CAP AEPE – SESSION 2019

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**   * **Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail** * **S’adapter à une situation imprévue** * **Suivre l’état des stocks** | * *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* * *Etablir une chronologie de ses activités* * *Réorganiser son activité ou celle des enfants en fonction de nouvelles contraintes* * *Appliquer les protocoles d’urgence* * *Tenir à jour l’état de stocks de matériels et de produits.* * *Signaler les besoins et leur évolution.* | ***5 pts*** | * Prévoir l’emploi du temps de l’AMA Anne, le mardi 3 avril 2018. * Présenter une journée type pour Mathéo. * Présenter un apprentissage permettant de développer l’autonomie de Mathéo. * En cas de chute de la balançoire de Célina, mentionner le protocole d’informations que vous devez respecter. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | * *Echanger sur les habitudes de l’enfant : repos, jeux et sorties, alimentation, changes et acquisition de la propreté* * *Echanger 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* * *Elaborer 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*** | * Identifier les vœux éducatifs des parents de Mathéo. * Expliquer pourquoi une deuxième chambre est disponible pour les enfants accueillis. * Indiquer deux critères de choix que vous retenez pour proposer un jouet à Mathéo. * Citer trois exemples de jouets que vous proposerez aux enfants. * Identifier les divers équipements participant aux jeux et éveil des enfants dans votre lieu d’accueil. |
| **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*** | * Citer et justifier vos critères de choix pour l’achat des produits d’entretien. * Décrire les postures ergonomiques lors du bionettoyage du sol et justifier le choix du matériel pour cette tâche. * Identifier les risques liés aux produits d’entretien que vous utilisez et indiquer les mesures de sécurité que vous mettez en œuvre pour protéger les jeunes enfants accueillis. |
| **RS5 - Elaborer des repas**   * **Concevoir des repas** | * *Elaborer 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*** | * Proposer un déjeuner adapté à Célina. * Justifier le régime alimentaire de Célina et proposer une adaptation pour celle-ci. * Parmi des produits frais, d’origine locale et de saison achetés par l’AMA Anne, mentionner les précautions à prendre pour garantir la qualité sanitaire des aliments. * Justifier l’achat de ces produits par les mentions présentes sur l’étiquette (DLC, DLUO, logo BIO, label…). * Citer les différentes étapes pour l’élaboration de la purée de légumes du déjeuner de Célina. |
| * **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*** | * Enoncer les critères de qualités organoleptiques de la purée de légumes pour Célina. * Enoncer les règles d’hygiène lors de la préparation des repas. * Mentionner et justifier les différents lieux de rangements des denrées alimentaires. |
| * **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*** | * Décrire les conditions d’ambiance du repas des enfants. * Distinguer les restes du repas des enfants à conserver et ceux à éliminer. * Déterminer la durée du déjeuner des enfants. |

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)