

Examen professionnel		Champ professionnel
BF 14	Alimentation et ménage sur l'exploitation agricole	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne bénéficiant d'un niveau de compétence équivalant à un CFC du champ professionnel de l'agriculture et s'intéressant à l'économie familiale.	
Compétences	Les participant.es sont capables ... d'organiser leur alimentation personnelle de manière équilibrée, économique et écologique ... de planifier et de préparer des repas simples avec des produits régionaux et de saison ... d'intégrer les travaux courants d'entretien du ménage et du linge dans le quotidien de l'exploitation et de les effectuer correctement	
Contenus	Pyramide alimentaire selon la Société suisse de nutrition (SSN) Principes généraux de la composition des menus Principes d'une alimentation durable (écologique, économique, sociale) Préparations de base : - Crudités - Cuire à la vapeur / à l'étouffée - Bouillir / pocher - Rôtir / braiser - Pâte à crêpes, spätzli - Pâte tournée au beurre Dresser les mets et les présenter Mettre la table Hygiène (préparation des aliments, travaux de nettoyage, entretien du linge) Ergonomie / prévention des accidents Cercle de Sinner / facteurs de nettoyage Ecologie dans le nettoyage et l'entretien du linge Circuit du linge : - Préparer le linge sale - Lavage (choix du programme, des produits de lessive, dosage) - Séchage et rangement du linge Produits de nettoyage et d'entretien Matériel de nettoyage Méthodes de nettoyage : - Dépoussiérage / aspiration sèche - Lavage manuel Nettoyage spécial : - Installations sanitaires Aménagement rationnel de la place de travail Déroutement efficace du travail	

Durée (heures)	30 heures de cours 10 heures de travail personnel
Evaluation	60 minutes écrit ou oral
Reconnaissance	Le module est capitalisable pour l'obtention du brevet et de la maîtrise dans le champ professionnel de l'agriculture selon la liste des modules
Prestataires	Centres de formation agricole et en économie familiale
Validité	6 ans dès la réussite du module
Nombre de points	3
Remarques	

Objectifs détaillés		
Le/la candidat.e est capable de/d' ...		Niveau C*
1.	mettre en pratique la diversité des utilisations possibles pour différentes denrées alimentaires.	C3
2.	planifier et réaliser des menus simples en tenant compte des règles de l'alimentation et de la pyramide alimentaire.	C4
3.	intégrer des réflexions écologiques et économiques dans l'achat et la transformation des denrées alimentaires.	C4
4.	effectuer les travaux du circuit du linge selon les besoins et de manière appropriée.	C3
5.	choisir les produits de lessive et de nettoyage selon des aspects économiques et écologiques et les utiliser de manière correcte.	C4
6.	effectuer les travaux de nettoyage quotidiens et utiliser les produits de nettoyage et les produits auxiliaires de manière correcte.	C3
7.	aménager les places de travail de manière à permettre un travail efficient et respectant les principes de l'ergonomie.	C3

* Niveaux cognitifs selon Bloom