



**HEPVS | PHVS**

Haute école pédagogique du Valais  
Pädagogische Hochschule Wallis



**DAS**

Diploma of Advanced Studies  
PIRACEF Economie familiale

## La formation

Le programme PIRACEF est une formation complémentaire postgrade qui s'effectue en principe en cours d'emploi. Dès la deuxième année de formation, il est obligatoire de pouvoir enseigner quelques heures hebdomadaires en activité créatrices au sein d'un établissement scolaire, afin d'articuler cette pratique avec les cours suivis dans la formation. Cette formation permet de poser les bases de la discipline en abordant la connaissance du plan d'étude romand (PER), des fondements sociologiques et historiques de la discipline ainsi que les dimensions psychosociologiques de l'adolescence. Le programme d'études vise d'abord l'acquisition de connaissances liées aux besoins fondamentaux de tout humain, une réflexion sur sa propre alimentation et le développement de la physiologie du goût. Ces aspects servent de fondement pour la poursuite de la formation avec le développement de compétences en techniques culinaires, une approche critique des comportements alimentaires et de consommation, de même que la gestion des ressources, des déchets et l'entretien des cuisines.

## Titre obtenu et perspectives professionnelles

Les Hautes Ecoles Pédagogiques de Suisse romande (HEP romandes), à savoir la HEP-BEJUNE, la HEP Fribourg, la HEP Valais et la HEP Vaud, ainsi que l'IUFE de l'Université de Genève sont associées dans la gestion commune d'un programme de formation des enseignants dans le domaine des activités créatrices (AC). Le diplôme est décerné conjointement par les quatre HEP romandes.

Comme toute formation postgrade, PIRACEF permet aux enseignant-e-s de se doter d'une compétence disciplinaire supplémentaire en vue d'accéder à une nouvelle responsabilité et/ou fonction au sein de leur établissement.

Des cours de formation continue existent également.

## Conditions d'admission

Sont admissibles :

- > Les porteurs d'un titre d'enseignement (Bachelor HEP ou autre titre reconnu).
- > Les porteurs d'un Bachelor dans un domaine technique correspondant à certaines des techniques abordées dans le cadre de la formation.
- > Les porteurs d'un autre titre professionnel dans un domaine technique correspondant à certaines des techniques abordées dans le cadre de la formation. Dans ce cas, le candidat est astreint à une année de formation en PCEO avant d'entrer dans le programme PIRACEF.

Les inscriptions enregistrées par la HEP-VS sont transmises au Service de l'enseignement pour autorisation. Un nombre limité de candidats est défini tenant compte d'une clé de répartition romande et des besoins institutionnels.

## Reconnaissance

Les diplômes cités ci-dessus sont reconnus dans les cantons suivants : Valais, Vaud, Fribourg, Berne, Jura et Neuchâtel

## Durée des études et crédits ECTS

40 crédits ECTS, soit environ 1200 heures de formation (66% sous forme de cours et 33% travaux personnels) sont répartis sur 3 ans. La formation peut se faire en emploi.

Les Prestations complémentaires en enseignement ordinaire (PCEO) comptent 30 crédits ECTS, soit environ 900 h de formation proposées en blended learning (partiellement à distance). Cette formation est exigée pour les non-porteurs d'un titre d'enseignement et est en partie à la charge des participant.e.s. Elle a lieu dans l'année qui précède l'entrée formelle dans le programme d'études PIRACEF.

## Lieux de la formation

En première année de formation, les cours réguliers ont lieu le mercredi toute la journée et le jeudi après-midi. En deuxième et troisième année, les cours réguliers ont lieu le mercredi uniquement. Les cours réguliers sont dispensés à Lausanne. Les cours en atelier (savoirs disciplinaires techniques) sont décentralisés en fonction des disponibilités des infrastructures. Certains ont lieu sur le site valaisan de St-Maurice. La formation se donne en français.

Les cours de PCEO pour les candidats valaisans sont dispensés sur le site de la HEP-VS.

## Coûts

Le canton du Valais prend à sa charge le coût de la formation de base (CHF 20'000.-). La part à charge des étudiants comprend les frais de matériel, d'immatriculation et d'écologie. Les frais de matériel sont exigés au fur et à mesure de la formation, selon les cours qui le nécessitent. Les frais d'inscription sont perçus à l'entrée en formation (semestre 1) et les frais d'écologie perçus au début de chaque semestre.

Les déplacements ainsi que l'éventuelle perte de gain liée à la journée de formation du mercredi sont à charge des étudiants.

## Inscription

Sur la base des autorisations délivrées par les autorités d'engagement, la Commission d'admission (Conseil académique des HEP romandes) arrête la liste des admissions. Les candidats admis entrent dans le programme PIRACEF : en cas de refus pour une année, les candidats doivent effectuer une nouvelle demande d'inscription l'année suivante. Les inscriptions sont ouvertes du 1er décembre au 31 janvier (online).

## Informations

Site Web [www.hepvs.ch](http://www.hepvs.ch) > Formations postgrades > DAS Economie familiale

## Contact

Carine Tripet Lièvre  
Responsable PIRACEF  
027 606 96 49  
[carine.tripet@hepvs.ch](mailto:carine.tripet@hepvs.ch)

## Plan d'études PIRACEF EF/EN

| 1ère année   | Code module | semestre | crédits |
|--|-------------|----------|---------|
| Introduction à la didactique EF/EN<br>Epistémologie de L'EF/EN<br>Psychologie de la créativité<br>Didactique EF/EN et PER  | EFINT       |          |         |
|  | EFINT.1     | 2        | 1       |
|  | EFINT.2     | 2        | 1       |
|  | EFINT.3     | 2        | 1       |
|  |             |          |         |
| Alimentation-consommation-santé, orientation société<br>Culture-alimentation-société   | EFCAS       |          |         |
|  | EFCAS.1     | 2        | 3       |
| Culture-alimentation-société   | EFCAS.1     | 2        | 3       |
|  |             |          |         |
| Cuisine Responsable 1ère année<br>Techniques<br>culinaires<br>Techniques culinaires  | EFRES1      |          |         |
|  | EFRES1.1    | 1        | 3       |
|  | EFRES1.1    | 1        | 3       |
| Sciences, systémique et complexité : enjeux de l'agro-alimentaire<br>Enjeux de l'agro-alimentaire<br>Enjeux de l'agro-alimentaire<br>Enjeux de l'agro-alimentaire  | EFAGR       |          |         |
|  | EFAGR.1     | 1 & 2    | 1       |
|  | EFAGR.1     | 1 & 2    | 1       |
|  | EFAGR.1     | 1 & 2    | 1       |
|  |             |          |         |
| Séminaire d'intégration de 1ère année  | EFIN1       | 1 & 2    | 1       |
| 2ème année   | Code module | semestre | crédits |
| Didactique de l'EF/EN centrée sur l'activité<br>Didactique professionnelle, ergonomie<br>Gestion des apprentissages en cuisine<br>Gestion espace-temps-matériel en cuisine                                 | EFDIA       |          |         |
|  | EFDIA.1     | 3 & 4    | 1       |
|  | EFDIA.2     | 3 & 4    | 1       |
|  | EFDIA.3     | 3 & 4    | 1       |
| Alimentation-consommation-santé, orientation adolescent.e.s<br>Diététique, nutrition   | EFNUT       |          |         |
|  | EFNUT.1     | 3        | 3       |
| Cuisine Responsable 2ème année<br>Techniques culinaires  | EFRES2      |          |         |
|  | EFRES2.1    | 4        | 3       |
| Sciences, systémique et complexité : enjeux de la consommation<br>Enjeux de la consommation<br>Complexité, outils de description et d'analyse<br>Environnement médiatique et numérique                     | EFACO       |          |         |
|  | EFACO.1     | 4        | 1       |
|  | EFACO.2     | 4        | 1       |
|  | EFACO.3     | 4        | 1       |
| Séminaire d'intégration de 2ème année  | EFIN2       | 3 & 4    | 1       |
| 3ème année   | Code module | semestre | crédits |
| Didactique de l'EF/EN centrée sur les savoirs<br>Didactique disciplinaire<br>Apprentissage par projet<br>Travail de diplôme  | EFDIS       |          |         |
|  | EFDIS.1     | 5 & 6    | 1       |
|  | EFDIS.2     | 5 & 6    | 1       |
|  | EFDIS.3     | 5 & 6    | 2       |
| Alimentation-consommation-santé, orientation adultes<br>Sociologie de la consommation<br>Se nourrir demain, technologie alimentaire<br>Interculturalité et enseignement                                    | EFADU       |          |         |
|  | EFADU.1     | 5        | 1       |
|  | EFADU.2     | 5        | 1       |
|  | EFADU.3     | 5        | 1       |
| Cuisine Responsable 3ème année<br>Techniques culinaires  | EFRES3      |          |         |
|  | EFRES3.1    | 5        | 3       |
| Sciences, systémique et complexité : enjeux de l'alimentation pour l'humain<br>Enjeux de l'alimentation, approche sensorielle<br>Alimentation et développement durable<br>Transformations physico-chimique | EFALI       |          |         |
|  | EFALI.1     | 6        | 1       |
|  | EFALI.2     | 6        | 1       |
|  | EFALI.3     | 6        | 1       |
| Séminaire d'intégration de 3ème année  | EFIN2       | 5 & 6    | 1       |



**Haute école pédagogique du Valais**

Avenue du Simplon 13  
1890 St-Maurice

T +41 27 606 96 00  
st-maurice@hepvs.ch

[www.hepvs.ch](http://www.hepvs.ch) | [www.phvs.ch](http://www.phvs.ch)