

2^e degré Enseignement professionnel OPTION SERVICES SOCIAUX



Quels sont les atouts de la section Services Sociaux?

Nous t'accueillerons dans un cadre familial et dynamique afin d'apprendre les bases d'un métier aux multiples possibilités. Nous travaillons en corrélation entre les cours théoriques et pratiques afin de rendre l'apprentissage plus ludique et concret. Nous t'invitons à nous rejoindre!

Diplômes

- ✓ Certificat d'enseignement du deuxième degré (C.E.2D)

Débouchés

- ✓ Services d'aide aux familles et aux personnes âgées.
- ✓ Services de garde à domicile.
- ✓ Services de garde aux malades.
- ✓ Services aux enfants.
- ✓ Services aux personnes handicapées.

Présentation de l'AR Agri St Georges

L'Athénée Royal Agri St Georges est une école secondaire proposant diverses options d'enseignement général, technique de transition, technique de qualification ainsi que de l'enseignement professionnel.

Nous contacter

Téléphone : 085/21.67.70 (Huy)

Téléphone : 04/275.14.31 (St-Georges)

Web : www.agrisaintgeorges.be

Nous rendre visite sur l'implantation de St-Georges

Rue Eloi Fouarge, 31

4470 St-Georges s/Meuse



Grille Horaire

Cours	3 ^e	4 ^e
Cours philosophique (au choix)	1	1
Philosophie et citoyenneté	1	1
Français	4	4
Mathématiques	2	2
Histoire	1	1
Géographie	1	1
Formation scientifique	2	2
Education physique	2	2
Langue moderne	2	2
Formation optionnelle		
Education familiale et sanitaire	3	4
Education familiale et sociale	1	1
Techniques des mesures	1	
Organisation du travail et ergonomie	1	1
Technologie	1	1
T.P.M.	13	13
Total	36	36

En sortant de 3 et 4 P Services Sociaux, les élèves sont orientés vers le troisième degré professionnel option Aide Familiale.

Présentation des cours pratiques et théoriques

Que faisons-nous dans nos ateliers ?

Nous apprenons à nos élèves à réaliser de petits plats équilibrés, des pâtisseries, des desserts lors du cours d'art culinaire.

Ils effectuent également du repassage, du raccomodage, de l'entretien pendant le cours de maintenance et des travaux de maison.



Nous appliquons les cours théoriques en lien avec les cours pratiques.

Quelles qualités les élèves vont-ils développer ?

Le respect des règles d'hygiène, le savoir-être dans le milieu professionnel, le respect des autres et de l'environnement ainsi que l'écoute.

Quels sont les projets pédagogiques ?

Les élèves vont pouvoir participer à des ateliers culinaires, rencontrer différents publics (maison de repos, école maternelle) et présenter leurs réalisations lors de diverses manifestations (portes ouvertes, marché de Noël, Halloween, Saint-Valentin).

Nos élèves au travail

