



**ACADÉMIE
DE LILLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Annexe 1 : modèle de la page 1 du sujet

Session : juin 2021

Établissement de formation :

Adresse :

.....

CAP Accompagnant Éducatif Petite Enfance

**Contrôle en cours de formation – CCF
Sujet de la situation d'évaluation**

EP3 - EXERCER SON ACTIVITÉ EN ACCUEIL INDIVIDUEL

Contexte professionnel

Date de la situation d'évaluation :

PARTIE : QUESTIONS

Pendant le temps de préparation (1h30) répondre aux questions suivantes à partir du contexte professionnel et de l'ensemble du dossier documentaire fourni.

QUESTION 1

Décrire le contexte de votre intervention en précisant :

- ▶ Le déroulement d'une journée « type » de l'arrivée du premier enfant au départ du dernier enfant
- ▶ L'entretien journalier et hebdomadaire du lieu d'accueil.

QUESTION 2

Compléter l'extrait du projet d'accueil de l'enfant Justine, **en annexe** (→ *document « extrait de projet d'accueil » à produire par le ou les formateurs qui élaborent la situation d'évaluation écrite*).

QUESTION 3

Élaborer un menu pour le déjeuner de Justine.

À l'oral devant le jury, présenter :

- ▶ Le déroulement d'une journée « type ».
- ▶ Le menu pour le déjeuner des enfants accueillis.

Des questions sont posées les évaluateurs pendant l'entretien.

Compétences	Critères d'évaluation	Performances attendues	Suggestion de questions (liste des questions non exhaustive)
<p>T5 - Organiser son action</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Élaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail ➤ S'adapter à une situation imprévue 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prise en compte du degré de développement et d'autonomie de l'enfant</i> • <i>Prise en compte des ressources et des contraintes</i> • <i>Lecture d'un planning d'activités</i> • <i>Mise en place d'une organisation prenant en compte les nouvelles priorités</i> • <i>Respect des procédures d'information des responsables de l'enfant, de la structure, du service</i> • <i>Prise d'initiative dans la limite de ses compétences</i> • <i>Suivi de l'état des stocks adaptés au fonctionnement du lieu d'intervention</i> • <i>Estimation réaliste des volumes et de la rotation des stocks</i> • <i>Transmission d'une appréciation qualitative et signalement des anomalies</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Déterminer les priorités</i> • <i>Établir une chronologie de ses activités</i> • <i>Réorganiser son activité ou celle des enfants en fonction de nouvelles contraintes</i> • <i>Appliquer les protocoles d'urgence</i> 	<p><i>Exemple :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Indiquer la procédure d'information que vous mettez en place à la suite de la chute de l'enfant « » dans le jardin.</i> • <i>Préciser la procédure à suivre lorsque vous remarquez que l'enfant « » a des selles nombreuses et liquides (réponse attendue en lien avec les critères d'évaluation)</i>
<p>RS3 - Négocier le cadre de l'accueil</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les attentes des parents ➤ Présenter le projet d'accueil ➤ Elaborer le cadre organisationnel et conventionnel de l'accueil 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Échanger sur les habitudes de l'enfant : repos, jeux et sorties, alimentation, changes et acquisition de la propreté</i> • <i>Échanger sur les choix éducatifs</i> • <i>Présenter les activités envisagées</i> • <i>Présenter les ressources mobilisables : logement, équipement, matériel de puériculture, lieux ressources...</i> • <i>Adapter le projet d'accueil</i> • <i>Formaliser le contrat de travail avec les parents employeurs</i> • <i>Élaborer un planning d'accueil mensuel prévisionnel et réel</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prise en compte des vœux éducatifs des parents</i> • <i>Projet d'accueil adapté à l'enfant</i> • <i>Respect du dispositif de l'agrément de l'assistant maternel (cadre réglementaire et conventionnel)</i> • <i>Respect des termes des conventions collectives nationales de travail des assistants maternels du particulier employeur ou des salariés du particulier employeur</i> • <i>Respect des limites entre vie privée et vie professionnelle</i> 	

Compétences	Critères d'évaluation	Performances attendues	Suggestion de questions (liste des questions non exhaustive)
<p>RS4 - Assurer les opérations d'entretien du logement et des espaces réservés à l'enfant</p> <p>➤ Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, nettoyage, bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l'enfant</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser l'achat de matériel et de produits adaptés au domicile et à la garde d'enfant en fonction du budget disponible • Réaliser le dépoussiérage, le nettoyage, le bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l'enfant 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'hygiène, de sécurité, et de développement durable • Respect des principes de sécurité et d'économie d'effort lors de l'entretien des espaces réservés à l'enfant (PRAP) • Choix correct du matériel, des produits • Respect de la fréquence des opérations • Respect des protocoles • Qualité du résultat 	
<p>RS5 - Élaborer des repas</p> <p>➤ Concevoir des repas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Élaborer des menus équilibrés adaptés aux enfants • Réaliser des achats alimentaires en conséquence 	<ul style="list-style-type: none"> • Menus proposés équilibrés • Respect des étapes de la diversification alimentaire • Prise en compte des goûts, du PAI, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de l'enfant, des aliments à disposition • Respect du budget alloué et du rapport qualité/prix 	
<p>➤ Préparer des repas en milieu familial</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des produits frais, prêts à l'emploi, surgelés... • Réaliser des préparations • Entreposer et conserver les denrées fraîches ou surgelées, les préparations culinaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Rangement rationnel et choix judicieux des zones d'entreposage ou de conservation • Conditionnements adaptés pour la conservation • Choix et utilisations corrects des denrées • Choix et utilisations corrects des matériels • Respect des recettes, des procédures d'utilisation, des modes d'emplois • Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'économie • Respect du temps imparti • Résultat conforme aux critères organoleptiques 	

Compétences	Critères d'évaluation	Performances attendues	Suggestion de questions (liste des questions non exhaustive)
<p>Suite RS5 - Élaborer des repas</p> <p>➤ Servir un repas en milieu familial</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mettre en place les conditions favorables à la prise du repas</i> • <i>Mettre en attente de service les repas, remettre en température</i> • <i>Dresser et servir des portions, des plats</i> • <i>Desservir l'espace repas</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Respect des besoins et du rythme de l'enfant</i> • <i>Disposition rationnelle et sécurisée des espaces</i> • <i>Service des repas dans des conditions optimales d'ambiance</i> • <i>Choix et utilisation corrects des matériels</i> • <i>Présentation adaptée aux enfants, soignée et agréable</i> • <i>Respect de la température des aliments</i> • <i>Respect de la durée des repas</i> • <i>Tri, rangement, élimination corrects des aliments non consommés</i> 	

