

RÈGLEMENT

sur la formation d'employé(e) en économie familiale

du 20 novembre 2024

LE CONSEIL D'ÉTAT DU CANTON DE VAUD

vu l'article 12 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle

vu l'article 79 alinéa 1 de la loi vaudoise du 9 juin 2009 sur la formation professionnelle (ci-après : LVLFPPr)

vu le préavis du Département de l'enseignement et de la formation professionnelle (ci-après : le département)

arrête

Chapitre I Formation cantonale

Art. 1 Objet et durée de la formation

¹ Les personnes employées en économie familiale maîtrisent toutes les activités relevant de la tenue appropriée d'un ménage familial.

² La formation à la pratique professionnelle (ci-après : la formation) s'effectue au sein d'un ménage familial, qui a la qualité d'entreprise formatrice, pour toute la durée de la formation. Elle est complétée par des cours professionnels dispensés un jour par semaine.

³ La formation dure une année. Elle débute avec l'année scolaire.

⁴ Les dispositions de la LVLFPPr et son règlement sont pour le surplus applicables.

Art. 2 Exigences posées au prestataire de la formation à la pratique professionnelle

¹ Les personnes employées en économie familiale suivent leur formation pratique auprès d'un ménage familial, qui est l'entreprise formatrice.

² L'entreprise formatrice doit être à même de dispenser une formation complète regroupant les domaines de compétences opérationnelles décrites à l'article 7 du présent règlement.

³ L'entreprise formatrice doit disposer des installations et équipements nécessaires à la pratique professionnelle. Ce matériel doit être mis à la disposition des personnes en formation dès le début de leur formation.

Art. 3 Exigences minimales posées aux personnes responsables de la formation et nombre maximal de personnes en formation en entreprise formatrice

¹ Sont habilitées à former, les personnes majeures qui sont titulaires de :

- a. une attestation cantonale d'employé(e) en économie familiale justifiant d'au moins deux années d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation qu'elles dispensent ;
- b. un certificat fédéral de capacité d'employé(e) de maison ;
- c. un certificat fédéral de capacité de gestionnaire en intendance ;
- d. une attestation fédérale de formation professionnelle d'employé(e) en intendance ;
- e. une attestation fédérale de formation professionnelle d'employé(e) en hôtellerie ou d'un certificat fédéral de capacité de spécialiste en hôtellerie, avec une spécialisation en intendance ;
- f. un certificat fédéral de capacité de gestionnaire en hôtellerie-intendance ;
- g. une attestation fédérale de formation professionnelle d'employé(e) en hôtellerie-intendance ;
- h. un brevet de paysanne ou du brevet de responsable de ménage agricole ;
- i. un titre jugé équivalent.

² La personne responsable de la formation au sein de l'entreprise formatrice est autorisée à exercer une activité accessoire, pour autant qu'au moins 10 heures de formation hebdomadaire avec la personne en formation soient garanties.

³ L'entreprise formatrice ne peut, en principe, former qu'une seule personne à la fois.

Art. 4 Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement

¹ Dès le début de la formation et tout au long de celle-ci, les prestataires de la formation sensibilisent, remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier celles relatives à la communication des dangers (symboles de danger, pictogrammes, signes d'interdiction) et aux mesures de sécurité et d'hygiène dans ces trois domaines. Les personnes en formation sont particulièrement rendues attentives aux risques d'accidents et d'atteinte à la santé inhérents à la réalisation des divers travaux leur incombant.

² Les directives et recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et elles sont prises en considération dans la procédure de qualification.

Art. 5 Plan de formation

¹ Tous les lieux de formation contribuent à l'acquisition des compétences opérationnelles par les personnes en formation.

² Afin de développer leur habileté professionnelle, les personnes en formation répètent à intervalles réguliers les mêmes travaux pratiques. Elles doivent être capables, au terme de leur formation, d'accomplir seules et en un temps raisonnable les travaux pratiques énoncés dans les domaines de compétences.

³ Les personnes en formation peuvent occasionnellement être appelées à collaborer, sous la surveillance de la personne responsable de la formation, à des activités autres que celles énoncées aux articles 7 et 8 du présent règlement, pour autant que cela corresponde aux objectifs de formation.

Art. 6 Dossier de formation

¹ Pendant leur formation, les personnes tiennent un dossier de formation dans lequel elles consignent les travaux importants exécutés en vue d'acquérir les compétences opérationnelles requises.

² La personne responsable de la formation contrôle et atteste, par sa signature, au moins une fois par trimestre que le dossier de formation est complété par la personne en formation.

Art. 7 Objectifs généraux

¹ La formation favorise le développement personnel ainsi que l'acquisition de l'autonomie et du sens des responsabilités.

² Les objectifs généraux de la formation sont les suivants :

- a. exécuter correctement des travaux de cuisine, d'entretien du ménage et du linge ;
- b. reconnaître les risques d'accidents et appliquer les règles de sécurité au travail ;
- c. choisir de manière adéquate le matériel, les machines et les appareils ménagers, les utiliser de manière conforme à leurs modes d'emploi ;
- d. observer les prescriptions relatives à l'hygiène personnelle et professionnelle ;
- e. considérer les aspects écologiques en lien avec les tâches ci-dessus.

Art. 8 Compétences opérationnelles

¹ Les domaines de compétences opérationnelles sont les suivants :

- a. Présentation personnelle et communication (DCO A) :
 - 1. développer des relations harmonieuses au sein de la famille ;
 - 2. communiquer de façon respectueuse et valorisante ;
 - 3. dresser et décorer des tables de façon adaptée aux situations ;
 - 4. organiser et animer des activités au sein de la famille.
- b. Composition, préparation et service des boissons et des mets (DCO B) :
 - 1. composer des menus répondant aux critères d'une alimentation saine ;
 - 2. préparer des mets selon les recettes et les dresser avec soin ;
 - 3. conserver et mettre en valeur les restes des denrées alimentaires ;
 - 4. stocker correctement les denrées alimentaires ;
 - 5. planifier les repas de la famille ;
 - 6. appliquer les règles d'hygiène ;

7. choisir les denrées alimentaires en considérant la qualité, le prix, la saison, la provenance et les offres spéciales ;
8. organiser la place de travail de manière fonctionnelle et hygiénique ;
9. utiliser et entretenir les appareils ménagers ;
10. connaître les recettes de base et les varier ;
11. préparer un menu sur la base d'un plan de travail ;
12. pratiquer différents modes de conservation ;
13. stocker et compléter les réserves de ménage et de l'économat.

c. Nettoyage et aménagement de l'habitat (DCO C) :

1. effectuer des nettoyages de façon adaptée aux matériaux du point de vue de l'hygiène, de l'efficacité et de l'écologie ;
2. établir et appliquer des plans de travail ;
3. prendre des mesures afin d'éviter les accidents dans le ménage ;
4. trier, gérer et recycler les déchets ;
5. connaître et entretenir les matériaux les plus courants d'un ménage ;
6. utiliser et ranger judicieusement les produits de nettoyage et d'entretien en respectant l'environnement et les consignes de sécurité ;
7. connaître les symboles figurant sur les étiquettes et prendre les dispositions nécessaires en matière de sécurité ;
8. connaître les principes de l'antigaspillage, de la récupération ainsi que de la préservation de la valeur, et en faire bon usage ;
9. utiliser et entretenir correctement les appareils ménagers ;
10. entretenir les plantes d'appartement et les fleurs coupées.

d. Organisation du circuit du linge et création textile (DCO D) :

1. traiter le linge de la famille de façon hygiénique et écologique ;
2. nettoyer et entretenir les vêtements, les chaussures et autres articles ;
3. préparer rationnellement la place de travail ;
4. entreposer et préparer le linge en fonction du lavage ;
5. traiter les taches courantes ;
6. respecter les symboles d'entretien et l'étiquetage du linge ;

7. laver à la machine et à la main avec les produits adéquats ;
 8. justifier le choix du programme de lavage ;
 9. sécher le linge, trier le linge à plier ou à repasser ;
 10. connaître et appliquer les techniques de repassage ;
 11. ranger rationnellement le linge ;
 12. savoir utiliser et entretenir les machines à laver et à repasser ;
 13. utiliser et entretenir la machine à coudre ;
 14. coudre et confectionner des objets simples ;
 15. trier les objets à réparer et les remettre en état judicieusement ;
 16. appliquer différentes techniques de raccommodage ;
 17. connaître les propriétés des différents textiles.
- e. Santé et sécurité au travail (DCO E) :
1. tenir compte de sa santé physique et psychique en signalant toute atteinte la concernant ainsi que de celle des autres membres de la famille ;
 2. appliquer les mesures de sécurité au travail ;
 3. agir de manière appropriée dans les situations d'urgence.

Art. 9 Formation à la pratique professionnelle

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend, sur toute sa durée, à raison en moyenne de 4 jours par semaine.

Art. 10 Ecole professionnelle

¹ L'enseignement obligatoire est dispensé par l'école professionnelle à raison d'un jour par semaine et comprend 360 périodes d'enseignement. Celles-ci sont réparties sur l'année scolaire selon le tableau suivant :

Enseignement	Périodes
a. Connaissances professionnelles	
DCO A - Présentation personnelle et communication	40
DCO B - Composition, préparation et service des boissons et des mets	50
DCO B - Composition, préparation et service des boissons et des mets	40
DCO D - Organisation du circuit du linge et création textile	50
DCO E - Santé et sécurité au travail	20
Total des connaissances professionnelles	200
b. Culture générale	120
c. Education physique	40
Total des périodes d'enseignement	360

Chapitre II Procédure de qualification

Art. 11 But, admission et organisation

¹ La procédure de qualification vise à démontrer que les objectifs et les compétences opérationnelles décrits aux articles 7 et 8 du présent règlement ont été acquis.

² Sont admises à la procédure de qualification les personnes qui ont suivi la formation professionnelle initiale :

- a. conformément au présent règlement ;
- b. dans une institution de formation accréditée par le canton ; ou,
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée, pour autant qu'elles remplissent les conditions suivantes :
 1. elles ont acquis l'expérience professionnelle nécessaire visée à l'article 32 OFPr ;

2. elles ont acquis 2 ans au minimum de cette expérience dans le domaine d'activité des personnes employées en économie familiale ;
3. elles démontrent qu'elles satisfont aux exigences de la procédure de qualification concernée.

³ Le département organise la procédure de qualification en collaboration avec la Commission de qualification compétente.

⁴ La procédure de qualification a lieu à l'école où les cours sont dispensés. Les personnes candidates disposent des installations et du matériel nécessaires.

⁵ Le département nomme les expert(e)s et s'assure que la formation pour expert(e)s a été suivie avant la procédure de qualification.

⁶ Le collège des expert(e)s est composé de membres du corps enseignant, ainsi que de personnes du métier extérieures au milieu scolaire.

⁷ Au moins une personne membre de ce collège surveille l'exécution de la procédure de qualification et consigne par écrit ses observations.

⁸ Deux membres du collège des expert(e)s au moins apprécient et évaluent chaque domaine de qualification.

Art. 12 Objet de la procédure de qualification

¹ La procédure de qualification porte sur les compétences opérationnelles mentionnées à l'article 8 selon les modalités suivantes :

- a. Un « travail pratique » d'une durée de 5 heures, comportant un entretien professionnel et un examen sur le dossier de formation visant à évaluer les compétences opérationnelles décrites à l'article 8.
- b. Un « travail écrit » d'une durée de 2 heures, portant sur les 3 épreuves suivantes :
 1. « présentation personnelle et communication (DCO A) ainsi que nettoyage et aménagement de l'habitat (DCO C) » ;
 2. « composition, préparation et service des boissons et des mets (DCO B) » ;
 3. « organisation du circuit du linge et création textile (DCO D) ».

Art. 13 Appréciation des prestations et attribution des notes

¹ L'appréciation des prestations réalisées sont exprimées par des notes entières et des demi-notes, échelonnées de 1.0 (la plus mauvaise note) à 6.0 (la meilleure note).

² Les notes égales ou supérieures à 4.0 traduisent des résultats suffisants et celles qui sont inférieures à 4.0 sanctionnent des résultats insuffisants.

Art. 14 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

¹ La procédure de qualification est réussie si les conditions suivantes sont réunies :

- a. la note du domaine de qualification « travail pratique » est supérieure ou égale à 4, et

b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final et de la note de culture générale pondérée.

³ Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante :

a. travail pratique (50%) ;

b. connaissances professionnelles (25%) ;

c. culture générale (25%).

⁴ La note du domaine de qualification « connaissances professionnelles » correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes obtenues aux épreuves dans les domaines de compétences opérationnelles de l'article 8 ainsi que de la note d'enseignement professionnel.

⁵ La note d'enseignement professionnel correspond à la moyenne des notes obtenues durant l'année scolaire dans les domaines de compétences opérationnelles de l'article 8.

⁶ La note de culture générale correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes obtenues durant l'année scolaire.

Art. 15 Répétition

¹ Les personnes qui ont échoué la procédure de qualification peuvent la répéter, lors de la qualification ordinaire suivante, deux fois au maximum. Les domaines de qualification réussis ne doivent pas être répétés.

² Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

Art. 16 Attestation cantonale

¹ Les personnes qui ont réussi la procédure de qualification reçoivent une attestation cantonale de formation professionnelle d'employé(e) en économie familiale.

² La délivrance de l'attestation cantonale de formation professionnelle est accompagnée du bulletin de notes attestant des résultats obtenus à la procédure de qualification.

Art. 17 Voies de droit

¹ Les décisions prises en application du présent règlement peuvent faire l'objet d'un recours conformément aux articles 101 à 105 LVLFP.

Chapitre III Dispositions finales

Art. 18 Abrogation

¹ Le présent règlement abroge le règlement du 29 mai 2000 sur la formation d'employé(e) en économie familiale.

Art. 19 Dispositions transitoires

¹ Les personnes qui ont suivi leur formation avant l'entrée en vigueur du présent règlement et qui répètent la procédure de qualification jusqu'au 31 juillet 2026 voient leurs prestations appréciées selon l'ancien droit.

² Les dispositions relatives à la procédure de qualification et à l'attestation cantonale sont applicables au 1er janvier 2025.

Art. 20 Entrée en vigueur

¹ Le département en charge de la formation est chargé de l'exécution du présent règlement qui entre en vigueur avec effet au 1^{er} août 2024.