

# Options de Compétences Orientées Métiers (OCOM)



Les options de compétences orientées métiers sont destinées uniquement aux élèves de la Voie Générale (VG).

Option artisanale, artistique ou technologique

- branches économiques
- MITIC (informatique)
- éducation nutritionnelle
- sciences expérimentales

# Branches économiques

## Informations générales

- 2 périodes hebdomadaires
- en 9<sup>ème</sup>, économie uniquement

## Objectifs

- découverte des bases de l'économie, de la comptabilité et du droit
- préparation à une future formation professionnelle (employé de commerce, de banque, vente, ...)
- préparation à la vie de tous les jours



## Compétences requises

- convient à tous les élèves (différenciation)
- curiosité, envie de découvrir une nouvelle branche

## Thèmes

- les besoins et les biens
- l'évolution des échanges
- les circuits économiques
- le cycle de vie d'un bien
- la publicité
- la gestion d'un budget
- la dimension citoyenne (les impacts de nos choix)



## Evolution de la branche en 10-11H

- en 10<sup>ème</sup>, comptabilité (comptes d'actifs et de passifs, bilan, comptes de charges et de produits, compte d'exploitation)
- en 11<sup>ème</sup>, connaissance de la sphère financière (taux de change, intérêts, rendements, ...)
- en 10<sup>ème</sup> et 11<sup>ème</sup>, droit (code des obligations, code civil, code pénal)

# Education nutritionnelle

## Pratique et théorique



### Informations générales

- 2.5 périodes hebdomadaires
- une semaine sur deux en cuisine et une semaine sur deux en classe
- travail évalué

### Objectifs

- utiliser des techniques de base pour réaliser de la pâtisserie, mais aussi d'autres plats courants
- acquisition d'une gestuelle adaptée aux différentes préparations culinaires (peler, émincer, pétrir, ...)
- choix et utilisation adaptée des ustensiles et du matériel
- application des recettes
- organisation de son travail (gestion du temps, mise en place, rangement, ...)
- transfert de techniques culinaires à de nouvelles recettes
- présentation, réalisation créative et soignée
- distinguer les particularités des nutriments et étudier leurs rôles dans l'alimentation
- besoins en nutriments nécessaires au maintien d'une bonne santé (pyramide alimentaire)
- valeur nutritionnelle des aliments

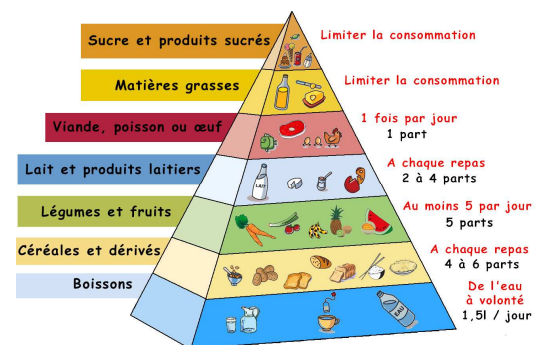


### Compétences requises

- curiosité, envie de goûter, de tester
- être capable de collaborer (travail par deux)

### Thèmes

- pâtisseries sucrées et salées
- pâte brisée : tarte aux fruits, aux légumes, au fromage...
- pâte feuilletée : chaussons, rissoles, croissants fourrés, tartes, ...
- pâte à cake : cakes, madeleines, petits biscuits, ...
- élaboration de recettes du « croque-menu », repas complets (3 plats)



### Evolution de la branche en 10-11H



même optique, avec des menus plus complexes...

# Sciences expérimentales

## Informations générales

- 2 périodes hebdomadaires
- étude de sujets intéressants qui ne figurent plus dans le PER pour le cours de base
- approche ludique avec des expériences, mais qui sont toujours liées à des objectifs d'apprentissage et de compréhension

## Objectifs

- être capable de travailler en laboratoire
- autonomie face à un protocole d'expérience
- développer le sens de l'organisation, de l'observation, la précision
- savoir structurer un rapport
- émettre des hypothèses et les confronter à la réalité par l'expérience
- développer une démarche scientifique



## Compétences requises

- respect des règles de sécurité (mise en situation de laboratoire)
- capable de collaborer (travail par deux)
- bricoleur, curieux

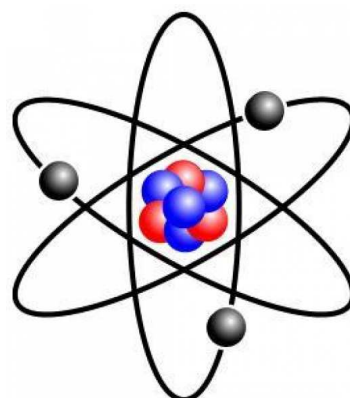


## Thèmes

- en 9<sup>ème</sup>, principalement de la chimie
- se familiariser avec les techniques de laboratoire, avec les unités
- les dilutions
- le pH
- la STEP
- réactions chimiques (détartrage, fabrication d'un volcan, liquide magique, réactions violentes, ...)
- dilatation

## Evolution de la branche en 10-11H

- en 10<sup>ème</sup> et 11<sup>ème</sup>, Sciences-TM
- physique (optique, mécanique)
- électricité, énergie
- petits montages électroniques
- technologies



# MITIC

## Médias, images, technologies de l'information et de la communication

### Informations générales

- 2 périodes hebdomadaires
- travail évalué



### Objectifs

- développer des compétences d'organisation
- développer des compétences techniques
- utilisation efficace de l'ordinateur et de ses différents programmes de base
- réalisation de projets plus complexes (textes, sons, images)

### Compétences requises

- convient à tous les élèves (différenciation)
- curiosité, autonomie...

### Thèmes

- dangers d'Internet et droits d'auteurs
- s'organiser, partager, sauvegarder (généralités)
- recherches documentaires (Internet)
- traitement de texte
- tableur (feuilles de calculs)
- présentation - diaporama
- photographie, traitement de l'image
- traitement du son (audacity)
- création d'un podcast (reportage)



### Evolution de la branche en 10-11H

- rappel des généralités et des programmes de base
- informatique et dessin technique
- programmation
- création d'un site web
- création d'un DVD / film