|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Etablissement : | |  |
| **EP3 : Exercer son activité en accueil individuel** | **Contrôle en cours de formation en centre de formation** |
| NOM, prénom : | Date : |



**Contexte professionnel**

Vous êtes Assistant (e) maternel(le) agréé(e) depuis 8 ans. Vous travaillez à votre domicile. Vous habitez une maison à étage avec un petit jardin, située dans un quartier calme, dans la ville de Périgueux.

Vous êtes marié(e), votre conjoint travaille et vos 2 enfants de 10 et de 8 ans sont scolarisés.

Vous avez un agrément pour accueillir 2 enfants à temps plein et un enfant en périscolaire (mercredi et vacances scolaires).

Vous accueillez actuellement 1 enfant, Andréa 18 mois, de 7 h 30 à 18 h, du lundi au vendredi.

Vous accueillez également en périscolaire, Jonathan 6 ans, dont les parents sont végétariens, et ne souhaitent pas que leur enfant mange de la viande.

Après avoir rencontré 3 fois les parents de Léa 6 mois, ils décident de vous confier la garde de leur fille.

**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 l’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 sur «  l’éveil et l’épanouissement » de Léa en annexe 1.

**QUESTION 3**

* Élaborer un menu pour le déjeuner de Jonathan.

**À l’oral devant le jury, présenter :**

* Le déroulement d’une journée « type ».
* Le menu pour le déjeuner de Jonathan.

Pendant l’entretien, le jury vous interrogera sur l’ensemble des questions préparées.

**Dossier documentaire :**

**Document 1 :** Plan de la maison

**Document 2 :** Informations complémentaires sur l’assistante maternelle

**Document 3 :** Fiche de renseignements de l’enfant Léa SANTOS

**Document 4 :** Fiche de renseignements de l’enfant BABONOU Jonathan en périscolaire

**Document 5 :** Listes du matériel et des produits disponibles chez l’assistante maternelle pour

l’entretien du logement

**Document 6 :** Listes des denrées alimentaires disponibles dans les réserves de l’assistante maternelle

**ANNEXE 1 A COMPLETER**

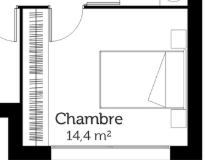
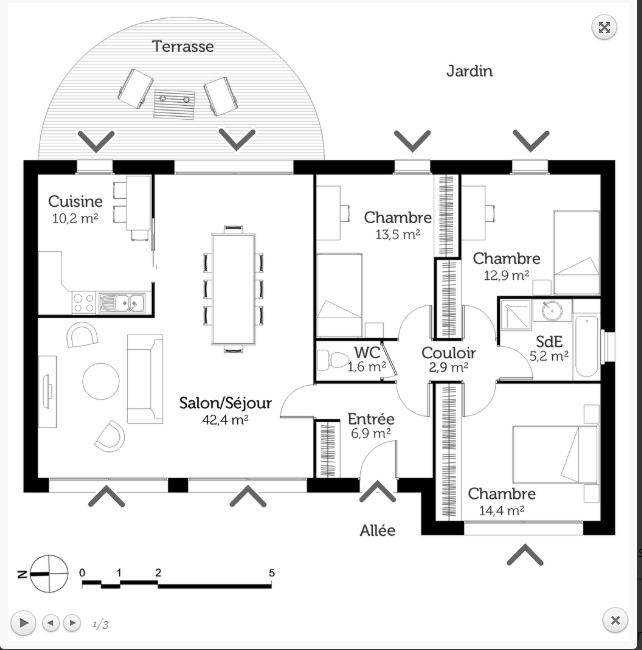
EXTRAIT DU PROJET D’ACCUEIL SUR « L’EVEIL ET L’EPANOUISSEMENT » DE LEA SANTOS



***Source : projet d’accueil de la Sarthe***

**DOSSIER DOCUMENTAIRE**

**Document 1 : Plan de la maison**

**Espaces repos des enfants gardés**

**Coin des enfants**

***Source : http://maisons-blanches.fr***

**Document 2 : Informations complémentaires sur l’assistant(e) maternel(le)**

**Ses partenaires professionnels** :

• La PMI (Protection Maternelle et Infantile) : suit des conditions d'accueil, réalise des missions d'aide, de soutien et de contrôle.

• La Puéricultrice effectue les tâches confiées par la PMI.

• L' animatrice du RAM ( Relais Assistant(e) Maternel(le) a un rôle :

- d'information en organisant des réunions auprès des AM mais aussi des parents,

- de médiation, et d'orientation vers les différents partenaires

- d’organisation des ateliers d'éveil pour les enfants accueillis.

• La ludothèque : ouverte le Mardi de 9 h 30 à 11 h 30 pour les jeunes enfants et leurs assistant(e)s maternel(le)s. On y trouve différents types de jeux : d'éveil sensoriel, de créativité, pour la musique, le bricolage, des puzzles et jeux de société.

•La médiathèque : ouverte tous les jeudis de 9 h 30 à 11 h 30 pour les jeunes enfants et leurs assistant(e)s maternel(le)s.

**Les repas :**

L’assistant(e) maternel(le) veille à la qualité et à l'équilibre de ses repas.

L’assistant(e) maternel(le) confectionne les repas tout en respectant le régime alimentaire de chacun selon sa culture et sa religion.

**Les activités proposées**

L’enfant ne regardera pas la télévision au domicile de l’assistant(e) maternel(le), car cela n'entre pas dans le champ des activités d'éveil d'un tout petit.

**Le jeu :** Jouer est un moment de plaisir, de détente, d’observation …C’est également un moment apprentissage.

**Le coin jeu** est délimité en 2 "espaces"

Les enfants évoluent dans la pièce de vie, avec 2 coins placés à proximité ainsi personne n'est mis de coté :

* pour les bébés:  un parc pour bouger tranquillement et en toute sécurité.
* pour les plus grands : un tapis de jeux un meuble avec pleins de jouets à disposition, du mobilier coloré.

L’éveil est primordial, c’est la base du travail de l’assistant(e) maternel(le) avec les enfants .  
L'éveil consiste à amener l'enfant à se sentir à l’aise ,à avoir envie  d'aller explorer le monde (se déplacer), puis à avoir envie d'entrer en contact, avec les autres (langage) .

Ainsi, il prend conscience de son environnement, des personnes, des choses qui l'entourent, et il peut dès bébé inter-réagir avec cet environnement. Les activités d’éveil lui permettent d’avoir confiance en lui, de faire ses propres expériences pour acquérir une autonomie, une envie de faire, une ouverture aux autres, avec respect, patience et bienveillance.

**Cet éveil passe par :**

**-  les jouets et jeux libres.**

 Chaque jouet a son utilité et va permettre à l'enfant de se développer, il est donc important pour l’assistant(e) maternel(le), d'avoir une panoplie de jouets adaptés à l'âge de l'enfant.  
\*Affectivement (peluches).

\*dans l’imitation (« on va faire  comme » exemple  téléphoner).

\*dans la découverte (hochet portique) .

\*dans la manipulation (puzzles).

\*dans la construction (cubes legos).

\*dans la motricité (porteur jouet à tirer).

\*dans les jouets petits univers (garage établi).

\*déguisements.

**- les jeux à consignes** :  
Exemple : jeux de société ou jeux collectifs  
L’intérêt, c'est d'apprendre à l’enfant à accepter les règles. A prêter aussi, aux copains. Le fait de passer par le jeu, rend la chose beaucoup plus ludique et intéressante pour l'enfant.

**- les promenades quotidiennes :** Dans la mesure où le temps le permet l’assistante maternelle accompagne les enfants à l'aire de jeux ou bien encore faire des promenades dans les petits chemins à côté de la maison, ou parcs : histoire de s'aérer, de s’amuser et de varier les endroits.

**- les sorties :**

L’intérêt majeur des sorties, c’est de jouer de découvrir des choses, de se promener.  
Mais au-delà, c’est avant tout fait pour  favoriser les contacts avec d’autres enfants, des adultes. Pour que petit à petit l’enfant se sente à l’aise et trouve sa place au sein d’un groupe.

 Les sorties se font toujours avec l’accord des parents.   
 ***source : ttp://assistantematernellecholet.over-blog.com/***

**Document 3 : Fiche de renseignements de l’enfant Léa SANTOS**

**Nom :** **SANTOS** **Prénom**: Léa

Date et lieu de naissance : 30 déc ……. A Périgueux

Les habitudes de Léa :

**Sommeil** : Léa s’endort le soir, après son dernier biberon à 21H30, se réveille le matin à 6H30.

Elle fait deux siestes dans la journée, une de 8H30 à 10H, et l’autre de 14H30 à 16H30.

Elle pleure beaucoup quand elle est fatiguée, et pour s’endormir, elle a besoin de sa tétine et de son doudou.

Ses parents souhaitent qu’elle garde ce rythme dans un premier temps.

**L’éveil** : elle a l’habitude, chez ses parents de jouer sur un tapis de sol d’éveil, se retourne toute seule sur le ventre. Elle attrape des jouets de formes et tailles différents. Elle aime les livres en tissu avec des images et différentes textures à toucher. Ses parents ne veulent pas qu’elle se familiarise avec les écrans : télévision, tablette…

**Document 4 : Fiche de renseignements de l’enfant BABONOU Jonathan en périscolaire**

**Nom :** BABONOU **Prénom**: Jonathan Né le : 22 mars 201……. A Périgueux

**Informations Diverses** : Jonathan ne mange pas de viande.

# **Le Régime végétarien suivi par Jonathan**

# - **Définition**

Le [régime](https://sante-medecine.journaldesfemmes.fr/contents/320-regime-comment-maigrir) végétarien exclut toutes les [protéines](https://sante-medecine.journaldesfemmes.fr/faq/27994-proteine-definition-role-synthese-et-degradation) animales de l'alimentation : ce régime est basé sur une alimentation de fruits, légumes et céréales et permet de consommer des céréales et des légumes secs à chaque repas afin de consommer suffisamment de protéines.

Les œufs et produits laitiers sont autorisés et apportent suffisamment de [fer](https://sante-medecine.journaldesfemmes.fr/faq/27893-fer-definition).   
Le régime végétarien est donc un [régime alimentaire](https://sante-medecine.journaldesfemmes.fr/faq/perdre-du-poids-103), basé sur les végétaux, excluant la viande, mais admettant toutefois la consommation d’aliments provenant d’animaux (lait et ses dérivés, œufs).

***Source : www. sante-medecine.journaldesfemmes.fr***

Pour remplacer ces protéines carnées, il faudra se diriger vers les céréales complètes, les légumineuses et les oléagineuses, les aliments les plus riches en protéines végétales.

## Le top 10 des ingrédients pour remplacer la viande

#### ****1. Le seitan****

[Le seitan](https://www.femmeactuelle.fr/cuisine/guides-cuisine/comment-cuisiner-le-seitan-42914), fabriqué à base de blé, est le meilleur substitut à la viande. Son apport en protéines est de 75g pour 100g.

#### ****2.Les lentilles****

Très riches en protéines, elles contiennent aussi beaucoup de minéraux comme le fer et le magnésium.

#### ****3 . Les haricots secs****

En plus d’être riches en protéines, les haricots sont aussi riches en fibres.

#### ****4. Les noix****

La famille des oléagineux est une source riche en protéines. Noisettes, [amandes](http://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes-de-cuisine/meilleures-recettes-amandes-37311), [noix de cajou](http://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes-de-cuisine/nos-recettes-croquantes-a-la-noix-de-cajou-37921) et [cacahuètes](http://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes-de-cuisine/meilleures-recettes-cacahuetes-33807) sont donc fortement recommandés dans le cadre d'une alimentation végétarienne.

#### **5. L’épeautre**

En plus d'être est riche en minéraux et en protéines, l[**'épeautre**](http://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes-de-cuisine/quinoa-sarrasin-epeautre-comment-cuisiner-cereales-sante-39025) est excellent pour le transit et très peu allergène.

#### ****6. Le pois chiche****

En plus d’être riche en fibres et en protéines, il contient également des vitamines et des minéraux.

#### ****7. Le quinoa****

En plus d'être sans gluten, il contient pas moins de 14 % de protéines.

#### ****8. Les algues****

Surnommée aussi "légumes marins", [**les algues**](http://www.femmeactuelle.fr/sante/alimentation-equilibree/recettes-algues-sante-minceur-25015) sont une formidable source de minéraux et vitamines comme la B12, la première carence chez les végétariens et végétaliens

#### ****9. Le tofu****

[**Le tofu**](http://www.femmeactuelle.fr/sante/alimentation-equilibree/tofu-sante-25503) est l'aliment le substitut de viande le plus connu dans le régime végétarien. Cette pâte blanche, neutre en goût, est fabriquée à base de soja

#### ****10. Le tempeh****

Moins connu que le tofu, le tempeh est lui aussi fait à partir de soja fermenté.

*Source : www. femmeactuelle.fr*

**Document 5 : Liste du matériel et des produits disponibles chez L’assistant(e) maternel(le) pour l’entretien du logement**

Détergent pour la vaisselle, eau de javel, abrasif en poudre et en crème, vinaigre ménager, alcool de ménage, savon noir, appareil de nettoyage à la vapeur, lavettes, éponges, 1 raclette, un balai, un seau de lavage du sol avec son balai à frange, cuvette, pelle, balayette, aspirateur, serpillère.

**Document 6 : Liste des denrées alimentaires disponibles dans les réserves de L’assistant(e) maternel(le)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Placard** | **Réfrigérateur** | **Congélateur** |
| Sauce tomate,  Pâtes,  Haricots verts en conserve,  Riz,  Pois chiche,  Semoule de blé,  Quinoa,  Lentilles,  Farine de sarrasin,  Œufs,  Pomme-de-terre,  Oignons,  Ail,  Huile de colza,  Huile d’olive,  Vinaigre de vin. | Yaourt, petit-suisse,  Lait,  Beurre,  Fromage râpé,  Blanc de poulet,  Jambon,  Carottes,  Pommes,  Oranges.  Thon en conserve  Tomates  Concombres  Betteraves  Courgettes  Escalope de poulet | Filet de poisson,  Haricots verts  Épinards surgelés. |

1. **Suggestion de questions**

Des questions sont mises à la disposition des membres des commissions. Cette liste de questions est à considérer comme étant non exhaustive et peut être complétée lors des échanges entre membres du jury pendant la réunion d’harmonisation. De même, dans cette liste, certaines questions peuvent être sélectionnées, toutes ne devant pas nécessairement être posées.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences** | **Critères d’évaluation** | **Performances attendues** | **Repère de notation[[1]](#footnote-1)** | **Suggestion de questions**  **(liste des questions non exhaustive)** |
| **T5 - Organiser son action**   * **Élaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail** * **S’adapter à une situation imprévue** | * *Prise en compte du degré de développement et d’autonomie de l’enfant* * *Prise en compte des ressources et des contraintes* * *Lecture d’un planning d’activités* * *Mise en place d’une organisation prenant en compte les nouvelles priorités* * *Respect des procédures d’information des responsables de l’enfant, de la structure, du service* * *Prise d’initiative dans la limite de ses compétences* * *Suivi de l’état des stocks adaptés au fonctionnement du lieu d’intervention* * *Estimation réaliste des volumes et de la rotation des stocks* * *Transmission d’une appréciation qualitative et signalement des anomalies* | * *Déterminer les priorités* * *Établir une chronologie de ses activités* * *Réorganiser son activité ou celle des enfants en fonction de nouvelles contraintes* * *Appliquer les protocoles d’urgence* | ***5 pts*** | *Exemple :*   * Justifier votre organisation journalière. * Indiquer deux contraintes pouvant influencer votre organisation journalière. * Un enfant tombe et s’écorche au genou lors d’une activité. Préciser la conduite à tenir. * Indiquer la procédure d’information que vous mettez en place à la suite de la chute d’un enfant dans le jardin. * Préciser la procédure à suivre lorsque vous remarquez qu’un enfant a des selles nombreuses et liquides (réponse attendue en lien avec les critères d’évaluation) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | * *Échanger sur les habitudes de l’enfant : repos, jeux et sorties, alimentation, changes et acquisition de la propreté* * *Échanger sur les choix éducatifs* * *Présenter les activités envisagées* * *Présenter les ressources mobilisables : logement, équipement, matériel de puériculture, lieux ressources…* * *Adapter le projet d’accueil* * *Formaliser le contrat de travail avec les parents employeurs* * *Élaborer un planning d’accueil mensuel prévisionnel et réel* | * *Prise en compte des vœux éducatifs des parents* * *Projet d’accueil adapté à l’enfant* * *Respect du dispositif de l’agrément de l’assistant maternel (cadre réglementaire et conventionnel)* * *Respect des termes des conventions collectives nationales de travail des assistants maternels du particulier employeur ou des salariés du particulier employeur* * *Respect des limites entre vie privée et vie professionnelle* | ***5 pts*** | * *Indiquer la particularité de l’alimentation de* Jonathan*. (Régime végétarien ou alimentation sans protéines animales)* * Citer deux lieux ou personnes ressources pour l’assistant(e) maternel(le), * Citer deux matériels de puériculture indispensables pour l’accueil des enfants de moins de 6 mois. * Proposer 2 activités d’éveil pour les enfants de moins de 6 mois et pour un enfant de plus 18 mois. * Indiquer deux obligations de l’assistant(e) maternel(le), envers les parents de l’enfant accueilli. |
| **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** | * *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* | * *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* | ***3,5 pts*** | * Préciser deux risques chimiques, liées à l’utilisation de l’eau de javel. * Justifier le choix des produits utilisés pour l’entretien du logement. * Préciser l’intérêt de bionettoyer le réfrigérateur une fois par semaine. * Citer deux règles d’ergonomie à respecter lors du lavage du sol. * **indiquer** 2 critères vous permettent d’ évaluer la qualité de votre travail après une activité de nettoyage. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RS5 - Élaborer des repas**   * **Concevoir des repas** | * *Élaborer des menus équilibrés adaptés aux enfants* * *Réaliser des achats alimentaires en conséquence* | * *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* | ***1,5 pts*** | * Justifier le menu proposé *pour Jonathan.* * *Citer deux aliments que vous ne pouvez pas donner à Jonathan* * Caractériser l’alimentation du jeune enfant durant la période de la diversification alimentaire. * Justifier l’évolution des textures de l’alimentation du jeune enfant entre 0 et 18 mois. * Indiquer quatre mentions obligatoires sur l’étiquetage des produits alimentaires. * Justifier le menu proposé*.* * Indiquer quatre mentions obligatoires figurant sur l’étiquetage des produits alimentaires. |
| * **Préparer des repas en milieu familial** | * *Utiliser des produits frais, prêts à l’emploi, surgelés…* * *Réaliser des préparations* * *Entreposer et conserver les denrées fraîches ou surgelées, les préparations culinaires* | * *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* | ***1,5 pts*** | * *Lister un avantage et un inconvénient des produits alimentaires prêts à l’emploi* * Citer deux règles d’hygiène ou de sécurité, ou d’ergonomie, ou d’économie à respecter lors de la confection des repas * Vous réalisez la compote de fruit tous les deux jours, indiquer comment vous la conditionnez pour la conserver. * Citer deux critères à prendre en compte pour le choix des légumes frais. * Préciser le lieu de stockage du lait UHT entamé |
| * **Servir un repas en milieu familial** | * *Mettre en place les conditions favorables à la prise du repas* * *Mettre en attente de service les repas, remettre en température* * *Dresser et servir des portions, des plats* * *Desservir l’espace repas* | * *Respect des besoins et du rythme de l'enfant* * *Disposition rationnelle et sécurisée des espaces* * *Service des repas dans des conditions optimales d'ambiance* * *Choix et utilisation corrects des 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* | ***1,5 pts*** | * Vous préparez votre déjeuner la veille, préciser deux moyens que vous pouvez utiliser pour remettre *en* température le repas à servir aux enfants. * Proposer deux conseils pour mettre en valeur une préparation culinaire destinée à un enfant * Indiquer le devenir des restes alimentaires du déjeuner. |

CAP AEPE – SESSION 2019

Repères pour l’harmonisation du sujet 2 EP3 – E.D. (*préciser initiales lycée + numéro de sujet*)

1. **Présentation du sujet et point de vigilance**

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions** | L’attention des membres du jury est appelée sur les points suivants : |
| **Question 1- Présenter les éléments de la situation en précisant le déroulement d’une journée type et l’entretien journalier et hebdomadaire du logement** | Journée type :  - avant l’arrivée des enfants : s’apprêter pour recevoir et être disponible pour les enfants et les parents.  - pendant la journée, en présence des enfants : l’accueil des enfants et des parents, le départ des parents, activités libres, collation, préparation du déjeuner, petite sortie si le temps le permet, déjeuner, sieste, entretien de la vaisselle, réveil des enfants, activités diverses avec les enfants, goûter, sortie si le temps le permet, retrouvaille avec les parents  - après de départ des enfants : préparer pour les recevoir dans de bonnes conditions le lendemain matin. Il faut donc **ranger** (les jouets, le matériel de puériculture, …), **nettoyer** les pièces où ont été les enfants (serpillère, aspirateur, etc), faire la **vaisselle,** éventuellement, mettre le linge du jour au sale (bavoir, serviettes, etc), anticiper pour le repas et les activités du lendemain. Faire les courses.  **Entretien journalier** : dépoussiérage et lavage des pièces de vie commune et l’espace de repos des enfants, réalisation de la vaisselle, entretien du matériel utilisé dans la journée (chaise haute, transat, table, jouets…).  **Entretien hebdomadaire**: dépoussiérage et lavage de toutes les pièces de la maison (aspirateur, nettoyage vapeur, savon noir), bionettoyage du réfrigérateur, du microondes, entretien de l’électroménager (eau de javel, vinaigre), tri des placards de la cuisine, entretien du linge, nettoyage, détartrage et désinfection des sanitaires et de la salle de bain (eau de javel, vinaigre, détergent). |

|  |  |
| --- | --- |
| **Question 2 - Compléter un extrait du projet d’accueil – annexe X** | ANNEXE 1 à compléter  EXTRAIT DU PROJET D’ACCUEIL DE LEA SANTOS  VOIR  **EXTRAIT DU PROJET D’ACCUEIL DE LEA SANTOS COMPLETE**    ***Source : projet d’accueil de la Sarthe*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Question 3 – Elaborer un menu pour le déjeuner des enfants accueillis** | Afin de limiter le gaspillage, le candidat devra élaborer son menu à partir du légume proposé au plus jeune enfant, dans le cadre de la diversification alimentaire.  Toute réponse cohérente et justifiée est acceptable, et doit tenir compte des caractéristiques des enfants gardés.  Ex : Léa - purée de carottes ou de courgettes; Jonathan : crudités (tomates, concombre, betterave), carottes ou courgettes à la vapeur, riz créole, filet de poisson papillote, un yaourt. |

1. Les aptitudes professionnelles décelées au cours de l’entretien apparaissent également sur la grille de notation (2 pts) de la prestation. [↑](#footnote-ref-1)