



**ACADÉMIE  
DE LILLE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **CAP ACCOMPAGNANT ÉDUCATIF PETITE ENFANCE**

**Epreuve EP3 – Exercer son activité en accueil individuel**

**Situation d'évaluation en centre de formation**

**Guide d'aide à l'évaluation**

## T5 - Organiser son action

- Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail
- S'adapter à une situation imprévue

Performances attendues	Critères d'évaluation	Ne réalise pas les performances attendues		Réalise une partie des performances attendues	Réalise l'ensemble des performances attendues	Savoirs mobilisés dans la situation: indicateurs d'évaluation
		N'énonce pas ou peu de savoir	Énonce des savoirs sans les mobiliser dans une situation donnée			
		<b>0&lt;N&lt;5</b>	<b>5&lt;N&lt;8</b>	<b>8&lt;N&lt;16</b>	<b>16&lt;N&lt;20</b>	
<p>Déterminer les priorités</p> <p>Etablir une chronologie de ses activités</p> <p>Réorganiser son activité ou celle des enfants en fonction de nouvelles contraintes</p> <p>Appliquer les protocoles d'urgence</p>	<p>Prise en compte du degré de développement et d'autonomie de l'enfant</p> <p>Prise en compte des ressources et des contraintes</p> <p>Lecture d'un planning d'activités</p> <p>Mise en place d'une organisation prenant en compte les nouvelles priorités</p> <p>Respect des procédures d'information des responsables de l'enfant, de la structure, du service</p> <p>Prise d'initiative dans la limite de ses compétences</p>					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les activités à effectuer dans un outil de planification ou définir les activités à effectuer et les hiérarchiser</li> <li>• Énoncer les protocoles d'urgence à appliquer</li> <li>• Énoncer les procédures d'information à mettre en place en cas d'urgence</li> </ul>

## 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

<p>Echanger sur les habitudes de l'enfant : repos, jeux et sorties, alimentation, changes et acquisition de la propreté</p> <p>Echanger sur les choix éducatifs</p> <p>Présenter les activités envisagées</p> <p>Présenter les ressources mobilisables : logement, équipement, matériel de puériculture, lieux ressources...</p> <p>Adapter le projet d'accueil</p> <p>Formaliser le contrat de travail avec les parents employeurs</p> <p>Elaborer un planning d'accueil mensuel prévisionnel et réel</p>	<p>Prise en compte des vœux éducatifs des parents</p> <p>Projet d'accueil adapté à l'enfant</p> <p>Respect du dispositif de l'agrément de l'assistant maternel (cadre réglementaire et conventionnel)</p> <p>Respect des termes des conventions collectives nationales de travail des assistants maternels du particulier employeur ou des salariés du particulier employeur</p> <p>Respect des limites entre vie privée et vie professionnelle</p>	<b>0&lt;N&lt;5</b>	<b>5&lt;N&lt;8</b>	<b>8&lt;N&lt;16</b>	<b>16&lt;N&lt;20</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indiquer les démarches administratives liées à l'assistant maternel</li> <li>• Présenter les éléments du projet d'accueil</li> <li>• Préciser le rôle de l'assistant maternel et indiquer les éléments de son contrat</li> <li>• Repérer les droits du salarié et de l'employeur</li> <li>• Indiquer l'intérêt de la responsabilité civile</li> </ul>

## RS4 - Assurer les opérations d'entretien du logement et des espaces réservés à l'enfant

➤ **Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, nettoyage, bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l'enfant**

<p>Réaliser l'achat de matériel et de produits adaptés au domicile et à la garde d'enfant en</p>	<p>Respect des règles d'hygiène, de sécurité, et de développement durable</p>	<b>0&lt;N&lt;5</b>	<b>5&lt;N&lt;8</b>	<b>8&lt;N&lt;11</b>	<b>11&lt;N&lt;14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repérer le risque chimique lié à l'utilisation de produits</li> <li>• Justifier le choix des produits</li> </ul>

<p>fonction du budget disponible</p> <p>Réaliser le dépoussiérage, le nettoyage, le bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l'enfant</p>	<p>Respect des principes de sécurité et d'économie d'effort lors de l'entretien des espaces réservés à l'enfant (PRAP)</p> <p>Choix correct du matériel, des produits</p> <p>Respect de la fréquence des opérations</p> <p>Respect des protocoles</p> <p>Qualité du résultat</p>					<ul style="list-style-type: none"> <li>Maitriser la technique choix</li> </ul>
<b>RS5 - Elaborer des repas</b>						
<b>➤ Concevoir des repas</b>						
<p>Elaborer des menus équilibrés adaptés aux enfants</p> <p>Réaliser des achats alimentaires en conséquence</p>	<p>Menus proposés équilibrés</p> <p>Respect des étapes de la diversification alimentaire</p> <p>Prise en compte des goûts, du PAI, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de l'enfant, des aliments à disposition</p> <p>Respect du budget alloué et du rapport qualité/prix</p>	<b>0&lt;N&lt;1</b>	<b>1&lt;N&lt;2,5</b>	<b>2,5&lt;N&lt;4</b>	<b>4&lt;N&lt;6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indiquer les rôles majeurs des constituants alimentaires au fonctionnement de l'équilibre nutritionnel</li> <li>Présenter les principes de la diversification alimentaire</li> <li>Présenter les précautions à prendre pour garantir la qualité des aliments</li> <li>Énoncer les différents modes de commercialisation</li> <li>Justifier l'achat de produits en fonction des mentions présentes sur l'étiquetage</li> <li>Indiquer les mesures à prendre en cas d'allergies alimentaires</li> <li>Différencier les régimes alimentaires relevant de prescriptions médicales de ceux relevant de choix personnels</li> <li>proposer des menus adaptés à différents régimes</li> </ul>
<b>• Préparer des repas en milieu familial</b>						
		<b>0&lt;N&lt;1</b>	<b>1&lt;N&lt;2,5</b>	<b>2,5&lt;N&lt;4</b>	<b>4&lt;N&lt;6</b>	

<p>Utiliser des produits frais, prêts à l'emploi, surgelés...</p> <p>Réaliser des préparations</p> <p>Entreposer et conserver les denrées fraîches ou surgelées, les préparations culinaires</p>	<p>Rangement rationnel et choix judicieux des zones d'entreposage ou de conservation</p> <p>Conditionnements adaptés pour la conservation</p> <p>Choix et utilisations corrects des denrées</p> <p>Choix et utilisations corrects des matériels</p> <p>Respect des recettes, des procédures d'utilisation, des modes d'emplois</p> <p>Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'économie</p> <p>Respect du temps imparti</p> <p>Résultat conforme aux critères organoleptiques</p>					<ul style="list-style-type: none"> <li>Justifier les pratiques en fonction des risques de contamination des aliments</li> </ul> <p>Pour chaque type de technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Justifier le choix du matériel, des produits et du mode de préparation</li> <li>Énoncer les critères de qualité de la préparation</li> <li>Justifier les précautions prises pour conserver la valeur nutritive et l'aspect organoleptique des aliments</li> <li>Énoncer et justifier les mesures de sécurité, d'économie et de mise en œuvre lors de la préparation, de cuisson, de conservation</li> </ul> <p>Pour la conservation des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indiquer les précautions à prendre pour la matière d'entreposage des denrées alimentaires et des préparations culinaires</li> <li>Indiquer les altérations possibles des produits d'origine animale et végétale</li> <li>Justification des mesures prises pour la présence d'un aliment</li> <li>Indiquer les critères de qualité organoleptique</li> </ul>
<p>➤ Servir un repas en milieu familial</p>						
<p>Mettre en place les conditions favorables à la prise du repas</p> <p>Mettre en attente de service les repas, remettre en température</p> <p>Dresser et servir des portions, des plats</p>	<p>Respect des besoins et du rythme de l'enfant</p> <p>Disposition rationnelle et sécurisée des espaces</p> <p>Service des repas dans des conditions optimales d'ambiance</p> <p>Choix et utilisation corrects des</p>	<p>0&lt;N&lt;1</p>	<p>1&lt;N&lt;2,5</p>	<p>2,5&lt;N&lt;4</p>	<p>4&lt;N&lt;6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier les éléments qui influencent l'appétit</li> <li>Énoncer les facteurs qui influencent l'appétit et mettre en valeur les préparations culinaires</li> <li>Distinguer les restes des repas et ceux à éliminer</li> <li>Entreposer les restes des repas dans des conditions optimales d'hygiène</li> </ul>

Desservir l'espace repas	matériels Présentation adaptée aux enfants, soignée et agréable Respect de la température des aliments Respect de la durée des repas Tri, rangement, élimination corrects des aliments non consommés					
Entretien	Aptitudes professionnelles décelées au cours de l'entretien	Sur 8 points				