentaire Choix Digestibilité Conservation Intérêt nutritionnel et risques liés Normes pratiques pour l'usage culinaire des graisses (huiles de friture et huiles d'assaisonnement)</p>	
<p>ALIMENTS RICHES EN VITAMINES ET MINÉRAUX</p>	<p>Légumes Définition Classification Valeur alimentaire Critères de choix et de qualité Digestibilité Conservation</p> <p>Fruits Définition Classification Valeur alimentaire Critères de choix et de qualité Digestibilité Conservation</p> <p>Champignons Définition Classification Valeur alimentaire Critères de choix et de qualité Digestibilité Conservation</p>	

<p>BOISSONS</p>	<p>Eau Définition Classification Besoins hydriques Qualité hygiénique Intérêt nutritionnel Boissons hygiéniques jus de fruits naturels Nectar limonade Définition Classification Valeur alimentaire Conservation Intérêt nutritionnel et risques liés</p> <p>Boissons alcoolisées vins cidre liqueurs bière Définition Classification Valeur alimentaire Conservation Digestibilité Risques liés</p> <p>Alcool et consommation des autres aliments</p> <p>Boissons stimulantes Thé Café Cacao Tisanes (mode de préparation) Définition Classification Valeur alimentaire Conservation</p>	
-----------------	---	--

Cours	SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT & AMENAGEMENT ET HYGIENE DU MILIEU DE VIE	Heures/semaine : 4 H
		Minimum annuel : 88 H
Classe	Première ESF	Coefficient : 4

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- Le matériel de nettoyage,
- La protection de l'environnement ;
- L'élimination des déchets ;
- Les textiles ;
- La gestion financière ;
- Les différents coûts des activités
- L'entretien des parois, des fleurs artificielles, du matériel d'assainissement, d'épuration ;
- La gestion des déchets bio médicaux,
- L'entretien des appareils électroménagers

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
MATERIEL DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT	Définition des concepts Classification : Petit matériel Gros matériel Sans moteur Avec moteur Mode opératoire	Illustrations Exécution
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	Introduction Définition des concepts Protection de la santé Environnement de travail Travail des muscles Protection de l'environnement Notions de base Charge des produits de nettoyage sur l'environnement (terre, air, eau) Labels principaux pour les standards de l'environnement Cinq facteurs importants pour nettoyer écologiquement	Illustrations
ELIMINATION DES DECHETS	Définition des déchets Classification et traitement Déchets domestiques Déchets Issus des Activités de Soins (DARIS) Gestion des déchets bio médicaux Déchets industriels	Exécution Tri, collecte, transport, Traitement et élimination

	Déchets divers (marchés, rue etc.....)	
TEXTILES	Définition Classification Propriétés Reconnaissance (choix) Utilisation	Exécution Entretien des revêtements en matière textile Tapis Moquette
GESTION FINANCIERE	Définition Eléments constitutifs d'un budget Technique d'équilibre Placements d'argent Enumération et définition des différents placements d'argent	Exercices d'application Etablissement du budget
DIFFERENTS COUTS DES ACTIVITES	Introduction Planification Détermination des rendements Calculs et coûts de rentabilité	Cas pratique
ENTRETIEN DIVERS	Entretien des fleurs Définition Classification Précautions, Sécurité, ergonomie Mode opératoire Entretien des parois Définition Classification Précautions, Sécurité, ergonomie Mode opératoire Entretien des autres revêtements Définition Précautions, Sécurité, ergonomie Mode opératoire	Entretien Plâtres Peintures Boiseries Papier peint Vitres fleurs naturelles fleurs artificielles Plastique Papier peint

Cours	ECONOMIE D'ENTREPRISE	Heures/semaine : 1 H
		Minimum annuel : 22 H
Classe	Première ESF	Coefficient : 1

I- Présentation générale

L'économie d'entreprise est une discipline essentielle dans la formation des élèves en ESF au Cameroun.

Elle permet, de donner aux élèves des connaissances structurées du cadre d'activité dans lequel ils (elles) auront à exercer leurs activités au cours de leur vie professionnelle.

II- Objectifs du cours

En classe de première ESF, l'Economie et Organisation des Entreprises (EOE) vise à rendre l'élève capable de :

- Décrire les objectifs de l'entreprise ;
- Identifier l'activité dans un secteur ou une branche donnée, son cycle d'exploitation;
- Présenter les rôles économiques et sociaux de l'entreprise ;
- Présenter la structure et l'organigramme de l'entreprise ;
- Décrire les différentes fonctions de l'entreprise (achat et approvisionnement, production, distribution, personnel, financière).

III- Conseils et suggestions pédagogiques

Pour permettre à l'élève de mieux comprendre le cours, le professeur d'Economie d'Entreprise doit autant que faire se peut, utiliser les exemples des entreprises locales pour illustrer son cours, c'est à dire s'appuyer sur l'observation de la réalité. Il faudra donc éviter le recours à un langage trop abstrait.

IV- Eléments du programme

THEMES	OBJECTIFS OPERATIONNELS
<p>NOTION D'ENTREPRISE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Définition de la notion d'entreprise ; ➤ Objectifs de l'entreprise ; ➤ Rôle économique et social de l'entreprise ; ➤ Notions de secteur, branche, filière d'activité, cycle d'exploitation de l'entreprise ; ➤ Classification des entreprises suivant leurs activités, leurs dimensions, leurs statuts juridiques(OHADA) ; 	<p>L'élève sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir l'entreprise ; - Présenter les rôles économiques et sociaux de l'entreprise ; - Donner les objectifs de l'entreprise ; - Différencier le cycle d'exploitation de l'entreprise commerciale de celle industrielle ;

<p>STRUCTURES DE L'ENTREPRISE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Notion de fonction et de service ; ➤ Distinction entre fonctions et services au sein de l'entreprise ; ➤ Description la structure hiérarchique, fonctionnelle et mixte ; ➤ Représentation des organigrammes de l'entreprise ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguer les fonctions et services de l'entreprise ; - Décrire les types de structure ; - Tracer les organigrammes hiérarchique, fonctionnel et mixte ; - Donner l'importance des organigrammes dans l'entreprise.
<p>ACHATS ET APPROVISIONNEMENTS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Description de la fonction achat et approvisionnement ; ➤ Identification du processus d'approvisionnement (recherche de fournisseurs, achat, réception et mise en stock) ; ➤ Notion de stock de l'entreprise: importance du stock pour l'entreprise, niveaux de stock, tenue d'une fiche de stock suivant les méthodes FIFO et CMPACE ; ➤ Gestion économique des stocks (méthode ABC, 20/80, formule du lot économique) ; ➤ Organisation des services approvisionnement dans l'entreprise. 	<p>L'élève sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner les objectifs des fonctions achat et approvisionnement ; - Identifier le processus d'approvisionnement; - Définir les notions de stock, de stock minimum, de stock de sécurité, de stock maximum ; - Tracer les fiches de stock suivant les méthodes LIFO et CMPACE ; - Présenter le stock suivant les méthodes ABC et 20/80 ; - Calculer le lot économique et le nombre optimum de commande.
<p>ACTIVITES DE PRODUCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Description de l'activité de production ; ➤ Présentation des types de production (en série, sur commande, en continue) ; ➤ Notion et principes de l'organisation scientifique du travail(OST); ➤ Influence de l'automation dans la production ; ➤ Distribution des produits (circuits de distribution, canal de distribution, filière de distribution) ; ➤ Ventes des produits (recherche de clients, ventes, livraisons). 	<p>L'élève sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir la production et présenter les types de production; - Définir OST et donner les principes ; - Présenter l'organisation de la fonction de production ; - Définir et tracer les circuits de distribution de l'entreprise.

<p>ACTIVITES FINANCIERE DE L'ENTREPRISE</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Notion de la fonction financière de l'entreprise;➤ Besoin de financement des investissements et de l'exploitation ;➤ Financement à long, moyen et court terme ;➤ Financement de l'exploitation : notion de fonds de roulement, de besoin en fonds de roulement et de trésorerie ;	<p>L'élève sera capable de:</p> <ul style="list-style-type: none">- définir la fonction financière;- distinguer les financements à LMT et à CT ;- présenter bilan en grandes masses ;- définir et calculer le FR, le BFR, la trésorerie.
<p>PARTIE PRATIQUE</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Etablissement des différents types d'organigrammes ;➤ Tracer du cycle d'exploitation de l'entreprise ;➤ Calcul et tracé des niveaux de stock (stock minimum, stock maximum, stock d'alerte, de lot économique et le nombre de commande optimum;➤ Fiche de stock suivant les méthodes FIFO(PEPS), CMPACE ;➤ tracer les circuits de distribution de l'entreprise ;➤ Calculer le FR, le BFR, la trésorerie.	

Cours	GESTION SUR ORDINATEUR	Heures/semaine : 11
		Minimum annuel : 22
Classe	Première ESF	Coefficient : 1

Objectifs du cours

Ce cours vise à rendre l'apprenant en fin de premier cycle, apte à utiliser un logiciel spécialisé pour effectuer les travaux de gestion courante.

A la fin de ce cours, l'apprenant doit être capable :

- utiliser les fonctions de base du système d'exploitation Windows ;
- créer et mettre en forme un tableau dans un tableur,
- d'utiliser les fonctions de base du logiciel de comptabilité ;
- de traiter les amortissements ;
- d'éditer la balance, le grand livre général, les journaux...
- d'éditer une facture.

Déroulement des leçons

Le cours comprend des leçons théoriques et des Travaux Pratiques (TP) qui se déroulent dans la salle de Bureau Commercial. Les évaluations comportent également des questions théoriques et des questions pratiques.

Pendant les séances de Travaux Pratiques (TP), chaque élève est tenu de se munir de son ou ses livre(s) d'activité.

Le ratio élève/poste de travail est de 1 élève par poste de travail.

Respect des droits d'auteur

En dehors des logiciels libres et des versions d'évaluation des logiciels sous licence, il est interdit d'utiliser les logiciels protégés par la réglementation en matière de copyright sans la détention d'une licence encours de validité obtenue auprès du propriétaire ou des distributeurs agréés .

Les logiciels libres sont prioritaires par rapport aux logiciels sous licence. Le choix des logiciels obéit aux conditions suivantes :

- 1 - disponibilité du logiciel dans les deux langues officielles (Français et Anglais) ;
- 2 - fonctions des logiciels conformes à l'OHADA et la législation camerounaise (cas des logiciels de paie et de DSF) ;
- 3 - logiciels sous licence aux coûts les mieux accessibles aux établissements scolaires ;
- 4 - fonctions du logiciel à orientations éducatives et non professionnelles.

DJASOFT² (8 heures)

THEMES	CONTENUS	SITUATIONS D'APPRENTISSAGES
GENERALITES	<ul style="list-style-type: none"> - Définitions des mots clés ; - Distinction entre logiciel libre et logiciel sous licence ; - Installation du logiciel dans divers environnement d'exploitation. 	L'apprenant procède aux paramétrages nécessaires devant conduire à la facturation et à la gestion des stocks.
GESTION COMMERCIALE	<ul style="list-style-type: none"> - Relation Clients - Relation Fournisseurs - Gestion des articles - Administration - Analyse Statistiques - Table 	

GESTION DE BASE DE DONNEES (Partie Théorique) (3 heures)

THEMES	CONTENUS
LES DONNEES	L'apprenant doit être capable de : <ul style="list-style-type: none"> - définir une donnée - donner la valeur d'une donnée, - choisir un format d'une donnée (type, longueur...) - établir un dictionnaire des données
ENTITES OU INDIVIDU	<ul style="list-style-type: none"> - définir une entité (individu) - donner les propriétés ou attributs d'une entité - définir Identifiant ou clé d'identification d'une entité - citer les différents types d'identifiant, - choisir un type de codification - établir un lien entre deux entités
BASE DE DONNEES RELATIONNELLE	<ul style="list-style-type: none"> - défini base de données relationnelle, - définir table - concevoir la structure d'une table (<i>clé primaire</i>, attribut, type de données, clé étrangère...) - représenter les relations entre les tables (MCD) en faisant ressortir les différentes cardinalités - interpréter les données figurant sur un MCD - définir requête - énumérer les différents types de requête et donner leur fonction <ul style="list-style-type: none"> . requêtes d'action . requêtes de sélection . requêtes analyses croisées . requêtes paramétrée - définir formulaire - définir sous formulaire - définir contrôle

²Télécharger gratuitement sur le site <http://www.softdz.com>

Travaux Pratiques : ACCESS-VISUAL BASIC (versions autorisées) (7 heures)

THEMES:	L'APPRENANT DOIT ETRE CAPABLE DE :	
ALGORITHMIQUE	<ul style="list-style-type: none"> - écrire un algorithme(1) - implémenter un algorithme avec Visual-Basic - exécuter le programme à partir d'ACCESS 	
GESTION DE BASE DE DONNEES	BASE DE DONNEES	- Créer une base de données
	TABLES	- créer une nouvelle table
		- saisir les informations dans une table
	RELATIONS	- définir des relations entre les tables
	FORMULAIRES	- créer un formulaire instantané
		- créer un formulaire mode assistant
		- saisir des données dans un formulaire
		- modifier des propriétés des formulaires
		- modifier des propriétés des contrôles
		- créer une liste modifiable
		- insérer un sous formulaire
	REQUÊTES	- imprimer des formulaires
		- créer une requête
- définir l'option d'affichage dans une requête		
ÉTATS	- imprimer une requête	
	- créer un état instantané	
	- créer un état en mode assistant	
		- ajouter des contrôles

(1) dans cette classe, se limiter à un algorithme relativement simple.

EXCEL (versions autorisées) (4 heures)

UTILISATION DES FONCTIONS AVANCEES	<p>L'apprenant doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de distinguer les formules avec référence relative de celles avec référence absolue ; - de traduire un organigramme conditionnel ou un algorithme en formule de calcul ; - d'utiliser les fonctions : SOMME, SOMME.SI, PRODUIT, JOURS360, ENT, NB.SI, CONCATENER, GAUCHE, DROITE, ET, OU, MAX, MIN, LIGNE, ARRONDI, RANG... ; - effectuer la mise en forme conditionnelle ; - effectuer le calcul des données figurant dans des feuilles différentes ; - d'imbriquer la fonction logique SI avec trois conditions au plus ; - de trier une table et de filtrer les données ; - de représenter graphiquement les données ; - de protéger le fichier par un mot de passe ; - d'imprimer son travail ; - de sauvegarder et récupérer un fichier.
---	--

Cours 1	TECHNIQUES CULINAIRES	Heures/semaine : 4 h
		Minimum annuel : 10 h
Classe	Première ES	Coefficient : 4

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- Les restes alimentaires et les farces ;
- Les pâtes sèches ;
- Les pâtes levées à la levure organique ;
- Les crèmes et les liaisons ;
- Les menus pour réception.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
THEME : UTILISATION DES RESTES ALIMENTAIRES ET FARCES		
RESTES ALIMENTAIRES ET FARCES	Restes alimentaires Définition Utilisation Technique de réalisation Précautions Farces Définition Classification Utilisation Technique de réalisation Précautions	Réalisation : Des plats nouveaux à partir des restes alimentaires Les farces à partir des denrées disponibles
THEME : LES PÂTES		
PATES SECHES	Pâte feuilletée Définition Principe Conditions de réussite Technique de réalisation Place dans l'alimentation Pâte à croquette Définition Principe Conditions de réussite Technique de réalisation Place dans l'alimentation	Réalisation des préparations sucrées et salées

PATES LEVÉES	<p>A la levure organique</p> <p>Définition Principe Conditions de réussite Technique de réalisation Place dans l'alimentation</p>	<p>Réalisation :</p> <p>Pâte à beignets - savarins – brioches- pain –baba</p>
	<p>A la levure chimique</p> <p>Définition Principe Conditions de réussite Technique de réalisation Place dans l'alimentation</p>	<p>Réalisation :</p> <p>cakes, gâteau, marbré, gâteau au yaourt</p>
THEME : LES ENTREMETS		
CREMES ET LIAISONS	<p>Liaison à la farine :</p> <p>crème ménagère Définition Principe Technique Conditions de réussite Place dans l'alimentation</p> <p>Autres liaisons :</p> <p>crème anglaise Définition Principe Technique Conditions de réussite Place dans l'alimentation</p> <p>crème pâtissière Définition Principe Technique Conditions de réussite Place dans l'alimentation</p>	<p>Réalisation:</p> <p>crème ménagère crème pâtissière et variante crème anglaise et variante crème chantilly</p>
THEME : LES MENUS POUR RECEPTION		
MENUS POUR COCKTAIL ET BUFFET	<p>Menus pour cocktail</p> <p>Définition Suggestions Différents plats Technique</p> <p>Menus pour buffet</p> <p>Définition Suggestions Différents plats Technique</p>	<p>Fabrication des boissons naturelles avec alcool et sans alcool</p> <p>Cacahuètes Canapés Grillades Frites Génoise simple Boissons naturelles aux fruits, légumes Fritures Beignets Grillades Mets de pistaches, koki...</p>

Cours	NUTRITION/GERONTOLOGIE/DIETETIQUE	Heures/semaine : 4 H
		Minimum annuel : 88 H
Classe	Première ESF	Coefficient : 4

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- Les nouveaux - nés ;
- L'alimentation du nourrisson ;
- la gérontologie ;
- Les soins de santé gérontologique ;
- Les démences ;
- Les syndromes gériatriques non démentiels ;
- Diététique ;

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
THEME : LES NOUVEAU-NES		
NOUVEAU-NES	Nouveau-né normal Nouveau-né prématuré Nouveau-né dysmature ou hypotrophique	Soins aux nouveaux - nés Réanimation. Photos et illustrations
THEME : L'ALLAITEMENT		
ALLAITEMENT MATERNEL	Définition Composition du lait de femme Mécanisme de la montée laiteuse Principe et technique Contres indications Avantages Hygiène de la femme allaitante Conservation du lait de femme	Planche sur la montée laiteuse Photos et illustrations Tableau sur l'hygiène générale et alimentaire de la femme allaitante
ALLAITEMENT ARTIFICIEL	Définition Causes Composition Conduite de l'allaitement artificiel Correction du lait de vache Avantages et inconvénients Procédés de conservation industrielle du lait de vache : pasteurisation stérilisation tyndallisation	Tableau comparatif entre le lait maternel et le lait de vache Entretien et stérilisation des biberons Schéma du biberon et ses différentes parties Application Biberon au lait de vache frais

	<p>Laits concentrés Définition Fabrication Avantages et inconvénients</p> <p>Laits secs ou en poudre Définition Fabrication Avantages et inconvénients</p> <p>Laits fermentés Définition Fabrication Avantages et inconvénients</p> <p>Laits modifiés Définition Fabrication Avantages et inconvénients</p> <p>Laits de régime Définition Fabrication Avantages et inconvénients</p> <p>Autres variétés de laits secs et aliments diététiques de remplacement du lait</p>	<p>Dosage : Préparation des différents biberons avec les laits étudiés</p> <p>Préparation d'un aliment de remplacement</p>
<p>ALLAITEMENT MIXTE</p>	<p>Définition Indications Méthodes Avantages et inconvénients</p>	<p>Photos Illustrations</p>
<p>ALIMENTATION DE COMPLEMENT</p>	<p>Aliments nouveaux dans la ration alimentaire de l'enfant Nécessité Principe Etapes Accidents Formes et âge d'introduction : Farine Légumes Fruits Jus de fruits Petits pots du commerce Légumineuses</p>	<p>Tableau sur les différentes étapes du sevrage Confection d'une dilution farineuse et d'une bouillie fluide, épaisse.... Les bouillons pour préparation des biberons et bouillies Confection des bouillons, soupes, potages, purées, jus de fruits, jus de viande, poisson, compotes (démonstrations et applications) Illustrations sur les petits pots</p>
<p>MENUS TYPES POUR ENFANTS DE DIFFERENTS AGES</p>	<p>De 3 à 6 mois De 9 à 12 mois De 12 à 15 mois</p>	<p>Tableau sur les besoins alimentaires du nourrisson Conception et réalisation des menus types Révision générale</p>

II - GERONTOLOGIE

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
GERONTOLOGIE	Définition des concepts (âgisme, espérance de vie, longévité, vieillesse, vieillissement, gériatrie...) But Domaines de la gérontologie : Biologique (théorie biologique du vieillissement) Clinique :(ressortir les maladies types : prévention, soins) Psychique : Caractéristiques et troubles Psychiques du 3 ^{ème} et 4 ^{ème} âge Social :(aspect sociaux du vieillissement)	Photos Illustrations Visite des structures gérontologiques
VIEILLISSEMENT	Définition Manifestations ou signes Caractéristiques : en bonne santé morbide Catégories (classes d'âge) Problèmes liés à chaque catégorie	Photos Illustrations
SYNDROMES GERIATRIQUES NON DEMENTIELS	Chutes Dénutrition Douleur Iatropathologies Dépression Suicides	Photos Illustrations

III - DIETETIQUE

CHAPITRES	THEORIE	PRATIQUE
SERVICE DES REPAS	Définition Techniques : Individuelle Collective Assistée Horloge	Applications
EDUCATION NUTRITIONNELLE	Techniques d'animation des masses	Cas pratiques

Cours	EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE	Heures/semaine : 2 H
		Minimum annuel : 44 H
Classe	Première ESF	Coefficient : 2

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- Les différents supports en décoration,
- Les matériaux de récupération et exotique ;
- Les plis, fronces et les drapés ;
- Les points de broderie, crochet, tricotage, macramé ;
- Les nids d'abeilles et les smocks ;
- Les biais, les rubans, les perles.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIE	PRATIQUE
SUPPORTS UTILISES EN DECORATION	Définition Types de supports Echantillons de tissu dans Habillement traditionnel Echantillons de tissu dans l'ameublement	Réalisation : Supports Tableaux cartes de vœux
UTILISATION DES MATERIAUX	Définition Matériaux de récupération Matériaux exotiques	Confection des objets de décoration : Poupées dans leurs costumes traditionnels des tableaux...
PLIS, FRONCES ET DRAPES	Plis Définition Principes Technique Calcul du métrage Fronces Définition Principes Technique Calcul du métrage Drapés Définition Principes Technique Calcul du métrage	Confection et utilisation des : rideaux et voilages Jupons pour décoration

ESF - 2nd Cycle

POINTS DE BRODERIE	Différents points Technique d'exécution	Réalisation des différents points Confection des services
POINTS DE CROCHET, DE TRICOTAGE ET MACRAME	Définitions des différents points Technique d'exécution	Réalisation des services
NIDS D'ABEILLES ET SMOCKS	Définition Types Technique d'exécution	Réalisations des coussins de salons et de voitures
UTILISATIONS DES BIAIS, DES RUBANS, DES PERLES	Définition Types Technique d'exécution	Réalisations des objets et décorations

Classe de Terminale ESF

Cours	VIE SOCIALE	Heures/semaine : 2 H
		Minimum annuel : 44 H
Classe	Terminale ESF	Coefficient : 2

Objectifs du cours

Le cours de vie sociale en Terminale ESF permettra à l'apprenant de :

- Comprendre et expliquer les œuvres et les institutions sociales ;
- Appréhender la diversité et les interactions des situations rencontrées dans l'environnement social et professionnel ;
- Développer les capacités pouvant lui permettre de s'intégrer et de s'adapter en milieu professionnel ;
- Monter un projet ;
- Expliquer les différends nés entre travailleurs et employeurs ;
- Identifier les risques professionnels et la procédure de réparation ;
- Développer un esprit critique face aux sollicitations de la consommation.

THEMES	OBJECTIFS OPERATIONNELS
PREMIERE PARTIE : LES ŒUVRES ET LES INSTITUTIONS SOCIALES	
LES ŒUVRES SOCIALES	-Donner les conditions de création des œuvres sociales ; -Expliquer les différents types d'œuvres sociales (œuvres d'encadrement des enfants, des personnes handicapées, des personnes âgées...) -Donner les conditions pour qu'une œuvre sociale privée soit déclarée d'utilité publique.
LES INSTITUTIONS D'ENCADREMENT DE LA PETITE ENFANCE ET LES INSTITUTIONS DE REEDUCATION	-Citer les différents types d'institutions de la petite enfance (pouponnière, halte-garderie, crèche...) et de rééducation (centres d'accueil et d'observation, centres de rééducation, centres d'hébergement, home-atelier...); -Déterminer les missions des institutions d'encadrement de la petite enfance et de rééducation ; -Donner leurs conditions d'admission et de séjour.
LES INSTITUTIONS D'ENCADREMENT DES PERSONNES AGEES ET DES PERSONNES HANDICAPEES	-Citer les institutions d'encadrement des personnes âgées et celles des personnes handicapées en précisant pour chacune d'elles leurs missions particulières ; -Identifier leurs difficultés, leurs besoins prioritaires
DEUXIEME PARTIE : LA POPULATION ACTIVE ET LES RELATIONS DANS L'ENTREPRISE	
LA POPULATION ACTIVE ET SES TRANSFORMATIONS	-Expliquer les notions : population, population active et population inactive ; -Identifier les catégories socioprofessionnelles et les secteurs d'activité ; -Citer les facteurs d'évolution de la population active.

<p>LA FORMATION PROFESSIONNELLE, L'EMPLOI ET LE CHOMAGE</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Expliquer les notions : formation professionnelle, emploi et chômage ; -Identifier les types de formation professionnelle, d'emploi et de chômage ; -Donner les objectifs de la formation professionnelle ; -Citer les principales causes de chômage et les organismes de lutte (FNE, MINEFOP, organismes de financement de projet...) -Savoir monter un projet
<p>LA RECHERCHE DE L'EMPLOI</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Expliquer les techniques de recherche d'emploi ; -Identifier les qualités d'un chercheur d'emploi ; -Constituer un dossier de candidature ; -Simuler un entretien d'embauche.
<p>LE CONTRAT DE TRAVAIL</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Donner les conditions de validité, les éléments et les caractéristiques d'un contrat de travail ; -Citer les contrats préparatoires d'un contrat de travail et les types de contrats de travail ; -Déterminer les droits et obligations des parties
<p>LES CONFLITS DE TRAVAIL</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Donner les généralités sur les conflits -Décrire la procédure de règlement des conflits
<p>LA CESSATION DU CONTRAT DE TRAVAIL</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Donner les causes de la rupture des contrats de travail à durée déterminée et indéterminée ; -Déterminer les effets de la rupture du contrat de travail ; -Calculer les indemnités de préavis et de licenciement.
<p>LA REPRESENTATION DES SALARIES DANS L'ENTREPRISE</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Décrire les modes de désignation des délégués du personnel ; -Donner les conditions d'éligibilité ; -Déterminer le nombre de délégués du personnel et leurs missions dans l'entreprise ; -Donner les moyens de protection du délégué du personnel
<p>LES RISQUES PROFESSIONNELS</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Identifier les risques professionnels et les missions de la CNPS -Décrire les mesures de prévention mises en œuvre.
<p>TROISIEME PARTIE : EDUCATION ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR</p>	
<p>LA CONSOMMATION</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Donner les droits et les obligations des consommateurs ; -Citer les organismes d'information et de défense du consommateur ; -Gérer un budget, effectuer ses achats, vivre en économisant les énergies.

Cours	NUTRITION	Heures/semaine : 2 H
		Minimum annuel : 44 H
Classe	Terminale ESF	Coefficient : 2

Objectifs généraux

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- Les équilibres alimentaires ;
- La ration alimentaire ;
- La conservation des aliments ;
- Les intoxications alimentaires ;
- La digestion ;
- Les maladies liées à la mauvaise alimentation ;
- Les us et coutumes alimentaires et leur impact sur la santé ;
- L'alimentation Bio
- Les OGM (organismes génétiquement modifiés).

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
EQUILIBRES ALIMENTAIRES	Définition Rapports entre aliments Répartition des aliments dans les repas de la journée Complémentarité et supplémentation.	Cas pratiques
RATION ALIMENTAIRE	Définition Variation Classification des rations Calcul des rations en fonction des besoins Composition des différents repas.	Cas pratiques
EPICES, AROMATES ET CONDIMENTS	Historique Définition Classification Intérêts et risques liés pour : le goût l'appareil digestif les systèmes nerveux, circulatoire, excréteur, articulaire.	Illustrations et utilisations
MAUVAISES ASSOCIATIONS ET PRATIQUES	Définition Classification Intérêts pour le goût Risques liés Pour :	Cas pratiques

ESF - 2nd Cycle

	<p>l'appareil digestif le système nerveux, circulatoire, excréteur, articulaire.</p> <p>Intérêt Risques sur la santé Utilisation du natron en cuisine Risques liés Pour : l'appareil digestif le système nerveux, circulatoire, excréteur, articulaire.</p>	
CONSERVATION DES ALIMENTS	<p>Définition Classification Principe Moyens utilisés Produits</p>	Illustration
ADDITIFS ALIMENTAIRES	<p>Définition Classification Rôles Risques sur la santé</p>	Illustration
CONSERVES ALIMENTAIRES	<p>Définition Classification Intérêt nutritionnel Limites</p>	Illustration
INTOXICATIONS ALIMENTAIRES	<p>Définition Classification Les toxi-infections Prévention</p>	Illustration
DIGESTION DES ALIMENTS	<p>Définition Transformation des aliments au cours de la digestion Absorption des nutriments Hygiène de la digestion</p>	Schéma
MALADIES DE CARENCE ET MALADIES NON TRANSMISSIBLES LIEES A LA NUTRITION	<p>Définition Classification Sous-alimentation ; anémie, goitre, avitaminose Sur-alimentation ; hypercholestérolémie, obésité, diabète, hypertension-artérielle Allergies</p>	Illustration
US ET COUTUMES ALIMENTAIRES ET LEUR IMPACT SUR LA SANTE	Enquêtes et exposés, impact sur la santé	Illustration
OGM (ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES)	Enquêtes et exposés, impact sur la santé	Illustration

Cours	SCIENCES DES EQUIPEMENTS ET DU LOGEMENT	Heures/semaine : 4 H
	AMENAGEMENT ET HYGIENE DU MILIEU DE VIE	Minimum annuel : 88 H
Classe	Terminale ESF	Coefficient : 4

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- L'alimentation électrique et les énergies renouvelables;
- L'éclairage,
- L'approvisionnement en eau potable ;
- Le gaz domestique;
- L'impact et le plan de gestion environnemental
- La matière non Bio dégradable.
- Les techniques de désinfection ;
- La connexion, l'entretien, l'utilisation des appareils électroménagers ;
- L'entretien des linges, objets divers ;
- L'entretien des locaux et édifices.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUE	PRATIQUE
ALIMENTATION ELECTRIQUE ET ENERGIE RENOUEVELABLE	Production, transport et distribution Installation électrique Sécurité de l'installation électrique Réglementation	Exécution illustrations
ECLAIRAGE	Définition Sources d'éclairage Conditions d'un éclairage rationnel Types d'éclairage et postes d'utilisation Principales lampes et caractéristiques	illustrations et entretien des appareils d'éclairage
APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE	Définition (eau potable) Caractéristiques d'une eau potable Dureté de l'eau Moyens de production d'eau chaude Sécurité et protection	illustrations
GAZ DOMESTIQUE	Production Conditionnement Distribution Installation extérieure et intérieure Mesures de sécurité	Montage, technique d'allumage
APPAREILS	Appareils de préparation Appareils de cuisson Appareils de conservation Appareils d'entretien Appareils de confort Définition Classification Description (différents organes)	Illustrations Entretien des appareils électroménagers Classement des aliments dans le réfrigérateur

	Principes de fonctionnement Conditions d'utilisation Connexion des appareils Précautions – Sécurité, ergonomie.	
GAZ A EFFET DE SERRE	Définition Principaux gaz Impact environnemental et sanitaire	illustrations
ETUDE D'IMPACT ENVIRONNEMENTAL (E I E)	Procédure Ingénierie des composants de l'environnement (sol, air, eau).	illustrations
TECHNIQUES DE DESINFECTION ET D'ASSAINISSEMENT	Définition des concepts Origine Classification Matière non Bio dégradable Impact sur la santé et l'environnement tri, collecte, traitement	Illustrations Conditionnement
ENTRETIEN DES EDIFICES ET LOCAUX, PLAN DE GESTION ENVIRONNEMENTAL ET SOCIAL (PGES)	Principe, matériel, produits, techniques Précautions – Sécurité, ergonomie.	Exécution
ENTRETIEN	Linges délicats Définition Précautions, Sécurité, ergonomie Mode opératoire Cuir Meubles Sacs Objets divers Argenterie	Exécution

Cours	ECONOMIE D'ENTREPRISE	Heures/semaine : 1 H
		Minimum annuel : 22 H
Classe	Terminale ESF	Coefficient : 1

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- Comprendre le rôle de l'homme dans l'entreprise
- Définir le marché et les différents types de marchés de l'entreprise
- Décrire le marketing-mix
- Citer les grandes entreprises et les PME camerounaises et leur importance dans l'économie du pays ;
- Définir les multinationales et leurs conséquences dans le pays d'accueil.

Conseils et suggestions pédagogiques

Pour permettre à l'élève de mieux comprendre le cours, le professeur d'Economie d'Entreprise doit autant que faire se peut, utiliser les exemples des entreprises locales pour illustrer son cours, c'est à dire s'appuyer sur l'observation de la réalité. Un effort de contextualisation, de tropicalisation, bref d'acclimatation de l'enseignement à la spécialité s'impose. Il faudra donc éviter le recours avec des développements trop abstraits.

Par ailleurs il convient de placer l'apprenant au centre du processus enseignement-apprentissage et fonder sa démarche sur une approche variée faisant appel aux :

- ✓ Cours magistraux ;
- ✓ Travaux dirigés ;
- ✓ Etudes de cas ;
- ✓ Exposés ;
- ✓ Jeux de rôles ;
- ✓ Stages en entreprise, etc.

THEMES	NOTIONS ET CONTENUS A CONSTRUIRE
PARTIE THEORIQUE	
L'ENTREPRISE ET L'HOMME	I.1 : Les relations humaines dans l'entreprise <ul style="list-style-type: none"> - La motivation des hommes - La participation du travailleur à la vie de l'entreprise - Les styles de commandement - L'information du personnel
	I.2 : La gestion du personnel <ul style="list-style-type: none"> - La gestion prévisionnelle du personnel - Le recrutement - L'Administration du personnel : affectation, rémunération, formation, promotion.

L'ACTIVITE COMMERCIALE	II.1 Notion de marché – La définition – Les différents types de marchés (concurrence parfaite, monopole, duopole, oligopole)
	II.2 Etude du marché – L'étude qualitative et quantitative
	II.3 Le marketing-mix – Les politiques de produit, de prix, de distribution et de communication
	II.4 Les différentes catégories de vendeurs : (L'agent commercial, le commissionnaire, le représentant, etc.)
L'ENTREPRISE ET SON AVENIR	III.1 La croissance de L'entreprise : – La définition, – Les critères de mesure de la taille de l'entreprise – Les formes de la concentration et du groupement – Les avantages et les limites de la croissance des entreprises – Le pouvoir d'action et la masse critique
	III .2 La grande entreprise dans l'économie nationale – Les critères de la grande entreprise – Les pouvoirs de la grande entreprise – Les responsabilités et risques – Les grandes entreprises au Cameroun
	III.3 Les entreprises multinationales – Définitions – Les Caractéristiques – Les avantages et risques pour le pays d'accueil – Les multinationales au Cameroun
	III.4 Décentralisation de l'entreprise – Définition – Les formes de décentralisation – Les facteurs de décentralisation – Les avantages et inconvénients
PARTIE PRATIQUE	– Etude des textes sur les relations humaines, la croissance de l'entreprise et les firmes multinationales. – Calculs des parts de marché, du nombre de consommateurs et des non-consommateurs.

Médiagraphie :

1. RENE REVOL ET AL, *Dictionnaire d'économie et des sciences économiques et sociales*, HACHETTE EDUCATION, 2010
2. R. Leurion, S.Derocles, M.Scaramuzza, *Economie d'entreprise*, Foucher.
3. Michel DARBELET, Laurent IZARD, Michel SCARAMUZZA, *Economie d'entreprise*, BTS 1, Foucher, 2002
4. Michel DARBELET, Laurent IZARD, Michel SCARAMUZZA, *Economie d'entreprise*, BTS 2, Foucher, 2002
5. Janine MAYER, *Economie d'entreprises*, DUNOD, 2^e édition, Paris 1982, 316 pages.
6. <http://www.statistics-cameroon.org>;
7. www.legicam.org

Cours	GESTION SUR ORDINATEUR³	Heures/semaine : 1 H
		Minimum annuel : 22 H
Classe	Terminale ESF	Coefficient : 1

Objectifs du cours

Ce cours vise à rendre l'apprenant en fin de premier cycle, apte à utiliser un logiciel spécialisé pour effectuer les travaux de gestion courante.

A la fin de ce cours, l'apprenant doit être capable :

- utiliser les fonctions de base du système d'exploitation Windows ;
- créer et mettre en forme un tableau dans un tableur,
- d'utiliser les fonctions de base du logiciel de comptabilité ;
- de traiter les amortissements ;
- d'éditer la balance, le grand livre général, les journaux...
- d'éditer une facture.

Déroulement des leçons

Le cours comprend des leçons théoriques et des Travaux Pratiques (TP) qui se déroulent dans la salle de Bureau Commercial. Les évaluations comportent également des questions théoriques et des questions pratiques.

Pendant les séances de Travaux Pratiques (TP), chaque élève est tenu de se munir de son ou ses livre(s) d'activité.

Le ratio élève/poste de travail est de 1 élève par poste de travail.

Respect des droits d'auteur :

En dehors des logiciels libres et des versions d'évaluation des logiciels sous licence, il est interdit d'utiliser les logiciels protégés par la réglementation en matière de copyright sans la détention d'une licence encours de validité obtenue auprès du propriétaire ou des distributeurs agréés .

Les logiciels libres sont prioritaires par rapport aux logiciels sous licence. Le choix des logiciels obéit aux conditions suivantes :

- 1 - disponibilité du logiciel dans les deux langues officielles (Français et Anglais) ;
- 2 - fonctions des logiciels conformes à l'OHADA et la législation camerounaise (cas des logiciels de paie et de DSF) ;
- 3 - logiciels sous licence aux coûts les mieux accessibles aux établissements scolaires ;
- 4 - fonctions du logiciel à orientations éducatives et non professionnelles.

³Chaque apprenant est tenu de se munir de ses livres d'activités

THEMES	CONTENUS	SITUATIONS D'APPRENTISSAGES
DJASOFT⁴ (10 heures)		
GENERALITES	<ul style="list-style-type: none"> - Définitions des mots clés ; - Distinction entre logiciel libre et logiciel sous licence ; - Installation du logiciel dans divers environnement d'exploitation. 	L'apprenant procède aux paramétrages nécessaires devant conduire à la facturation et à la gestion des stocks.
GESTION COMMERCIALE	<ul style="list-style-type: none"> - Relation Clients - Relation Fournisseurs - Gestion des articles - Administration - Analyse Statistiques - Table 	
ACCESS-VISUAL BASIC (versions autorisées)		
<p>En classe de terminale, le cours consistera uniquement au suivi et à l'évaluation des projets réalisés par les apprenants sur ACCESS-VISUAL BASIC chaque trimestre sur des thèmes choisis par eux-mêmes par l'enseignant. Chaque apprenant ou groupe d'apprenants procède à la démonstration de son projet devant un jury qui l'évalue et lui donne des orientations pour l'amélioration de son projet.</p>		
EXCEL (versions autorisées) (06 heures)		
UTILISATION DES FONCTIONS AVANCEES	<p>L'apprenant doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de distinguer les formules avec référence relative de celles avec référence absolue ; - de traduire un organigramme conditionnel ou un algorithme en formule de calcul ; - d'utiliser les fonctions : SOMME, SOMME.SI, PRODUIT, JOURS360, ENT, NB.SI, CONCATENER, GAUCHE, DROITE, ET, OU, MAX, MIN, LIGNE, ARRONDI, RANG, AUJOURDHUI(), RECHERCHEV... ; - effectuer la mise en forme conditionnelle ; - effectuer le calcul des données figurant dans des feuilles différentes ; - d'imbriquer la fonction logique SI avec trois conditions au plus ; - de trier une table et de filtrer les données ; - de représenter graphiquement les données ; - de protéger le fichier par un mot de passe ; - d'imprimer son travail ; - de sauvegarder et récupérer un fichier. 	
GANTT Project (version évaluation) (06 heures)		
ORDONNANCEMENT DES TACHES	<p>L'élève doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'utiliser convenablement le Gantt Project pour la gestion des projets. 	

Cours	TECHNIQUES CULINAIRES	Heures/semaine : 4 H
		Minimum annuel : 88 H
Classe	Terminale ESF	Coefficient : 4

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- Les économies culinaires;
- Les repas froids ;
- Les repas pour voyages et excursions ;
- Les sirops et les jus de fruits ;
- Le yaourt domestique ;
- Les aliments congelés ;
- Les conserves industrielles ;
- Les repas de régime ;
- La pâte à croissant ;
- Les pièces montées ;
- Les glaces et les sorbets.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
ECONOMIES CULINAIRES	Définition Economie dans: Les achats L'utilisation Le temps Les combustibles	Exécution
REPAS FROIDS	Définition Principe Conditions de réussite Technique Place dans l'alimentation	Réalisation
REPAS POUR EXCURSIONS ET VOYAGES	Définition Principe Conditions de réussite Technique	Réalisation
SIROPS ET JUS DE FRUITS	Définition Classification Principe Conditions de réussite Technique Place dans l'alimentation Conditions d'hygiène Avantages et inconvénients Conservation	Réalisation Jus de fruits crus cuits Sirops simples aux fruits confitures confiseries
FABRICATION DOMESTIQUE DU YAOURT	Définition Principe Conditions de réussite	Réalisations : yaourt nature yaourt fruité

	Technique Place dans l'alimentation Conditions d'hygiène Avantages et inconvénients Conservation	
ALIMENTS CONGELES	Préparation Mise au congélateur, surgélateur Utilisations	Conditionnement des différents aliments Exécution des plats
CONSERVES	Définition Classification Caractéristiques Différents procédés Etiquetage Reconnaissance de fraîcheur Utilisations	Exploitation des étiquettes (constituants, datage) Exécution des plats
REPAS POUR REGIMES	Repas : hyposodé hypo lipidique hypo protidique obèse diabétique hyper calorique anémié réduction du cholestérol Régime végétarien végétalien ovo-lacto-végétarien lacto-végétarien	Réalisation des menus
PATE A CROISSANT	Définition Principe Conditions de réussite Technique de réalisation Place dans l'alimentation	Exécution Croissant Pain au chocolat
PLATS PRINCIPAUX DES GRANDS GROUPE ETHNIQUES	Composition Technique Critiques Améliorations	Réalisations
PIECES MONTEES	Définition Choux caramélisés Gâteaux de circonstances Principe Conditions de réussite	Réalisations Cérémonies (Anniversaires, mariage, baptême, etc.) Visite en entreprise
PUNCH ET COCKTAIL	Définition Classification Composition Conditions de réussite	Réalisations Visite en entreprise
SORBETS ET GLACES	A base de fruits	Réalisation Visite en entreprise

Cours	PUERICULTURE/GERONTOLOGIE/DIETETIQUE	Heures/semaine : 4 H
		Minimum annuel : 88 H
Classe	Terminale ESF	Coefficient : 4

Objectifs du cours

Le vise à approfondir les connaissances sur :

- La puériculture ;
- Le nourrisson ;
- La prévention des maladies de la première et seconde enfance ;
- Les signes d'un enfant malade ;
- Les CPME ;
- Les traitements domestiques ;
- Les soins de santé gérontologiques ;
- Les soins aux personnes âgées ;
- Les problèmes liés au vieillissement ;
- Les démences ;
- Les aliments enrichis et les suppléments nutritionnels ;
- La diététique des personnes atteintes des maladies liées à l'alimentation ;
- Les lois de la bonne alimentation ;
- Les nutriments irremplaçables.

I - PUERICULTURE

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
PUERICULTURE	But Impact sur la vie économique et sociale d'un pays	<u>Tests de niveau</u> Slogans
NOURRISSON	Facteurs de croissance croissance pondérale croissance staturale Evolution dentaire indices de bonne santé Développement psychomoteur	Courbe de poids, de taille Représentation des Fontanelles Evolution dentaire Mensuration Périmètre crânien Tableau Schéma
MALADIES DE LA PREMIERE ET SECONDE ENFANCE	Maladies et leurs manifestations : fièvres éruptives, maladies infectieuses non éruptives, maladies des voies respiratoires, affections de la peau, affections du système nerveux	Réalisation des plats diététiques en fonction de l'affection Tableau de vaccinations en vigueur
SIGNES D'UN ENFANT MALADE	Définition des concepts : Santé Maladie	Prise en charge Soins en fonction de l'affection desserts aux fruits et

	Mortalité Morbidité Soins d'urgence Soins usuels	réalisation des plats diététiques
CPME (CENTRE DE PROTECTION MERE ET ENFANT)	Rôle et actions (services) Maternité Planification des naissances	Prise de paramètres température Tableau des contraceptifs
TROUBLES DIGESTIFS COURANTS DE L'ENFANT	Définition Différents troubles Symptômes Conseils pratiques Traitements domestiques	Traitements domestiques : confection d'une soupe de riz, carotte, SRO...
AUTRES MALADIES DE L'ENFANCE	Les maladies épidémiologiques : paludisme, choléra...	Traitements domestiques Préparation des repas de régimes en fonction de la maladie étudiée
REVISIONS		

II - GERONTOLOGIE

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
SOINS DE SANTE GERONTOLOGIQUES	Dynamique centrée sur la personne Recadrer l'acte de soins Démarche de soins Santé, autonomie, indépendance Comprendre pour mieux aider les préalables lésions cérébrales facteurs environnementaux modifiables avoir des objectifs réalistes variabilité individuelle sens du comportement réactions émotives prépondérance de la personne sur la maladie importance de la famille stratégie thérapeutique Objectifs des soins les résultats	Bain des personnes âgées et des personnes dépendantes Habillage
SOINS AUX PERSONNES AGEES	Origine des escarres et des œdèmes Prévention et soins des escarres Prévention et soins des œdèmes	-Soins des escarres -Soins des œdèmes

<p>PROBLEMES LIES AU VIEILLISSEMENT</p>	<p>Définition Différents problèmes : Sarcopénie Ostéoporose Altération des capacités digestives Altération de la dentition Troubles de sens Intolérance au glucose la maladie d'Alzheimer la maladie de parkinson Problèmes hydriques Œdèmes ou rétention d'eau Incontinence Déficiência de régulation thermique</p>	<p>Soins divers en fonction de l'affection</p>
<p>DEMENCES</p>	<p>Définition Causes Incidence Prévalence Manifestations Prise en charge</p>	<p>Soins apportés aux démentiels</p>

III - DIETETIQUE

THEMES	CONTENUS	
	THEORIQUES	PRATIQUES
<p>ALIMENTS ENRICHIS ET SUPPLEMENTS NUTRITIONNELS</p>	<p>Définition Types - Formes Introduction des aliments</p>	<p>Illustrations Réalizations pratiques</p>
<p>DIETETIQUE DES MALADIES COURANTES ;</p>	<p>Définition Classification des maladies de carence Classification des maladies liées aux excès Autres maladies conseils applications</p>	<p>propositions des menus de régime</p>
<p>ALIMENTATION DES PERSONNES VIVANT AVEC LE VIH</p>	<p>Effets du VIH/SIDA sur l'état nutritionnel Prise en charge (femme enceinte, femme allaitante, enfants et adultes)</p>	<p>Exemples concrets</p>

Cours	EDUCATION ARTISTIQUE ET DECORATIVE	Heures/semaine : 2 H
		Minimum annuel : 44 H
Classe	Terminale ESF	Coefficient : 2

Objectifs du cours

Le cours vise à approfondir les connaissances sur :

- L'agrandissement et réduction des objets ;
- L'ameublement ;
- Le bricolage ;
- L'aménagement des espaces.

THEMES	CONTENUS	
	THEORIE	PRATIQUE
AGRANDISSEMENT ET REDUCTION DES DIFFERENTS OBJETS A REALISER :	Echelles Formats Définition Principe Techniques	Réalisation des Coussins (maisons, voiture, lit) Sets de table Poignets et gants de cuisine Pots de fleurs Sacs à pain Toque ...
CONFECTION ET HABILLAGE:	Confection Méthodes et différentes techniques Habillage Méthodes et différentes techniques	Confection des poufs Habillage des fauteuils Confection des rideaux avec drapage Décoration d'une voiture de cérémonie Habillage d'une chambre mortuaire (en réduction) Habillage des chaises de cérémonie
BRICOLAGE	Définition Principe Techniques	Réalisation des accessoires de toilette : colliers, bracelets, boucles, bagues, Pantoufles Emballage des cadeaux
AMENAGEMENT DES ESPACES	Définition Principe Techniques	Réalisation des espaces en fonction des cérémonies