**Projet Pédagogique Prévisionnel de Formation (3PF)**

**CAP AEPE 2022 - LP Jean Lurçat**

* Dans le tableau suivant le plan prévisionnel de formation sur les 2 années de CAP élaboré par l’équipe pédagogique en juin 2020 ; il a été modifié au cours de l’année scolaire 2020-2021 pour l’adapter aux spécificités des élèves et contraintes diverses ; il devra être revu/modifié-complété pour l’année scolaire 2021-2022.
* Ci-dessous, le QR Code et lien qui renvoient vers le plan de formation effectivement mis en œuvre lors de cette la 1ère année de CAP AEPE 2020-2021 pour la 1ère promotion au LP Jean Lurçat

[**Plan de formation mis en oeuvre 1ère année CAP AEPE 2020-2021**](https://view.genial.ly/5ef4c20220bb310d15cf1c4e)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS**(4,5h + 2h/sem)Mme Berbar Mme Gaulin | **Co-intervention****STMS – Français**(1,5h/sem)Mme BerbarMme Chaumier | **Enseignement pro****BSE**(h/sem)Mme Frézier | **Co-intervention** **BSE – Maths**(1,5h/sem)Mme FrézierMme Desproges | **PSE** (1,5h/sem)Mme Frézier |
| **Contexte Professionnel n°1**Découverte du lycée et de la filière professionnels ; Intégration au sein de la classe de 2 AEPE et de l’établissement Jean Lurçat.Dossier technique : voir genially |
| **Situation professionnelle :**Elève nouvellement inscrit en LP, vous découvrez le Lycée Jean Lurçat et la formation CAP AEPE**Situation professionnelle :** | **Situation professionnelle :**L’année scolaire débute par la découverte des locaux professionnels du lycée et des modalités d’organisation et de fonctionnement : hygiène, sécurité, posture professionnelle |
| **Compétences :** T1.1 Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnelT1.3 Identifier les ressources et les contraintes techniques de son interventionT2.1 Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son interventionT2.2 Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail T4.2 Inscrire son travail au sein d’une équipe pluri professionnelle |
| **3 semaines**01/09/20 au 05/09/20  | Le CAP AEPE : présentation de sa finalité, débouchés, modalités de formation au LP et en PFMP, modalités d’obtention du diplômeSituations d’échanges pour prise de contact et faire connaissance élèves-élèves et profs-élèvesLe LP Jean Lurçat : Les rôles et missions des différents personnels et organisation spatiale des locauxPrincipe de laïcité |
| 07/09/20 au 11/09/2014/09/20 au 18/09/20 | **T4.2**Les formes et les mécanismes essentiels de la communication appliquée aux relations de travail, les outils de communication usuels (mail)**RC3**Tenue et hygiène professionnelleTechnique professionnelle : lavage des mains + Friction SHA**T1.2**L’organisation générale du corps humain | Thématique 1 : Les contes classiques et revisités(**T3 Etablir une relation privilégiée et sécurisante avec l’enfant :*** Utilisation d’un vocabulaire suscitant l’acquisition du langage
* Stimulation de la communication
* Développement du langage
* Proposer des réponses favorisant le développement optimal des capacités de communication de l’enfant dans une optique d’égalité des chances et de non-discrimination

**RC2 Mettre en œuvre des activités d’éveil en tenant compte de la singularité de l’enfant :**Sélectionner des activités d’éveil culturel : le conte)Séquence 1 : Les contes classiques | **Savoirs associés :****T1.1**Présentation du rôle des différents membres de l’établissement**T2.2**Les principaux risques du secteur d’activité Les mesures de protection collective et individuelleOrigine et prévention des biocontaminations : Les principaux types de MOJustification du lavage des mains et poste de lavage des mainsTechnique lavage des mains | **T2.2****T1.3****EP**Décoder une étiquette de produit d’entretienRègles de rangement des produits + Affiche pour local entretien du lycée **Maths-Sciences :** Pictogrammes de danger et mesures de sécuritéCompatibilité des produits selon les pictogrammes | Finalités de la matière et programme en lien avec l’EP**Module C3 La démarche de prévention appliquée au travail :**Instruction/informationComposantes d’une activité de travailDangers en lien avec le dommages potentiels |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel n°2 : Ecole maternelle Charles Péguy, Lyon 8ème** **Dossier technique (voir genially) :** * Charte des ATSEM, ville de Lyon
* Fiche métier ATSEM
* Principaux axes du programme de maternelle (<https://www.education.gouv.fr/programmes-et-horaires-l-ecole-maternelle-4193>)
* Projet d’école Charles Péguy + projet pédagogique Coup de Pouce incluant la lecture et le conte
* Protocole sanitaire COVID en maternelle
 |
| **Situation professionnelle problématisée Co Inter Français-EP :** Un des axes du projet de l’école maternelle Charles Péguy est de favoriser l’accès au livre et au langage oral à travers la découverte de la littérature jeunesse. Dans le cadre d’un projet partenarial avec le NTH8 et l’association Coup de Pouce, des ateliers de lecture sont proposés aux enfants dès la classe de petite section. **Situation professionnelle “L’ATSEM à l’école maternelle” :**Au retour de la récréation, vous accompagnez les enfants aux toilettes puis vous demandez à l’enseignante des informations concernant l’atelier mots-croisés que vous devez encadrer. Après l’atelier, vous remettez en état de propreté les tables de la classe et rangez le matériel utilisé. Vous affichez ensuite la production des élèves sur la porte de la classe.**Situation professionnelle “Des arts visuels pour souder la classe” :**Sous la responsabilité et en présence de l’enseignant, vous préparez, animez et surveillez un atelier d’arts visuels. Les élèves de grande section doivent réaliser un mots-croisés de tous leurs prénoms pour décorer la porte de la classe.S**ituation professionnelle :** | **Situation professionnelle :**Les ATSEM de l’école maternelle Charles Péguy, entre autres activités, effectuent le bionettoyage des locaux et équipements. En cette période post-COVID, des consignes strictes sont données précisant les protocoles et les fréquences de bionettoyage des équipements en classe et des sanitaires. |
| **Compétences :** T1.1 Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnelT1.3 Identifier les ressources et les contraintes techniques de son interventionT2.2 Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail RC3.3 Dispenser des soins liés à l’éliminationRS1.1 Installer et remettre en état un espace destiné à une activité pédagogiqueRS1.2 Participer à la réalisation d’une activité pédagogiqueRS2.1 Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, lavage, séchage et de décontamination des locaux collectifs et des équipements |
| **4 semaines** 21/09/20 au 25/09/2028/09/20 au 02/10/2005/10/20 au 09/10/2012/10/20 au 16/10/20 | **T1.1**L’école maternelle**RS1**Le projet d’école et le projet pédagogiqueLa double hiérarchie en école maternellePréparer et installer les supports pédagogiques prévus par l’enseignantAnimer et surveiller un atelier sous la responsabilité de l’enseignant et en sa présenceRemettre en état des lieux après une activité pédagogique Qualité des productions réalisées par les professionnelsVérification de la qualité du résultat**RC3.1**L’apprentissage et l’aide à la toilette du visage et des mains de l’enfant de plus de trois ansL’apprentissage et l’aide à l’habillage et au déshabillage de l’enfant de plus de trois ansNotion de pédagogie active | Séquence 2 : voyage autour des différentes versions du conte Le Petit Chaperon RougeSéquence 3 : Rédaction d’un conte | **Savoirs associés :****T1.3** Exploiter le protocole sanitaire et les protocoles d’entretien des locaux (respect des normes et règlementation en vigueur)**RS2.1**Techniques de bionettoyage des équipements et sanitaires**T2.2**Les différentes floresLes voies de transmission et pénétration  | **Maths-Sciences :** * Savoir organiser des informations (style recueil de données) sous forme de tableau
* Savoir calculer les fréquences
* Représenter ces informations sous forme de graphiques (en bâtons ou en secteurs)

(Utilisation de données poids, tailles enfants de l’école maternelle)**EP / PSE :**Module A1 : Le système de santé* Plans santé (focus sur PNNS)
* Facteurs externes et internes de la santé d’un individu
 | **Module A7 : L’alimentation adaptée à son activité** |
| 17/10/20 au 01/11/20 | **VACANCES DE TOUSSAINT** |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel n°3 : PFMP 1**Elèves en 1ère année CAP AEPE au LP Jean Lurçat, vous préparez votre Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) n°1 en EAJE, EM, Assmat ou domicile. Le lycée vous propose de participer à des ateliers au cours d’une semaine d’accompagnement afin de préparer au mieux cette période. Durant les 3 semaines que vous passerez hors du lycée, vous resterez sous statut scolaire mais vous devrez adopter une posture professionnelle qui vous permettra :* de découvrir des secteurs professionnels différents ,
* d’observer et mettre en œuvre des techniques professionnelles,
* de communiquer et coopérer avec différents professionnels et usagers

Tout au long de cette période, il vous sera demandé de tenir un carnet de bord afin de recueillir des informations et de faire un compte-rendu structuré de vos activités.De retour au lycée, une présentation de vos bilans de PFMP face à la classe permettra de mutualiser les expériences de chacun(e) dans les différents secteurs professionnels.Dossier technique : voir genially |
| **Situation professionnelle :**En amont de votre PFMP n°1, vous effectuez des recherches sur les caractéristiques de la structure qui vous accueillera et son secteur d’activités.  | **Situation professionnelle :**Vous préparez votre premier contact avec votre futur tuteur ou tutrice et vous renseignez les documents de suivi (livret de PFMP et carnet de bord). Par ailleurs, lors de votre visite de signature de convention de stage, vous constatez qu’on peut vous demander de participer aux activités de préparation de repas et/ou collations |
| **Compétences :** T1.1 Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnelT1.3 Identifier les ressources et les contraintes techniques de son intervention T2.1 Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son interventionT2.2 Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travailT2.3 Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle → Auto-évaluation dans le livret de PFMP avant et aprèsT3 Etablir une relation privilégiée et sécurisante avec l’enfantRS2.1 Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, lavage, séchage et de décontamination des locaux collectifs et des équipementsRS5.2 Préparer des repas en milieu familial |
| **4 semaines**02/11/20 au 06/11/2009/11/20 au 13/11/2016/11/20 au 20/11/2023/11/20 au 27/11/20 | **T1.1**La cadre réglementaire d’une structure : chartes, lois, règlementsRôles et missions des personnels, position hiérarchique et fonctionnelle**T2.1**Notions et repères d’éthique et de déontologie (secret professionnel et les conditions de sa levée, discrétion professionnelle, secret partagé, valeurs, normes et règles professionnelles)Les différents projets (bases)Législation du travail CAP AEPE**T2.1**Notion juridique de responsabilité (civiles et pénale)**T2.3**Repérage d’éléments d’observation objectifs**RC3.1**L’entretien des espaces spécifiques aux soinsLe portage, l’installation et la mobilisation de l’enfant**T3**Mettre en œuvre des techniques de portage et de mobilisation qui rassurent l’enfant  | **Thématique 2 : PFMP1**Affichette de présentation pour la PFMP (ordinateur +papier)Rédaction des objectifs personnels de PFMP | **Savoirs Associés :****T1.3** Les critères de choix des produits d’entretien et la notion de développement durable**RS2.1**Techniques de lavage manuel des sols et des surfaces, équipements et vaisselle**RS5.2**Techniques de préparation des repas : Préparation des produits alimentairesPréparations mixées **T1.1** Les enjeux et acteurs de la prévention | (suite)PSE Module A7 : Erreurs alimentaires et conséquences sur la santé => Réalisation de sets de tables pour enfant (sensibilisation à l’équilibre alimentaire) | **Module B1 : les ressources en eau***En lien avec les notions de développement durable dans le choix des produits d’entretien***Module C2 : Enjeux de la santé et sécurité au travail**Enjeux humains, socio-économiques, AT/MP |
| 30/11/20 au 18/12/20 | **PFMP n°1 (3 semaines)****Types de structures :** EAJE, EM, Assistant maternel, domicile**Travail demandé :** Fiches préremplies carnet de bord (présentation de la structure, interview d’un professionnel, observation d’un enfant, description d’une activité, description d’un matériel ou d’un équipement, fiche de suivi tripartite, recueil d’informations et de documents techniques) |
| 19/12/20 au 03/01/21 | **VACANCES DE NOEL** |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| 04/01/21 au 09/01/21 | **Retour de stage :****T2.3**Démarche d’analyse de pratiqueAnalyse de pratique GEASE, instruction au sosie / projection sur la recherche de la PFMP2/ pré-rédaction d’objectifs pour les cours et la PFMP2 /devoir commun / | **Retour de stage :** **-**Oral de retour de stage-Rédaction d’une lettre de remerciement à l’attention des tuteurs | **Retour de stage** Mutualisation des activités vécues et/ou observées en PFMP : Démonstrations, photos… | **Découverte PIX :** **EP:** Cibler la competence 3 “creation de contenu” - Développement de documents textuels**Maths-Sciences** : * Utilisation du logiciel Excel
 | **Module C3 La démarche de prévention appliquée au travail :**Identifier les dangers et risques à un poste de travailMise en relation des élémentsChoix des mesures de protection appropriées*Démarche appliquée à une situation vécue et/ou observée en PFMP 1* |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel n°4 Organisme de garde d’enfants à domicile “Family sphère”****Dossier technique (voir Genially) :**-Fiche de poste intervenant à domicileLa garde d’enfants à domicile, un vrai métier |
| **Situation professionnelle :**Lors de votre entretien de recrutement au sein de l’organisme Family sphère, la responsable vous pose plusieurs questions afin de vérifier que vous êtes capable d’accompagner les enfants dans leur développement global.**Situation professionnelle :**Vous débutez un nouveau contrat au domicile de la famille Letour auprès de Lyne (6 mois) et Lucas (2 ans), du lundi au vendredi, de 8h à 18h. Pour Lyne, il s’agit de la première séparation d’avec ses parents. Le planning de la première semaine de garde est aménagé de manière à permettre une période d’adaptation. **Situation professionnelle :**En concertation avec les parents, vous proposez à Lyne et Lucas des activités d’éveil sensoriel adaptées à leur niveau de développement.**Situation professionnelle :** | **Situation professionnelle** Au domicile de la famile Letour, vous avez en charge Lyne (6 mois) et Lucas (2 ans).La famille vous met généralement à disposition tous les repas des enfants préparés à l’avance ; mais aujourd’hui la maman vous demande de préparer une compote pour compléter le goûter de Lucas. |
| **Compétences :** T1.2 Déterminer le degré de développement et d’autonomie de l’enfantT1.3 Identifier les ressources et les contraintes techniques de son intervention T2.1 Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son intervention (respecter l’altérité de l’enfant et de sa famille)RC1 Adapter et aménager un espace favorable à l’activité libre pour l’enfantRC2 Mettre en œuvre des activités d’éveil en tenant compte de la singularité de l’enfantRC3.1 Dispenser des soins liés à l’hygiène corporelle et au confort de l’enfantRC3.2 Dispenser des soins liés à l’alimentationRS3.1 Identifier les attentes des parentsRS4.1 Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, nettoyage, bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l’enfant |
| **4 semaines** 11/01/21 au 16/01/2118/01/21 au 23/01/2125/01/21 au 30/01/2101/02/21 au 05/02/21 | **T1.2**Le développement global, interactif et dynamique de l’enfantLes sphères du développement de l’enfantLe développement affectif et émotionnel**T3**Processus de séparation socialisationPériode d’adaptation**RS3.1**Prise en compte des vœux éducatifs des parents**RC2**Activités d’éveil sensoriel**RC3.1**La toilette du visage et des mains du nourrisson**T1.2**Les organes des sens, l’évolution du système nerveux | **Thématique 3 : Bébés du monde entier****T2 Adopter une posture professionnelle adaptée :*** Respecter l’altérité de l’enfant et de sa famille ;
* Repérer comment ses propres références influencent la mise en œuvre de l’accueil des enfants ;

Appliquer les obligations liées à sa fonction : en relation avec les parents (respect des valeurs, des croyances et des références culturelles, notamment dans le cadre du projet éducatif, respect de la vie privée).Séquence 1 : Le maternage à travers le monde et les culturesSéquence 2 : Le respect de la diversité culturelle dans l’accueil de l’enfant | **Savoirs associés :****RS2.1**Techniques de lavage manuel des sols et des surfaces, équipements et vaisselle**RS5.2**Techniques de préparation des repas : Préparation des produits alimentairesPréparations mixées **RC3.2**La préparation d’un biberon et l’alimentation lactée**RS4.1**Techniques d’entretien des appareils ménagers (non traités ; reportées à l’année suivante)Prévention du risque toxicologique en milieu familial : exposition aux risques, critères de choix des produits d’entretien**T1.3 (à domicile)**Les critères de choix des produits d’entretien et la notion de développement durable | Employé(e) dans l’entreprise Family Sphère, vous débutez un nouveau contrat au domicile de la famille Letour auprès de Lyne (6 mois) et Lucas (2 ans), du lundi au vendredi, de 8h à 18h. Vous avez récemment lu un article sur l’intérêt des mobiles comme élément d’éveil chez l’enfant ; pour développer ses sens, le distraire et l’apaiser. Vous envisagez donc de réaliser un mobile à accrocher dans la chambre de Lyne et de faire participer Lucas à sa construction.Vous testez d’abord, seul(e), la réalisation et planifiez l’organisation de l’activité avec les enfants.**Activités** : * Réaliser des formes géométriques en 3 D
* Tester et choisir différents matériels d’activités de jeux et de loisirs
* Assembler les formes géométriques pour créer des mobiles
* Réaliser une fiche activité pour la réalisation de mobiles géométriques (papier et/ou tuto numérique)
 | **Module B4 : Le bruit au quotidien**3h**Module B2 : Les risques majeurs**  |
| 08/02/21 au 21/02/21 | **VACANCES DE FEVRIER** |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel n°5****Micro-crèche** Dossier technique : voir genially |
| **Situation professionnelle :**La directrice de la micro-crèche a établi un roulement des différents professionnels référents de l’accueil des parents le matin et le soir. Vous observez votre tutrice participer à ces temps d’échanges.**Situation professionnelle :****Situation professionnelle :**Les professionnels de la micro-crèche rythment la journée par des temps d’éveil musical : temps chanson du matin avec tous les enfants, rondes dans le jardin, berceuses avant de s’endormir, jeux de doigts au lever de la sieste.**Situation professionnelle :** | **Situation professionnelle :**Stagiaire à la micro-crèche Cocon d’étoiles. Vous aidez à la préparation des repas puis au débarrassage, vous observez les protocoles de la structure afin de respecter les consignes de tri et évacuation des déchets. En fin de journée, vous participez aux tâches d’entretien du linge. |
| **Compétences :** T1.3 Identifier les ressources et les contraintes techniques de son interventionT3.1 Communiquer avec l’enfant de manière appropriée, participer à l’acquisition du langageT4.1 Adapter sa communication avec la famille en fonction du projet du lieu d’accueilRC2 Mettre en œuvre des activités d’éveil en tenant compte de la singularité de l’enfantRC3.3 Dispenser des soins liés à l’éliminationRC3.2 Dispenser des soins liés à l’alimentationRS2.1 Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, lavage, séchage et de décontamination des locaux collectifs et des équipementsRS5.1 Concevoir des repas (normalement en familial) |
| **7 semaines** 22/02/21 au 26/02/2101/03/21 au 05/03/2108/03/21 au 12/03/2115/03/21 au 19/03/2122/03/21 au 26/03/2129/03/21 au 02/04/2105/04/21 au 09/04/21 | **T3**Les mécanismes essentiels de la communication verbale et non verbale chez l’enfant, les obstaclesLa stimulation de la communicationLe développement du langage**RC2**Activités d’éveil musical**T4.1**Les situations de communication entre familles et professionnels**RC3.1**L’habillage et le déshabillage de l’enfant de moins de 3 ans**T3**Établir des repères verbaux et non-verbaux permettant la sécurisation de l’enfantMettre en œuvre des techniques de portage et de mobilisation de l’enfant qui rassurent l’enfant**RC3.3**Les soins liés à l’élimination urinaire et fécale(+érythème fessier)**T1.3**Justifier le choix des produits par la physiologie de la peau du jeune enfant**T1.2**L’appareil urinaire | **Thématique 4 : Approche critique de la presse** | **RS2.1**Techniques de collecte, tri et évacuation des déchetsTechniques d’entretien du linge**RS5.1** Les formes de commercialisation des produits alimentaires et leur étiquetage**T1.3** Organisation spatiale des locaux | **EP :** Repérage des équipements de maintien et remise en température du lycée et affichage de logos et températures règlementaires**RC3.2**La distribution des repas, l’aide à la prise de repas, l’hydratation régulière(*Maintien et remise en température, la gestion des restes)***Maths-sciences** : Géométrie : tracé, à base de modèles des logos Froid et Chaud | **FORMATION SST****14h PSE + 3 h EP****Interdit cause COVID****En remplacement** **Module C8 : Gestion des situations d’urgence** Protection et prévention uniquement **Module A3 : Activité physique et santé** |
| 10/04/21 au 25/04/21  | **VACANCES DE PRINTEMPS** |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel n°6**EAJE Frimousse, Association des Centres sociaux de Rillieux-la-Pape |
| **Situation professionnelle :**L’EAJE Frimousse rouvre ses portes après une semaine de fermeture pour congés. Avec l’aide de votre tutrice, vous aidez à la réinstallation des espaces de jeu et de détente de la structure. Ces espaces doivent favoriser l’activité libre des enfants. **Situation professionnelle :** Cette année, un des axes du projet pédagogique de l’EAJE Frimousse est “le sommeil des tout-petits”. Une formation est dispensée à l’ensemble de l’équipe afin de proposer aux enfants accueillis des conditions favorables au sommeil.**Situation professionnelle :** L’équipe de Frimousse réalise des affiches de prévention sur la Mort Inattendue du nourrisson à l’attention des parents de la crèche. | **Situation professionnelle :**Stagiaire dans l’EAJE Frimousse, vous participez à la préparation et distribution des goûters aux enfants. Vous utilisez, pour cela, des produits prêts à l’emploi dont la valeur nutritionnelle est inscrite sur l’emballage. Votre tuteur vous rappelle de consulter et renseigner précisément le cahier de liaison. |
| **Compétences :** T1.2 Déterminer le degré de développement et d’autonomie de l’enfantT2.1 Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son interventionT4.2 Inscrire son travail au sein d’une équipe pluri professionnelleRC1.1 Adapter et aménager un espace favorable à l’activité libre de l’enfantRC3.4 Dispenser des soins liés au sommeilRS5.1 Concevoir des repas RS5.2 Préparer des repas en milieu familial |
| **5 semaines** 26/04/21 au 30/04/2103/05/21 au 07/05/2110/05/21 au 13/05/2117/05/21 au 21/05/2124/05/21 au 28/05/21 | **T1.2**Les rythmes de l’enfant**RC3.4**Les conditions favorables à l’endormissement et au réveilLa mort inattendue du nourrisson**T4.2**Communication visuelle**RC1.1**Les différents espaces de jeu et de détente pour l’enfant**T2.1**Les stéréotypes de genre concernant les professionnels et les enfants**RC3.4**La réfection du lit non occupé**T4.2**Transmission de messages pertinents aux membres de l’équipe |  | **RS5.1**Les sources nutritionnelles :Nature, rôle et principales propriétés des constituants alimentairesLes groupes d’aliments**RS5.2**Techniques de préparation des repas Utilisation de produits prêts à l’emploi **T4.2** Outils de communication professionnelle (Renseignement du cahier de liaison/prise de goûter) |  | **Module A2 : Le sommeil, un rythme biologique**3h Non traité**Module A5 : La sexualité – la contraception**5h + visite du CPEF Non réalisé mais sensibilisation par intervention 2 X 2 heures d’étudiants en médecine dans le cadre de leur service sanitaire**En remplacement Module A 2** **Modules A4 : Addictions** sous forme d’exposés en binômes |
| 31/05/21 au 26/06/21  | **PFMP n°2 (4 semaines)**Dossier technique : voir genially |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel n° : Assistant maternel + PMI** |
| **Situation professionnelle n°1** | **Situation professionnelle n°2**Stagiaire auprès d’une ASSMAT, vous l’accompagnez à un RDV à la PMI de Lyon 3 afin de prendre conseil sur la mise en œuvre d’un avenant au contrat signé avec la famille de Noé. Vous échangez également trucs et astuces pour améliorer la qualité organoleptique des préparations culinaires pour les enfants. De retour de la PMI, vous faîtes des courses alimentaires ; vous êtes vigilants afin de prévenir les risques microbiologiques et toxicologiques |
| **Compétences :** T1.1 Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnelT1.3 Identifier les ressources et les contraintes techniques de son interventionT2.3 Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelleT2.2 Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travailRS3.2 Présenter le projet d’accueilRS3.3 Elaborer le cadre organisationnel et conventionnel de l’accueilRS5.2 Préparer des repas en milieu familialRC2.1 Préparer l’activité d’éveilRC2.2 Animer l’activité d’éveil |
| 4 semaines | **T1.1**Organisation et missions de la PMI**RS3.2**Le projet d’accueil**RS3.3**La procédure d’agrément**RC2.1**Les activités d’expression artistique (peinture)**T1.3**Critères de choix des peintures**RC2.2**La gestion de groupe**T1.2**Le développement physique |  | **Savoirs associés :****RS5.2 (Révisions des techniques vues en 2nde)**Techniques de préparation des repas :* Préparation des produits alimentaires
* Préparations mixées
* Utilisation de produits prêts à l’emploi

Qualité organoleptique des préparations (analyse comparative selon les techniques et produits utilisés)Prévention des risques microbiologiques et toxicologiques lors de l’achat des produits alimentaires**T2.3** Notions d’évaluation et d’auto-évaluation |  | **Module C1** : Les différents contrats de travail**Module D1** : L’assurance |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel n° Ecole maternelle - périscolaire** |
| **Situation professionnelle n°** | **Situation professionnelle n°**En début de journée vous assurez les tâches d’entretien des salles de classe et parties communes ; l’école a été dotée d’un nouvel aspirateur poussières que vous mettez en service. En fin de journée, vous êtes convoquée à la visite médicale du travail ; on vous demande notamment d’apporter votre carnet de vaccination à jour. |
| **Compétences :** T1.1 Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnelT1.2 Déterminer le degré de développement et d’autonomie de l’enfantT2.2 Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travailT4.2 Inscrire son travail au sein d’une équipe pluri professionnelleRS1.2 Participer à la réalisation d’une activité pédagogiqueRS1.3 Participer à la sécurisation des récréations et des sorties pédagogiquesRS2.1 Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, lavage, séchage et de décontamination des locaux collectifs et des équipements |
| **4 semaines**  | **T1.1**Législation en faveur des personnes handicapées : notion d’inclusion, acteurs participant à la prise en charge de l’enfant en situation de handicap**T1.2**Le handicap**T4.2**Participer à une réunion de travail**RS1.2**Le PPS**RS1.2**Le projet éducatif territorialLe temps périscolaire**RS1.3** Les mesures de sécurité dans les écoles maternellesLa réglementation lors des sorties scolaires |  | **Savoirs associés :****T1.1** Les rôles et missions des personnels dont les acteurs de prévention (SST rappels)**T2.2*** La vaccination des enfants et professionnels
* Les mesures de protection collective et de protection individuelles

**RS2.1** Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique |  | **Module C7** : Suivi médical des salariés et vaccination |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel : PFMP 3 OU 4**  |
| **Situation professionnelle n°** | **Situation professionnelle n°**Commun : Pendant votre PFMP, vous répondrez à un questionnaire concernant vos gestes et postures de travail.Selon PFMP De retour de PFMP, par groupes, vous élaborez un tableau comparatif des techniques d’entretien des locaux et de préparation culinaires mises en œuvre sur vos différents terrains d’activités. |
| **Compétences :** T2.2 Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travailT2.3 Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle  |
|  |  |  | **T2.2** La prévention des risques liés à l’activité physique **T2.3** Démarche d’analyse de pratique |  | **Module A3 :** L’activité physique |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel n° ASS MAT + RAM** |
| **Situation professionnelle n°** | **Situation professionnelle n°**En tant qu’assistant(e) maternelle, vous devez concevoir et élaborer des repas adaptés aux recommandations nutritionnels des enfants, selon leur âge et leurs habitudes alimentaires. A l’occasion d’une visite au RAM, vous échangez des recettes culinaires avec des collègues. |
| **Compétences :** T1.2 Déterminer le degré de développement et d’autonomie de l’enfantT2.2 Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travailT2.3 Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle RS4.1 Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, nettoyage, bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l’enfantRS5.1 Concevoir des repas RS5.2 Préparer des repas en milieu familialRC2.1 Préparer l’activité d’éveil |
| **4 semaines** | **T1.2**L’appareil locomoteurLe développement psychomoteurLe développement social**RC2.1**Les activités d’expression corporelle**T2.2**La vaccination des enfants et des professionnels**RC3.3**Les soins liés à l’acquisition et au maintien de la continenceFiches EP1 |  | **RS4.1** Techniques d’entretien du logement**RS5.1** Principe de l’équilibre nutritionnelEvolution des besoins alimentaires en fonction de l’âgeL’équilibre alimentaireComportements et habitudes alimentaires**RS5.2** Techniques de préparation des repas :* Différentes cuissons

**T2.3** Démarche d’analyse de pratique |  | **Module A3 :** L’activité physique |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel n° EAJE + ludothèque** |
| **Situation professionnelle :**PAI crises convulsives hyperthermie | **Situation professionnelle n°**Employé(e) en EAJE, vous participez à la préparation et distribution du goûter aux enfants, dans le respect des régimes alimentaires et PAI spécifiques à chaque enfant. En fin de service, vous réalisez le bionettoyage des équipements dans la salle des repas et le lavage des sols dans les parties communes. Vous signalez, sur l’outil de gestion de stock, la sortie d’un bidon de DDA en réserve. |
| **Compétences :** T1.3 Identifier les ressources et les contraintes techniques de son interventionT2.2 Prendre en compte la dimension santé sécurité au travailRS5.1 Concevoir des repas RS2.1 Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, lavage, séchage et de décontamination des locaux collectifs et des équipementsT5.1 Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travailT5.2 S’adapter à une situation non prévueT5.3 Suivre l’état des stocksRC2.1 Préparer l’activité d’éveilRC2.2 Animer l’activité d’éveilRC4.1 Repérer des signes d’altération de la santé et du comportement : maladie, malaiseRC4.2 Participer à l’application des protocoles d’urgenceRC4.3 Participer à l’application du protocole d’accueil individualisé (PAI) |
|  | **T1.3**Réglementations relatives aux aires de jeux, au matériel éducatif et pédagogiqueLes critères de choix des produits et matériel d’activité de jeux et de loisirs et les courants éducatifs**RC2.1**Choix du matériel adapté à l’âge, du degré d’autonomie de l’enfant et/ou du groupe et du lieu d’activité**RC2.2**Formulation claire et adaptée des consignes et des règles du jeurangement du matériel et remise en état des espacesSignalement du matériel défectueux et manquant**T5.1**Lecture d’un planning d’activités**T2.2**Règles de rangement des médicaments ou trousse d’urgence**T5.2**Enoncer les protocoles d’urgence à appliquerEnoncer les procédures d’information à mettre en place en cas d’urgence**RC4.1**L’hyperthermieLes transmissions**RC4.2**Réaction adaptée à la situation en tenant compte du degré d’urgence et des limites de compétences**RC4.3**Le PAI*(+ article enseignante crêpe-décès)* |  | **RS5.1**Les allergies alimentaires (arachide) et intolérances alimentaires (gluten, protéines du lait de vache)Les régimes alimentaires**RS2.1**Techniques de lavage manuel des sols et des surfaces, équipementsTechniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels**T5.3**Les outils de gestion des stocks |  | **Module C5 :** Les risques liés à l’activité physique du métier |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel : PFMP 3 OU 4** |
| **Situation professionnelle n°** | **Situation professionnelle n°**Commun : Pendant votre PFMP, vous répondrez à deux questionnaires ; l’un concernant l’analyse d’une situation à risque vécue et/ou observée ; et l’autre concernant vos gestes et postures de travail. Vous devrez planifier votre travail en utilisant un outil de planificationSelon PFMP De retour de PFMP, par groupes, vous élaborez un tableau comparatif des techniques d’entretien des locaux et de préparation culinaires mises en œuvre sur vos différents terrains d’activités et présenterez un planning d’activités réalisé pendant la PFMP avec votre tuteur ou tutrice |
| **Compétences :** T2.2 Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travailT2.3 Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelleT4.2 Inscrire son travail au sein d’une équipe pluri professionnelleT2.3 Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle T5.1 Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail |
|  | **T2.3**Prise de recul sur ses comportements et ses attitudesRéalisme des solutions proposées ou mises en œuvre dans la limite de ses compétences**T4.2**Transmission de messages pertinents aux membres de l’équipeFormulation claire d’un problème à résoudre, d’une information à communiquer |  | **T2.2** La prévention des risques liés à l’activité physique **T2.3** Démarche d’analyse de pratique**T5.1** Les outils de planification |  | **Module D3 :** Les achats en DM |
| **Semaines** | **Enseignement pro****STMS** | **Co-intervention****STMS - Français** | **Enseignement pro****BSE** | **Co-intervention****BSE - Maths** | **PSE** |
| **Contexte Professionnel : DOMICILE** |
| **Situation professionnelle n°** | **Situation professionnelle n°**En fin de matinée, avant d’aller chercher les petits à l’école, vous préparez les repas de midi afin de n’avoir plus qu’à les réchauffer. Vous êtes vigilant(e) à trouver le moyen d’utiliser les restes afin d’éviter le gaspillage ; tout en respectant les règles d’hygiène et de conservation. |
| **Compétences :** RS5.2 Préparer des repas en milieu familialRS5.3 Servir un repas en milieu familialT1.1 Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnelT2.1 Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son interventionT2.2 Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travailRC4.1 Repérer des signes d’altération de la santé et du comportement : maltraitance |
|  | **T1.1**L’ASECadre juridique de l’enfant et de la famille**T2.1**Les droits de l’enfantNotion d’évolution sociologique de la famille**RC4.1**Notion de bientraitance et de maltraitanceProcessus de recueil des informations préoccupantes**RC4.1**Les maladies infectieuses et parasitaires de l’enfant |  | **RS5.2** Techniques de préparation des repas :* Différentes fabrications de pâtes, crèmes, sauces…
* Prévention des risques microbiologiques lors du stockage, de la conservation et de la préparation des produits alimentaires
* Les intoxications alimentaires

**RS5.3-*** + - Fonction sociale des repas
	+ - Conditions optimales de prise des repas
	+ - Maintien et remise en température
	+ - La gestion des restes

**T2.2**Règles de rangement des produits alimentaires, d’entretien |  | **Module A4: Les addictions** |