**Contexte 1 : Découverte du milieu professionnel**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Compétences | Performances attendues | Connaissances |  |
| T1 - Recueillir les informations, s’informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnels à prendre en compte | | | |
| Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnel | Identifier les personnes et les lieux ressources | * Pour une situation donnée, relever le rôle des différents acteurs (structures et professionnels) | Visite de 3 structures du domaine de la petite enfance :  Ecole maternelle Jean Moulin  Structure multi-accueil  Maison des assistantes maternelles |
| Identifier les ressources et les contraintes techniques de son intervention | Repérer le contexte de l’activité : lieu, équipement, matériel, produits disponibles | * Organisation spatiale des locaux | Découvertes des salles de TP : Organisation de la salle, fonctionnement de la remise en état de la salle |
| T2 - Adopter une posture professionnelle adaptée | | | |
| Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail | Mettre en place une démarche de prévention des risques  Participer à la maîtrise du risque en mettant en œuvre des mesures de prévention collectives et individuelles | * L’hygiène professionnelle : Adapter la tenue professionnelle et le lavage des mains et en justifier les choix * Les différentes flores * Les mesures de protection collective et de protections individuelles (EPI) | Tenues pro adaptées à chaque secteur (animation, soin, cuisine)  Lavage des mains  Chaussures de sécurité ; gants latex et gants de ménage |
| T4 - Coopérer avec l’ensemble des acteurs concernés dans un but de cohérence, d’adaptation et de continuité de l’accompagnement | | | |
| Inscrire son travail au sein d’une équipe pluri professionnelle | Respect des règles déontologiques | Les formes de communication et les outils de communication professionnelle   * Dans une situation donnée ; utiliser les outils de communication usuels | Utilisation de questionnaire /Guide d’entretien (co intervention)  Diaporama (Co intervention) |
| T 5 - Organiser son action | | | |
| Suivre l’état des stocks | Tenir à jour l’état de stocks de  matériel et de produits | Indiquer la fonction et l’utilisation des différents outils de gestion. | Découverte des stocks avec la découverte des salles de TP |

Laura arrive en 1ère année CAP AEPE au Lycée René Cassin. L'obtention du diplôme lui permettra de prendre en charge des enfants de moins de 6 ans en milieu familial ou collectif. Elle apprend à connaître les élèves de sa classe et découvre la particularité du lycée professionnel. Lors des premiers jours, elle prépare l'organisation d'une visite en structure collective.

**CONTEXTE PROFESSIONNEL 5 : Une Maison d’Assistant Maternelle (présentée suite à une visite de MAM en groupe)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| La Maison d’Assistantes Maternelles « MAM’zelles & Mômes » est située au 7 impasse du monteil à Saint-Étienne et est constituée de quatre assistantes maternelles diplômées de la petite enfance, ayant toutes travaillé au sein de différentes structures d’accueil de jeunes enfants.  L’accueil s’effectue de 07h30 à 19h00 du lundi au vendredi.  Aucun accueil n’est effectué les week-ends ainsi que les jours fériés.  76A8C08E.jpg  La MAM accueille au maximum 16 enfants simultanément conformément aux autorisations liées à l’agrément de chaque assistante maternelle.  Chaque assistante maternelle est la référente des enfants qu’elle accueille au sein de la MAM.  Elle subvient à leurs besoins tout au long de la journée.  La délégation d’accueil est mise en place au sein de la structure afin d’avoir une plus grande | * Modalités d’inscription et d’accueil   La maison d’assistantes maternelles « MAM’zelles & Mômes » accueille les enfants dès l’âge de 10 semaines et jusqu’à 6 ans.  Chaque enfant accueillit en collectivité est soumis aux vaccinations prévues par les textes réglementaires :  Le seul critère obligatoire concerne l’activité professionnelle. Il est demandé à ce qu’un des deux parents exerce une activité professionnelle dans l’optique de prioriser les demandes de garde.  Un contrat est signé entre les parents et l’assistante maternelle.  L’accueil est un moment important car il va permettre aux assistantes maternelles de savoir comment va l’enfant et d’assurer une continuité entre la maison et la MAM.  Un cahier de liaison individuel sera donc mis en place pour assurer ces transmissions entre le parent et les assistantes maternelles. Ce cahier devra quotidiennement faire les trajets maison-MAM pour être totalement efficace.  6AC6B473 | * Restauration   Les enfants dont le régime alimentaire est non diversifié ont chacun leur rythme et celui-ci sera respecté par les assistantes maternelles.  Pour les enfants nourris au lait maternisé, le parent doit fournir les boîtes de lait non entamées ainsi qu’une bouteille d’eau minérale. L’eau de la ville de Saint-Etienne étant parfaitement conforme aux normes d’hygiène, nous utilisons celle-ci à défaut d’une eau minérale.  Deux biberons marqués au nom de l’enfant doivent nous être fournis.  La MAM prépare les repas sur place quotidiennement. Une fois la diversification acquise à la maison, les assistantes maternelles souhaitent dès 6 mois fournir les repas aux enfants tout en suivant leur évolution alimentaire. Ainsi  E36E71FF.jpg |

*Source :* [*http://mamzellesetmomes.com*](http://mamzellesetmomes.com)

**CONTEXTE PROFESSIONNEL 2 : Une Maison d’Assistant Maternelle**

PFMP 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Compétences | | Performances attendues | | | Connaissances | | |  | |
| T1 - Recueillir les informations, s’informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnels à prendre en compte | | | | | | | | |
| Identifier les ressources et les contraintes techniques de son intervention | Repérer le contexte de l’activité : lieu, équipement, matériel et produits disponibles | | | * Les critères de choix des produits et matériels * Organisation spatiale des locaux (c | | | Fonctionnement du lave-vaisselle  Matériel nécessaire à la préparation des repas  Les locaux (cointervention) | |
| Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnel | Identifier et respecter ses  obligations règlementaires et  contractuelles  Intervenir en respectant les limites  de ses compétences | | | * Le rôle de l’Etat dans le secteur de la famille et de l’enfance * Les services territoriaux dans le secteur de la famille et de l’enfance * Cadre juridique de l’enfant et de la famille | | | ASE  PMI | |
| Déterminer le degré de développement et d’autonomie de l’enfant | Repérer et identifier les acquis et les aptitudes de l’enfant | | | * L’organisation générale du corps humain * L'appareil digestif * Caractéristiques de l’appareil digestif du nourrisson et du jeune enfant * Les sphères du développement de l’enfant : physique, cognitif, affectif, social, émotionnel * Les rythmes de l’enfant | | |  | |
| T2 - Adopter une posture professionnelle adaptée | | | | | | | | |
| Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle | Evaluer le déroulement et le résultat de ses actions  Proposer et mettre en œuvre des solutions de remédiations | | | * Auto-évaluation de son travail * Démarche d’analyse de pratique | | |  | |
| |  | | --- | | Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son intervention | | Respecter l’altérité de l’enfant et de sa famille | | | * Les droits de l’enfant * Notion d’évolution sociologique de la famille :   - rôle des parents ;  - différentes formes de famille (famille monoparentale, famille recomposée, famille homoparentale) | | | A partir de situations professionnelles :  Repérer les différentes formes de familles, les définir  Identifier le rôle des parents  Repérer les droits des enfants (respectés ou bafoués) | |
| Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail |  | | | * La prévention des risques liés à l’activité physique (formation PRAP Petite Enfance) | | |  | |
| T 5 - Organiser son action | | | | | | | | |
| Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail | Etablir une chronologie de ses activités | | |  | | | Organisation du poste de travail en cuisine | |
| Suivre l’état des stocks | Signaler les besoins et leur évolution | | | * Signaler les produits manquants | | |  | |
| RC1 : Mettre en œuvre les conditions favorables à l’activité libre et à l’expérimentation dans un contexte donné | | | | | | | | |
| Adapter et aménager un espace favorable à l’activité libre pour l’enfant | Prise en compte du degré de développement et de l’autonomie de l’enfant  Création d’une ambiance adaptée au jeu libre et à l’expérimentation  Choix du mobilier et du matériel  Réalisation d’éléments simples, décoratifs et fonctionnels sécurisés | | | * Les conditions favorisant l’émergence d’activités libres et spontanées | | |  | |
| RC2 : Mettre en œuvre des activités d’éveil en tenant compte de la singularité de l’enfant | | | | | | | | |
| Préparer l’activité d’éveil | Préparer les matériaux, matériels et les locaux | | | * Les activités créatives et d’éveil culturel, telles que par exemple : éveil musical, conte, lecture, expression corporelle, expression artistique, jeux… | | | Organisation de l’espace pour le spectacle  Réalisation de décoration avec les matériaux d’animation (papiers…)  Chef d'œuvre autour de guignol | |
| RC3. Réaliser des soins du quotidien et accompagner l’enfant dans ses apprentissages | | | | | | | | |
| Dispenser des soins liés à l’hygiène corporelle et au confort de l’enfant | Installer et mobiliser l’enfant en respectant les principes d’ergonomie et de manutention  Entretenir et remettre en état l'espace de soin | | * Le portage, l’installation et la mobilisation de l’enfant * L’habillage et le déshabillage de l’enfant * L'entretien des espaces spécifiques aux soins | | | Enfant de moins de deux ans | | |
| RS4- Assurer les opérations d’entretien du logement et des espaces réservés à l’enfant | | | | | | | | |
| Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des espaces et équipements réservés à l’enfant | Choix correct du matériel et des produits  Respect des protocoles  Qualité du résultat | | | * Protocole de nettoyage des plans de travail * Lavette et éponge * Notion de salissures | | | Utilisation des produits sous consignes  TP : nettoyage de la cuisine et de la salle à manger | |
| RS 5- Elaborer des repas | | | | | | | | |
| Concevoir les repas | Elaborer des menus équilibrés adapté aux enfants | | | Les sources nutritionnelles  Equilibre alimentaire  Education alimentaire de l’enfant  Besoins du nourrisson | | |  | |
| Préparer des repas en milieu familial | Utiliser correctement la balance, la cuisinière, le four  Utiliser des produits frais  Réaliser des préparations  Respect des recettes  Respect des règles de sécurité et d’hygiène  Résultats conforme aux critères organoleptiques | | | Etudes des végétaux  La cuisson à l’eau  Le hachoir  Les tables de cuisson | | | Repas 1 : crudités/purée poissons panés /salade de fruits  Repas 2 : Salade composée /quiche lorraine ou aux oignons/compote de pommes  Repas 3 : Potage/spaghettis bolognaise ou au thon/salade de fruits  Repas 4 : Salade de riz/gratin de chou-fleur/tarte aux pommes  Repas 5 : Crudités/gratin de pâtes au Boursin /compote aux spéculos  Repas 6 : Tomates mozzarella/purée de pommes de terre+ nuggets /poires au chocolat  Repas 7 : Repas de Noël  Salade verte tomates, haricots verts gratin dauphinois poisson gâteau roulé  Repas 8 : Cake chèvre tomate/ œufs florentine /mousse au chocolat et langues de chat | |
| Servir un repas en milieu familial | Mettre en attente de service les repas, remettre en température  Respect de la température des aliments  Dresser et servir des plats, des portions :  Service des repas dans des conditions optimales d’ambiance  Choix correct des matériels  Présentation adaptée aux enfants  Respect de la durée des repas  Desservir l’espace de repas  Tri, rangement, élimination corrects des aliments non consommés | | | Maintien et remise en température  Fonction sociale des repas  La gestion des restes | | |  | |

**CONTEXTE PROFESSIONNEL 3 : Une structure multi-accueil**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| La structure multi-accueil «  Marie Curie » est une structure comprenant une halte-garderie et une crèche. Elle est située 10 rue du Berry à Saint-Chamond.   * Ouvert de 7 h 30 à 18 h 30 du lundi au vendredi * 60 places * Accueil des enfants âgés de 2, 5 mois à 6 ans.   creche et ecole 002.jpg  Elle est gérée par la commune de Saint-Chamond.  Les repas sont faits sur place avec des produits frais et locaux.  Formalités d’admission :  Préinscription en mairie au 5ème mois de grossesse  Commission d’attribution se réunit deux fois par an.  CAP AEPE | Il s’agit de la réhabilitation d’une ancienne école en structure multi-accueil qui respecte l’environnement.  Ouverture en 2012  Caractéristiques environnementales du bâtiment :   * Bâtiment très hermétique, basse consommation, * Une ventilation double flux, * Deux puits canadiens assurent le chauffage de la structure,   creche et ecole 012.jpg   * Un toit végétal isolant, * Les fenêtres sont équipées d’un triple vitrage * une isolation renforcée des murs par du polystyrène, * Les sols sont en caoutchouc naturel. * Plafond lumineux avec régulateur de lumière   creche et ecole 055.jpg | Le bâtiment dispose de locaux spécifiques :   * Une salle polyvalente * Une salle jeux d’eau * Une salle de motricité   creche et ecole 068.jpg   * Un espace extérieur avec un espace vert * De trois secteurs selon l’âge et le mode d’accueil des enfants : * Secteur 1 : 2,5 mois à 18 mois, 24 places * Secteur 2 : 18 mois à 4 ans, 24 places * Secteur 3 : 2,5 mois à 6 ans pour un accueil régulier et irrégulier, 12 places.   creche et ecole 050.jpg  Le thème de l’année : le cirque  Le personnel  - Une directrice qui est infirmière puéricultrice  - Une directrice adjointe qui est éducatrice de jeunes enfants  - Des auxiliaires de puériculture  - Agents petite enfance  - trois cuisinières  Intervenants extérieurs : pédiatre, psychologue… |

Contexte 3 : Multi-accueil

**PFMP 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Compétences | | Performances attendues | Connaissances | | | |  | |
| T1 - Recueillir les informations, s’informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnels à prendre en compte | | | | | | | | |
| Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnel | Identifier et respecter les personnes et les lieux ressource | | | * Le cadre réglementaire : chartes, lois, règlements * Les différents projets : projets d’établissement, de service, éducatif… | | | |  |
| Déterminer le degré de développement et d’autonomie de l’enfant |  | | | | * Les critères de choix des produits et matériels :   - les produits de soin  - la peau du jeune enfant | | |  |
| T2 - Adopter une posture professionnelle adaptée | | | | | | | | |
| |  | | --- | | Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son intervention | | Respecter les règles professionnelles applicables au contexte | | | | * Respect des valeurs * Notions et repères d’éthique et de déontologie * Secret professionnel et les conditions de sa levée, discrétion professionnelle, secret partagé, * Les valeurs, les normes et les règles professionnelles | | |  |
| Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail | Mettre en place des moyens de prévention d’incidents, d’accidents pour l’enfant  - Identifier les risques pour l’enfant  - Appliquer les normes de sécurité  Mettre en place une démarche de prévention des risques  - participer à la maîtrise des risques sanitaires | | | | * Risques liés à l’utilisation de l’eau et de la piscine * Rangement des produits d’entretien * L’étiquetage des produits d’entretien * Les ambiances professionnelle * HACCP | | | Présentation des documents de traçabilité |
| Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle |  | | | | * Notion d’évaluation et d’auto-évaluation | | |  |
| T 5 - Organiser son action | | | | | | | | |
| Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail | Réorganiser son activité ou celle des enfants en fonction de nouvelles contraintes  Appliquer les protocoles d’urgence | | | | * Les outils de planifications | | | Réalisation de planning et de protocoles |
| Suivre l’état des stocks | Tenir à jour l’état des stocks de produits | | | | * Les outils de gestion des stocks | | |  |
| RC1 : Mettre en œuvre les conditions favorables à l’activité libre et à l’expérimentation dans un contexte donné | | | | | | | | |
| Adapter et aménager un espace favorable à l’activité libre pour l’enfant | Prise en compte de la singularité et la créativité de l’enfant  Prise en compte de la présence d’un collectif d’enfants  Respect de l’espace et des aires de circulation | | | | * Les différents espaces de jeu et de détente pour l’enfant | | |  |
| RC2 Mettre en œuvre des activités d’éveil en tenant compte de la singularité de l’enfant | | | | | | | | |
| Préparer l’activité d’éveil | Sélectionner des activités ludiques, à l’extérieur ou à l’intérieur du milieu d’accueil | | | * ~~(Jeux et jouets)~~ | | | | Proposer des jeux et jouets adaptés à l’âge de l’enfant et à l’environnement |
| Animer l’activité d’éveil | Gérer le groupe d’enfant et interagir  Remettre en place les espaces et rangement du matériel | | | * La gestion de groupe * Les différents modes d'animation | | | |  |
| RC3. Réaliser des soins du quotidien et accompagner l’enfant dans ses apprentissages | | | | | | | | |
| Dispenser des soins liés à l’hygiène corporelle et au confort de l’enfant | Réaliser le soin dans le respect des règles d’hygiène | | | * La toilette du visage (nouveau-né) et soins annexes~~)~~ * Les soins liés à l’élimination urinaire et fécale | | Change de l’enfant | | |
| Dispenser des soins liés à l’alimentation |  | | | * La distribution des repas, l’aide à la prise de repas * La préparation d’un biberon et l’alimentation lactée | |  | | |
| RC4. Appliquer les protocoles liés à la santé de l’enfant | | | | | | | | |
| Repérer des signes d’altération de la santé et du comportement : maladie, malaise, | Transmettre les éléments observés | | | * Les transmissions | |  | | |
| **Participer à l’application du protocole d’accueil individualisé (PAI)** | Prendre connaissance des adaptations à apporter dans la prise en charge de l’enfant  Vérifier les mesures mentionnées dans le PAI | | | * Le projet d’accueil individualisé (PAI) | |  | | |
| RS 4- Assurer les opérations d’entretien du logement et des espaces réservés à l’enfant | | | | | | | | |
| Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des espaces et équipements réservés à l’enfant | Réaliser le dépoussiérage, le nettoyage, le bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l’enfant | | | | * Balayage humide et lavage du sol * Bionettoyage des jouets, de la table et des chaises… * Le choix des produits * L’entretien des vitrages | | | Supports de bionettoyage  Les détergents désinfectants |
|  |  | | | |  | | |  |
| RS 5- Elaborer des repas | | | | | | | | |
| Concevoir des repas | Elaborer des menus équilibrés adaptés aux enfants  Respect des étapes de la diversification alimentaire  Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'économie | | | | * L’alimentation lactée * La diversification alimentaire * Les farines infantiles * Le diabète et régime associé * Prévention des risques microbiologiques et toxicologiques lors de l’achat des produits alimentaires | | | - Réaliser et nettoyer un biberon  - Stériliser un biberon  - Les édulcorants  - Menu 1 Diabète : Salade de lentilles et carottes/gratin de courgettes/muffins chocolat ou gâteau invisible aux pommes  - Menu 2 Diabète : Salade de tomates, concombres et crevettes/curry de poulet aux courgettes/mousse au chocolat légère  - Goûter d'anniversaire  - TP HACCP |

**Retour des PFMP et entretien oral devant un jury entre le 29 juin et le 2 juillet 2019**

CONTEXTE PROFESSIONNEL 4 : L'école maternelle

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L'école maternelle Jean Moulin est située 1 rue d'Auvergne à Rive-de-Gier.  Depuis la rentrée 2017, elle compte des effectifs croissants : 213 élèves, dont 3 en situation de handicap qui ont une AVS (auxiliaire de vie scolaire), âgés de 2 à 6 ans se répartissent dans 9 classes.  Les enfants de 2 ans ne sont accueillis que les matins.  La journée est organisée de la façon suivante :  - 7h30 – 8h30 : accueil libre  - 8h30 – 11h30 : activités pédagogiques  - 11h30 – 13h30 : restauration et activités périscolaires  - 13h30 – 15h45 : activités pédagogiques  15h45 – 18h : accueil libre et activités spécifiques  CAP AEPE | Pour assurer les différentes activités de la journée, l'école maternelle Jean Moulin peut compter sur du personnel varié et qualifié :  - 9 enseignants  - 6 ATSEM (agent territorial spécialisé des écoles maternelles)  - 6 personnels de cantine  - 1psychologue  - 4 animatrices  qui dispose de locaux spacieux, d'un environnement agréable et d'un équipement matériel très satisfaisant.  Ce personnel est stable.  La directrice, Mme R., privilégie le travail en équipe pour apporter à chaque enfant la sécurité affective et matérielle dont il a besoin. | Pour inscrire leur enfant dans cette école maternelle, les parents doivent se rendre à la mairie de Rive-de-Gier pour demander puis compléter un dossier d'inscription.  Pour être définitivement inscrit, la famille doit résider sur la commune et le quartier ou faire une demande de dérogation si, par exemple, le mode de garde de leur enfant se situe sur ce quartier.  Les documents nécessaires sont :  - le livret de famille  - le carnet de santé pour justifier de la vaccination DT Polio . Par contre, le BCG n'est pas exigible. |

**Contexte 4 : Ecole maternelle**

PFMP 3

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | Performances attendues | | Connaissances | |  |
|  | T1 - Recueillir les informations, s’informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnels à prendre en compte | | | | | | |
| Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnel | Identifier et respecter les personnes et les lieux ressources | | | * L’école maternelle * Le cadre réglementaire : chartes, lois, règlements * Les différents projets : projets d’établissement, de service, éducatif… * Législation en faveur des personnes handicapées : notion d’inclusion, acteurs participant à la prise en charge de l’enfant en situation de handicap |  | |
| Déterminer le degré de développement et d’autonomie de l’enfant | Repérer et identifier les acquis et les aptitudes de l’enfant | | | * Le handicap : notion, définition, type de handicap |  | |
| T2 - Adopter une posture professionnelle adaptée | | | | | | |
| Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son intervention | | Respecté l’altérité de l’enfant et de sa famille | | * Les stéréotypes de genre concernant les professionnels et l’enfant * Principe de laïcité | |  |
| Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail | | Identifier les risques professionnels  Appliquer des normes de sécurité | | * La réglementation en cuisine de collectivité * Règles de rangement des produits d’entretien. * Origine et prévention des biocontaminations * Les principaux risques de micro-organismes * Les voies de transmission et de pénétration * La vaccination des enfants et des professionnels | | Visite de la cuisine centrale qui fabrique et assure le portage de repas à l’école  Petite introduction sur les micro-organismes)  Exemples de micro-organismes responsable de maladies et/ou bénéfique à l’homme |
| Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle | | Evaluer le déroulement et les résultats de ses activités. | | * Analyse de pratique | |  |
| T 5 - Organiser son action | | | | | | |
| Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail | | Etablir une chronologie de ses activités | |  | |  |
| Suivre l’état des stocks | | Signaler les besoins et leur évolution | | Signaler les produits manquants | |  |
| RC2 : Mettre en œuvre des activités d’éveil en tenant compte de la singularité de l’enfant | | | | | | |
| Animer l’activité d’éveil | | Favoriser l’adhésion de l’enfant en adoptant une attitude respectueuse et encourageante  Solliciter la participation de l’enfant sans le contraindre  Remettre en place les espaces et rangement du matériel | | * Communication au sein du groupe : la gestion de groupe : la communication, les différents modes d’animation | |  |
| RC3. Réaliser des soins du quotidien et accompagner l’enfant dans ses apprentissages | | | | | | |
| Dispenser des soins liés à l’hygiène corporelle et au confort de l’enfant | Accompagner et encourager dans l’apprentissage de la toilette et de l’habillage  Entretenir et remettre en état l'espace de soin | | * Notions de pédagogie active * L’habillage et le déshabillage en autonomie chez le grand enfant * La toilette du visage et des mains * Le brossage des dents * Identifier les conditions qui favorisent l’hygiène de l’enfant | | | Enfant de plus de 2 ans  Construction d’affiche ou de support pour apprendre aux enfants à se laver les mains |
| Dispenser des soins liés à l'alimentation |  | | Aide à la prise des repas et des collations | | |  |
| **RS1 - Assurer une assistance pédagogique au personnel enseignant** | | | | | | |
| **Installer et remettre en état un espace destiné à une activité pédagogique**  **Participer à la réalisation d’une activité pédagogique** | Identifier les informations utiles à l’activité pédagogique  Mettre en place un espace favorable au bon déroulement de l’activité en lien avec les préconisations de l’enseignant  Préparer et installer les supports pédagogiques prévus par l’enseignant  Animer et surveiller un atelier sous la responsabilité de l’enseignant et en sa présence  Remettre en état les lieux après une activité pédagogique | | * Le projet d’école et le projet pédagogique * Le plan personnalisé de scolarisation (PPS) * La double hiérarchie en école maternelle * Le projet éducatif territorial * Le temps scolaire et périscolaire | | | Réflexion d'équipe en cours sur la proposition d'un nouveau contexte (accueil de loisirs périscolaire) afin d'alléger ce contexte |
| **Participer à la sécurisation des récréations et des sorties pédagogiques** | Identifier les dangers  Inciter les enfants à respecter les règles de sécurité  Appliquer la règlementation spécifique aux sorties scolaires et aux récréations  Signaler les incidents | | Les mesures de sécurité dans les écoles maternelles  La règlementation lors des sorties scolaires | | |  |
| **RS 2 – Assurer des activités de remise en état des matériels et locaux en école maternelle** | | | | | | |
| **Mettre en œuvre des techniques de dépoussiérage et de lavage des sols** | | Réaliser le dépoussiérage des locaux,  le nettoyage et le bionettoyage des locaux et des sanitaires dans le respect des protocoles  Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d’entretien  Réaliser le nettoyage des sols  Ranger les espaces de vie collective et contribuer à leur mise en valeur  Assurer la collecte, le tri et  l’évacuation des déchets. | Techniques de dépoussiérage manuel  Les agglutinants  Dépoussiérage humide/sec  Matériel  Techniques de lavage manuel des sols  Matériel  Définir nettoyage  Les détergents  Le dosage des détergents sols  Les désinfectants  Techniques d’entretien du linge  Le fer à repasser  La centrale vapeur | | | TP : dépoussiérage manuel des salles de classe  Appliquer le protocole  TP : nettoyer les sols des salles de classe  Appliquer le protocole  Tp : entretien des sanitaires  Laver et repasser les torchons  Pliage  Le sèche-linge |
|  | RS 5- Elaborer des repas | | | | | | |
| **Concevoir des repas** | | Prise en compte des goûts, du PAI | Allergie alimentaire : intolérances au gluten et aux protéines du lait de vache  Etiquetage, formes de commercialisation et contrôles à effectuer  Produits semi-élaborés  La cellule de refroidissement rapide  La cuisson sautée | | | TP : réaliser un gâteau sans gluten et sans lactose pour le goûter de la maternelle Jean Moulin MS  Repas 9 : menu sans gluten  Crudités/pâtes sans gluten au thon/verrines  TP : goûter flans et cookies  TP : crêpes |

CONTEXTE PROFESSIONNEL 5**: Micro-crèche Grain de blé**

Ouverte en septembre 2010, la micro crèche Grains d’blé de Rive-de-Gier est située proche des axes routiers desservant aussi bien Lyon que Saint-Étienne. Il s’agit d’un appartement au rez-de-chaussée d’un immeuble.

Ce dernier est composé d’un hall d’accueil, de deux chambres, d’une pièce de vie, d’une cuisine, d’une salle de change. Les enfants peuvent profiter de l’extérieur dès que le temps le permet grâce à une terrasse sécurisée.

La mission première de la micro crèche est d’être un **lieu d’accueil pour les enfants**, mais il ne s’agit pas d’une garde « passive » : l’enfant est intégré à une structure qui lui **propose des animations ou des activités variées et adaptées à son âge**, lui permettant de faire différentes découvertes et de s’ouvrir sur le monde qui l’entoure.

**L’enfant est pris en charge individuellement** selon son histoire familiale, sa personnalité, ses désirs, tout en apprenant la vie collective. Notre objectif est d’être ainsi au plus près des besoins de l’enfant tout en prenant en compte les contraintes de la collectivité.

Les parents restent les premiers éducateurs de leur enfant. Notre équipe est toutefois disponible et à l’écoute de chaque famille pour conseiller et accompagner la parentalité.

http://micro-creche-grains-de-ble.fr/rive-de-gier/

Contexte professionnel 5 : **Micro-crèche Grain de blé**

**PFMP 4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Performances attendues | | | Connaissances | | |  |
| Compétences | T1 - Recueillir les informations, s’informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnels à prendre en compte | | | | | | | |
| Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnel | Se situer en tant qu’acteur de prévention des risques professionnels  Identifier et respecter ses  obligations règlementaires et  contractuelles | | | * Les structures d’accueil du jeune enfant, les modes d’accueil, les lieux ressource | | |  |
| Déterminer le degré de développement et d’autonomie de l’enfant | Repérer et identifier les aptitudes de l’enfant en situation de handicap  Consulter les documents de liaison | | | * L’appareil urinaire * L'appareil locomoteur * Le développement global, interactif et dynamique de l’enfant | | |  |
| T2 - Adopter une posture professionnelle adaptée | | | | | | | |
|  | Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail | Observer et analyser la situation de travail afin d’identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d’être encourues  Mettre en place des moyens de prévention d’incidents, d’accidents pour l’enfant   * Identifier les risques pour l’enfant   Appliquer les normes de sécurité | | | La prévention des risques liés à l’activité physique (formation PRAP Petite Enfance)  Les risques domestiques   * Le risque chimique   Mode opératoire et protocole | | | PRAPS (analyse de situation) |
| Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle | Evaluer le déroulement et les résultats de ses activités  Expliciter son intervention en présentant les choix effectués  Proposer et mettre en œuvre des solutions de remédiation | | | * Auto évaluation de son travail * Démarche d’analyse de pratique | | | Auto évaluation du travail en entretien des locaux |
| T3 - Etablir une relation privilégiée et sécurisante avec l’enfant | | | | | | | |
| |  | | --- | | Communiquer avec l’enfant de manière appropriée, participer à l’acquisition du langage | | | Expliquer à l’enfant les évènements et les décisions qui peuvent avoir une influence sur lui | | * Processus de séparation et de socialisation * La stimulation de la communication * Le développement du langage | |  | |
| T 5 - Organiser son action | | | | | | | |
| Suivre l’état des stocks |  | | | * La gestion des stocks | | |  |
| RC1 : Mettre en œuvre les conditions favorables à l’activité libre et à l’expérimentation dans un contexte donné | | | | | | | |
| Adapter et aménager un espace favorable à l’activité libre pour l’enfant | Respect des objectifs du projet d’accueil et des consignes données  Prise en compte du degré de développement et de l’autonomie de l’enfant  Création d’une ambiance adaptée au jeu libre et à l’expérimentation  Choix du mobilier et du matériel  Réalisation d’éléments simples, décoratifs et fonctionnels sécurisés | | | * Les différents espaces de jeu et de détente pour l’enfant * Les conditions favorisant l’émergence d’activités libres et spontanées | | |  |
| RC2 Mettre en œuvre des activités d’éveil en tenant compte de la singularité de l’enfant | | | | | | | |
| Préparer l’activité d’éveil | Sélectionner et préparer les activités ludiques | | | * Les activités d’éveil musical | | | Comptines en anglais |
| RC3. Réaliser des soins du quotidien et accompagner l’enfant dans ses apprentissages | | | | | | | |
| Dispenser des soins liés à l'alimentation | Accompagner et encourager dans l’apprentissage du repas partagé  Attitude favorisant la découverte progressive des aliments | | * L’’aide à la prise de repas * Notions de pédagogie active | | Apprendre à goûter les aliments | | |
| Dispenser des soins liés à l’hygiène corporelle et au confort de l’enfant | Repérer les premiers signes d’inconfort relatifs aux besoins physiologiques | | * Prise de température * L’hydratation régulière | |  | | |
| Dispenser des soins liés au sommeil |  | | * La réfection du lit non occupé * La mort inattendue du nourrisson * Les conditions favorables à l’endormissement et au réveil | |  | | |
| RC4. Appliquer les protocoles liés à la santé de l’enfant | | | | | | | |
| Repérer des signes d’altération de la santé et du comportement : maladie, malaise, maltraitance | Repérer les signes physiques ou psychosomatiques, les changements de comportement susceptibles d’évoquer un mal-être, une maltraitance  Transmettre les éléments observés  Identifier les signes d’urgence, des signes d’alerte | | * Notions de bientraitance et de   maltraitance   * Processus de recueil des informations préoccupantes * L’hyperthermie * Les maladies infectieuses et parasitaires de l’enfant | |  | | |
| Participer à l'application de protocole d'urgence | Réaliser les gestes de premiers secours | | * SST | |  | | |
|  | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | | |
| RS 4- Assurer les opérations d’entretien du logement et des espaces réservés à l’enfant | | | | | | | |
| Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des espaces et équipements réservés à l’enfant | Réaliser l’achat de matériel et produits adaptés au domicile et à la garde d’enfants en fonction du budget disponible | | | * La prévention du risque toxicologique en milieu familial * Dépoussiérage mécanique * Nettoyage de la mam * Nettoyage des appareils ménagers | | | Le risque chimique  Mode opératoire et protocole  Utilisation des abrasifs  Développement durable et produit d’entretien |
| RS 5- Elaborer des repas | | | | | | | |
| Concevoir des repas | Réaliser des achats alimentaires en conséquence  Respect du budget allouer et du rapport qualité prix  Prise en compte du PAI | | | * Les régimes alimentaires * Evolution des besoins alimentaires en fonction de l’âge * Comportement et habitude alimentaire * Les formes de commercialisation des produits alimentaires et leur étiquetage | | | Allergie aux protéines de lait  Evolution de l’alimentation  - Préparations mixées  - Mise en valeur des préparations culinaires  TP : Mise en place d'un atelier perception sensorielle |
|  | Préparer des repas en milieu familial | Réaliser des préparations  Respect des recettes, des procédures d’utilisation, des modes d’emplois  Respect du temps imparti  Résultat conforme aux critères organoleptiques  Entreposer et conserver les denrées fraîches ou surgelées, les préparations culinaires | | | * Qualité organoleptique des préparations * Prévention des risques microbiologiques lors du stockage, de la conservation et de la préparation des produits alimentaires * Les intoxications alimentaires | | |  |
|  | Servir un repas en milieu familial | Mettre en place les conditions favorables à la prise du repas  Respect des besoins et des rythmes de l'enfant  Disposition rationnelle et sécurisée des espaces | | | * La fonction sociale du repas | | |  |

CONTEXTE PROFESSIONNEL 6**: A domicile**

|  |  |
| --- | --- |
| Solange est assistance maternelle. Elle a obtenu son agrément pour 3 enfants qu’elle accueille à son domicile : Sylvain (4 mois) , Agathe (12 mois) et Léo (23 mois). | L’objectif de ce mode de garde est de contribuer à l’éveil et à l’épanouissement des enfants qui sont confiés à l’assistante maternelle, grâce à des soins et activités éducatives adaptés à chacun en fonction de ses besoins singuliers.  Ce mode de garde est aussi une alternative aux autres modes de garde (crèche, halte-garderie…).  Solange habite un pavillon avec un jardinet, non loin du centre-ville et à proximité d’un parc. Le pavillon comprend :   * Au rez-de-chaussée : la cuisine, la salle à manger/séjour, une salle d’eau et les toilettes, * A l’étage : 3 chambres, une salle de bains et des toilettes   Solange a deux enfants : une fille de 11 ans en 6ème et un garçon de 15 ans en 2nde. Ils sont demi-pensionnaires dans leurs établissements respectifs.  Sylvain (4 mois) est présent du lundi au vendredi de 7 h 30 à 13 h 30.  Agathe (12 mois) est présente du lundi au vendredi de 7 h 30 à 17 h 30.  Léo (23 mois) arrive à 9 h 00 et repart à 18 h00. |

Contexte professionnel 6 : A domicile

**PFMP 4**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Performances attendues | | Connaissances | |  |
| Compétences | T1 - Recueillir les informations, s’informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnels à prendre en compte | | | | | |
| Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnel | Se situer en tant qu’acteur de prévention des risques professionnels  Identifier et respecter ses  obligations règlementaires et  contractuelles | | * Les enjeux de la prévention * Les acteurs de la prévention | |  |
| Identifier les ressources et les contraintes techniques de son intervention | Repérer le contexte de l’activité : équipements | | * Réglementation relative aux aires de jeux, aux équipements | |  |
| Déterminer le degré de développement et d’autonomie de l’enfant | Repérer et identifier les aptitudes de l’enfant en situation de handicap  Consulter les documents de liaison | | * Le système nerveux * Les organes des sens | |  |
| T2 - Adopter une posture professionnelle adaptée | | | | | |
| Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son intervention | Respecté l’altérité de l’enfant et de sa famille | | * Notion juridique de responsabilité (civile et pénale) | |  |
|  | Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail | Observer et analyser la situation de travail afin d’identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d’être encourues  Mettre en place des moyens de prévention d’incidents, d’accidents pour l’enfant   * Identifier les risques pour l’enfant   Appliquer les normes de sécurité | | La prévention des risques liés à l’activité physique (formation PRAP Petite Enfance)  Les risques domestiques   * Le risque chimique   Mode opératoire et protocole | | PRAPS (analyse de situation) |
| Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle | Evaluer le déroulement et les résultats de ses activités  Expliciter son intervention en présentant les choix effectués  Proposer et mettre en œuvre des solutions de remédiation | | * Auto évaluation de son travail * Démarche d’analyse de pratique | | Auto évaluation du travail en entretien des locaux |
| T4 - Coopérer avec l’ensemble des acteurs concernés dans un but de cohérence, d’adaptation et de continuité de l’accompagnement | | | | | |
| Adapter sa communication avec la famille en fonction du projet du lieu d’accueil | Créer une situation d’échange avec la famille  Favoriser le dialogue, l’expression, la coopération de la famille  Favoriser les échanges entre les familles  Adopter une attitude bienveillante, rassurante et respectueuse de la famille | | * Les situations de communication entre les familles et les professionnels | |  |
| Inscrire son travail au sein d’une équipe pluri professionnelle | Respect des règles déontologiques  Utilisation d’un langage et d’un vocabulaire professionnels  Formulation claire d’un problème à résoudre, d’une information à communiquer | | * Les formes de communication et les outils de communication professionnelle * identifier la diversité des formes de communication (écrite, orale, visuelle) * utiliser les outils de communication usuels | |  |
| T 5 - Organiser son action | | | | | |
| Suivre l’état des stocks |  | | * La gestion des stocks | |  |
| RC1 : Mettre en œuvre les conditions favorables à l’activité libre et à l’expérimentation dans un contexte donné | | | | | |
| Adapter et aménager un espace favorable à l’activité libre pour l’enfant | Respect des objectifs du projet d’accueil et des consignes données  Prise en compte du degré de développement et de l’autonomie de l’enfant  Création d’une ambiance adaptée au jeu libre et à l’expérimentation  Choix du mobilier et du matériel  Réalisation d’éléments simples, décoratifs et fonctionnels sécurisés | | * Les différents espaces de jeu et de détente pour l’enfant * Les conditions favorisant l’émergence d’activités libres et spontanées | |  |
| RC2 Mettre en œuvre des activités d’éveil en tenant compte de la singularité de l’enfant | | | | | |
| Préparer l’activité d’éveil | Sélectionner et préparer les activités ludiques | | * Les activités d’éveil musical | | Comptines en anglais |
| RC3. Réaliser des soins du quotidien et accompagner l’enfant dans ses apprentissages | | | | | |
| Dispenser des soins liés à l'alimentation | Accompagner et encourager dans l’apprentissage du repas partagé  Attitude favorisant la découverte progressive des aliments | * L’’aide à la prise de repas * Notions de pédagogie active | | Apprendre à goûter les aliments | |
| RS3 - Négocier le cadre de l’accueil | | | | | |
| Identifier les attentes des parents  Présenter le projet d’accueil  Elaborer le cadre organisationnel et conventionnel de l’accueil | Formaliser le contrat de travail avec les parents employeurs  Echanger sur les habitudes de l’enfant  Echanger sur les choix éducatifs  Présenter les activités envisagées  Présenter les ressources mobilisables Adapter le projet d’accueil  Elaborer un planning d’accueil mensuel prévisionnel et réel | * La procédure d’agrément * Le contrat de travail et ses annexes * Le projet d’accueil * Les conventions collectives nationales de travail des assistants maternels du particulier employeur ou des salariés du particulier employeur * L’assurance responsabilité civile professionnelle | |  | |
| RS 4- Assurer les opérations d’entretien du logement et des espaces réservés à l’enfant | | | | | |
| Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des espaces et équipements réservés à l’enfant | Réaliser l’achat de matériel et produits adaptés au domicile et à la garde d’enfants en fonction du budget disponible | | * La prévention du risque toxicologique en milieu familial * Dépoussiérage mécanique * Nettoyage de la mam * Nettoyage des appareils ménagers | | Le risque chimique  Mode opératoire et protocole  Utilisation des abrasifs  Développement durable et produit d’entretien |
| RS 5- Elaborer des repas | | | | | |
| Concevoir des repas | Réaliser des achats alimentaires en conséquence  Respect du budget allouer et du rapport qualité prix  Prise en compte du PAI | | * Les régimes alimentaires * Evolution des besoins alimentaires en fonction de l’âge * Comportement et habitude alimentaire * Les formes de commercialisation des produits alimentaires et leur étiquetage | | Allergie aux protéines de lait  Evolution de l’alimentation  - Préparations mixées  - Mise en valeur des préparations culinaires  TP : Mise en place d'un atelier perception sensorielle |
|  | Préparer des repas en milieu familial | Réaliser des préparations  Respect des recettes, des procédures d’utilisation, des modes d’emplois  Respect du temps imparti  Résultat conforme aux critères organoleptiques  Entreposer et conserver les denrées fraîches ou surgelées, les préparations culinaires | | * Qualité organoleptique des préparations * Prévention des risques microbiologiques lors du stockage, de la conservation et de la préparation des produits alimentaires * Les intoxications alimentaires | |  |
|  | Servir un repas en milieu familial | Mettre en place les conditions favorables à la prise du repas  Respect des besoins et des rythmes de l'enfant  Disposition rationnelle et sécurisée des espaces | | * La fonction sociale du repas | |  |

**CCF/SST**