



éduscol

Prévention
Santé
Environnement

Ressources pour la voie professionnelle

Ressources pour les classes préparatoires au CAP et au baccalauréat professionnel

Ce document peut être utilisé librement dans le cadre des enseignements et de la formation des enseignants. Toute reproduction, même partielle, à d'autres fins ou dans une nouvelle publication, est soumise à l'autorisation du directeur général de l'Enseignement scolaire.

Décembre 2009

Sommaire

Avant-propos	2
Mise en parallèle des contenus des référentiels de Prévention Santé et Environnement en CAP et baccalauréat professionnel (3ans)	3
Synoptiques des référentiels de Prévention Santé et Environnement	5
Contexte de la rénovation	8
1. Le socle commun	8
2. Recommandation du parlement européen	8
3. Schéma de cohérence dans les cycles	9
Ingénierie de formation	10
1. Étapes de préparation d'une séquence	10
2. Des raisonnements et des démarches pour une pédagogie active	12
3. Exemples d'application	16
3.1 Démarche de résolution de problèmes appliquée au module « Alimentation et santé »	17
3.2 Démarche de projet appliquée au module « Gestion des ressources naturelles et développement durable »	26
3.3 Approche par le travail appliquée au module 11	29
 Annexes	
Repérage des acquis dans les programmes du collège	36
Outil méthodologique : la recherche documentaire	38
Gestes de premiers secours	39
Ressources documentaires	40
1. Les plans nationaux	40
2. Bibliographie et sitographie en PSE	43
Équipement	44
Mise en relation capacités - connaissances	45
1. Les capacités en PSE en baccalauréat professionnel	45
2. Les capacités en PSE en CAP	52

Avant-propos

L'enseignement de Prévention Santé Environnement est obligatoire dans les CAP, BEP et Baccalauréats professionnels de tous les secteurs professionnels :

- arrêté du 23 juin 2009, BO n° 30 du 23 juillet 2009 pour le CAP,
- arrêté du 10 février 2009, BO spécial n°2 du 19 février 2009 pour le Baccalauréat professionnel et le BEP dans le cadre du diplôme intermédiaire.

Les contenus des référentiels affirment les actions prioritaires d'éducation et de prévention dans les champs de la santé, du travail et de l'environnement. La structure des référentiels reprend la forme de rédaction du socle commun et liste les connaissances, capacités et attitudes à développer.

La rénovation d'une discipline constitue un moment privilégié pour susciter la réflexion personnelle ou en équipe et amène à s'interroger sur sa pratique et son évolution. Si chaque enseignant reste maître de ses choix pédagogiques, il doit être capable de les expliquer, de les justifier et d'en assumer les conséquences. Il n'y a pas de liberté sans prise de responsabilité.

Respectant cette liberté de choix, ce document ressource s'applique à éclairer les orientations prises et à aider à construire les projets de formation. Il présente des généralités pédagogiques, des exemples d'applications dans la réalisation d'une séquence ou d'une séance à ne considérer en aucun cas comme modélisant, un tableau de mise en relation capacités/connaissances, des références de ressources documentaires bibliographiques et sitographiques non exhaustives et à enrichir.

La Prévention Santé Environnement est une discipline dynamique, les notions développées sont en perpétuelles évolutions. Elle nécessite une actualisation constante et une quête de ressources nouvelles permanentes. Il incombe aux enseignants de mobiliser les élèves à travers une pédagogie active elle aussi toujours renouvelée.

Mise en parallèle des contenus des référentiels de Prévention Santé et Environnement en CAP et baccalauréat professionnel (3ans)

1. Horaires

La répartition horaire proposée à titre indicatif concerne la voie scolaire. Elle prend en compte les périodes de formation en milieu professionnel. Le temps alloué à chacun des modules peut varier en fonction des contenus des référentiels professionnels.

Les PFMP ont une durée de 12 à 16 semaines en CAP selon les spécialités, de 22 semaines en Bac Pro.

La convention type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel été publiée dans la note de service n°2008-176 du 24 décembre 2008 publiée au BOEN N°2 du 8 janvier 2009.

En CAP, les modules 1 et 2 représentent un volume horaire annuel d'environ 28 heures, les modules 3 et 4 environ 39 heures. Ils peuvent varier en fonction des projets de l'établissement et des spécialités des diplômes préparés par les élèves.

L'enseignement de Prévention Santé Environnement est dispensé à raison de :

- 1 heure par semaine dédoublée à partir du 19^{ème} élève en première année de CAP
- 0h30 par semaine en classe entière + 1h par semaine dédoublée à partir du 19^{ème} élève en terminale CAP. (Arrêté du 24 Avril 2002, BOEN n°21 du 23 Mai 2002).

2. Préconisation de répartition des modules en CAP

Pour faciliter la fluidité des parcours et des passerelles en particulier le passage de seconde professionnelle Bac Prof. en Terminale CAP, on privilégiera en première année CAP l'étude des modules 1 et 2 et en terminale CAP les modules 3 et 4.

En Bac Prof. 3 ans, le référentiel de PSE prévoit une organisation des modules par année. Le BOEN spécial n°2 du 19 février 2009 indique pour l'enseignement obligatoire de PSE une durée horaire pour un cycle de trois ans de 84 heures, soit une durée horaire annuelle moyenne indicative de 28 heures.

En tenant compte des périodes de PMFP dont la durée varie sur les trois années, la répartition horaire globale proposée est la suivante :

- en seconde professionnelle : 30 heures ;
- en première professionnelle : 28 heures ;
- en terminale professionnelle : 26 heures.

Première année de CAP	
Volume horaire	Contenus CAP
28 h	1. L'individu et sa santé 20 h 1.1 Concilier rythmes biologiques et rythmes influencés par le travail 1.2 Adapter son alimentation à son activité 1.3 Gérer son activité physique 1.4 Prévenir les conduites addictives 1.5 Prévenir les IST 1.6 Prévenir une grossesse non désirée
	2. L'individu dans ses actes de consommation 8 h 2.1 Gérer son budget 2.2 Gérer ses achats 2.3 Utiliser les systèmes de protection et défense du consommateur : - contrats - assurances - organismes d'information et de défense - sécurité sanitaire
Terminale CAP	
39 h	3. L'individu dans son parcours professionnel 6 h 3.1 Gérer sa formation professionnelle tout au long de sa vie 3.1.1 Situer sa qualification professionnelle 3.1.2 Distinguer formation initiale et formation continue 3.2 Rechercher un emploi 3.2.1 Utiliser des structures d'aide 3.2.2 Mettre en œuvre des démarches 3.3 Faire valider son expérience
	4. L'individu dans son environnement professionnel 33 h 4.1 S'approprier le cadre réglementaire du milieu professionnel 4.1.1 Caractériser les textes de référence de la législation du Travail 4.1.2 Différencier les contrats de travail 4.1.3 Caractériser les rémunérations 4.1.4 Identifier les instances représentatives des personnels 4.1.5 Repérer les structures de défense, protection et contrôle 4.1.6 Surveiller la santé du salarié 4.2 Prévenir les risques professionnels au poste de travail 4.2.1 Appréhender les risques professionnels 4.2.2 Prévenir les troubles musculo-squelettiques 4.2.3 Prévenir les risques liés à la charge mentale 4.2.4 Prévenir un risque spécifique au secteur professionnel 4.2.5 Gérer les situations d'urgence 8 h 4.3 Participer à la protection de l'environnement 4.3.1 Déchets 4.3.2 Gestion des déchets

■ Modules de certification BEP

Seconde professionnelle	
Volume horaire	Contenus Bac Pro
30 h	1. Santé – équilibre de vie 7 h 1.1 Maîtriser son équilibre de vie : 1.1.1 Adopter un rythme biologique cohérent 1.1.2 S'assurer un sommeil réparateur 1.1.3 Gérer son activité physique 1.2 Appréhender concept et système de
	2. Alimentation et santé 7 h 2.1 Appréhender les principes de base d'une alimentation équilibrée 2.2 Se situer dans l'évolution des comportements 2.3 Appréhender les enjeux des circuits de distribution dans le secteur alimentaire 2.4 Appréhender la qualité sanitaire des aliments
	3. Prévention comportements à risques et conduites addictives 5 h 3.1 Adopter une attitude critique vis-à-vis conduites addictives 3.2 Appréhender le cadre légal
	4. Sexualité et prévention 5 h 4.1 Prévenir les IST 4.2 Prévenir une grossesse non désirée
	5. Environnement économique et protection du consommateur 6 h 5.1 Gérer son budget 5.2 Acheter un bien 5.3 Appréhender mesures de protection des personnes et biens

Première professionnelle	
Volume horaire	Contenus Bac Pro
28 h	6. Gestion des ressources naturelles et développement durable 6 h 6.1 Maîtriser la consommation d'eau 6.2 Maîtriser la consommation en énergies
	7. Prévention des risques 6 h 7.1 Identifier des situations à risques et la conduite à tenir 7.2 Se protéger du bruit
	8. Prévention des risques dans le secteur professionnel 16 h 8.1 Repérer les risques professionnels dans l'activité de travail 8.2 Appliquer l'approche par le risque à un risque du secteur professionnel 8.3 Gérer les situations d'urgence en cas d'accident

Terminale professionnelle	
Volume horaire	Contenus Bac Pro
26 h	9. Cadre réglementaire de la prévention dans l'entreprise 6 h 9.1 Appréhender le cadre juridique de la prévention 9.2 Identifier les acteurs de prévention dans l'entreprise 9.3 Identifier les organismes de prévention- 9.4 Distinguer accident du travail et maladie professionnelle
	10. Effets physiopathologiques des risques professionnels et prévention 8h 10.1 Prévenir le risque chimique 10.2 Prévenir les risques liés à l'activité physique
	11. Approche par le travail* 8h 11.1 Déterminer les effets physiopathologiques de la charge mentale 11.2 Prévenir les risques liés à la charge mentale : approche par le travail <i>* Attention, erreur d'intitulé dans le BOEN</i>
	12. Approche par l'accident 4h Utiliser l'analyse d'un accident du secteur professionnel dans une démarche de prévention

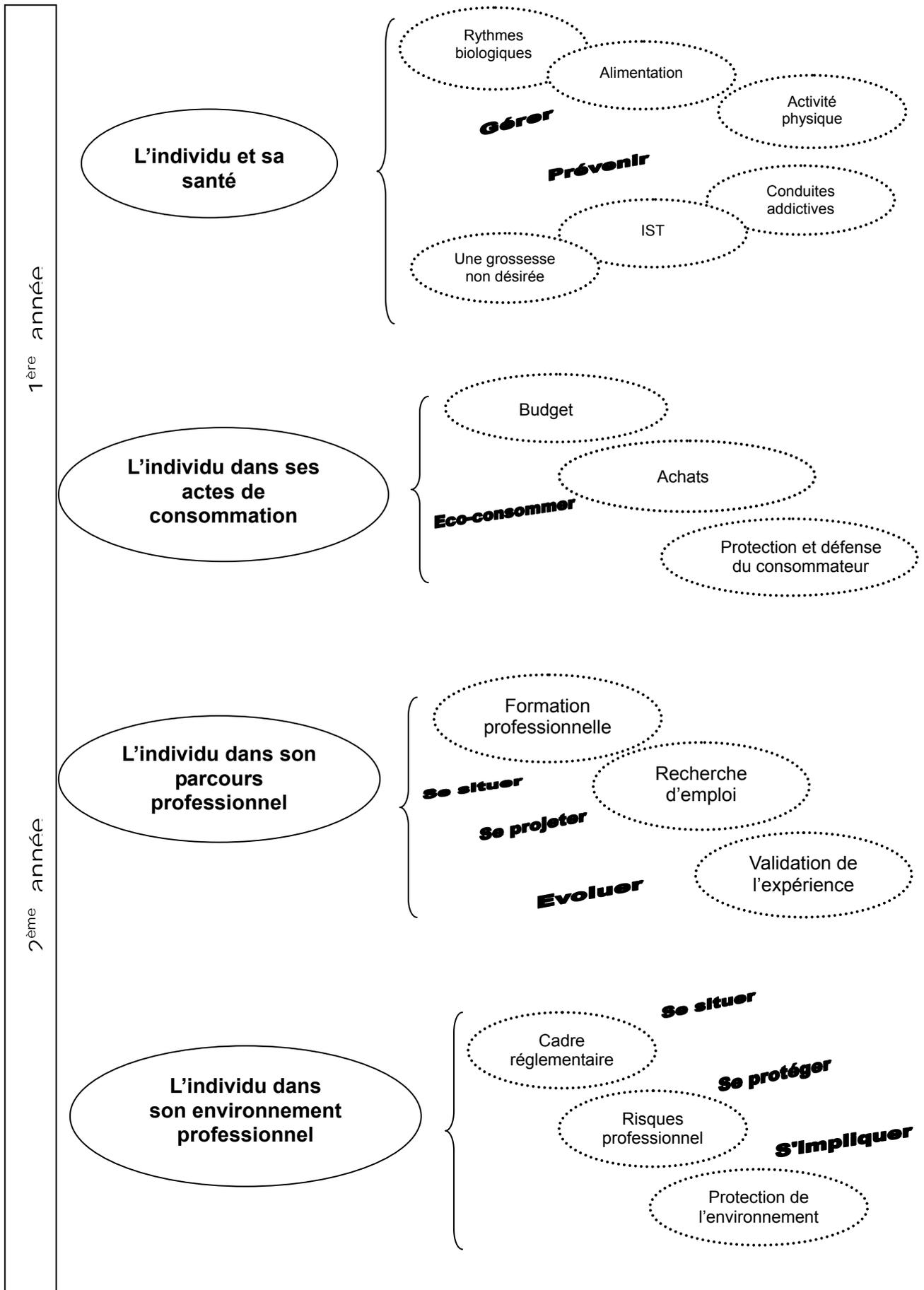
Synoptiques des référentiels de Prévention Santé et Environnement

Présentation globale des référentiels mettant en évidence :

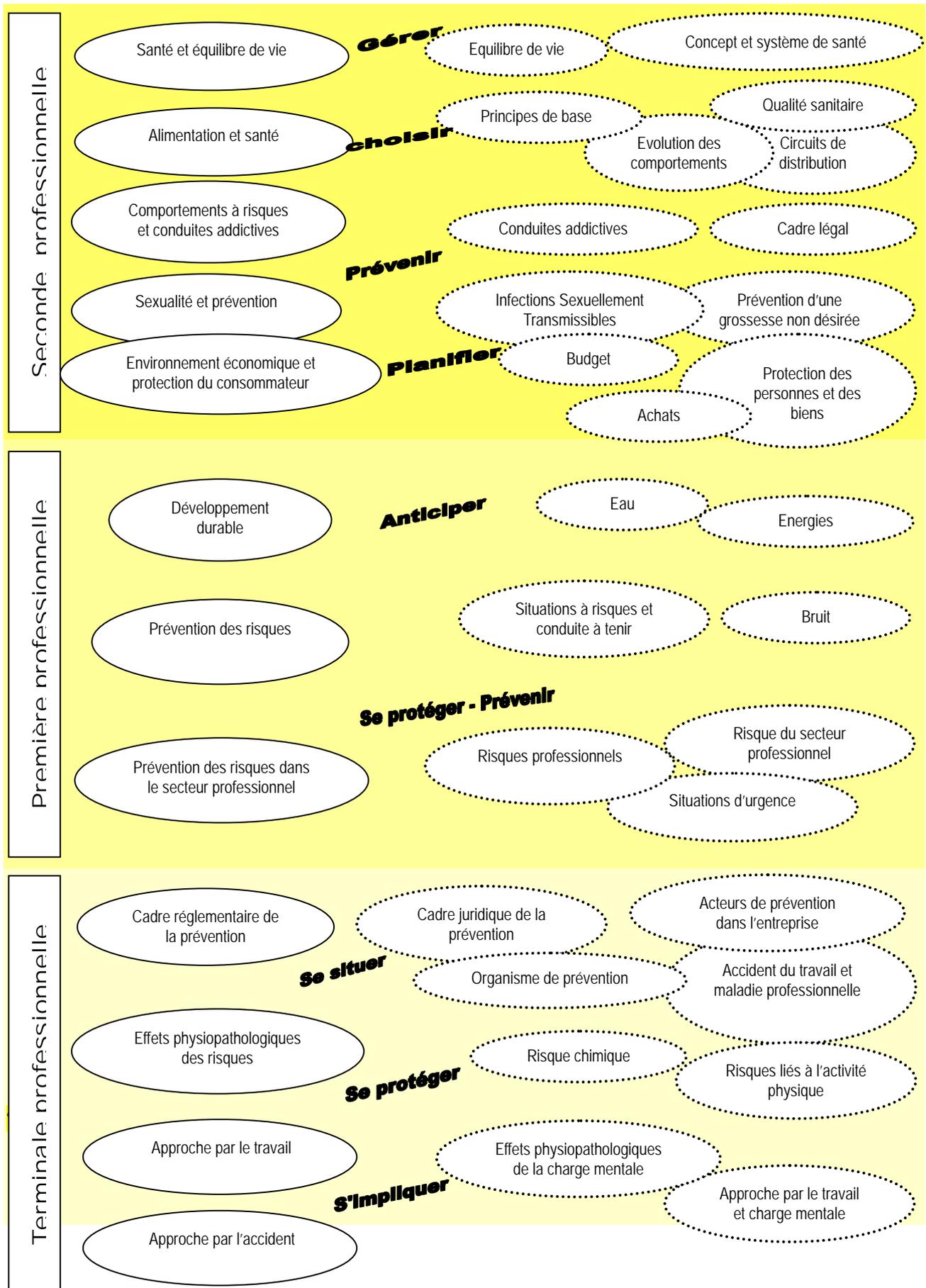
- ▶ Les modules 
- ▶ Les contenus 
- ▶ Les **attitudes** développées et dynamique pédagogique recherchée

- sur les deux années de CAP
- sur les trois années de Bac Pro

1. Synoptique sur les deux années de CAP -



2. Synoptique sur les 3 années de baccalauréat professionnel



Contexte de la rénovation

La conception du référentiel de PSE a été guidée par un cahier des charges de la DGESCO ayant pour objectif « d'assurer la continuité avec les programmes rénovés du collège et de permettre la validation du socle commun de connaissances et de compétences pour les élèves qui ne l'auraient pas acquise au collège ». Le référentiel de PSE a pris en compte l'architecture du socle commun de connaissances et de compétences.

1. Le socle commun (Extraits du BO n°29 du 20 juillet 2006)

« Maîtriser le socle commun, c'est être capable de mobiliser ses acquis dans des tâches et des situations complexes, à l'école puis dans sa vie ; c'est posséder un outil indispensable pour continuer à se former tout au long de la vie afin de prendre part aux évolutions de la société ; c'est être en mesure de comprendre les grands défis de l'humanité, la diversité des cultures et l'universalité des droits de l'homme, la nécessité du développement et les exigences de la protection de la planète.

Le socle commun s'organise en sept compétences. Cinq d'entre elles font l'objet, à un titre ou à un autre, des actuels programmes d'enseignement : la maîtrise de la langue française, la pratique d'une langue vivante étrangère, les compétences de base en mathématiques et la culture scientifique et technologique, la maîtrise des techniques usuelles de l'information et de la communication, la culture humaniste. Deux autres domaines ne font pas encore l'objet d'une attention suffisante au sein de l'institution scolaire : il s'agit d'une part des compétences sociales et civiques et, d'autre part, de l'autonomie et de l'initiative des élèves.

Chaque grande compétence du socle est conçue comme une combinaison de connaissances fondamentales pour notre temps, de capacités à les mettre en œuvre dans des situations variées, mais aussi d'attitudes indispensables tout au long de la vie, comme l'ouverture aux autres, le goût pour la recherche de la vérité, le respect de soi et d'autrui, la curiosité et la créativité. »

« La définition du socle commun prend également appui sur la proposition de recommandations du Parlement européen et du Conseil de l'Union européenne en matière de compétences clés pour l'éducation et l'apprentissage tout au long de la vie. »

2. Recommandation du parlement européen et du conseil établissant le cadre européen des certifications (CEC) pour l'apprentissage tout au long de la vie

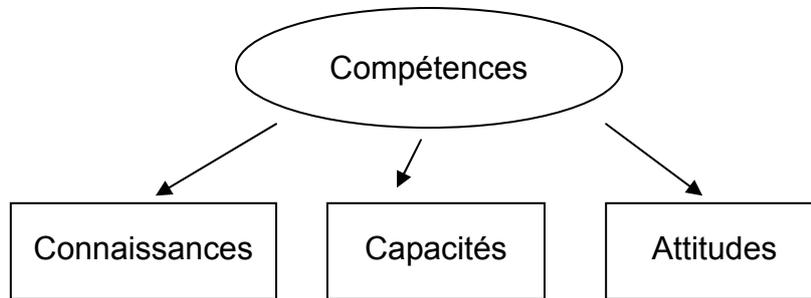
Programme communautaire de Lisbonne 2006/0163 (COD)

« Les définitions applicables aux fins de la présente recommandation sont les suivantes :

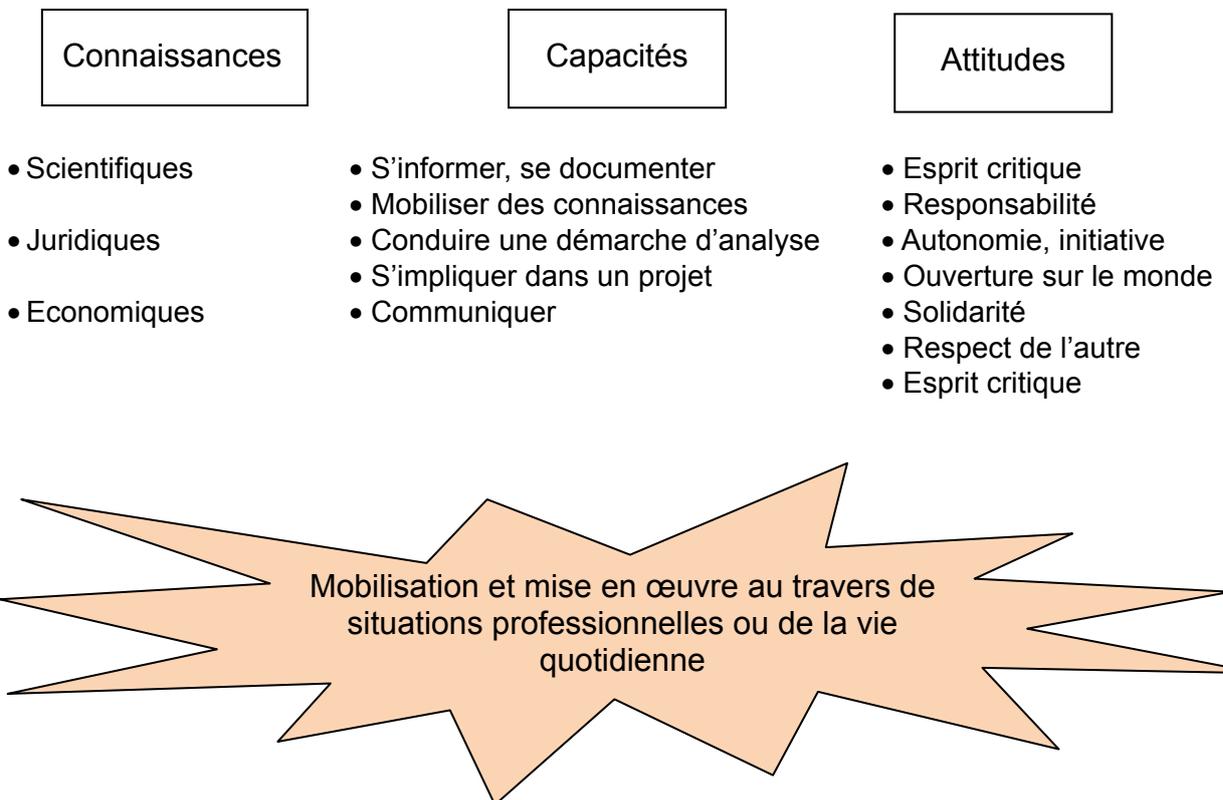
- «acquis de l'apprentissage»: énoncé de ce que l'apprenant sait, comprend et est capable de réaliser au terme d'un processus d'apprentissage. Les acquis d'apprentissage sont définis sous la forme de savoirs, d'aptitudes et de compétences;
- «savoir»: résultat de l'assimilation d'informations grâce à un apprentissage. Le savoir est un ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques liés à un domaine d'étude ou de travail. Dans le CEC, les savoirs sont décrits comme étant théoriques ou factuels;
- «aptitude»: capacité d'appliquer des connaissances et d'utiliser un savoir-faire pour réaliser des tâches et résoudre des problèmes. Le CEC décrit les aptitudes comme étant cognitives (utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) et pratiques (fondées sur la dextérité ainsi que sur l'utilisation de méthodes, de matériels, d'outils et d'instruments);
- «compétence»: capacité avérée d'utiliser des savoirs, des aptitudes et des dispositions personnelles, sociales et/ou méthodologiques dans des situations de travail ou d'étude pour le développement professionnel et/ou personnel. Le CEC décrit les compétences sous forme de prise de responsabilité et d'autonomie. »

3. Schéma de cohérence dans les cycles

SOCLE COMMUN



PROGRAMME PSE



Ingénierie de formation

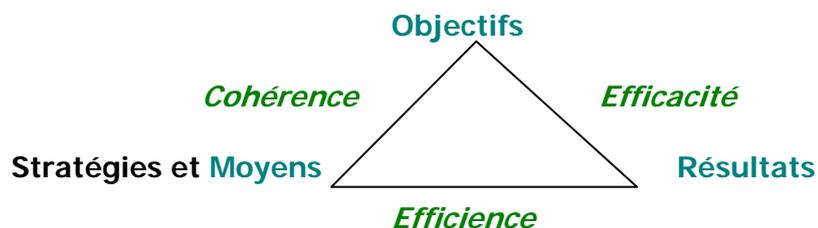
Pour atteindre les objectifs de la discipline, le référentiel doit être traité dans sa totalité.

Une progression pertinente est établie dès le début de l'année scolaire en respectant les connaissances, capacités et attitudes de chaque module. Il convient de s'appuyer sur les acquis du cycle précédent pour apporter un degré de complexité supérieur. La progression prend également en compte les autres enseignements et l'alternance des PFMP.

Les activités sont conduites soit individuellement soit en groupe. Lors des synthèses, la correction peut être collective ou différenciée pour un petit groupe d'élèves selon les besoins. Cela permet de mieux cibler l'erreur et ainsi de mieux l'analyser.

1. Étapes de préparation d'une séquence

- **La conception** : formulation d'objectifs, élaboration du cahier des charges ;
- **L'organisation et le pilotage** : moyens matériels et humains, organisation spatio-temporelle, choix des stratégies d'apprentissage ;
- **L'évaluation** : choix des modalités d'évaluation des acquis et résultats attendus.



1.1 La conception

1.1.1 Les paramètres à prendre en compte

- ▶ Le référentiel de PSE, les démarches et méthodes préconisées ;
- ▶ Les sujets d'étude du référentiel de PSE communs avec ceux retenus dans les projets au sein de l'établissement ;
- ▶ La préconisation horaire pour le module – voir document mise en parallèle des contenus ;
- ▶ La complémentarité avec les autres enseignements (enseignement général – BO spécial n°2 du 19 février 2009 - et enseignement professionnel), l'implication dans des projets pluridisciplinaires, à caractère professionnel, à caractère artistique et culturel, scientifique...
- ▶ Les acquis du cycle précédent et les éléments du socle commun – voir annexe ;
- ▶ La prise en compte des PFMP comme élément de formation ;
- ▶ L'hétérogénéité des apprenants, les effectifs ;
- ▶ Les moyens à disposition ;
- ▶ ...

1.1.2 Les étapes

- Repérage et choix de la partie du module avec identification des connaissances, capacités et attitudes mentionnées dans le référentiel ;

- Prise en compte de la contrainte horaire figurant dans le référentiel pour fixer la durée de la séquence et le nombre de séances y compris les évaluations ;
- Formulation de l'objectif général et des objectifs intermédiaires pour chaque séance ;
- Recherche et choix du support pédagogique permettant de poser un problème, de définir les axes d'un projet, de mettre en œuvre une démarche d'analyse ...

1.2 L'organisation et le pilotage d'une séquence

L'organisation et la planification de la séquence englobent la prise en compte des moyens matériels et humains ainsi que la gestion du temps.

Exemples :

- Des parcours de formation individualisés induisent la mise place de groupes de besoins avec des supports documentaires différenciés, une organisation spatiale adaptée, un tutorat entre élèves ... ;
- Des activités d'apprentissage avec utilisation de la démarche de projet, des travaux de recherche personnelle impliquent un cadrage (durée, niveau d'exigence, méthodologie à suivre ...) ;
- L'exploitation des PFMP implique un travail préalable de rédaction d'un cahier des charges à destination des apprenants (observations et analyses à conduire, documents à rechercher, interview ...)
-

Le pilotage et l'animation définissent le choix de l'enseignant dans les stratégies pédagogiques retenues.

Des activités pédagogiques diversifiées de recherche et de production (travail individuel ou travail en équipe) permettent à l'élève de progresser dans l'acquisition de démarches.

Les technologies de l'information et de la communication (TIC) sont des outils incontournables à exploiter tant comme support pédagogique qu'en outil d'apprentissage notamment dans le développement des espaces numériques de travail (ENT).

Il existe de nombreux sites ressources (cf. quelques exemples en annexe). Cependant il est opportun avant de les exploiter de s'assurer de la validité scientifique et juridique, de l'actualisation de leurs contenus et de privilégier les sites institutionnels.

Le professeur de Biotechnologies contribue à l'évaluation des compétences du B2i.

Adresses pour le B2i :

- www.educnet.education.fr/sections/formation/certification/b2i
- Le document d'appui pour mieux comprendre les nouveaux référentiels : www.b2i.education.fr
- Les sites disciplinaires : www.educnet.education.fr/secondaire/disciplines/
- Autoformation des enseignants pour l'utilisation des TIC : <http://national.pairformance.education.fr>

1.3 L'évaluation

L'évaluation est un outil de pilotage pour l'enseignant, elle permet aussi d'identifier les besoins en vue de la mise en place d'un accompagnement personnalisé.

L'évaluation diagnostique, non notée, positionne les élèves par rapport aux acquis. Elle peut être réalisée en début d'année et/ou en début de séquence. Elle permet d'adapter les stratégies pédagogiques aux différents besoins du groupe.

L'évaluation formative, non notée, permet de s'assurer des acquis en cours d'apprentissage et de mettre en place, si besoin, un accompagnement.

L'évaluation sommative, notée, positionne l'apprenant vis à vis des acquis de la séquence. Elle dresse un bilan des objectifs atteints. Pour cela, il est impératif que les objectifs soient au préalable connus des apprenants.

L'évaluation certificative permet, par sondage, de vérifier les acquis disciplinaires. Elle fait l'objet d'une note prise en compte pour la délivrance du titre ou du diplôme.

Selon le statut du candidat, l'évaluation certificative est organisée sous forme de contrôle en cours de formation ou en épreuve ponctuelle.

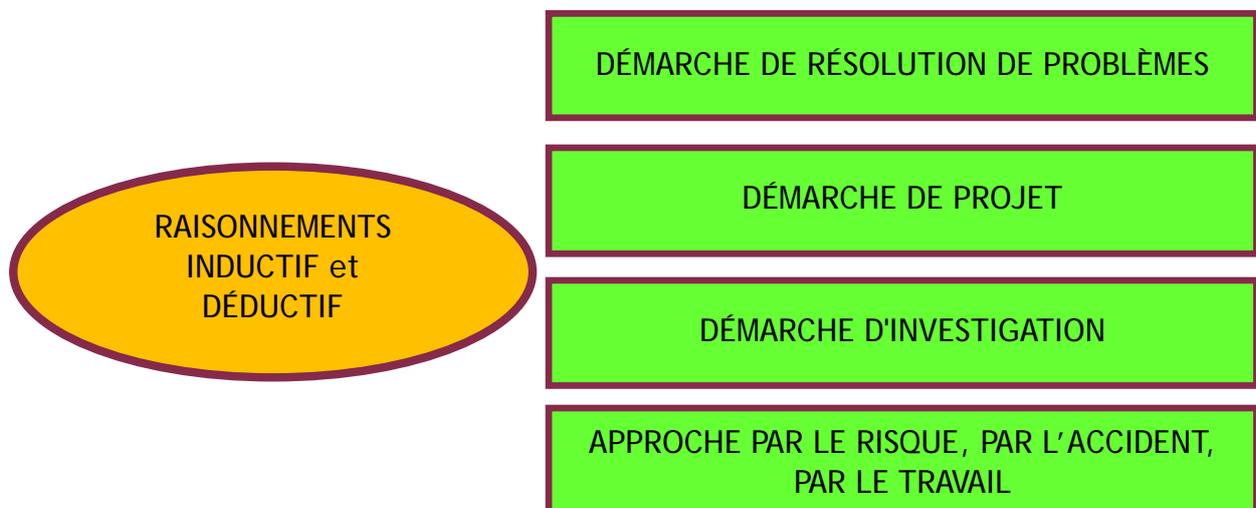
Les modalités d'évaluation de la PSE en baccalauréat professionnel ne sont pas encore publiées à la date de rédaction de ce document d'accompagnement.

Les modalités d'évaluation du diplôme intermédiaire du Bac Pro 3 ans sont définies, s'il s'agit d'un BEP, par l'arrêté du 8 juillet 2009. BOEN N°31 du 27 août 2009 et dans le BO spécial 9 du 15 octobre 2009.

2. Des raisonnements et des démarches pour une pédagogie active

2.1 Des raisonnements

La pédagogie active rend les élèves acteurs de leurs apprentissages. Elle les met en situation effective de réflexion, d'analyse, de production. Elle privilégie, selon les niveaux de formation, le raisonnement inductif ou déductif et s'appuie sur une démarche de résolution de problème, fondement de toutes les démarches et méthodes préconisées pour l'enseignement de la PSE.



2.1.1 Le raisonnement inductif

« Du particulier au général pour revenir ensuite au particulier »

Il prend appui sur le concret, le vécu, l'observable pour aboutir à un savoir, une généralité, un principe, une loi.

Il comprend 3 phases:

- **phase de contextualisation = implication qui facilite l'accès au savoir**
 - ☛ repérer les éléments de la situation et les mettre en relation
- **phase de décontextualisation = structuration et acquisition de notions abstraites**
 - ☛ rechercher des constantes et en tirer des généralités ou des principes
- **phase de recontextualisation = transfert et réinvestissement des acquis**
 - ☛ proposer une situation nouvelle à analyser

Il permet de :

- fédérer l'ensemble des enseignements ;
 - impliquer l'élève dans le processus d'apprentissage ;
 - donner du sens aux apprentissages
- en développant des compétences.

2.1.2 Le raisonnement déductif

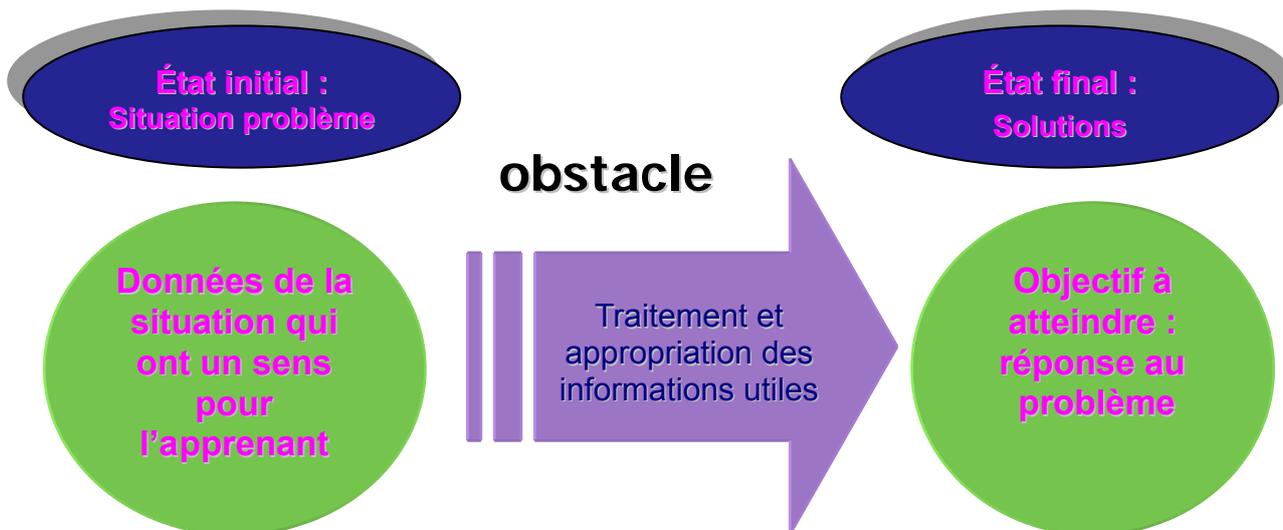
« Du général au particulier »

Ce raisonnement prend appui sur l'abstrait (savoir, principe, règle générale ...). Il permet d'en tirer les conséquences pour les appliquer à un cas particulier (exercices, travaux pratiques, situation de travail...).

Le professeur énonce un principe général, l'explique, le fait appliquer à une situation particulière afin qu'il soit assimilé et mémorisé.

2.2 La démarche de résolution de problèmes

Le cheminement intellectuel est synthétisé dans le schéma ci-après :



Pour passer de l'état initial à l'état final, la démarche de résolution de problème suit un enchaînement chronologique de différentes étapes. Celles-ci sont intégrées dans chaque approche ou démarche spécifique présentée dans le document figurant page suivante.

2.3 La démarche de projet

Un projet peut être défini comme « une entité constituée par un ensemble de moyens humains et matériels, réunis pour une durée déterminée, afin d'atteindre un objectif précis, en suivant un échéancier rigoureusement défini »¹ ou plus simplement il s'agit d'un ensemble d'activités axées sur des objectifs.

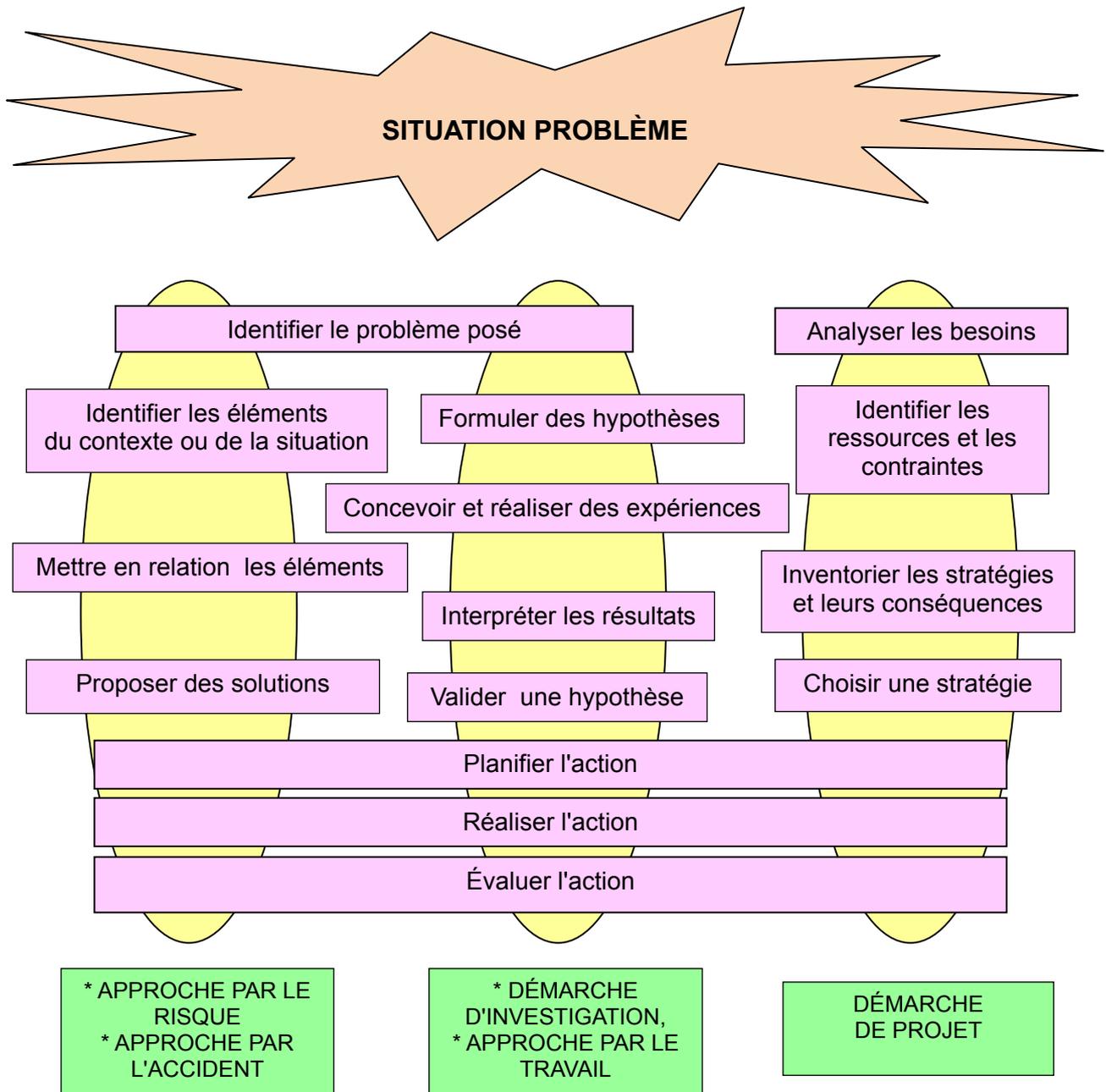
La démarche de projet se décompose en plusieurs étapes :

1. Analyser les besoins (vérifier le lien entre la première idée et les besoins)
2. Analyser la situation (définir les objectifs, identifier les ressources et les contraintes)
3. Inventorier les stratégies et leurs conséquences (étudier la faisabilité)
4. Choisir une stratégie (rédiger le cahier des charges)
5. Planifier l'action dans le temps et dans l'espace
6. Réaliser l'action
7. Évaluer l'action

Il est à noter que **l'approche systémique** qui tient compte des interactions entre les éléments d'un système et entre ces éléments et leur environnement peut aussi être utilisée pour élaborer un projet d'action.

¹ Françoise Raynal et Alain Rieunier, *Pédagogie : dictionnaire des concepts-clés*, éditions ESF, 1997

2.4 Présentation comparative de différentes démarches et approches



2.5 Des outils au regard des démarches

Pour chacune des étapes d'une démarche, l'enseignant dispose de nombreux outils ; certains sont plus adaptés que d'autres. Ainsi le choix des outils peut être directement lié aux démarches, d'autres dépendent du choix pédagogique de l'enseignant et servent de levier pour franchir l'obstacle d'apprentissage et développer de nouvelles compétences.

ÉTAPES	OUTILS POSSIBLES						
	Diagramme de Pareto	Diagramme d'Ishikawa	QQQQCP	Remue-méninges	Diagramme de mise en relation	Tableau de recueil de données	Questionnaire d'enquête
Identifier le problème posé			X	X			
Analyse des besoins	X						X
Identifier les éléments	X		X	X		X	
Mettre en relation les éléments		X			X		
Proposer des solutions					X		

Approches	Outils spécifiques
Approche par le risque	Schéma de processus d'apparition d'un dommage
Approche par le travail	Schéma de compréhension de l'activité
Approche par l'accident	Arbre des causes

3. Exemples d'application

Les applications pédagogiques présentées sont données à titre d'exemple de mise en œuvre d'une démarche au niveau baccalauréat professionnel. Elles ne sont en aucun cas modélisantes.

- Démarche de résolution de problèmes appliquée au module « Alimentation et santé »
- Démarche de projet appliqué au module « Gestion des ressources naturelles et développement durable »
- Démarche d'analyse par le travail appliquée au module « Approche par le risque »

3.1 Démarche de résolution de problèmes appliquée au module « Alimentation et santé »

Durée conseillée : 6H

Période : ce module est traité en 2nde professionnelle au cours du premier trimestre.

Extraits programme PSE : Alimentation et santé

2.1 Appréhender les principes de base d'une alimentation équilibrée

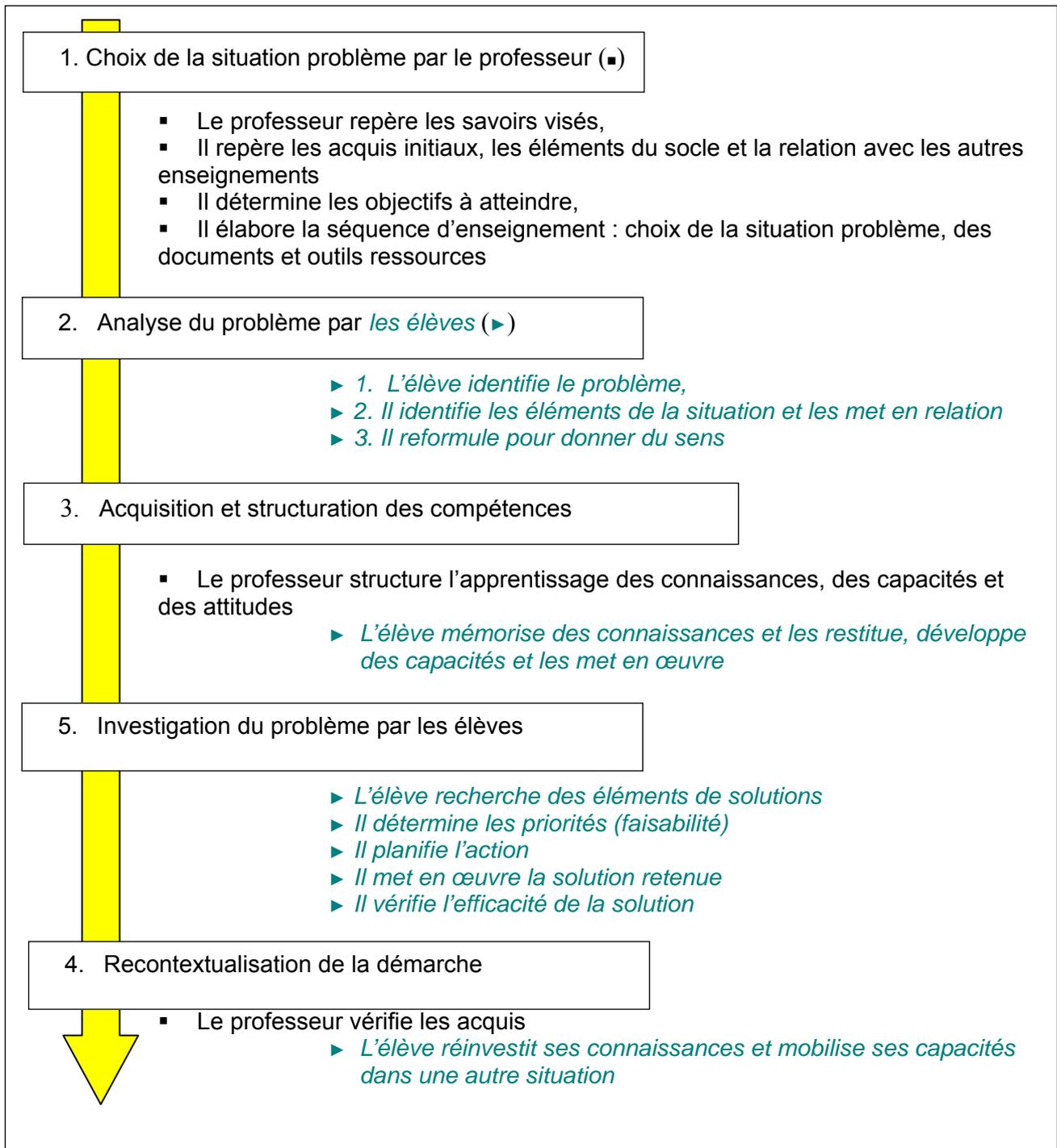
2.2 Se situer dans l'évolution des comportements

2.3 Appréhender les enjeux des circuits de distribution dans le secteur alimentaire

2.4 Repérer des critères de qualité sanitaire des aliments

L'activité de formation repose sur une démarche de **résolution de problèmes** qui aboutit progressivement à l'acquisition de connaissances et de compétences du programme.

Cette approche favorise une **démarche inductive** qui s'appuie sur le concret et va du particulier vers le général. Dans ce contexte, l'élève s'implique en tant qu'acteur de la résolution des problèmes posés



3.1.1 Repérage des savoirs visés

Pour un module donné, le professeur repère les savoirs à acquérir. Il sélectionne des ressources introductives pertinentes pour présenter la situation problème.

Les savoirs étudiés au travers d'une séquence peuvent relever d'un même module ou de modules différents au sein d'une même année de formation. Dans ce cas, les croisements effectués doivent rester cohérents.

Application au module 2 « Alimentation santé »

Dans l'exemple ci-dessous, les contenus du module 2 sont abordés à travers 3 séquences portant sur des thématiques complémentaires.

- La séquence 1 porte sur les déséquilibres alimentaires.
- La séquence 2 permet de réinvestir les notions d'équilibre alimentaire à partir des nouveaux modes de consommation.
- La séquence 3 ouvre vers le développement durable et permet de développer des attitudes de choix solidaires.

Séquence 1 : Modes et déséquilibres alimentaires

Contenus	Exemples de ressources introductives à l'étude
<p>2.1</p> <p>1. Approche sociologique de l'alimentation</p> <p>2. Principes généraux de l'équilibre alimentaire</p>	<p>Les déséquilibres alimentaires</p> <p>Au fur et à mesure que l'alimentation française se calque sur le modèle américain, on observe la croissance du nombre de personnes atteintes d'obésité. La déstructuration des repas et le grignotage sont les grands responsables de ce déséquilibre. Ils sont de plus en plus favorisés par l'évolution de la société...</p> <p>La déstructuration des repas et le grignotage sont liés : quand on n'a pas suffisamment mangé à un repas, il est normal d'avoir un petit creux et de grignoter. L'industrie agro-alimentaire s'est engouffrée dans le créneau du "snacking", du grignotage. Et ce qui était une sorte de déviance du comportement alimentaire est devenue une normalité grâce au marketing de tous ces produits.</p> <p style="text-align: right;"><i>D'après Site e-sante.fr</i></p>
<p>2.2</p> <p>1. Saveurs et plaisir alimentaire</p> <p>2. Nouveaux produits</p> <p>3. Nouvelles formes de restauration</p> <p>4. Alimentation et développement durable</p> <p>5. Comportements alimentaires à risques</p> <p>6. Désordres alimentaires</p>	<p>De l'influence des médias</p> <p>L'idéal féminin étalé dans les médias est celui d'une silhouette dont la maigreur ne frappe même plus. Les mannequins très minces, maigres, représentent LE modèle parfait à atteindre pour des millions de femmes, les anorexiques et les autres. Le culte de la minceur n'est pas d'ordre esthétique. C'est le signe de la femme active, qui sait se dominer. Vomir à en saigner, manger à s'en rompre l'estomac, maigrir à en mourir: les troubles de comportement alimentaire ravagent les populations féminines. Partout où sévit le culte de la minceur, aux États-Unis comme en France, en Angleterre comme en Allemagne ou au Japon, partout se profilent les spectres de l'anorexie et de la boulimie. Mais au-delà de leurs contradictions, anorexie et boulimie modulent deux variations d'un même thème: celui de la restriction alimentaire.</p> <p style="text-align: right;"><i>Extraits : bouliana.com</i></p>
<p>2.3</p> <p>1. Circuits de distribution</p> <p>2. Commerce équitable</p> <p>2.4</p> <p>1. Sécurité alimentaire</p> <p>2. Traçabilité</p>	<p>NOUVELLES OBSESSIONS ALIMENTAIRES : "L'ORTHOREXIE (PAR PATRICK DENOUX)</p> <p>Le chercheur nous montre comment, affolés par l'effondrement des pratiques alimentaires traditionnelles, beaucoup ont cherché un abri dans l'orthorexie - l'addiction à la nourriture saine. La multiplicité grandissante des troubles liés à l'alimentation (anorexie, boulimie, TCA, Troubles du Comportement Alimentaire) souligne..., à quel point les malaises psychologiques se concentrent actuellement sur l'acte de se nourrir.</p> <p>L'orthorexie est définie par le Dr Steven Bratman comme une fixation quasi pathologique sur la recherche de la nourriture appropriée. « Je suis frappé par le nombre de patients déboussolés qui me demandent remplis d'inquiétude : docteur apprenez-moi à manger » affirme le Pr. Basdevant, nutritionniste à l'Hôtel-Dieu. « Il est urgent de déculpabiliser le plaisir de manger » alerte le Dr Romon, de la Faculté de Médecine de Lille. Si le tableau clinique n'est pas établi, le comportement de recherche de la perfection diététique est bien réel. La majeure partie de l'emploi du temps d'un orthorexique est consacré à l'organisation, la recherche, la sélection et la consommation de nourriture. Quelques exemples de règles alimentaires recueillies chez ces idéalistes de la nutrition : ne pas manger de légumes qui ont quitté le contact avec la terre depuis plus de 15 mn, mâcher au moins 50 fois chaque bouchée avant de l'ingurgiter, ne jamais être rassasié. Ils mettent généralement en place un arsenal de contraintes affectant la nature, les modalités et les rythmes de la nutrition : ne manger que du poisson mais pas d'œufs, certains légumes mais pas tous, tant de fois à tel moment de telle façon, etc. Un autre sujet effectuait 12 petits repas par jour d'un seul aliment chaque fois et consommait quotidiennement 80 suppléments alimentaires provenant de magasins diététiques.</p> <p style="text-align: right;"><i>Site de la Mission Agrobiosciences</i></p>

Séquence 2 : Habitudes alimentaires dans le monde – équilibre et plaisir

Contenus	Exemples de ressources introductives à l'étude
<p>2.1 1. Approche sociologique de l'alimentation 2. Principes généraux de l'équilibre alimentaire</p>	<p>BIEN SE NOURRIR ? FRANÇAIS, EUROPÉENS ET AMÉRICAINS FACE À L'ALIMENTATION</p> <p>À en croire les Américains, quand il s'agit de leur alimentation, les Français font preuve d'une étrange rigidité : ils mangent à heure fixe, veulent que les repas soient réglés comme papier à musique et passent toujours des heures à table. Ce qui choque les Français, c'est que les Américains mangent à toute vitesse, souvent en travaillant, presque toujours en faisant autre chose et d'une façon bien peu conviviale.</p> <p style="text-align: right;"><i>Site Internet Ocha</i></p>
<p>2.2 1. Saveurs et plaisir alimentaire 2. Nouveaux produits 3. Nouvelles formes de restauration 4. Alimentation et développement durable 5. Comportements alimentaires à risques 6. Désordres alimentaires</p>	<p>Les habitudes alimentaires dans le Monde</p> <p>Que ce soit pour des raisons climatiques, culturelles ou économiques, les habitudes alimentaires varient à travers le monde... Nous ne mangeons pas tous la même chose, pas tous de la même manière non plus. Si l'alimentation est encore, dans de nombreux pays, associée à la survie, il n'en est plus de même dans d'autres. Et si nous pouvions nous inspirer de ce que nous enseigne "l'ailleurs" dans la recherche d'un nouvel équilibre alimentaire au quotidien ? Quelques idées de ces petites choses à "prendre" ou à ne pas "prendre"...</p> <p>Si en France, le dîner est encore considéré comme un moment privilégié de partage en famille ou entre amis, cette notion de convivialité s'est un peu volatilisée dans les pays anglo-saxons... Un bon point pour nous ! Choses grignotées "sur le pouce"... Il est reconnu que le grignotage et le fait de manger dans la précipitation, dans un environnement stressant ou bruyant, ne facilitent pas la digestion et sont responsables de la prise de poids.</p> <p>► Cette prise de poids est une des préoccupations actuelles des pays riches. Aujourd'hui, 1 américain sur 5 est obèse, et l'Europe est en train de prendre le même chemin. L'alimentation y est devenue une véritable industrie. Boîtes de conserves, plats préparés ou cuisinés remplacent les produits naturels... On consacre moins de temps à préparer et à manger, et dans les produits consommés ont été rajoutés quantité de sel, de sucre, de graisses, de conservateurs... Hamburgers, chips et soda... ne suivons pas l'exemple !</p> <p>Une idée à retenir : le monde et ses habitudes alimentaires peuvent nous apprendre beaucoup, tant sur un plan nutritionnel qu'au niveau de la place qu'il accorde à notre alimentation. Nous pouvons tenter d'en puiser les bienfaits. Et puis, on dit qu'il faut manger de tout... alors pourquoi ne pas se faire plaisir en allant à la découverte de nouvelles saveurs ?</p> <p style="text-align: right;"><i>FilSanteJeunes.com 28 février 2008</i></p>
<p>2.3 1. Circuits de distribution 2. Commerce équitable</p>	
<p>2.4 1. Sécurité alimentaire 2. Traçabilité</p>	

Séquence 3 : Consommation alimentaire citoyenne et sécurité

Contenus	Exemples de ressources introductives à l'étude
2.1 1. Approche sociologique de l'alimentation 2. Principes généraux de l'équilibre alimentaire	ALIMENTATION, SANTÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE De multiples questions autour de la qualité de l'alimentation et de l'agriculture animent aujourd'hui l'inquiétude des consommateurs, des agriculteurs et des citoyens soucieux à la fois de l'environnement et des conditions sociales des producteurs. <i>Actionconsommation.org</i>
2.2 1. Saveurs et plaisir alimentaire 2. Nouveaux produits 3. Nouvelles formes de restauration 4. Alimentation et développement durable 5. Comportements alimentaires à risques 6. Désordres alimentaires	Consommation et alimentation citoyenne Après la génération hard discount, c'est au tour des consommateurs citoyens d'occuper le devant de la scène. Le développement durable, affirment les experts, est une tendance durable ! Donner un sens à ses achats, ne plus agir par égoïsme mais raisonner à l'échelle planétaire et à long terme : tel est le credo de ces consomm'acteurs du troisième millénaire, qui tâchent de conjuguer priorités personnelles et responsabilité. Les PME ont tout intérêt à exploiter cette niche à fort potentiel en agissant sur leurs sources d'approvisionnement, en valorisant leur démarche via un label ou encore en cherchant des créneaux de distribution alternatifs aux GMS (circuits spécialisés, RHD). <i>Cdurable.info</i>
2.3 1. Circuits de distribution 2. Commerce équitable	
2.4 1. Sécurité alimentaire 2. Traçabilité	

3.1.2 Prise en compte des acquis initiaux

Les acquis initiaux sont repérés d'une part dans les programmes et ressources pour faire la classe en collège, d'autre part dans le socle commun. *Voir annexes Repérage des acquis au collège*

Application au module 2 « Alimentation santé »

Sciences de la vie et de la Terre (BOEN spécial n°6 du 28 août 2008)

► **Classe de 6ème**

Des pratiques au service de l'alimentation :

- La production alimentaire par une transformation biologique :

Les aliments produits répondent aux besoins des hommes

Selon la façon dont les aliments sont transformés, leur goût peut-être différent.

► **Classe de 5ème**

Fonctionnement de l'organisme et besoin en énergie :

- Production d'énergie,

- Digestion et devenir des nutriments : apports énergétiques supérieurs ou inférieurs aux besoins favorisent certaines maladies

► **Classe de 3ème**

Responsabilité humaine en matière de santé environnement

- Certains comportements peuvent favoriser l'obésité et l'apparition de maladies nutritionnelles

- L'adoption de comportements responsables, le développement d'une agriculture et d'une industrie raisonnées et de nouvelles technologies sont nécessaires afin d'associer le développement économique, la prise en compte de l'environnement et la santé publique.

► **Classe de 6ème : Éducation civique**

Le collégien

Thème 1 - Les missions et l'organisation du collège

- Un lieu d'apprentissage, de transmission et de construction des savoirs, d'échanges.
- Un lieu avec des acteurs différents, où l'on peut s'impliquer et devenir autonome (CDI...)

► **Classe de 5ème : Géographie**

II – Des sociétés inégalement développées

Thème 1 – des inégalités devant la santé

Santé et développement

L'amélioration de la santé au niveau mondial coexiste avec des inégalités sanitaires à toutes les échelles qui sont mises en relation avec les inégalités de développement.

III- Des hommes et des ressources

Thème 1 – La question des ressources alimentaires

La sécurité alimentaire mondiale

Elle dépend de plusieurs paramètres : l'augmentation des productions et leur qualité pour répondre à une demande croissante, les échanges des ressources agricoles à travers le monde et la préservation de l'environnement.

Classe de 5ème : Éducation civique

I – Des êtres humains, une seule humanité

Thème 1 - Différents mais égaux, égalité de droit et discriminations.

Même s'il existe des différences entre les individus et une grande diversité culturelle entre les groupes humains, nous appartenons à la même humanité.

Assimiler les différences de cultures à des différences de nature conduit à la discrimination et au racisme.

Technologie de la 6ème à la 3ème (BOEN spécial n°6 du 28 août 2008)

La communication et la gestion de l'information :

L'approche « Communication et gestion de l'information » du programme de technologie vise à enrichir les acquis des collégiens dans le domaine des technologies de l'information et de la communication par des apports de compétences

Comment raviver les acquis ?

Ces notions ont été étudiées précédemment. Il peut être nécessaire de les repréciser.

Il ne s'agit en aucun cas de refaire un cours sur le sujet.

Méthodes préconisées :

Un travail personnel de recherche avec support préalable à la séance

Un remue-méninges en début de séance

Schéma ou tableau récapitulatif

Recherche TICE...

3.1.3 Relations avec les autres enseignements

La PSE doit s'articuler avec les autres disciplines, tant au niveau des savoirs que des méthodes.

Application au module 2 « Alimentation et santé »

3.1.3.1 Convergence au niveau des enseignements

► **Mathématiques :**

Lire un graphique

► **Français :**

Contribuer à la maîtrise de la langue française :

- par la poursuite de l'enrichissement du vocabulaire
- par les différents types de productions attendues : écouter, rédiger un compte rendu écrit cohérent

► **Géographie :**

Situer des pays dans le monde.

Appréhender les problèmes environnementaux

► **ECJS :**

Utiliser et traiter l'actualité en classe : diversifier les sources pour attester la réalité des faits

► **Éduquer au développement durable**

Percevoir l'importance d'une solidarité à l'échelle mondiale

3.1.3.2 Convergence au niveau des méthodes

► **Se documenter**

La Prévention Santé Environnement participe avec les autres disciplines à la formation méthodologique de recherche documentaire assurée par le CDI.

Cette démarche conduit à s'organiser dans les recherches, croiser les sources d'informations, se repérer dans les banques de données, ...

Des documents méthodologiques peuvent être construits pour guider la recherche des élèves ; exemple en annexe : « outil méthodologique – la recherche documentaire ».

► **Utiliser les technologies de l'information et de la communication : exemples d'activités possibles**

- Confrontation avec les sources médiatiques audiovisuelles : campagne d'information sur l'alimentation, publicités alimentaires en direction des jeunes enfants...
- Présentation des résultats sous forme de tableaux à l'aide d'un logiciel : compléter un tableau pour présenter les modes alimentaires dans les différents pays du monde.
- Observation ou recherche en utilisant des logiciels : CD-ROM "Alimentation et diététique"
- Recherche dans une banque de données informatiques à partir d'une liste de sites sélectionnés sur le sujet :
 - Les pratiques alimentaires dans le monde
 - Troubles alimentaires – ABA association anorexie boulimie
 - Diététique – Hubaut Xavier (analyse repas Fast-food)
- Utilisation de l'espace numérique de travail pour réaliser un travail personnel ou collectif sur l'alimentation et le développement durable

3.1.4 Fiche pédagogique : séquence 1

Matière : PSE	Classe : 2 ^{nde} Pro	Pré requis notionnel : Notions de base sur : les principaux constituants des aliments, les apports énergétiques, les maladies liées aux carences et abus
Titre de la séquence : Modes et déséquilibres alimentaires		
Objectif général : Distinguer des comportements alimentaires à risques afin de proposer une conduite corrective adaptée		
Séance n° 1 : S'alimenter aujourd'hui Objectifs intermédiaires : Comparer différentes formes de restauration Repérer les comportements alimentaires à risques Mettre en évidence leurs conséquences sur la santé		Pré requis méthodologique : Utiliser un CDI Rechercher des informations dans un texte simple Utiliser une démarche de résolution de problème Compléter un tableau
Séance n° 2 : Améliorer ses pratiques alimentaires Objectifs intermédiaires : Proposer des conduites alimentaires prenant en compte l'environnement familial, culturel et économique Repérer l'accès aux conseils de professionnels de santé		Compétences : Capacités – attitudes Développer son attitude à résoudre des problèmes en utilisant des outils adaptés à la situation Développer l'esprit critique face aux modes, aux médias

Extraits du référentiel :

2.1 Appréhender les principes de base d'une alimentation équilibrée principes généraux de l'équilibre alimentaire : diversité des aliments, rythme des repas	En déduire les principes de base de l'équilibre alimentaire
2.2 Se situer dans l'évolution des comportements : nouvelles formes de restauration (restauration rapide) comportements alimentaires à risques. désordres alimentaires : boulimie, anorexie.	Comparer différentes formes de restauration. (intérêts et limites). Repérer les "comportements alimentaires à risques" et leurs conséquences sur la santé. Définir les désordres alimentaires. Indiquer la conduite à tenir face au comportement à risque ou aux désordres alimentaires

Notions clés :

- Intérêts et limites de nouvelles formes de restauration : snacking, sandwicherie, pizzeria, restauration rapide ;
 - temps du repas, coût, apports nutritionnels, convivialité.
- Comportements alimentaires à risques et conséquences :
 - erreurs dans la structure des repas : aspect qualitatif ou quantitatif (absence ou excès d'un groupe alimentaire, excès de sel...),
 - erreurs dans la répartition des repas (absence petit déjeuner, grignotage).
 - ▶ Diabète, Maladies cardio-vasculaire, obésité...
- Désordres alimentaires :
 - caractéristiques de la boulimie, l'anorexie
- Conduite à tenir
 - Équilibre alimentaire, bien se nourrir c'est :
 - répondre à des besoins en énergie, en matériaux de construction, en matériaux de fonctionnement variables selon l'individu, son activité : correspondance dépenses - besoins – apports,
 - équilibrer les aliments dans les différents repas de la journée en respectant le rythme, en variant l'alimentation,
 - être conscient de la répercussion, à plus ou moins long terme, de certains comportements alimentaires sur la santé.
 - Conduite face aux désordres alimentaires : consulter un médecin.

Étapes de la démarche de résolution de problème	SITUATION D'APPRENTISSAGE						Concepts ou notions clés		
	Critères de réussite	DISPOSITIF			Stratégie pédagogique - activité professeur + élève	Temps min.			
		Moyens d'animation	individuel	groupe				collectif	
<p>1. Caractériser une situation problème : - identifier le problème posé</p> <p>- identifier les éléments de la situation</p> <p>2. Mettre en relation les éléments</p> <p>3. Mobiliser des connaissances - Comparer les nouvelles formes de restauration</p> <p>- Repérer les conséquences sur la santé des différents comportements alimentaires à risques</p> <p>- Distinguer 2 comportements alimentaires en augmentation dans nos sociétés : l'anorexie et la boulimie</p>	Le problème mis en évidence par les ressources introductives est correctement coché	A l'oral – Vécu de l'élève Transparent remue-méninges			x	- Mise en place de la séance, vérification pré-requis - Rappel du fonctionnement d'un remue- méninges	5	Comment concilier les modes de vie et l'équilibre alimentaire ?	
		A l'écrit – Dictionnaire Ressources introductives – Fiche de travail n°1	x			+ Travail sur les ressources introductives - Différenciation pédagogique : aide aux élèves en difficulté et approfondissement pour les élèves ayant plus de facilités	15		
	Les éléments de la situation sont identifiés avec précision Les causes sont repérées puis hiérarchisées	Oral - questionnement - tableau			X	+ Analyse du document - Animation de l'échange			
		Diagramme causes effet – fiche de travail n°1	X			+ Utilisation des informations sélectionnées - Animation de la correction			
	Des formes de restauration sont listées ainsi que leurs avantages et leurs inconvénients	Oral – Vécu (restauration du déjeuner) Document sur les différentes formes de restauration Fiche de travail n°2			X	+ exploitation de l'expérience de chacun	10		Notions clés 1
		Document sur les différentes formes de restauration Fiche de travail n°2 Transparent Fiche de travail n°3 Tableau papier		X		+ Etude de documents + Elaboration d'un tableau - Vérification de l'avancé et de la pertinence du travail + Travail en autonomie par rapport au corrigé			
	Les abus et les manques nutritionnels sont listés dans les bulles correspondantes du panneau Les conséquences sur la santé à court terme et à long terme sont énumérées	Fiche synthèse	X			+ Etude de documents - Gestion des groupes pour l'élaboration du panneau - Animation de la correction	20	Notions clés 2	
	Les informations demandées (ampleur du problème, définition et conséquences) ont été sélectionnées et utilisées	Internet Espace numérique de la classe : dossier ressources Fichiers sélectionnés				+ Travail personnel de recherche + Tenue d'un dossier informatique + Consultation de bases de données documentaires simples			

3.2 Démarche de projet appliquée au module « Gestion des ressources naturelles et développement durable »

Maitriser la consommation d'eau

Étapes	Activités	Applications
Analyser la situation initiale Analyser les besoins	Présenter le sujet Réaliser un état des lieux Mettre en commun les préoccupations individuelles et les besoins, analyser les données et constats pour identifier un problème collectif	Sensibiliser à une attitude éco-citoyenne en vue de réduire la consommation en eau
Définir le projet	Formuler la problématique : cibler le contexte, le public visé, les finalités Faire émerger les pistes d'action	Lister différentes pistes d'action Cibler un projet : Réaliser une charte éco-citoyenne sur l'utilisation de l'eau dans le quotidien
Vérifier sa faisabilité	Identifier les contraintes : * durée * référentiel * public visé Inventorier les ressources.	Dans le cadre de la PSE Séquence de 4h Cibler les contenus du référentiel : * Ressources disponibles (en eau) * Mesures collectives et individuelles de préservation de l'eau * Enseignant d'art appliqués, de lettres - histoire ... * Documentation du CDI * Accès aux sites internet
Choisir une stratégie	Déterminer le fond et la forme de l'action : cahier des charges en fonction du public Choisir les modalités des stratégies pédagogiques	Cibler les contenus de la charte (cf. capacités du référentiel) Choisir la présentation, le graphisme Alterner les travaux de groupes et les travaux collectifs
Planifier	Élaborer le plan d'action Qui fait quoi, quand, comment ? Mettre en cohérence le plan d'action avec les séances pédagogiques	Séance 1 : Recueil des données sur une capacité du référentiel par groupes d'élèves Séance 2 : Mise en forme et rédaction des recommandations de la charte par groupes d'élèves Séance 3 : Mise en commun et validation collective Séance 4 : Synthèse des connaissances Finalisation et évaluation du projet
Réaliser	Mettre en œuvre la planification et réguler	
Évaluer	Évaluer le projet Évaluer les compétences acquises	Comparer la production au cahier des charges (grille d'évaluation)

Exemple de grille de validation du projet

Intitulé du projet : Charte éco citoyenne sur l'eau	Classe : 1 ^{ère} professionnelle	
Connaissances disciplinaires		
Ressources disponibles	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Critères de potabilité	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Mesures de préservation de l'eau	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Pré requis des élèves		
Environnement et développement durable	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
L'eau dans notre environnement	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Capacités		
Identifier le trajet et les transformations de l'eau dans la nature	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Repérer les perturbations du cycle de l'eau	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Repérer les critères de potabilité pour les usages au quotidien	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Analyser l'évolution de la consommation en eau	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Indiquer les mesures de préservation	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Proposer des actions éco citoyennes	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Attitudes		
Consommateur responsable en matière de développement durable	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Attitude de curiosité	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Conscience de la contribution nécessaire de chacun à la collectivité	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
Projet validé	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>

Projet : Réaliser une charte éco-citoyenne sur l'utilisation de l'eau dans le quotidien

Activités	Séquences	Pistes de réflexion	Outils - Démarches	Elèves	Groupes	Classe
Identifier les représentations sur l'eau	1	Lister les idées reçues, faire remonter les représentations des élèves sur l'abondance des ressources, la répartition, la consommation équitable <i>Eau douce Dossiers Scientifiques CNRS</i> www.cnrs.fr/cw/dossiers/doseau	- Brainstorming - Diaporama - Compléter tableau			x
Exploiter de la documentation sur le circuit de l'eau et les pollutions	1	Repérer les éléments du cycle de l'eau pour comprendre comment celui-ci est atteint par les pollutions Comprendre que le parcours de la ressource jusqu'au robinet et le retour dans la nature fait que l'eau est un produit élaboré <i>Eau France – Le cycle de l'eau</i> <i>H2O magazine : circuit de l'eau, la pollution en liberté</i> Fichier pédagogique : www.cieau.com	- Observation de documents - Replacer des légendes - Rédiger une synthèse pour mettre en relation les problématiques	x		x
Rechercher des données sur l'évolution de la consommation d'eau, sur les ressources	1	Lister les usages et la consommation d'eau en France. Comparer avec d'autres pays pour mettre en relation les ressources en eau avec la notion de développement durable www.eaudeparis.fr L'eau chez vous <i>Eau France : usages de l'eau</i> http://fig-st-die.education.fr Ressources en eau et développement durable			x	
Identifier les critères de potabilité selon les besoins quotidiens	1	Mener une étude sur les critères de potabilité pour déterminer, en fonction des usages, quel critère apparaît comme prioritaire <i>Eau France</i> <i>Eau douce, dossiers scientifiques</i> <i>Sagascience CNRS</i>	- Tableau de synthèse		x	x
Proposer des mesures individuelles et collectives de préservation de l'eau	2	Mener des recherches sur les économies d'eau : maison, jardin, etc. La réalisation d'une charte sur les gestes éco citoyens permet d'utiliser l'ensemble des connaissances acquises à travers le projet <i>Eaudeparis : Ecogestes</i> <i>H2O magazine : les gestes</i> exemples de charte des messagers de l'eau www.lesmessagersdeleau.com aide à la rédaction d'une charte www.eau-artois-picardie.fr La charte de l'éco citoyen La charte de l'éco citoyen de l'eau	- La forme de la charte (texte, affiche, plaquette ...) est déterminée par l'élève	x	x	
Réaliser une charte sur l'utilisation de l'eau Réaliser	2					
Effectuer le bilan du projet	2	Evaluer l'avancement du projet : durée, limites des recherches, atteintes des objectifs	- Grille de suivi du projet - Fiche d'appréciation collective du projet	x		x

3.3 Approche par le travail appliquée au module 11

Durée conseillée : 6h

Période : ce module est traité en terminale baccalauréat professionnel 3 ans au cours du 2nd trimestre.

Extraits du référentiel de PSE : Approche par le travail

11.1 Déterminer les effets physiopathologiques de la charge mentale

11.2 Prévenir des risques liés à la charge mentale : Approche par le travail

Il est à noter que la notion de charge mentale est également abordée en classe de CAP en utilisant l'approche par le risque et uniquement si ce risque est spécifique du secteur professionnel.

Capacités en bac Pro

Définir la charge mentale.

Différencier charge mentale affective et charge mentale psychologique.

Expliquer les effets physiopathologiques

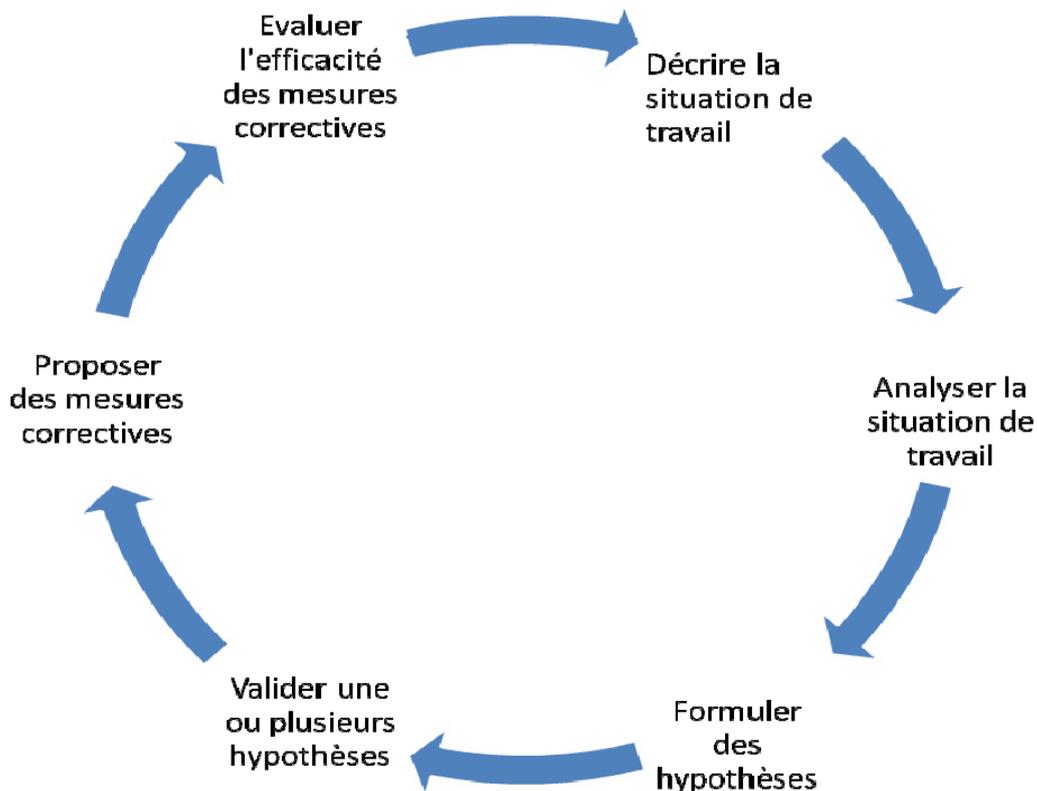
Identifier les composantes de la charge mentale pour l'opérateur : plaintes, absentéisme, maladies professionnelles.

Identifier le problème pour l'entreprise : non qualité, panne, arrêt de production...

Pour une situation professionnelle donnée :

Étudier la charge mentale par la démarche d'analyse par le travail.

L'approche par le travail (démarche ergonomique) met en œuvre une démarche d'analyse plus complexe prenant en compte l'individu et ses activités dans le contexte environnemental de l'entreprise. Elle a pour objectif de proposer des améliorations des conditions de travail visant à diminuer les contraintes de l'opérateur tout en évitant d'induire des effets négatifs sur l'entreprise. Elle comporte une succession chronologique d'étapes afin de proposer des améliorations. Le schéma ci-dessous les représente de façon schématique.



3.3.1 Les étapes de l'approche par le travail

Fiche méthode pour une approche par le travail

En gras : activité professeur

En italique : activité apprenant

1 – Choisir une situation professionnelle crédible du secteur d'activité intégrant tous les éléments nécessaires à l'élaboration du schéma de compréhension.

Ces situations peuvent soit être élaborées, soit basées sur des observations réalisées en PFMP ou par visionnage de films, l'observation d'images...

2 – Décrire et analyser la situation de travail en complétant le schéma de compréhension de l'activité.*

Il est également utile de s'entretenir avec l'opérateur, de l'observer.

*L'utilisation du questionnaire par le **QQOQCP**^{2*} est un outil efficace pour identifier les éléments de la situation.*

*3 – Formuler des hypothèses en identifiant **les liens de causalité*** entre déterminants, travail prescrit, travail réel, et effets. Pour cela il est utile d'identifier ces liens sur le schéma de compréhension.*

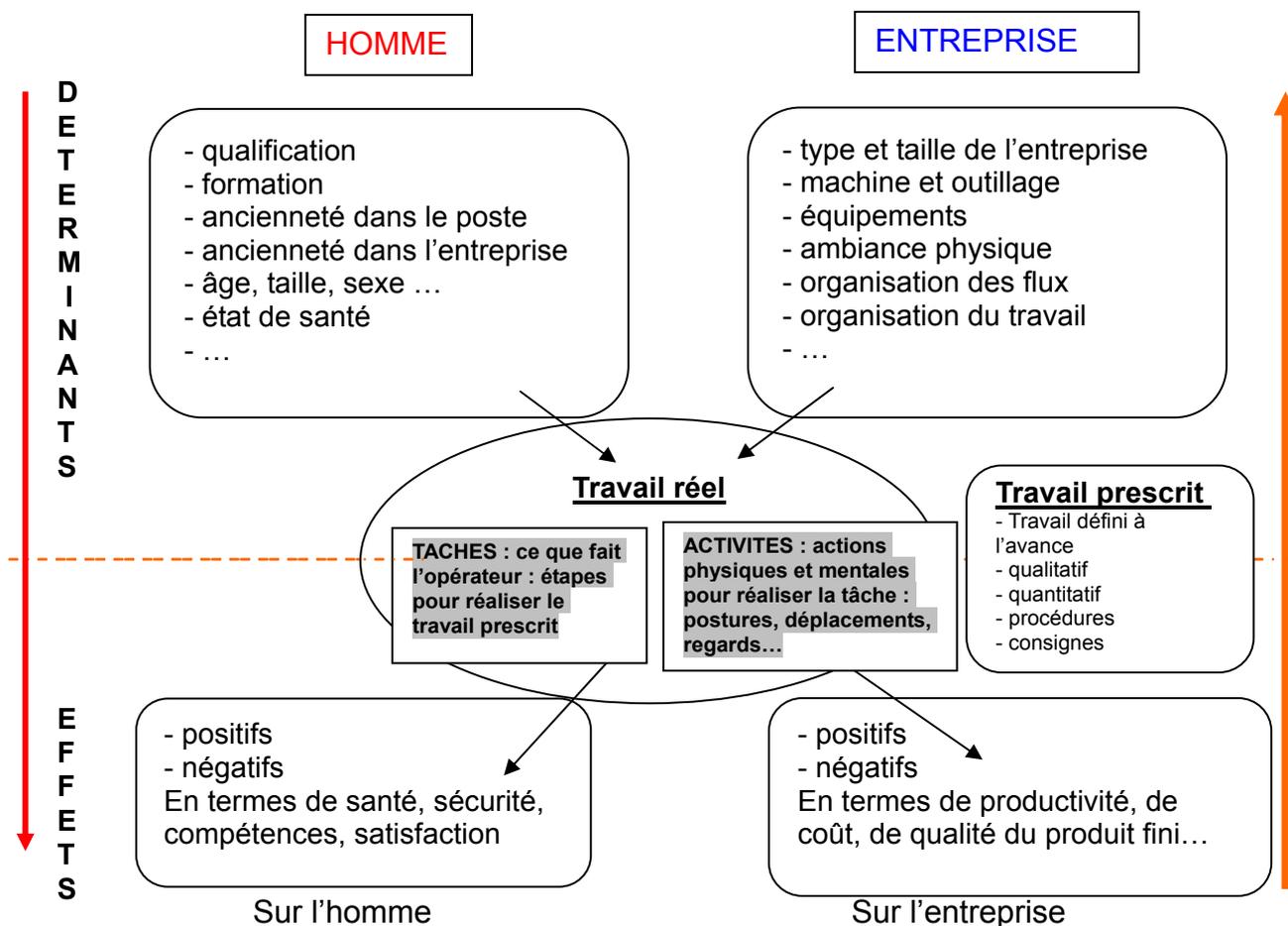
4 – Valider les hypothèses en utilisant des indicateurs et des critères de choix précis (questionnaires, grille d'analyse des postes de travail, chronogramme, cadre réglementaire, normes ...)

5 – Proposer des solutions réalisables, vérifier l'efficacité des modifications mises en place. Cette étape n'est pas toujours réalisable dans son intégralité, la partie vérification n'est pas souvent visible. Le professeur doit faire établir par les apprenants des critères de choix afin de hiérarchiser les propositions de solution.

² voir paragraphe suivant : les outils

3.3.2 Les outils

Le schéma de compréhension de l'activité



Les liens de causalité

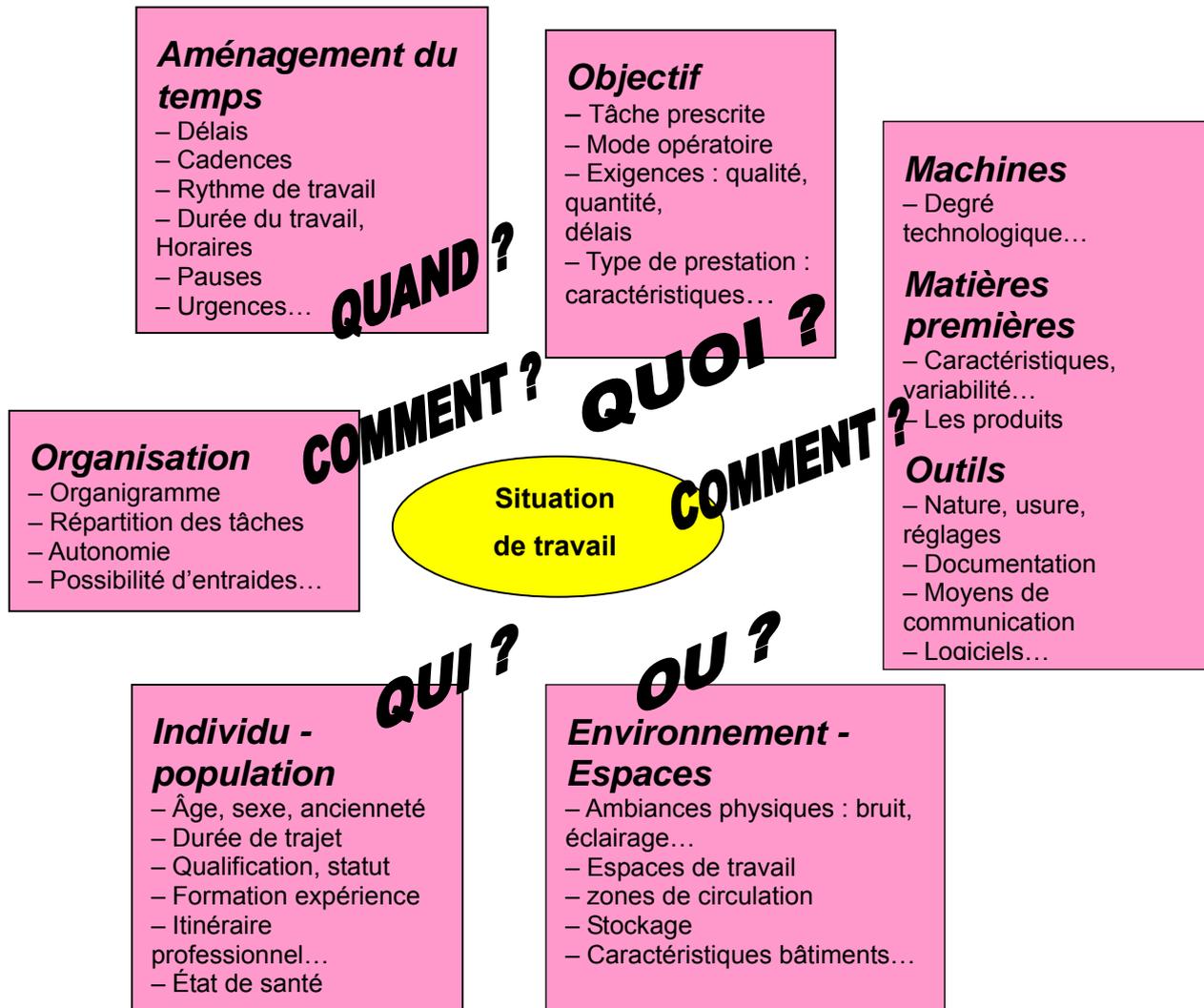
Les liens de causalité permettent de mettre en relation les déterminants et les effets. Ils sont de deux types :

- Le lien de causalité Déterminants → Effets
Tels déterminants conduisent l'opérateur à travailler de telle manière ce qui induit tels effets sur l'homme et/ou sur l'entreprise
- Le lien de causalité Effets → Déterminants
Cet effet constaté sur l'homme ou sur l'entreprise laisse supposer que l'opérateur a agi en raison de tels déterminants.

Les liens de causalité permettent :

- dans un premier temps de formaliser les hypothèses, étape incontournable de l'approche par le travail ;
- dans un second temps, après avoir quantifié les contraintes caractéristiques liées aux activités (postures, déplacements, travail répétitif, cadences...) et à l'environnement de travail (atmosphère, temps d'exposition au bruit par exemple...) de vérifier ces mêmes hypothèses et de formuler des propositions d'améliorations pour l'opérateur, pour l'entreprise.

Application du QQQQCP à l'approche par le travail



Le QQQQCP permet d'inventorier les différentes composantes de la situation relative à l'opérateur et à l'entreprise. Ces éléments permettent de compléter le schéma de compréhension : déterminants et effets

3.3.3 Exemple de situation permettant l'étude de la charge mentale par l'approche par le travail

Ces documents supports peuvent être utilisés en **activité élève** pour des Bac Pro.

Situation : Le cas de Sabine

Sabine, 18 ans, a débuté, depuis trois semaines, son contrat de professionnalisation comme stagiaire dans une industrie agroalimentaire. Elle n'a actuellement ni diplôme ni qualification dans ce domaine, ayant abandonné ses études de secrétariat en fin de première année de Bac pro. Elle espère faire partie de ceux pour lesquels un CDI sera signé. Elle s'implique énormément dans son travail mais l'ambiance est tendue. Elle ne peut pas compter sur l'aide de ses collègues. Pour les anciens, le patron a engagé des jeunes pour remplacer les vieux, pour ses collègues de formation, ils espèrent tous qu'elle fasse des erreurs et de ce fait d'avoir une concurrente de moins pour le CDI.

Dès le premier jour de formation, les chefs d'équipe leur ont mis la pression : la moindre erreur de leur part peut avoir des conséquences désastreuses : intoxication des consommateurs, perte de la production, arrêt des chaînes, insatisfaction des clients ...

A son poste, Sabine doit alimenter en farce cuite sa ligne de fabrication des cannellonis.

Pour cela elle doit aller chercher les bacs roulants remplis de farce au niveau des fours de cuisson. Elle pousse ensuite les bacs chauds jusqu'à sa ligne et là, à l'aide d'une « pelle » elle remplit sa ligne. Elle doit respecter une cadence soutenue car la farce ne doit pas rester plus de 25 minutes dans les bacs pour des raisons d'hygiène.

Elle se brûle régulièrement les mains et les poignets soit directement avec la farce soit avec les contours des bacs. En temps que stagiaire, elle n'a pas droit aux gants spéciaux car l'entreprise ne veut pas investir pour des gens qui ne vont pas tous rester.

Ce matin, à la sortie des vestiaires, Sabine apprend que son binôme de travail, un ancien chargé de l'alimentation en pâte et du réglage de la machine est absent. Le chef d'équipe lui demande de s'occuper de l'alimentation des deux machines. Sabine a bien remplacé son collègue lors des pauses mais n'a jamais eu la ligne en charge toute une journée. Elle passe sa journée à fixer des yeux les deux parties de la machine, à courir pour ne jamais manquer ni de farce, ni de pâte, à régler la machine car il s'est mis à pleuvoir et les réglages sont différents par temps humide.

A la fin de sa journée, Sabine est épuisée, elle a mal aux épaules, se sent prête à pleurer à la moindre remarque. Au moment de partir, son chef d'équipe l'appelle et lui dit qu'elle s'est très bien débrouillée toute seule, de ce fait, elle restera seule sur la ligne pendant l'absence de son collègue.

L'entreprise agroalimentaire R&V fabrique des plats cuisinés à l'italienne. C'est une entreprise familiale de 85 salariés. Certains sont proches de la retraite. R&V a décidé de former 10 jeunes en contrat de professionnalisation pour parer aux départs en retraite.

A l'issue des 12 mois de formation, seuls 5 seront embauchés en CDI. L'usine est ancienne, il y fait très chaud en été et froid en hiver, les machines récentes permettent une production importante. Sur les lignes de fabrication, le responsable du personnel note une sérieuse augmentation des arrêts de maladie. La direction ne voulant pas embaucher des intérimaires, les remplacements s'effectuent en interne.

Le mois dernier, deux incidents notables ont été recensés : une ligne de fabrication de ravioli a dû être arrêtée car un employé s'est blessé et un lot complet de lasagnes a dû être rappelé pour un défaut de qualité.

Les tâches et activités de Sabine

Pour alimenter la ligne en farce Sabine doit aller chercher les bacs roulants remplis de farce au niveau des fours de cuisson. Les bacs sont lourds et elle les pousse bras tendus, penchée vers l'avant. Elle les pousse jusqu'à sa ligne et là, à l'aide d'une « pelle », elle se penche sur le bac, plonge la pelle dans la farce, remonte la pelle pleine (environ 1kg), se tourne vers l'entonnoir de sa ligne, se hisse sur la pointe des pieds pour vider la pelle dans l'entonnoir. Elle doit effectuer cette opération environ 10 à 12 fois d'affilée avant de s'occuper de l'alimentation en pâte.



machine à cannellonis

Exemples d'activités en relation avec la situation d'étude

Activité 1 : Le problème

- 1.1 – Identifier problème posé par la situation
- 1.2 – Repérer les éléments mis en jeu dans le problème en les soulignant dans la situation
- 1.3 – Définir la charge mentale

Activité 2 : L'approche par le travail ou démarche ergonomique

Elle a pour objectif de proposer des améliorations des conditions de travail visant à diminuer les contraintes de l'opérateur sans induire d'effets négatifs sur l'entreprise. Elle comporte un certain nombre d'étapes en vue de proposer des améliorations. La démarche ergonomique vise à « comprendre le travail pour le transformer ».

Document 1 : Les étapes de l'approche par le travail

Décrire la situation de travail



Analyser la situation de travail



Formuler des hypothèses



Valider une ou plusieurs hypothèses



Proposer des mesures d'amélioration de la situation de travail



Evaluer l'efficacité des mesures d'amélioration et proposer des mesures correctives

Activité 2.1 - Décrire la situation de travail

Document 2 : Le schéma de compréhension de l'activité

Pour décrire une situation de travail, il est utile de s'entretenir avec l'opérateur, de l'observer et de compléter le schéma de compréhension de l'activité.

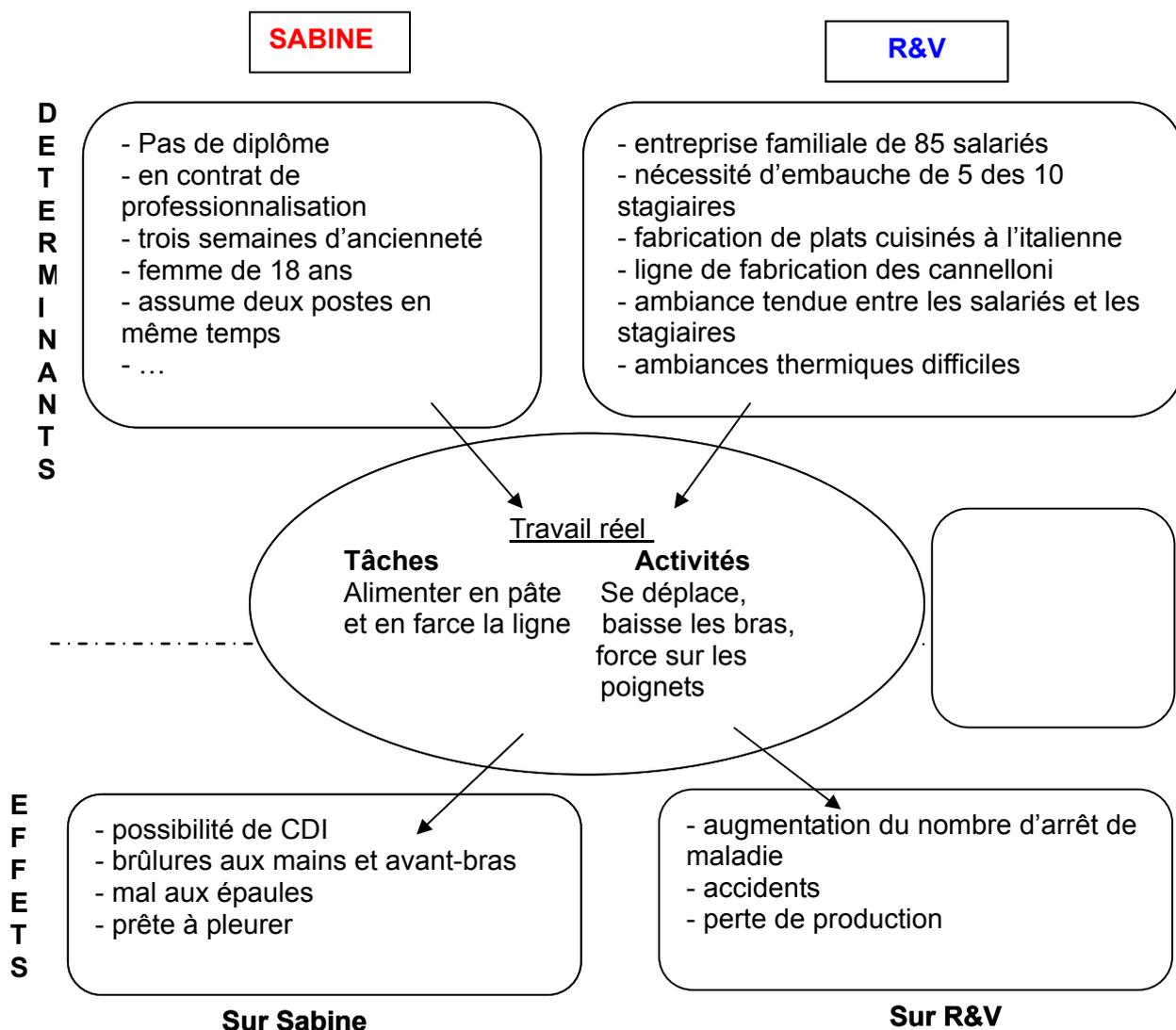
2.1.1 – Identifier le travail prescrit de Sabine

2.1.2 – Différencier les tâches des activités réalisées par Sabine en les classant dans le tableau suivant.

Tâches ce que fait l'opérateur : étapes pour réaliser le travail prescrit	Activités actions physiques et mentales pour réaliser la tâche : postures, déplacements, regards...
...	...
...	...

2.1.3 – Décrire l'activité de Sabine en complétant le schéma de compréhension de l'activité.

Schéma de compréhension de l'activité de Sabine



Activité 2.2 – Formuler des hypothèses

Document 3 : les liens de causalité (voir les outils)

2.2.1 – Identifier les liens de causalité entre les déterminants, le travail prescrit/réel, les effets en les positionnant sur le document complété 2.1.3.

2.2.2 - Formuler individuellement une hypothèse expliquant l'état de Sabine à la fin de ses journées de travail.

2.2.3 - Comparer les hypothèses formulées et en retenir une.

2.2.4 – Valider l'hypothèse retenue à l'aide des liens de causalité.

2.2.5 - Proposer des solutions

- pour Sabine
- pour l'entreprise

NB : L'étape d'évaluation de l'efficacité des mesures correctives n'est réalisable que dans le cadre des retours d'expérience lors de la mise en place de nouvelles procédures dans les entreprises (voir les articles de travail & sécurité)

ANNEXES

Repérage des acquis dans les programmes du collège

Exemple en SVT

En amont du travail de conception de la séquence, il est nécessaire d'identifier les acquis du cycle précédent et les éléments du socle commun afin de les prendre en compte dans le développement des nouvelles acquisitions.

Consulter les programmes sur le site <http://eduscol.education.fr> ou sur www.cndp.fr (Scérén)

Tableau : éléments du socle et acquis en SVT

<p style="text-align: center;">SOCLE COMMUN</p> <p>► Connaissances - Capacités * Attitudes</p>	<p style="text-align: center;">SVT COLLEGE BO spécial n°6 du 28 août 2008</p>
<p>Compétence 3 B</p> <p>► Savoir que l'univers est structuré ... du niveau microscopique</p> <p>► Connaître les caractéristiques du vivant – modalité de la reproduction ... Savoir que l'énergie ... Connaître l'énergie électrique Connaître l'impact sur l'environnement</p> <p>► Maîtriser des connaissances sur l'homme (le corps humain) - Pratiquer une démarche scientifique</p> <p>- Comprendre qu'un effet peut avoir plusieurs causes ... - Exprimer et exploiter les résultats d'une recherche - Mobiliser les connaissances en situation ...</p> <p style="padding-left: 20px;">* <i>Le sens de l'observation</i> * <i>L'ouverture d'esprit</i> * <i>L'esprit critique</i> * <i>L'observation des règles élémentaires de sécurité ...</i> * <i>La responsabilité face à l'environnement, au monde vivant ...</i></p> <p>Compétence 4</p> <p>- Créer, produire, exploiter des données - S'informer, se documenter - Communiquer, échanger</p> <p style="padding-left: 20px;">* <i>Une attitude critique et réfléchie vis à vis de l'information disponible</i> * <i>une attitude de responsabilité dans l'utilisation des outils interactifs</i></p> <p>Compétence 5</p> <p>► Comprendre l'unité et la complexité du monde par une première approche : des grands principes de la production et de l'échange, de la mondialisation, des inégalités et des interdépendances dans le monde, des notions de ressources, de contraintes, de risque, du développement durable</p> <p>- Lire et utiliser différents langages (textes, tableaux, graphiques, schéma ...) - Mobiliser leurs connaissances pour donner du sens à l'actualité</p>	<p>6^{ème}</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de l'environnement proche <ul style="list-style-type: none"> - ... manifestations de l'activité humaine • Origine de la matière des êtres vivants • Des pratiques au service de l'alimentation humaine : la production alimentaire par une transformation biologique • Diversité, parentés et unités des êtres vivants <p><u>Méthode</u> : observation, au service de la démarche d'investigation.</p> <p>5^{ème}</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respiration et occupation des milieux de vie • Fonctionnement de l'organisme et besoin en énergie <ul style="list-style-type: none"> - Production d'énergie nécessaire au fonctionnement des organes - Fonctionnement de l'appareil respiratoire - Digestion des aliments et devenir des nutriments - Elimination des déchets de la nutrition - Rôle de la circulation sanguine dans l'organisme <p><u>Méthode</u> : activités pratiques dans le cadre de la démarche d'investigation, participation à la démarche de résolution de problème, à la démarche de projet</p> <p>4^{ème}</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reproduction sexuée et maintien des espèces dans les milieux • Transmission de la vie chez l'homme : <ul style="list-style-type: none"> - Puberté - Fonctionnement des organes

<p style="text-align: center;">SOCLE COMMUN</p> <p>► Connaissances - Capacités * Attitudes</p>	<p style="text-align: center;">SVT COLLEGE BO spécial n°6 du 28 août 2008</p>
<p>Compétence 6 A</p> <p>► Être éduqué à la sexualité, à la santé et à la sécurité</p> <p>► Connaître les gestes de premiers secours</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porter secours 	<p>reproducteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> - fécondation, développement de l'embryon - La contraception • Relations au sein de l'organisme - Communication nerveuse <p>Commande du mouvement (système nerveux, organes sensoriels, muscles)</p> <p>Perturbation du système nerveux, des récepteurs sensoriels par l'utilisation de certaines substances, par des agressions de l'environnement</p>
<p>Compétence 6B</p> <p>► Quelques notions de gestion (budget, emprunt)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apprendre à identifier, classer, hiérarchiser, soumettre à critique l'information et la mettre à distance <p>- Savoir construire son opinion personnelle et pouvoir la mettre en question, la nuancer</p> <p>Compétence 7A</p> <p>► Connaître l'environnement économique l'entreprise les métiers et les parcours de formation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier un problème et mettre au point une démarche de résolution - Rechercher l'information utile, l'analyser, la trier ... - Mettre en relation les acquis des différentes disciplines et les mobiliser dans des situations variées - Identifier, expliquer, rectifier une erreur - Mettre à l'essai plusieurs pistes de solutions <p>Compétence 7B</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définir une démarche adaptée au projet - Trouver et contacter des partenaires ... - Prendre des décisions, s'engager et prendre des risques en conséquence - Prendre l'avis des autres, informer, organiser une réunion - Déterminer les tâches à accomplir, établir des priorités <p>En transversal Compétence 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - communication hormonale Puberté et activité hormonale <p><u>Méthode</u> : démarche d'investigation, Mise en place d'une démarche de résolution de problème</p> <p>3^{ème}</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diversité et unités des êtres humains <ul style="list-style-type: none"> - Caractères héréditaires - Chromosomes, ADN, gènes - division cellulaire - Reproduction sexuée • Risque infectieux et protection de l'organisme : <ul style="list-style-type: none"> - Contamination, infection - Pratiques limitant les risques infectieux - Système immunitaire - Vaccination - Immunodéficience acquise, SIDA • Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement <ul style="list-style-type: none"> - Comportements et apparition de maladies nutritionnelles, de cancers - Pollutions des milieux naturels et activités humaines - biodiversité et activités humaines - effets des méthodes de contraception <p><u>Méthode</u> : Pratique d'une démarche scientifique Validation de la démarche de résolution de problème, Mise en place d'une démarche de projet</p>

Outil méthodologique : la recherche documentaire

1. S'orienter dans le CDI

- Une partie est réservée aux ouvrages de création (romans, BD, théâtre, poésie, témoignages...)

Les livres sont repérés par une « cote » :



- Une autre partie : la salle documentaire
Les livres sont repérés par thème ou tranche de savoir avec des sous-classes.
Il y a un affichage avec des couleurs ou des codes à l'entrée de la salle et sur chaque rayon :

0 : les dictionnaires ...

6 : les sciences appliquées (médecine, santé, ...) ...

9 : Histoire géographie

Exemple de cote :



- Une partie avec les périodiques classés par titre puis par année

2. Rechercher une information

Par recherche avec le logiciel BCDI

C'est un logiciel d'information sur toute la documentation présente au CDI.

Sur un poste d'ordinateur, entrer dans le logiciel BCDI et réaliser sa recherche.

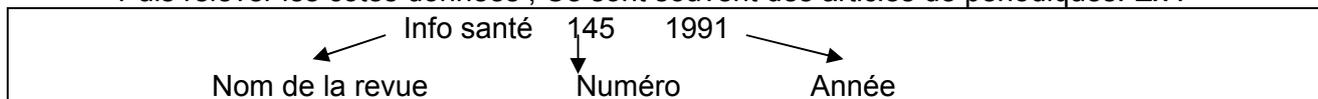
- Par auteur :

Relever : - soit la « cote du livre » salle ouvrages de création
- soit la cote de classement

- Par thème :

Bien sélectionner les **mots clés** qui permettront de limiter la recherche.

Puis relever les cotes données ; Ce sont souvent des articles de périodiques. Ex :



Par recherche Internet

- **Moteur de recherche Google :**

Utiliser la recherche avancée qui permet, en sélectionnant des critères, de limiter le nombre d'articles

Garder un œil critique sur la provenance des articles en observant le nom du domaine :

.gouv.fr : ce sont des articles de loi
.org : cela relève d'associations, d'organisme
.com : c'est le secteur commercial

- **Autre moteur : Zefab**

Cela permet d'utiliser des mots proposés pour affiner la recherche

Cela permet aussi de retrouver d'autres moteurs de recherche

Avant de débiter la recherche, il est important de réfléchir sur l'équation de recherche, c'est-à-dire de bien sélectionner des mots clés.

Gestes de premiers secours

Pour assurer ces enseignements le professeur de Biotechnologies santé environnement doit être un moniteur de secourisme à jour de ses recyclages.

Seule, la mise en place du module passerelle PSC1^{3*} ► SST et du module recyclage sont dispensés dans le cadre de la PSE.

Ces formations doivent être organisées à effectif réduit (12 à 15 élèves maximum) conformément à la réglementation en vigueur.

Les formations de base aux gestes de premiers secours (PSC1 et SST) ne sont pas intégrées dans les contenus de PSE et donc exclus des horaires qui y sont alloués.

Comme pour toute compétence du socle commun non acquise, il appartient à l'établissement d'assurer les formations de base lorsque les élèves ne sont pas titulaires de l'attestation PSC1 ou du certificat SST. Elles peuvent se dérouler sur des horaires aménagés (projet santé, enseignement professionnel lorsqu'il ces formations sont recommandées (ou figurent) dans le référentiel, temps ajouté aux PFMP...)

- Référentiel du PSC1 téléchargeable sur le site du ministère de l'Intérieur
www.interieur.gouv.fr/sections/a_l_interieur/defense_et_securite_civiles/formation/nnfasc/acs/psc-1/downloadFile/attachedFile/psc1-juillet_2009.pdf
- Arrêté du 24/07/2007 fixant le référentiel national de compétences de sécurité civile relatif à l'unité d'enseignement " prévention et secours civiques de niveau 1 " téléchargeable sur Légifrance
www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000647247

Le SST : sauveteur secourisme du travail

Le sauveteur secouriste du travail doit être capable d'intervenir efficacement face à une situation d'accident et, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées en matière de prévention, mettre en application ses compétences au profit de la santé et sécurité au travail.

Les contenus de formation sur les gestes de premiers secours sont identiques à ceux du PSC1. Les contenus de la passerelle porte sur l'étude des situations inhérentes aux risques spécifiques à l'entreprise et à la prévention des risques.

- Rôle du SST et Formation SST
www.inrs.fr/htm/le_sauvetage-secourisme_du_travail.html
- Évolution de la formation
[www.inrs.fr/INRS-PUB/inrs01.nsf/IntranetObject-accesParReference/Breve%20Evolution%20Programmes%20Formation%20SST/\\$File/Visu.html](http://www.inrs.fr/INRS-PUB/inrs01.nsf/IntranetObject-accesParReference/Breve%20Evolution%20Programmes%20Formation%20SST/$File/Visu.html)
- Liens vers la documentation INRS (textes réglementaires sur le SST)
www.inrs.fr/htm/textes_reglementaires_sur_le_sst.html

³ **Le PSC1 : premiers secours civique de niveau 1**

Dans le cadre de la formation des citoyens acteurs de sécurité civile, il est institué une unité d'enseignement permettant d'exercer l'activité de « citoyen de sécurité civile ». Elle est désignée sous l'intitulé de « prévention et secours civiques de niveau 1 » (PSC 1). Ces dispositions sont entrées en vigueur le 1^{er} août 2007

Ressources documentaires

1. Les plans nationaux

L'enseignement de la PSE contribue aux actions prioritaires d'éducation et de prévention dans les domaines de la santé, du travail et de l'environnement.

Se référer aux sites : www.vie-publique.fr
www.sante-sports.gouv.fr
<http://eduscol.education.fr>

1.1 Plan National Santé Environnement (PNSE)

Le Plan national santé environnement vise à répondre aux interrogations des Français sur les conséquences sanitaires à court et moyen terme de l'exposition à certaines pollutions de leur environnement.

Un Premier PNSE (PNSE 1) a été élaboré en France pour la période 2004-2008

www.ecologie.gouv.fr/Plan-national-sante-environnement,2439.html

Un second plan national santé environnement (PNSE 2) 2009 – 2013 s'inscrivant dans la suite du premier PNSE et intégrant les préconisations du Grenelle de l'environnement a été adopté en 2009, après consultation des acteurs de la santé ⁴.

Il décline donc, les engagements du Grenelle de l'environnement, en matière de santé environnement. Il a pour ambition de donner une vue globale des principaux enjeux et de caractériser et de hiérarchiser les actions à mener pour la période 2009-2013, sur la base d'un constat commun. Il définit un ensemble d'actions communes et concertées, tant au niveau national que local.

⁴ Par nature, les questions de santé environnementale concernent l'ensemble de la population et impliquent de nombreux acteurs : associations de protection de l'environnement, associations de malades et de victimes, partenaires sociaux ; de nombreux ministères (écologie, santé, travail, agriculture, économie) et de nombreuses agences et équipes de recherche.

www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/PNSE_2_OO_cle0bbed2.pdf#21

Deuxième plan national santé-environnement (PNSE 2) 2009 – 2013

www.sante-sports.gouv.fr/publications-documentation/publications-documentation-sante/rapports/deuxieme-plan-national-sante-environnement-pnse-2-2009-2013.html

LES FICHES D'ACTION DU PLAN

FICHE 1 « PLAN PARTICULES »
FICHE 2 « REDUCTION DES SUBSTANCES TOXIQUES DANS L'AIR ET DANS L'EAU »
FICHE 3 « QUALITE DE L'AIR INTERIEUR »
FICHE 4 « REDUIRE L'EXPOSITION AUX SUBSTANCES AYANT UN EFFET CANCERIGENE MUTAGENE OU REPROTOXIQUE (CMR) EN MILIEUX DE TRAVAIL »
FICHE 5 « SANTE ET TRANSPORTS »
FICHE 6 « PROTEGER LA SANTE ET L'ENVIRONNEMENT DES ENFANTS »
FICHE 7 « PROTEGER LA SANTE ET L'ENVIRONNEMENT DES PERSONNES VULNERABLES DU FAIT DE LEUR ETAT DE SANTE »
FICHE 8 « LUTTE CONTRE L'HABITAT INDIGNE »
FICHE 9 « PROTEGER LA POPULATION DES CONTAMINATIONS ENVIRONNEMENTALES LIEES A L'EAU »
FICHE 10 LUTTE CONTRE LES « POINTS NOIRS ENVIRONNEMENTAUX »
FICHE 11 « DIMINUER L'IMPACT DU BRUIT »
FICHE 12 « REDUIRE L'EXPOSITION AU RADON ET A L'AMIANTE NATURELLEMENT PRESENTS DANS L'ENVIRONNEMENT »
FICHE 13 « RISQUES EMERGENTS »
.....

Tous les hommes ne réagissent pas de la même façon aux agressions de leur environnement. Tous les hommes ne sont pas non plus exposés de la même façon, en fonction de leurs conditions et milieu de vie, de leur comportement, de leur contexte socio-économique ou professionnel. De la même manière, tous les environnements ne connaissent pas une dégradation similaire. Les actions à mettre en œuvre en matière de santé-environnement doivent s'attacher à résoudre en priorité ces situations d'inégalités environnementales.

1.2 Le Programme national nutrition santé (PNNS)

Du PNNS 1 au PNNS 2 (2006-2010)

Pour répondre au défi que représente la nutrition en matière de santé publique, la France a été un des premiers pays européens à se doter d'un plan de santé publique, le Programme national nutrition santé, dès 2001. Le premier PNNS (2001-2005) a établi un socle de repères nutritionnels (pour tous mais aussi pour des groupes particuliers : femmes enceintes, enfants, adolescents, personnes de plus de 55 ans, personnes âgées dépendantes...) qui constitue désormais la référence française officielle.

Pour en savoir plus :

Téléchargez le rapport complet : www.mangerbouger.fr/IMG/pdf/PNNS2-Complet.pdf

Téléchargez la synthèse : www.mangerbouger.fr/IMG/pdf/PNNS2-Synthese.pdf

1.3 Plan Santé au travail

Le plan santé au travail 2005-2009 a engagé une nouvelle dynamique afin d'améliorer durablement la prévention des risques professionnels.

Son but était de faire reculer ces risques, sources de drames humains et de handicaps économiques, et d'encourager la diffusion d'une véritable culture de prévention dans les entreprises. »

De nombreux autres plans, circulaires concernent l'enseignement de la PSE :

Les orientations du deuxième plan santé au travail pour 2010-2014

Ce plan poursuivra et approfondira l'élan initié par le 1er PST pour 2005-2009. Il aura deux objectifs majeurs :

- Diminuer les expositions aux risques d'accidents du travail et de maladies professionnelles.
- Développer une politique de prévention active des risques professionnels, comme les risques cancérogènes, les troubles musculo-squelettiques et les risques psychosociaux. Le ministre a d'ores et déjà engagé un plan d'urgence pour la prévention du stress au travail qui sera intégré à ce plan.

Le PST 2 ciblera les branches où les risques professionnels sont les plus fréquents (BTP, grande distribution, intérim, agriculture-forêts...) et portera une attention accrue aux catégories de travailleurs les plus fragiles (jeunes, seniors, saisonniers...).

Il s'inscrit dans un cadre interministériel et s'articulera avec d'autres grands plans gouvernementaux notamment de santé publique comme le 2ème plan national santé environnement (PNSE 2009-2013), plan écophyto et le prochain plan cancer et avec les objectifs définis dans la convention d'objectifs et de gestion conclue avec la branche accident du travail des organismes de sécurité sociale.

Extrait Ministère du Travail, des Relations sociales, de la Famille, la Solidarité et de la Ville - Brèves 28 octobre 2009

Autres plans

Plan cancer, plan de sécurité routière, plan « accidents de la vie courante » (présenté le 24 juin 2004), plan canicule (actif depuis le 1er juin 2006) et grand froid, plan chlordécone, plan PCB, plan radon, plan écophyto 2018, plan d'action contre les marchands de sommeil, plan de cohésion sociale, plans nationaux pour l'inclusion et du plan d'éradication de l'habitat indigne...

Circulaires

- Éducation à la sexualité circulaire n°2003-027 du 17/02/2003
- Éduquer à la responsabilité en milieu scolaire BO sept 2006
- Programme quinquennal de prévention et d'éducation à la santé BO 2003 n°46
- ...

Il appartient au professeur de PSE de rester vigilant par rapport à ce type de parution et de les exploiter en cours.

2. Bibliographie et sitographie en PSE

Liste non exhaustive, axée sur l'utilisation des nouvelles technologies

<p>Module 1 Santé et équilibre de vie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • www.fnes.fr Fédération nationale des comités d'éducation pour la santé • comités départementaux d'éducation pour la santé : www.inpes.sante.fr/index.asp?page=CFESBases/comites/reseau/recherche_com.htm • www.sante.gouv.fr : vidéothèque, campagne, documentation sur la santé et le sport • www.ameli.fr : droits et démarches, vos rendez-vous santé et de nombreux thèmes santé abordés dans les sites régionaux • www.afsset.fr : utilisation de plaquettes, affiches... documents INPES (Institut national de prévention et d'éducation pour la santé), dépliants la Mutualité française...
<p>Module 2 Alimentation et santé</p>	<ul style="list-style-type: none"> • www.reseau-amap.org : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne • http://eduscol.education.fr/cid47664/education-a-la-nutrition.html : restauration scolaire et besoins nutritionnels • www.mangerbouger.fr • www.sante.gouv.fr : Observatoire de la qualité de l'alimentation
<p>Module 3 Conduites addictives</p>	<ul style="list-style-type: none"> • activité en lien avec le CESC (comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté), les personnes ou les intervenants extérieurs, les formateurs relais anti-drogue... • documentations CIRDD centre d'info et de ressources sur les drogues et dépendances • www.inpes.sante.fr (Institut national de prévention et d'éducation pour la santé) : animation tabagisme, documents alcool • http://eduscol.education.fr/cid46871/comite-education-sante-citoyennete.html : CESC (comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté) • www.drogues.gouv.fr : MILDT (mission interministérielle de lutte contre drogue et la toxicomanie) • www.tabac.gouv.fr outils de sensibilisation • www.sante-sports.gouv.fr • www.pedagogie.ac-nantes.fr/1240910330272/0/fiche_ressourcepedagogique/&RH=PEDA logiciel sur l'alcoolémie
<p>Module 4 Sexualité et prévention</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Guide méthodologique pour les équipes éducatives de collège et de lycée, MENESR - CNDP 2005 • www.contractions.org site de l'Association française pour la contraception • www.planning-familial.org • www.sante.gouv.fr • www.cidf.fr : différents sites selon les régions (centre d'information des droits des femmes) • www.choisirsacontraception.fr • www.invs.sante.fr Institut de veille sanitaire
<p>Module 5 Environnement économique et protection du consommateur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • www.conso.net • www.fbf.fr : site sur le crédit

<p>Module 6 Gestion des ressources naturelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • www.ademe.fr : espace éco-citoyen • www.education.gouv.fr/cid205/l-education-au-developpement-durable-e.d.d.html : ministère de l'Éducation nationale – actualités pédagogiques • www.cnrs.fr/cw/dossiers/doseau/decouv/france/menuFrance.html : découvrir l'eau en France • http://eduscol.education.fr/edd • www.unesco.org/fr/science-and-technology/sustainable-development : rubrique éducation ► thème environnement ► prévention des catastrophes, éducation en vue du développement durable, jeux sur l'eau) • www.invs.sante.fr Institut de veille sanitaire
<p>Module 7 Prévention des risques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Code santé publique – bruit • www.inrs.fr • www.sante-environnement-travail.fr • www.travailler-mieux.gouv.fr - site du ministère du Travail : présentation d'une entreprise virtuelle, dossiers sur les dangers et les risques • www.travail-solidarite.gouv.fr : fiches pratiques, prévention des risques professionnels • www.cramra.fr site CRAM Rhône-Alpes • www.risquesprofessionnels.ameli.fr • www.anact.fr • www.bossons-fute.fr : fiches sur les métiers, sur les risques • www.afsset.fr : le Réseau national de vigilance et de prévention des pathologies professionnelles (RNV3P) • www.invs.sante.fr Institut de veille sanitaire
<p>Module 8 Prévention des risques dans le secteur professionnel</p>	
<p>Module 9 Cadre réglementaire de la prévention</p>	
<p>Module 10 Effets physiopathologiques</p>	
<p>Module 11 Approche par le risque</p>	
<p>Module 12 Approche par l'accident</p>	

Équipement

L'enseignement de la PSE n'exige pas d'équipement particulier, cependant il devient indispensable que les enseignants aient à leur disposition un micro-ordinateur relié à un vidéoprojecteur et que plusieurs postes informatiques soient dans la salle de cours pour les élèves.

Mise en relation capacités - connaissances

1. Les capacités en PSE en baccalauréat professionnel

CAPACITÉS
C 1 : S'informer, se documenter : C11 : Rechercher l'information C12 : Décoder l'information C13 : Traiter C14 : Analyser C 15 : Exploiter
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques : C 21 : Enoncer des connaissances C22 : Mettre en relation C23 : Expliquer un phénomène à partir de connaissances
C3 : Conduire une démarche d'analyse : C31 : Identifier un problème, C32 : Appliquer une démarche de résolution de problème C33 : Mettre en œuvre une approche par les risques C34 : Mettre en œuvre une approche par le travail
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable, la vie professionnelle, la société : C41 : Identifier la problématique du projet C42 : Repérer les enjeux C43 : Se situer dans un projet C44 : Proposer des actions C45 : Hiérarchiser les actions C46 : Présenter le projet
C5 : Communiquer : C51 : Utiliser un langage adapté C52 : Utiliser un moyen de communication adapté C53 : Echanger, prendre en compte différents avis C54 : Construire son opinion personnelle C55 : Argumenter

1.1 Mise en relation capacités connaissances seconde professionnelle

		Module 1 : Santé – équilibre de vie - Durée indicative 7 h			Module 2 : Alimentation et santé - Durée indicative 7 h								Module 3 : Prévention comportement à risques et conduites addictives - Durée indicative 5 h											
		1.1 Maîtriser son équilibre de vie	1.2 Appréhen- der le concept et le système de santé	2.1 Appréhen- der les principes de base d'une alimenta- tion équilibrée	2.2 Se situer dans l'évolution des comportements				2.3 Appréhen- der les enjeux des circuits de distribu- tion dans le secteur alimentaire	2.4 Appréhen- der la qualité sanitaire des aliments	3.1 Adopter une attitude critique vis-à- vis des conduites addictives	3.2 Appréhen- der le cadre légal et régle- mentaire fran- çais												
		1.1.1 Gérer son activité physique	1.1.2 Adopter un rythme biologique cohérent	1.1.3 S'assurer un sommeil réparateur	1.2 Concept de "capital santé"	1.2 Plans santé, prévention	1.2 Système de santé	2.1 Approche sociologique de l'alimentation	2.1 Principes généraux de l'équilibre alimentaire : diversité des aliments, rythme repas	2.2 Saveur et plaisir alimentaire	2.2 Produits alimentaires	2.2 Formes de restauration	2.2 Alimentation et développement durable	2.2 Comportements alimentaires à risques	2.2 Désordres alimentaires : boulimie, anorexie	2.3 Circuits de distribution	2.3 Commerce équitable	2.4 Sécurité alimentaire	2.4 Traçabilité	3.1 Facteurs de prise de risque et phénomène d'addiction	3.1 Effets des conduites addictives et de la poly-consommation	3.1 Mesures de prévention individuelle	3.2 Responsabilité civile et pénale	3.2 Mesures de prévention collective
C1 : S'informer se documenter	C11																							
	C12																							
	C13																							
	C14																							
	C15																							
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques	C21																							
	C22																							
	C23																							
C3 : Conduire une démarche d'analyse	C31																							
	C32																							
	C33																							
	C34																							
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable, la vie professionnelle , la société	C41																							
	C42																							
	C43																							
	C44																							
	C45																							
	C46																							
C5 : Communiquer	C51																							
	C52																							
	C53																							
	C54																							
	C55																							

		Module 4 : Sexualité et prévention - Durée indicative 5 h						Module 5 : Environnement économique et protection du consommateur - Durée indicative 6 h							
		4.1 Prévenir les Infections Sexuellement Transmissibles (IST)			4.2 Prévenir une grossesse non désirée			5.1 Gérer son budget		5.2 Acheter un bien			5.3 Appréhender les mesures de protection des personnes et des biens		
		4.1 IST : agents responsables, modes de contamination, symptômes, conséquences	4.1 Conduite à tenir	4.1 Moyens de prévention	4.1 Structures d'accueil, d'aide et de soutien	4.2 Modes d'action des méthodes contraceptives préventives et d'urgence	4.2 Structures d'accueil, d'aide et de soutien	5.1 Budget	5.1 Épargne	5.2 Contrats	5.2 Différents modes de paiement	5.2 Crédit et l'endettement	5.2 Surendettement	5.3 Structures d'information et de défenses du consommateur	5.3 Règles et mesures de protection du consommateur
C1 : S'informer se documenter	C11														
	C12														
	C13														
	C14														
	C15														
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques	C21														
	C22														
	C23														
C3 : Conduire une démarche d'analyse	C31														
	C32														
	C33														
	C34														
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable, la vie professionnelle, la société	C41														
	C42														
	C43														
	C44														
	C45														
	C46														
C5 : Communiquer	C51														
	C52														
	C53														
	C54														
	C55														

1.2 Mise en relation capacités connaissances première professionnelle

		Module 6 : Gestion des ressources naturelles et développement durable - Durée indicative 6 h						Module 7 : Prévention des risques - Durée indicative 6 h				
		6.1 Maîtriser la consommation d'eau			6.2 Maîtriser la consommation en énergies			7.1 Identifier des situations à risques et la conduite à tenir		7.2 Se protéger du bruit		
		6.1 Ressources disponibles	6.1 Critères de potabilité	6.1 Mesures collectives et individuelles de préservation de l'eau	6.2 Ressources en énergie	6.2 Consommation et conséquences sur l'environnement	6.2 Mesures collectives et individuelles d'économie d'énergie	7.1 - Différents types de risques	7.1 Conduite à tenir face à des risques majeurs	7.2 Sources du bruit	7.2 Anatomie et physiologie de l'oreille	7.2 Conséquences du bruit sur l'organisme, sur la vie sociale
C1 : S'informer se documenter	C11											
	C12											
	C13											
	C14											
	C15											
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques	C21											
	C22											
	C23											
C3 : Conduire une démarche d'analyse	C31											
	C32											
	C33											
	C34											
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable la vie professionnelle la société	C41											
	C42											
	C43											
	C44											
	C45											
	C46											
C5 : Communiquer	C51											
	C52											
	C53											
	C54											

Module 8 : Prévention des risques dans le secteur professionnel - Durée indicative 16 h		
8.1 Repérer les risques professionnels dans l'activité de travail	8.2 Appliquer l'approche par le risque à un risque spécifique du secteur professionnel	8.3 Gérer les situations d'urgence en cas d'accident
8.1 Identification et évaluation des risques	8.2 Démarche d'approche par le risque	8.3 Protection et prévention - Examen de la victime - Alerte et information - Gestes de secours

C1 : S'informer se documenter	C11			
	C12			
	C13			
	C14			
	C15			
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques	C21			
	C22			
	C23			
C3 : Conduire une démarche d'analyse	C31			
	C32			
	C33			
	C34			
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable la vie professionnelle la société	C41			
	C42			
	C43			
	C44			
	C45			
	C46			
C5 : Communiquer	C51			
	C52			
	C53			
	C54			

1.3 Mise en relation capacités connaissances terminale professionnelle

		Module 9 : Cadre réglementaire de la prévention dans l'entreprise - Durée indicative 6 h						Module 10 : Effets physiopathologiques des risques professionnels et prévention Durée indicative 8 h								
		9.1 Appréhender le cadre juridique de la prévention			9.2 Identifier les acteurs de prévention dans l'entreprise			10.1 Prévenir le risque chimique			10.2 Prévenir les risques liés à l'activité physique					
		9.1 Principes généraux de prévention	9.1 Obligations et droits de l'employeur et du salarié en matière de sécurité	9.1 Document unique	9.2 Délégués du personnel	9.2 Personnel chargé de l'hygiène et de la sécurité	9.2 Secouriste du travail	9.2 Membres du Comité d'Hygiène de Sécurité et des Conditions de Travail (CHSCT)	Approche par le risque	10.1 Voies de pénétration des produits chimiques	10.1 Effets physiopathologiques	10.1 Mesures de prévention	10.2 Identification des situations à risques	10.2 Effets physiopathologiques	10.2 Troubles musculo-squelettiques (TMS)	10.2 Affections de la colonne vertébrale
C1 : S'informer se documenter	C11															
	C12															
	C13															
	C14															
	C15															
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques	C21															
	C22															
	C23															
C3 : Conduire une démarche d'analyse	C31															
	C32															
	C33															
	C34															
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable la vie professionnelle la société	C41															
	C42															
	C43															
	C44															
	C45															
	C46															
C5 : Communiquer :	C51															
	C52															
	C53															
	C54															

		Module 11 : Approche par le travail Durée indicative 8 h							Module 12 : Approche par l'accident Durée indicative 4 h				
		11.1 Déterminer les effets physiopathologiques de la charge mentale			11.2 Prévenir les risques liés à la charge mentale approche par le travail				12 Utiliser l'analyse d'un accident du secteur professionnel dans une démarche de prévention				
		11.1 Charge mentale	11.1 Stress	11.1 Autres effets	11.2 Identification du problème ergonomique	11.2 Analyse de la situation de travail	11.2 Formulation des hypothèses	11.2 Validation les hypothèses	11.2 Proposition de solutions	12 Recueil des faits	12 Construction de l'arbre des causes	12 Mise en œuvre la prévention de ce type d'accident	12 Extension de la prévention aux accidents connexes
C1 : S'informer se documenter	C11												
	C12												
	C13												
	C14												
	C15												
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques	C21												
	C22												
	C23												
C3 : Conduire une démarche d'analyse	C31												
	C32												
	C33												
	C34												
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable la vie professionnelle la société	C41												
	C42												
	C43												
	C44												
	C45												
	C46												
C5 : Communiquer :	C51												
	C52												
	C53												
	C54												

2. Les capacités en PSE en CAP

CAPACITÉS
C 1 : S'informer, se documenter : C11 : Rechercher l'information C12 : Décoder l'information C13 : Traiter
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques : C 21 : Enoncer des connaissances C22 : Mettre en relation
C3 : Conduire une démarche d'analyse : C31 : Identifier un problème, C32 : Appliquer une démarche de résolution de problème C33 : Mettre en œuvre une approche par les risques
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable, la vie professionnelle, la société : C41 : Identifier la problématique du projet C42 : Repérer les enjeux C43 : Se situer dans un projet C44 : Proposer des actions
C5 : Communiquer : C51 : Utiliser un langage adapté C52 : Utiliser un moyen de communication adapté C53 : Echanger, prendre en compte différents avis C54 : Construire son opinion personnelle

Mise en relation capacités - connaissances en CAP

MODULE 1. L'INDIVIDU ET SA SANTE - Durée indicative : 30%

		1.1. Concilier rythmes biologiques et rythmes influencés par le travail		1.2. Adapter son alimentation à son activité		1.3. Gérer son activité physique		1.4. Prévenir les conduites addictives			1.5. Prévenir les Infections Sexuellement Transmissibles			1.6. Prévenir une grossesse non désirée				
		1.1 Rythme biologique	1.1 sommeil	1.2 Comportements alimentaires	1.2 Erreurs alimentaires	1.3 Travail musculaire et interrelations fonctionnelles	1.3 Effets sur la santé	1.4 Conduites addictives et conséquences	1.4 Mesures préventives	1.4 Mesures répressives	1.4 Structures d'accueil	1.5 IST : agents responsables, modes de contamination, symptômes, conséquences	1.5 Conduite à tenir	1.5 Moyens de prévention	1.5 Structures d'accueil, d'aide et de soutien	1.6 Méthodes Contraceptives préventives et d'urgence	1.6 Modes d'action des méthodes contraceptives	1.6 Structures d'accueil, d'aide et de soutien
C1 : S'informer se documenter	C11																	
	C12																	
	C13																	
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques	C21																	
	C22																	
C3 : Conduire une démarche d'analyse	C31																	
	C32																	
	C33																	
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable, la vie professionnelle, la société	C41																	
	C42																	
	C43																	
	C44																	
C5 : Communiquer	C51																	
	C52																	
	C53																	
	C54																	
	C55																	

MODULE 2. L'INDIVIDU DANS SES ACTES DE CONSOMMATION - Durée indicative : 10%

		2.1. Gérer son budget					2.2. Gérer ses achats				2.3. Utiliser les systèmes de protection et défense du consommateur			
		2.1 Éléments du budget	2.1 Gestion du budget	2.1 Épargne	2.1 Crédit et endettement	2.1 Surendettement	2.2 Circuits commerciaux, lieux et systèmes d'achat	2.2 Achats - Critères de choix	2.2 Achats - Étiquetage	2.2 Achats - Modes de paiement	2.3 Contrats	2.3 Assurances	2.3 Organismes publics et privés d'information et de défense du consommateur	2.3 Sécurité sanitaire du consommateur : principe de précaution, contrôles et veille sanitaire
C1 : S'informer se documenter	C11													
	C12													
	C13													
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques	C21													
	C22													
C3 : Conduire une démarche d'analyse	C31													
	C32													
	C33													
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable, la vie professionnelle, la société	C41													
	C42													
	C43													
	C44													
C5 : Communiquer	C51													
	C52													
	C53													
	C54													
	C55													

MODULE 3. L'INDIVIDU DANS SON PARCOURS PROFESSIONNEL - Durée indicative : 10%

		3.1 Gérer sa formation professionnelle tout au long de sa vie		3.2 Rechercher un emploi		3.3 Faire valider son expérience
		3.1.1 Situer sa qualification professionnelle	3.1.2 Distinguer formation initiale et formation continue	3.2.1. Utiliser des structures d'aide	3.2.2 Mettre en oeuvre des démarches	3.3 Validation des acquis de l'expérience (VAE)
C1 : S'informer se documenter	C11					
	C12					
	C13					
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques	C21					
	C22					
C3 : Conduire une démarche d'analyse	C31					
	C32					
	C33					
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable, la vie professionnelle, la société	C41					
	C42					
	C43					
	C44					
C5 : Communiquer	C51					
	C52					
	C53					
	C54					
	C55					

Module 4. L'INDIVIDU DANS SON ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL - Durée indicative : 50%

		4-1 S'approprier le cadre réglementaire du milieu professionnel						4.2 Prévenir les risques professionnels au poste de travail				4.3. Participer à la protection de l'environnement	
		4.1.1 Caractériser les textes de référence de la législation du travail	4.1.2. Différencier les contrats de travail	4.1.3. Caractériser les rémunérations	4.1.4. Identifier les instances représentatives des personnels dans l'entreprise	4.1.5. Repérer les structures de défense, de protection et de contrôle	4.1.6. Surveiller la santé du salarié	4.2.1 Appréhender les risques professionnels	4.2.2 Prévenir les troubles musculo-squelettiques (TMS)	4.2.3. Prévenir un risque spécifique au secteur professionnel	4.2.4. Gérer les situations d'urgence	4.3 Les déchets	4.3 Gestion des déchets
C1 : S'informer se documenter	C11												
	C12												
	C13												
C2 : Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques, économiques	C21												
	C22												
C3 : Conduire une démarche d'analyse	C31												
	C32												
	C33												
C4 : S'impliquer dans un projet d'action individuelle ou collective en lien avec le développement durable, la vie professionnelle, la société	C41												
	C42												
	C43												
	C44												
C5 : Communiquer	C51												
	C52												
	C53												
	C54												
	C55												

Ce document ressource est le résultat de la réflexion du groupe de travail qui a élaboré les référentiels de prévention santé environnement sous la coordination de Monsieur GAVRILOVIC, inspecteur général de l'éducation nationale sciences et techniques industrielles.

Le groupe de travail était composé de :

Marie-France AUGY	Inspectrice de l'Éducation nationale sciences biologiques et sciences sociales appliquées, académie de Lyon
Marie-Louise BLATEYRON	Inspectrice de l'Éducation nationale sciences biologiques et sciences sociales appliquées, académie de Clermont-Ferrand
Marie-Françoise BURG	Inspectrice de l'Éducation nationale sciences biologiques et sciences sociales appliquées, académie de Montpellier
Chrystel FASOLO	Professeur de lycée professionnel biotechnologies santé environnement, académie d'Aix-Marseille
Marie-Line LAMUGNIERE	Professeur de lycée professionnel biotechnologies santé environnement, académie de Clermont-Ferrand
Chantal MIGOT	Professeur de lycée professionnel biotechnologies santé environnement, académie de Montpellier
Martine PASCAL	Inspectrice de l'Éducation nationale sciences biologiques et sciences sociales appliquées, académie d'Aix-Marseille
Coordination :	Françoise CHRISTOPHE, bureau des programmes d'enseignement, Direction générale de l'enseignement scolaire