

Logo académie

# CAP ACCOMPAGNANT EDUCATIF PETITE ENFANCE

## CCF EP3 – Exercer son activité en accueil individuel

Situation d'évaluation n°2 en centre de formation – coef : 4  
(Voir guide d'aide à la notation)

Identification du candidat :

Etablissement :

Session :

COMPETENCES, CRITERES ET INDICATEURS D'EVALUATION					NOTE	APPRECIATION
<b>T5 - Organiser son action</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail</b></li> <li>➤ <b>S'adapter à une situation imprévue</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise en compte du degré de développement et d'autonomie de l'enfant</li> <li>• Prise en compte des ressources et des contraintes</li> <li>• Lecture d'un planning d'activités</li> <li>• Mise en place d'une organisation prenant en compte les nouvelles priorités</li> <li>• Respect des procédures d'information des responsables de l'enfant, de la structure, du service</li> <li>• Prise d'initiative dans la limite de ses compétences</li> </ul> </li> </ul>	0<N<5	5<N<8	8<N<16	16<N<20		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Suivre l'état des stocks</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivi de l'état des stocks adaptés au fonctionnement du lieu d'intervention</li> <li>• Estimation réaliste des volumes et de la rotation des stocks</li> <li>• Transmission d'une appréciation qualitative et signalement des anomalies</li> </ul> </li> </ul>						
<b>RS3 - Négocier le cadre de l'accueil</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Identifier les attentes des parents</b></li> <li>➤ <b>Présenter le projet d'accueil</b></li> <li>➤ <b>Elaborer le cadre organisationnel et conventionnel de l'accueil</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise en compte des vœux éducatifs des parents</li> <li>• Projet d'accueil adapté à l'enfant</li> <li>• Respect du dispositif de l'agrément de l'assistant maternel (cadre réglementaire et conventionnel)</li> <li>• Respect des termes des conventions collectives nationales de travail des assistants maternels du particulier employeur ou des salariés du particulier employeur</li> <li>• Respect des limites entre vie privée et vie professionnelle</li> </ul> </li> </ul>	0<N<5	5<N<8	8<N<16	16<N<20		
<b>RS4 - Assurer les opérations d'entretien du logement et des espaces réservés à l'enfant</b>						
<b>Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, nettoyage, bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l'enfant</b>	0<N<5	5<N<8	8<N<11	11<N<14		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des règles d'hygiène, de sécurité, et de développement durable</li> <li>• Respect des principes de sécurité et d'économie d'effort lors de l'entretien des espaces réservés à l'enfant (PRAP)</li> <li>• Choix correct du matériel, des produits</li> <li>• Respect de la fréquence des opérations</li> <li>• Respect des protocoles</li> <li>• Qualité du résultat</li> </ul>						
<b>RS5 - Elaborer des repas</b>							
	<b>Concevoir des repas</b>	<b>0&lt;N&lt;1,5</b>	<b>1,5&lt;N&lt;3</b>	<b>3&lt;N&lt;5</b>	<b>5&lt;N&lt;7</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menus proposés équilibrés</li> <li>• Respect des étapes de la diversification alimentaire</li> <li>• Prise en compte des goûts, du PAI, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de l'enfant, des aliments à disposition</li> <li>• Respect du budget alloué et du rapport qualité/prix</li> </ul>						
	<b>Préparer des repas en milieu familial</b>	<b>0&lt;N&lt;1,5</b>	<b>1,5&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>• Rangement rationnel et choix judicieux des zones d'entreposage ou de conservation</li> <li>• Conditionnements adaptés pour la conservation</li> <li>• Choix et utilisations corrects des denrées</li> <li>• Choix et utilisations corrects des matériels</li> <li>• Respect des recettes, des procédures d'utilisation, des modes d'emplois</li> <li>• Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'économie</li> <li>• Respect du temps imparti</li> <li>• Résultat conforme aux critères organoleptiques</li> </ul>						
	<b>Servir un repas en milieu familial</b>	<b>0&lt;N&lt;1,5</b>	<b>1,5&lt;N&lt;3</b>	<b>3&lt;N&lt;5</b>	<b>5&lt;N&lt;7</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des besoins et du rythme de l'enfant</li> <li>• Disposition rationnelle et sécurisée des espaces</li> <li>• Service des repas dans des conditions optimales d'ambiance</li> <li>• Choix et utilisation corrects des matériels</li> <li>• Présentation adaptée aux enfants, soignée et agréable</li> <li>• Respect de la température des aliments</li> <li>• Respect de la durée des repas</li> <li>• Tri, rangement, élimination corrects des aliments non consommés</li> </ul>						
	<b>Aptitudes professionnelles décelées au cours de l'entretien :</b>						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualités d'écoute et de reformulation</li> <li>• Maîtrise de soi, attitude respectueuse et courtoise</li> <li>• Tenue professionnelle adaptée</li> <li>• Posture adaptée</li> <li>• Langage et vocabulaire adaptés</li> </ul>			<b>16/3</b>			
<b>TOTAL</b>						<b>/80</b>	
						<b>/20*</b>	

\* : toutes les notes inférieures à la moyenne seront justifiées ci-dessous

Appréciation générale :

Date :  
Nom, statut et signature des évaluateurs :