



**Haute Ecole pédagogique Fribourg
Pädagogische Hochschule Freiburg**

HEP | PH FR

Discipline DAES 1 : Economie familiale 50 ECTS

Bachelor DAES1 EF



21
ÉTUDIANTES
/ 7
ÉTUDIANTS



+ 12
ÉTUDIANT.E.
S EN
MASTER



5
ENSEIGNAN
T.E.S



1
CONSEILLER
AUX ÉTUDES



1 SOIRÉE
BACHELOR
TOUS
ENSEMBLE
EN
NOVEMBRE



1 ÉQUIPE
TEAMS
AVEC
TOUTES LES
INFORMATI
ONS MISES
À JOUR
RÉGULIÈRE
MENT



CAFÉ ET THÉ
GRATUITS
TOUTE
L'ANNÉE



La formation DAES 1 Economie familiale se donne dans les bâtiments de la HEP 2 à la rue de Morat 24

! Inscription myunifr : les délais d'inscription sont différents selon les facultés. (faculté des lettres et des sciences humaines)

! Inscription : une inscription à la HEP via le site internet est obligatoire

[Inscriptions aux branches DAES \(typeform.com\)](http://typeform.com)

Règlement plan d'étude

Le plan d'études en EF de 50 ECTS est divisé en deux parties :

- Cours obligatoires : 42 ECTS
- Cours à option : 8 ECTS
au choix parmi 10 ECTS
disponibles

Spécificités par année



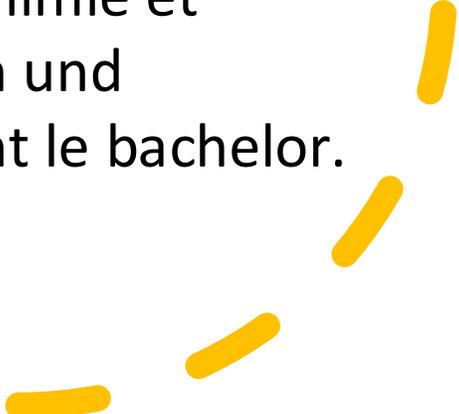
	1 ^{ère} année (13 ECTS)			
L37.00006	Techniques culinaires 1 / séminaire	SP	FR	4
L39.00021	Hygiène / Seminar	SA	DE	2
L37.00008	Biochimie et physiologie alimentaire 1 / cours	SA	FR	3
L39.00015	Märkte und Handel / Seminar	SP	DE	2
L39.00016	Produktion- und Arbeitswelten / Seminar	SA	DE	2



⚠ Le cours Hygiene est un cours **obligatoire** de 1ère année et doit avoir été suivi au SA de la première année afin de pouvoir suivre le cours Techniques culinaires 1 au SP.

⚠ Techniques culinaires 1 est un cours **obligatoire** de 1ère année et doit avoir été suivi pour pouvoir suivre Techniques culinaires 2 au SA de la 2ème année.

⚠ Les cours Märkte und Handel, Biochimie et physiologie alimentaire 1 et Produktion und Arbeitswelten doivent être suivis durant le bachelor.



Spécificités par année

	2^{ème} année (15 ECTS)			
L39.00022	Globale Ernährung / Kurs	SA	DE	3
L39.00023	Techniques culinaires 2 / séminaire	SA	FR	3
L39.00025	Konsum und Lebensstil / Seminar	SA	DE	2
L37.00013	Biochimie et physiologie alimentaire 2 / cours	SP	FR	3
L39.00026	Connaissance des aliments / cours	SP	FR	2
L39.00027	Fit und leistungsfähig / Seminar / Blockkurs	SA-SP	DE	2



⚠ Le cours Techniques culinaires 2 ne peut être suivi seulement si les cours Techniques culinaires 1 et Hygiene ont été préalablement suivis.

⚠ Les cours surlignés en jaune doivent être suivis durant le bachelor et indépendamment du découpage des années.

⚠ Le cours Fit und leistungsfähig est un cours bloc de 2 jours en septembre et 2 jours en février. Vous devrez vous inscrire au SA.



Spécificités par année

	3^{ème} année (14 ECTS)			
L37.00020	Didactique disciplinaire1 / séminaire Fachdidaktik 1 / Seminar	SA	FR-DE	2
L37.00021	Didactique disciplinaire 2 / séminaire Fachdidaktik 2 / Seminar	SP	FR-DE	2
L39.00028	Compétences professionnelles 1 / séminaire Berufspraktische Kompetenzen 1 / Seminar	SA	FR-DE	2
L39.00029	Compétences professionnelles 2 / séminaire Berufspraktische Kompetenzen 2 / Seminar	SP	FR-DE	4
L37.00023	Travail de branche écrit Schriftliche Facharbeit	SA-SP	FR-DE	4



⚠ Stage :

- Dans le cadre des compétences professionnelles, vous serez placés en stage, 3 leçons au SA et 4 leçons au SP. Ces stages sont organisés par les chargé.e.s de cours en collaboration avec les différents CO du canton.
- Lors de ces stages, vous serez amenés progressivement à démontrer des techniques culinaires, à accompagner des élèves dans leur tâche, à fixer des objectifs d'apprentissage, à introduire une leçon théorique coanimée avec l'enseignant.e formateur.trice et à superviser les emplois.
- Ce stage comptant dans le cours Compétences professionnelles ne sera pas forcément placé le jour des cours de Compétences professionnelles pour tous les étudiant.e.s ce qui nécessitera une organisation et un effort particulier de votre part.
- Ces stages se rajoutent à vos 3 semaines consécutifs de stage B3 ; ce dernier étant organisé par le CERF.

⚠ Travail de branche écrit n'est pas un cours mais un travail personnel à réaliser à la maison. Vous devrez vous inscrire au semestre d'automne de votre 3ème année de bachelor. **Il n'est pas possible de le suivre en 1ère ou en 2ème année.**



Options (8 ECTS parmi 10 ECTS disponibles)

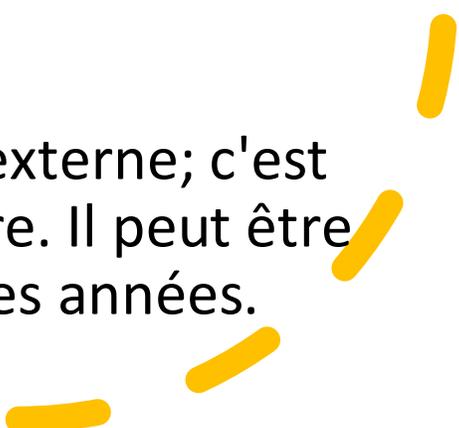
L39.00024	Techniques culinaires 3 / Séminaire	SP	FR	4
L39.00017	Biochimie et physiologie alimentaire 3 / Séminaire	SA	FR	2
L39.00018	Cuisine collective / séminaire externe	SA- SP	FR-DE	2
L39.00020	Mode und ihre Kehrseiten / Seminar	SP	DE	2



⚠️ Techniques culinaires 3 est **fortement conseillé pour les francophones** et ne peut pas être suivi sans avoir **validé** Techniques culinaires 1 (L37.00006) et suivi Techniques culinaires 2.

⚠️ Mode und ihre Kehrseiten et Biochimie et physiologie alimentaire 3 peuvent être suivis durant le bachelor mais indépendamment du découpage des années.

⚠️ Cuisine collective est un cours bloc externe; c'est pour cela qu'il n'apparaît pas sur l'horaire. Il peut être suivi indépendamment du découpage des années.



Horaire/Stundenplan 2024 / 2025

Semestre Automne / Herbstsemester

1^{ère} année

2^{ème} année

3^{ème} année

Master

Option

Cours pouvant être suivis à tout moment / Kurse, die besucht werden, unabhängig von der Aufteilung der Jahre

	Lundi / Montag	Mardi / Dienstag	Jeudi / Donnerstag		Vendredi / Freitag
08.15	L37.00020 VGU-ASA Didactique disciplinaire 1 L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45	L39.00021 KBvG Hygiène L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45	L39.00023 DKN Techniques culinaires 2 L0.06 / 8.15 à 12.45		
09.15	L37.00020 VGU-ASA Didactique disciplinaire 1 L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45	L39.00021 KBvG Hygiène L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45	L39.00023 DKN Techniques culinaires 2 L0.06 / 8.15 à 12.45		L39.00022 KBvG Globale Ernährung L0.08 / 9.15 à 11.45
10.15	L39.00028 VGU-ASA Compétences professionnelles 1 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	L39.00016 KBvG Produktion und Arbeitswelten L0.08 L0.06 / 10.15 à 11.45	L39.00023 DKN Techniques culinaires 2 L0.06 / 8.15 à 12.45		L39.00022 KBvG Globale Ernährung L0.08 / 9.15 à 11.45
11.15	L39.00028 VGU-ASA Compétences professionnelles 1 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	L39.00016 KBvG Produktion und Arbeitswelten L0.08 L0.06 / 10.15 à 11.45	L39.00023 DKN Techniques culinaires 2 L0.06 / 8.15 à 12.45		L39.00022 KBvG Globale Ernährung L0.08 / 9.15 à 11.45
12.15	L39.00028 VGU-ASA Compétences professionnelles 1 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	PAUSE	L39.00023 DKN TC2 L0.06 / 8.15 à 12.45	L37.00020 MNE Fachdidaktik 1 L0.08 / 12.15 à 13.45	L37.00024 MNE Didaktik Master L0.06 L0.08 / 10.15 à 12.30
13.15	L37.00024 VGG-ASA Didactique de master L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45	L39.00017 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 3 L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45	L37.00020 MNE Fachdidaktik 1 L0.08 / 12.15 à 13.45		L39.00025 MNE Konsum und Lebensstil L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45
14.15	L37.00024 VGG-ASA Didactique de master L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45	L39.00017 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 3 L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45	L39.00028 MNE Berufspraktische Kompetenzen 1 L0.08 L0.06 / 14.15 à 17.00		L39.00025 MNE Konsum und Lebensstil L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45
15.15		L37.00008 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 1 L0.08 L0.06 / 15.15 à 17.45	L39.00028 MNE Berufspraktische Kompetenzen 1 L0.08 L0.06 / 14.15 à 17.00		
16.15		L37.00008 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 1 L0.08 L0.06 / 15.15 à 17.45	L39.00028 MNE Berufspraktische Kompetenzen 1 L0.08 L0.06 / 14.15 à 17.00		
17.15		L37.00008 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 1 L0.08 L0.06 / 15.15 à 17.45			

Semestre Printemps / Frühlingsemester

1^{ère} année 2^{ème} année 3^{ème} année Master Option Cours pouvant être suivis à tout moment / Kurse, die besucht werden, unabhängig von der Aufteilung der Jahre

	Lundi / Montag	Mardi / Dienstag	Jeudi / Donnerstag		Vendredi / Freitag
08.15	L37.00021 VGU-ASA Didactique disciplinaire 2 L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45				L39.00020 KBvG Mode und ihre Kehrseiten L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45
09.15	L37.00021 VGU-ASA Didactique disciplinaire 2 L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45		L37.00013 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 2 L0.08 L0.06 / 9.15 à 11.45		L39.00020 KBvG Mode und ihre Kehrseiten L0.08 L0.06 / 8.15 à 9.45
10.15	L39.00029 VGU-ASA Compétences professionnelles 2 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	L39.00026 DKN Connaissance des aliments L0.08 L0.06 / 10.15 à 11.45	L37.00013 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 2 L0.08 L0.06 / 9.15 à 11.45		L37.00024 MNE Didaktik Master L0.06 L0.08 / 10.15 à 12.30
11.15	L39.00029 VGU-ASA Compétences professionnelles 2 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	L39.00026 DKN Connaissance des aliments L0.08 L0.06 / 10.15 à 11.45	L37.00013 DKN Biochimie et physiologie alimentaire 2 L0.08 L0.06 / 9.15 à 11.45		L37.00024 MNE Didaktik Master L0.06 L0.08 / 10.15 à 12.30
12.15	L39.00029 VGU-ASA Compétences professionnelles 2 L0.08 L0.06 / 10.15 à 12.45	PAUSE	L37.00021 MNE Fachdidaktik 2 L0.08 / 12.15 à 13.45		L37.00024 MNE Didaktik Master L0.06 L0.08 / 10.15 à 12.30
13.15		L37.00006 DKN Techniques culinaires 1 L0.06 L0.08 / 13.15 à 16.45	L39.00024 DKN Techniques culinaires 3 L0.06 / 13.15 à 16.45	L37.00021 MNE Fachdidaktik 2 L0.08 / 12.15 à 13.45	L39.00015 MNE Märkte und Handel! L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45
14.15		L37.00006 DKN Techniques culinaires 1 L0.06 L0.08 / 13.15 à 16.45	L39.00024 DKN Techniques culinaires 3 L0.06 / 13.15 à 16.45	L39.00029 MNE Berufspraktische Kompetenzen 2 L0.08 / 14.15 à 17.00	L39.00015 MNE Märkte und Handel! L0.08 L0.06 / 13.15 à 14.45
15.15		L37.00006 DKN Techniques culinaires 1 L0.06 / L0.08 / 13.15 à 16.45	L39.00024 DKN Techniques culinaires 3 L0.06 / 13.15 à 16.45	L39.00029 MNE Berufspraktische Kompetenzen 2 L0.08 / 14.15 à 17.00	
16.15		L37.00006 DKN Techniques culinaires 1 L0.06 / L0.08 / 13.15 à 16.45	L39.00024 DKN Techniques culinaires 3 L0.06 / 13.15 à 16.45	L39.00029 MNE Berufspraktische Kompetenzen 2 L0.08 / 14.15 à 17.00	

Légende

Enseignant-e-s
DKN: Didier Knopf
KBvG : Kathrine Balsiger von Gunten
MNE: Monika Neidhart

VGU : Véronique Gumy-Galley
ASA : Anne Savary

Salles
L0.06 = cuisine
L0.08 = salle de cours

The background of the image is a blurred screenshot of a financial market data website. It features various stock indices and their values, such as 'OMX18' (OMX ICELAND 8) at 6230.9, 'OMX18' (OMX ICELAND 8) at 27956.04, and 'OMX18' (OMX ICELAND 8) at 28289.06. There are also indicators for 'Buy' and 'Sell' orders. The text is overlaid on this background.

Toutes les informations sur le site
internet de la HEP

[Filières de formation - Haute Ecole pédagogique Fribourg – Haute Ecole
pédagogique Fribourg \(hepfr.ch\)](http://hepfr.ch)

Pour toute question, vous pouvez vous adresser au coordinateur des études DAES1
EF Monsieur Didier Knopf

Didier Knopf

Maître d'enseignement DAES I en économie familiale

Conseiller et coordinateur aux études pour le DAES1 en EF

Membre du bureau Mobilité HEP FR

Nutritionniste MCO diplômé

Elected Council Member IFHE Switzerland (International Federation for Home Economics)

Numéro professionnel : +41 26 305 71 14

Numéro privé : +41 79 411 08 86

didier.knopf@eduf.fr

Haute Ecole Pédagogique Fribourg

Formation DAES 1 EF

Rue de Morat 24

CH-1700 Fribourg

www.hepfr.ch

