



## **CAP ACCOMPAGNANT EDUCATIF PETITE ENFANCE**

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

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

**Guide d'aide à l'évaluation**

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	Enonce des savoirs sans les mobiliser dans une situation donnée			
		TI	I	S	TS	
<b>T5 - Organiser son action</b>						
<b>Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail</b>						
<b>S'adapter à une situation imprévue</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>
<b>RS3 - Négocier le cadre de l'accueil</b>						
<b>Identifier les attentes des parents</b>						
<b>Présenter le projet d'accueil</b>						
<b>Elaborer le cadre organisationnel et conventionnel de l'accueil</b>						
<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>					<ul style="list-style-type: none"> <li>• indiquer les démarches administratives liées au statut d'assistant maternel</li> <li>• présenter les éléments d'un projet d'accueil</li> <li>• préciser le rôle du contrat de travail, indiquer les éléments qui le constituent</li> <li>• repérer les droits et obligations du salarié et de l'employeur</li> <li>• indiquer l'intérêt de l'assurance responsabilité civile professionnelle</li> </ul>

Performances attendues	Critères d'évaluation	TI	I	S	TS	Savoirs mobilisés dans la situation: indicateurs d'évaluation
<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>						
<p>Réaliser l'achat de matériel et de produits adaptés au domicile et à la garde d'enfant en 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 règles d'hygiène, de sécurité, et de développement durable</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>repérer le risque chimique lié à l'utilisation de produits d'entretien</li> <li>justifier le choix des produits</li> <li>maitriser la technique et justifier son 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>					<ul style="list-style-type: none"> <li>indiquer les rôles majeurs des constituants alimentaires nécessaires au fonctionnement de l'organisme</li> <li>indiquer les principes pour maintenir l'équilibre nutritionnel</li> <li>présenter les principes de la diversification alimentaire</li> <li>présenter les précautions à prendre pour garantir la qualité sanitaire des aliments</li> <li>énoncer les différentes formes de commercialisation</li> <li>justifier l'achat de produits par les mentions présentes sur l'étiquette</li> <li>indiquer les mesures à respecter en cas d'allergies alimentaires</li> <li>différencier les régimes alimentaires relevant de prescription médicale de ceux relevant de choix familiaux</li> <li>proposer des menus adaptés aux régimes</li> </ul>

Performances attendues	Critères d'évaluation	TI	I	S	TS	Savoirs mobilisés dans la situation: indicateurs d'évaluation
<b>Préparer des repas en milieu familial</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 professionnelles en fonction des risques de contamination des aliments</li> <li>Pour chaque type de techniques :</li> <li>justifier le choix du matériel, des produits et du mode de cuisson</li> <li>énoncer les critères de qualité de la préparation</li> <li>justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des aliments</li> <li>énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de cuisson</li> <li>Pour la conservation des aliments :</li> <li>Indiquer les précautions à prendre en matière d'entreposage des produits alimentaires et des produits non alimentaires</li> <li>Indiquer les altérations courantes des produits d'origine animale et d'origine végétale</li> <li>Justification des mesures à adopter en présence d'un aliment altéré</li> <li>Indiquer les critères de qualité organoleptique</li> </ul>
<b>Servir un repas en milieu familial</b>						
<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>Desservir l'espace repas</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 matériels</p> <p>Présentation adaptée aux enfants, soignée et agréable</p> <p>Respect de la température des aliments</p> <p>Respect de la durée des repas</p> <p>Tri, rangement, élimination corrects des aliments non consommés</p>					<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier les éléments favorisant l'appétit</li> <li>Énoncer les facteurs qui concourent à mettre en valeur les préparations culinaires</li> <li>Distinguer les restes à conserver et ceux à éliminer</li> <li>Entreposer les restes en respectant les règles d'hygiène</li> </ul>