

Les grilles-horaires sont disponibles sur
notre site internet
www.ipciney.be
ou au secretariat des élèves.

INSTITUT DE LA PROVIDENCE

Rue Piconette 1
5590 CINEY

Direction: Monsieur WITRY

 083/23 43 80

 083/23 43 92

 direction@ipciney.be

www.ipciney.be



INSTITUT DE LA PROVIDENCE
CINEY

SERVICES SOCIAUX
2^{ème} degré



Pour l'élève qui choisit l'option « services sociaux » :

L'accent est mis sur l'acquisition progressive d'une méthode de travail personnelle et efficace, sur le sens de l'effort et de la persévérance (donner le meilleur de soi-même) ainsi que sur l'esprit d'équipe, d'entraide et de collaboration par des travaux personnels et de groupe, en classe et à domicile.



Tout au long de l'année, chaque professeur rappelle les critères d'un travail de qualité.

- Le sens des responsabilités qui se manifestera, entre autres, par l'attention, l'expression, la prise d'initiative, le souci du travail bien fait, l'écoute.
- La capacité à s'intégrer dans une équipe et à œuvrer solidairement à l'accomplissement d'une tâche.
- Le respect des consignes données, qui n'exclut pas l'exercice au sens critique selon des modalités adaptées au niveau d'enseignement.
- Le soin dans la présentation des travaux, quels qu'ils soient.
- Le respect des échéances, des délais.

Conditions d'accès

En 3ème Profess. « Services sociaux »

Avoir réussi le 1er degré (CE1D) **ou**

Avoir été orienté par le conseil de classe vers une 3e professionnelle **ou**

Etre âgé de 16 ans avant le 31 décembre et ne pas satisfaire aux dispositions de l'équivalence des diplômes.

En 4ème Profess. « services sociaux »

Avoir réussi une 3ème année de l'enseignement général, technique ou professionnel.

Sanctions des études

Au terme de la 4ème année

- Le certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré (CESDD)

Le deuxième degré des services sociaux prépare au troisième degré « aide familiale », « aide soignante », « puériculture », « auxiliaire administratif et d'accueil ».



2022-2023

3^{ÈME} QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Formation commune:

Français	4h
Mathématiques	2h
Langue moderne: Anglais	2h
Formation historique et géographique	2h
Formation scientifique	2h
Education physique	2h
Religion catholique	2h

Options:

<input type="checkbox"/> Cuisine et salle:	T.P. Art culinaire	7h
	T.P. Salle	7h
	Technologie de la cuisine	2h
	Technologie de la salle	2h
	LM Néerlandais	2h
	Total	36h

<input type="checkbox"/> Services sociaux:	Alimentation et hygiène de vie	3h
	Expression plastique	2h
	Expression corporelle	2h
	Formation à la vie quotidienne	6h
	Éducation aux T.I.C.	2h
	Enquêtes, visites et séminaires	2h
Total	33h	

Nom: Prénom: Classe:

Signature du responsable:



2022-2023
4^{ÈME} QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Formation commune:

Français	4h
Formation scientifique	2h
Education physique	2h
Religion catholique	2h
Mathématiques	2h
Langue moderne: Anglais	2h
Formation historique et géographique	2h

Options:

Restaurateur/trice:

T.P Art culinaire	7h
T.P Salle	7h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	2h
LM Néerlandais	2h
Total	36h

Services sociaux:

Alimentation et hygiène de vie	3h
Français : Expression orale	2h
Expression plastique	2h
Formation pratique à la vie quotidienne	6h
Enquêtes, visites et séminaires	2h
Education aux T.I.C	2h
Total	33h

Nom: Prénom: Classe:

Signature du responsable: