

**MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE**

**DIRECTION GÉNÉRALE  
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

*Service des enseignements et des formations*

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation des diplômes professionnels

**Arrêté du 22 NOVEMBRE 2007 modifiant  
l'arrêté du 25 février 2005 portant définition du  
certificat d'aptitude professionnelle *Petite  
enfance* et fixant ses conditions de délivrance.**

NORMEN E 07 71406 A

**LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE**

Vu le code de l'éducation et notamment ses articles D 337-1 à D 337-25 ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

Vu l'arrêté du 25 février 2005 portant définition du certificat d'aptitude professionnelle *petite enfance* et fixant ses conditions de délivrance ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative du secteur sanitaire et social du 24 septembre 2007 ;

**ARRÊTE**

**Article 1** - Les dispositions relatives aux unités constitutives du référentiel de certification publiées en annexe I de l'arrêté du 25 février 2005 susvisé sont remplacées par les dispositions figurant en annexe I du présent arrêté.

**Article 2** - Les dispositions relatives aux périodes de formation en milieu professionnel publiées en annexe II de l'arrêté du 25 février 2005 susvisé sont remplacées par les dispositions figurant en annexe II du présent arrêté.

**Article 3** - Les dispositions relatives au règlement d'examen du certificat d'aptitude professionnelle *petite enfance* publiées en annexe III de l'arrêté du 25 février 2005 susvisé sont remplacées par les dispositions figurant en annexe III du présent arrêté.

**Article 4** - Les dispositions relatives à la nature et au déroulement des épreuves publiées en annexe IV de l'arrêté du 25 février 2005 susvisé sont remplacées par les dispositions figurant en annexe IV du présent arrêté.

**Article 5** - Les correspondances entre les épreuves et unités de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 25 février 2005 portant définition du certificat d'aptitude professionnelle *petite enfance* et les unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées en annexe V du présent arrêté.

**Article 6** : Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session 2009.

**Article 7** : Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 22 novembre 2007.

Pour le ministre et par délégation  
Le directeur général de l'enseignement scolaire

signe

Jean-Louis Nembrini

Journal officiel du 14 décembre 2007.

Nota- : Le présent arrêté et ses annexes III et V seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale en date du 03 janvier 2007

Ils seront disponibles au centre national de documentation pédagogique - 13, rue du Four 75006 PARIS ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

L'intégralité du diplôme est diffusée en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/outils-doc/>

## RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Le titulaire du C.A.P. *Petite enfance* est un professionnel qualifié compétent pour l'accueil et la garde des jeunes enfants. Avec ses parents et les autres professionnels, il répond aux besoins fondamentaux de l'enfant et contribue à son développement, son éducation et sa socialisation. Il assure, en outre, l'entretien et l'hygiène des différents espaces de vie de l'enfant.

Le titulaire du C.A.P. *petite enfance* peut exercer sa profession :

- en milieu familial :
  - o à son domicile (comme salarié d'employeur particulier ou de crèche familiale) sous réserve d'être agréé
  - o au domicile des parents (comme salarié d'employeur particulier ou de services d'aide à domicile)
- en structures collectives :
  - o en école maternelle (en tant qu'agent territorial spécialisé des écoles maternelles)
  - o en crèche collective
  - o en halte garderie
  - o en garderie périscolaire
  - o en centre de loisirs sans hébergement
  - o en centre de vacances collectif d'enfants
  - o et tout établissement d'accueil des jeunes enfants

Le titulaire du C.A.P. *Petite enfance* exerce différentes activités pouvant être classées en fonctions revêtant parfois des spécificités liées au contexte professionnel :

Fonctions	Activités en milieu familial	Activités en milieu collectif
<b>Accueil et communication</b>	. Préparation de l'accueil des enfants et de leurs parents . Organisation du logement pour accueillir les enfants et création d'un environnement sécurisé . Dialogue avec les parents . Observation de l'enfant : écoute de l'enfant, des différents partenaires responsables . Transmission d'informations aux personnes concernées . Établissement de relations professionnelles avec les autres partenaires . Communication avec l'enfant dans tous les moments de la vie quotidienne . Repérage et information des parents des difficultés, des troubles, des signes de déficiences observés chez l'enfant	. Accueil de l'enfant, des parents . Observation de l'enfant : écoute de l'enfant, des différents partenaires responsables (parents, professeurs des écoles, directeurs d'établissement...) . Transmission d'informations aux personnes concernées . Dialogue et communication avec les enfants dans toutes les activités conduites auprès d'eux . Sécurisation de l'enfant
<b>Organisation</b>	. Organisation des activités en fonction des besoins du ( ou des) enfant(s) . Gestion des arrivées et des départs successifs des enfants et de leurs parents	. Organisation du travail en fonction des besoins du (ou des) enfant(s), des ressources et des contraintes du milieu, des consignes données . Gestion des stocks de produits et de matériels
<b>Réalisations liées aux besoins fondamentaux de l'enfant</b>	. Soins d'hygiène et de confort de l'enfant en respectant son rythme de vie . Préparation des repas et des collations . Aide à la prise des repas et des collations . Mise en place des conditions permettant le repos de l'enfant . Entretien courant des espaces de vie de l'enfant dans le logement . Aménagement de l'espace . Sécurisation des espaces de vie de l'enfant . Soins nécessaires à la santé physique des enfants (dans la limite de ses compétences)	. Soins d'hygiène et de confort de l'enfant en respectant son rythme de vie . Distribution des repas et des collations . Aide à la prise des repas et des collations . Mise en place des conditions permettant le repos de l'enfant . Entretien courant des locaux, des équipements et des espaces de vie de l'enfant . Aménagement de l'espace . Sécurisation des espaces de vie de l'enfant

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

<p><b>Accompagnement de l'enfant dans les actes de la vie quotidienne et dans son éducation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Mise en place des conditions de sécurité physique et affective de l'enfant en faisant sa place à chacun</li> <li>. Réponse aux besoins de maternage, de repères des enfants</li> <li>. Accompagnement de l'enfant dans l'acquisition des fonctions sensorielles et motrices, dans son développement affectif et intellectuel</li> <li>. Accompagnement de l'enfant dans l'acquisition du langage</li> <li>. Accompagnement de l'enfant dans l'acquisition de l'autonomie à travers les actes de la vie quotidienne</li> <li>. Mise en place des conditions favorisant l'expression émotionnelle et affective, l'exploration sensorielle motrice et cognitive et le jeu de l'enfant</li> <li>. Choix, élaboration de jeux adaptés au rythme de développement des enfants ; participation aux activités des enfants</li> <li>. Apprentissage des règles de vie sociale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Accompagnement des enfants dans l'acquisition des fonctions sensorielles et motrices, dans leur développement affectif et intellectuel</li> <li>. Accompagnement des enfants dans l'acquisition du langage</li> <li>. Accompagnement des enfants dans l'acquisition de l'autonomie à travers les actes de la vie quotidienne</li> <li>. Mise en place des conditions favorisant l'expression émotionnelle et affective, l'exploration sensorielle motrice et cognitive et le jeu des enfants</li> <li>. Choix, élaboration de jeux adaptés au rythme de développement des enfants ; participation aux activités des enfants</li> <li>. Apprentissage des règles de vie sociale</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DU DIPLÔME**

Référentiel des activités professionnelles		Référentiel du diplôme	
<p align="center"><b>Champ d'intervention</b></p> <p align="center">Petite enfance</p>		<p align="center"><b>Compétence globale</b></p> <p>Le titulaire du CAP Petite enfance est capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'assurer l'accueil, les soins d'hygiène corporelle, l'alimentation, la sécurité du jeune enfant ;</li> <li>- de contribuer à son développement, à son éducation et à sa socialisation</li> <li>- d'assurer l'entretien et l'hygiène des différents espaces de vie de l'enfant</li> </ul>	
<p align="center"><b>FONCTIONS</b></p>		<b>CAPACITÉS</b>	<b>COMPÉTENCES TERMINALES</b>
<p align="center"><b>ACCUEIL ET COMMUNICATION</b></p>	<b>ORGANISATION</b>	<p align="center"><b>C.1 S'INFORMER</b></p>	C.11 Traiter des informations à caractère professionnel
			C.12 Identifier les besoins de l'enfant dans les contextes de travail (familial, collectif)
		<p align="center"><b>C. 2 ORGANISER</b></p>	C.21 Organiser les activités des enfants
			C.22 Organiser un programme de travail
	C.23 Gérer un poste de travail		
	C.24 Gérer les stocks de produits et de matériels		
		C.25 S'adapter à une situation non prévue	
	<b>RÉALISATION LIÉE AUX BESOINS FONDAMENTAUX DE L'ENFANT</b>	<p align="center"><b>C.3 RÉALISER</b></p>	C.31 Installer et sécuriser les espaces de vie des enfants (jeu, repas, repos)
			C.32 Aménager des espaces d'activités collectives
			C.33 Entretien des locaux et les équipements
			C.34 Préparer et servir des collations et des repas
			C.35 Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort de l'enfant (selon le contexte familial, collectif)
			C.36 Assurer la prévention et la sécurité
			C.37 Contribuer au développement et à la socialisation de l'enfant (selon le contexte familial, collectif)
			C.38 Contrôler la qualité du travail effectué
	<b>ACCOMPAGNEMENT DE L'ENFANT DANS LES ACTES DE LA VIE QUOTIDIENNE ET DANS SON ÉDUCATION</b>	<p align="center"><b>C.4 COMMUNIQUER</b></p>	C.41 Établir des relations professionnelles
			C.42 S'intégrer dans une équipe

**CAPACITÉ : C1 - S'INFORMER**

**COMPÉTENCE : C11 – TRAITER DES INFORMATIONS A CARACTÈRE PROFESSIONNEL**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C 111 - Identifier les ressources existantes, relatives à une question professionnelle	Objet de la recherche. Documentation spécialisée	Identification correcte des sources à consulter
	C 112 – Extraire, classer et mettre en relation les diverses informations	Presse professionnelle Lieux et personnes ressources.	Pertinence des informations retenues Présentation ordonnée et synthétique des informations Mise en évidence du lien entre les informations
	C 113 - Décoder les informations sur un document à caractère professionnel	Éléments du carnet de santé de l'enfant Projet éducatif de la structure Contrat de travail et/ou projet d'accueil Consignes écrites Documents techniques de matériels, de produits, de procédures	Traduction explicite des codes, des courbes, des consignes, des modes d'emplois ... Identification pertinente des informations utiles à l'activité professionnelle
	C 114 – Constituer un dossier à caractère professionnel	Objectif du dossier (recueil des données nécessaires à l'exercice professionnel, rapport d'activités...)	Recensement des informations pertinentes adaptées à l'objectif du dossier

**CAPACITÉ : C1 - S'INFORMER**

**COMPÉTENCE : C12 – IDENTIFIER LES BESOINS DE L'ENFANT dans les contextes de travail (familial, collectif)**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1 U2	C 121 - Observer l'aspect physique, le comportement de l'enfant.	Situation professionnelle réelle ou simulée	Identification correcte des besoins de l'enfant ou de signes spécifiques Renseignement : <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'une fiche d'observation</li> <li>• d'un document de liaison.</li> </ul>
	C 122 - Interroger l'enfant, les responsables de l'enfant, les autres professionnels	Éléments du contrat de travail relatifs à la prise en charge de l'enfant	
	C 123 - Consulter les documents de liaison et les compléter par des observations ou des remarques	Projet d'accueil Projet éducatif et ou pédagogique de la structure Éléments du carnet de santé Cahier de liaison	

<b>CAPACITÉ : C2 – ORGANISER</b>
<b>COMPÉTENCE : C21 – ORGANISER LES ACTIVITÉS DES ENFANTS</b>

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C 211 – Organiser la journée, la demi-journée ou une autre plage de temps	Éléments de la situation : durée de l'accueil, contraintes matérielles, organisationnelles... Caractéristiques des enfants. Attentes des parents Projet éducatif	Choix justifié des activités, de leur variété, de leur chronologie en tenant compte des besoins des enfants et des contraintes données Inventaire correct des moyens nécessaires
	C 212 - Prévoir les différentes activités à assurer au cours d'une journée, d'une semaine		

<b>CAPACITÉ : C2 – ORGANISER</b>
<b>COMPÉTENCE : C22 – ORGANISER UN PROGRAMME DE TRAVAIL</b>

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C 221 – Organiser son travail sur une durée donnée (activités en présence ou en l'absence d'enfants)	Éléments de la situation. Caractéristiques de la structure d'accueil. Caractéristiques des enfants. Organisation de la journée des enfants Conditions d'exercice professionnel	Planification des tâches et justification de l'organisation
	C 222 – Établir une chronologie de ses activités		

<b>CAPACITÉ : C2 – ORGANISER</b>
<b>COMPÉTENCE : C23 – GÉRER UN POSTE DE TRAVAIL</b>

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3	C 231- Répertorier les moyens disponibles pour les activités professionnelles	Caractéristiques de la structure Ressources humaines, matérielles	Inventaire adapté et choix justifié des moyens nécessaires.
	C 232 – Préparer le poste de travail		

**CAPACITÉ : C2 – ORGANISER**

**COMPÉTENCE : C24 – GÉRER LES STOCKS DE PRODUITS ET DE MATÉRIELS**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3	C 241 - Mettre à jour un fichier des stocks de produits ou de matériels.	Répertoire des produits et matériels. Fichiers manuels, informatisés.	Renseignement correct des bons d'entrée et de sortie. Réalisation correcte de l'inventaire. Signalement correct des stocks minimaux
	C 242 - Signaler les stocks minimaux de produits et/ou de matériels au service gestionnaire.	Bons d'entrée et de sortie. Organisation fonctionnelle du service gestionnaire Indicateurs du stock de sécurité	

**CAPACITÉ : C2 – ORGANISER**

**COMPÉTENCE : C25 – S'ADAPTER A UNE SITUATION NON PRÉVUE**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C251 – Réorganiser son activité ou celle des enfants en fonction de nouvelles contraintes	Plan de travail de la journée. Situation imprévue Cahier de liaison.	Détermination des priorités. Nouvelle organisation prenant en compte le changement de situation
	C252 – Prendre une initiative en lien avec les responsables de l'enfant, de la structure, du service	Contexte professionnel Survenue d'un événement (enfant malade, accident, retard des parents ...)	Détermination des priorités Respect des procédures d'information des responsables de l'enfant, de la structure, du service Prise d'initiative compatible avec le contrat de travail, l'agrément (le cas échéant)

**CAPACITÉ : C3 – RÉALISER**

**COMPÉTENCE : C31 – INSTALLER ET SÉCURISER LES ESPACES DE VIE DES ENFANTS (jeu, repas, repos)**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C311 - Installer un espace pour l'activité d'un enfant.	Activité prévue : jeux, repas, repos ... Logement (ou plan de logement). Mobilier.	Adéquation entre l'installation proposée et l'activité Choix correct du mobilier et du matériel Création d'une ambiance adaptée à l'activité
	C 312 - Mettre en place les moyens pour assurer la sécurité de l'enfant	Matériels. Matériel de sécurité et de protection	Localisation des risques d'accidents Mise en place correcte des moyens de protection et de sécurité

**CAPACITÉ : C3 – RÉALISER**

**COMPÉTENCE : C32 – AMÉNAGER DES ESPACES D'ACTIVITÉS COLLECTIVES**

<b>Unités</b>	<b>Être capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<b>U2</b>	<b>C 321</b> - Installer un espace pour une activité collective (jeux, repos, accueil, repas ...) en tenant compte des besoins d'intimité des enfants	Activités prévues Locaux ou plan des locaux. Mobilier. Matériels avec modes d'emplois Réglementation relative aux aires de jeux, aux équipements de jeux, au matériel éducatif de motricité	Adéquation entre l'installation proposée et l'activité Respect des : - volumes utiles, - normes de sécurité, - aires de circulation Choix correct des mobiliers et des matériels Création d'une ambiance adaptée à l'activité
	<b>C 322</b> - Mettre en place des moyens de prévention d'incidents, d'accidents, de dégradations	Matériel de sécurité Matériels de protection	Localisation des risques d'incidents, d'accidents, de dégradations liés à la mise en œuvre de l'activité. Choix adapté et mise en place correcte des moyens de protection et de sécurité
	<b>C 323</b> - Réaliser des éléments simples de décoration en vue d'améliorer le cadre de vie	Projet d'établissement Locaux ou plan des locaux. . Matériels pour réaliser les éléments. Documents d'aide à la réalisation des éléments (procédures, modèles...)	Réalisations conformes aux objectifs Harmonie des couleurs Éléments esthétiques, décoratifs ou fonctionnels, sécurisés Utilisation correcte des matériels. Qualité de l'exécution

**CAPACITÉ : C3 – RÉALISER**

**COMPÉTENCE : C33 – ENTRETENIR LES LOCAUX ET LES ÉQUIPEMENTS**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3	<b>C331</b> - Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage des sols, des équipements : - Procédé manuel. - Procédé mécanique.	Locaux équipés. Matériels d'entretien Matériels et matériaux à entretenir Produits	Indicateurs communs à l'ensemble des opérations d'entretien des locaux et des équipements - Choix correct des matériels, des accessoires et des produits. - Respect du dosage des produits. - Maîtrise des techniques et respect des procédures - Respect des locaux et des équipements. - Respect des règles d'hygiène (comportement sanitaire au plan microbiologique, tenue professionnelle). - Respect des règles de sécurité, d'ergonomie, d'économie. - Respect du temps imparti. - Qualité du résultat (absence de salissure, de dégradation) - Respect de la fréquence des entretiens
	<b>C332</b> - Mettre en œuvre les techniques de lavage et séchage. - Procédé manuel (sols, vitreries, matériels de préparation et de service des repas et collations) - Procédé mécanique (sols, linge, matériels culinaires et vaisselle)		
	<b>C333</b> – Mettre en œuvre les techniques - de décontamination des locaux et des équipements - de stérilisation de matériels	Locaux (sanitaires .... ), Matériels (biberons, jouets ..) Matériaux souples à décontaminer. Produits désinfectants. Matériels nécessaires pour la décontamination. Biberons. Stérilisateurs	
<b>C334</b> - Mettre en œuvre des techniques de remise en ordre : Repassage Réfections Rangement	Locaux équipés. Fers à repasser, presse, Matériel à coudre. Matériaux souples. Matériels alimentaires, d'entretien, jouets... Produits	Respect des procédures Présentation correcte du linge.  Rangement rationnel et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité.	

**CAPACITÉ : C3 – RÉALISER**

**COMPÉTENCE : C34 – PRÉPARER ET SERVIR DES COLLATIONS ET DES REPAS**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3	<p><b>C341</b> - Préparer des repas en milieu familial :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entreposer et conserver les denrées, les préparations culinaires par réfrigération</li> <li>- Préparer des légumes et des fruits frais en vue de leur utilisation crue ou cuite</li> <li>- Utiliser des denrées conservées (surgelées, appertisées, déshydratées...)</li> <li>- Fabriquer des préparations simples :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• cuisson dans un liquide</li> <li>• cuisson à la vapeur</li> <li>• grillade, rôti, sauté</li> </ul> </li> <li>- Fabriquer une préparation à base de céréales, d'œuf</li> <li>- Fabriquer des préparations sucrées à base de pâtes à crêpes, de pâte brisée, pâte levée à la levure chimique</li> </ul>	<p>Equipements familiaux avec matériels de conservation, de cuisson</p> <p>Documents techniques d'utilisation des matériels</p> <p>Denrées, préparations culinaires</p> <p>Recettes, fiches techniques, modes d'emplois ....</p>	<p>Rangement rationnel et choix judicieux des zones d'entreposage ou de conservation</p> <p>Choix et utilisation corrects de denrées</p> <p>Choix et utilisations corrects des matériels</p> <p>Respect des recettes, des procédures d'utilisation, des modes d'emplois</p> <p>Maîtrise des techniques</p> <p>Conditionnements adaptés pour la conservation</p> <p>Respect des locaux et équipements.</p> <p>Comportement sécuritaire vis-à-vis des enfants.</p> <p>Respect des règles d'hygiène, d'ergonomie, d'économie.</p> <p>Mise en œuvre de l'organisation prévue au poste de travail.</p> <p>Respect du temps imparti</p> <p>Résultat conforme aux critères organoleptiques</p>
	<p><b>C342</b> - Servir des repas, des collations en milieu familial, en milieu collectif :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entreposer des repas en milieu collectif</li> <li>- Remettre ou maintenir en température les préparations culinaires en milieu collectif</li> <li>- Préparer le service et mettre en place l'espace de repas :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• En milieu familial</li> <li>• En milieu collectif</li> </ul> </li> <li>- Dresser les préparations :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• En assiettes individuelles</li> <li>• En plats multiportions.</li> </ul> </li> <li>- Mettre en place un espace de restauration :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour un service plat sur table,</li> <li>• pour un service individualisé</li> </ul> </li> <li>- Assurer le service en milieu familial et collectif</li> <li>- Traiter les restes alimentaires</li> </ul>	<p>Caractéristiques des enfants.</p> <p>Espaces de restauration collectifs</p> <p>Espaces de repas familial</p> <p>Matériels d'entreposage, de remise en température, de service</p> <p>Consignes d'utilisation des matériels</p>	<p>Disposition rationnelle et sécurisée des espaces.</p> <p>Choix et utilisation corrects des matériels.</p> <p>Respect des procédures de remise ou de maintien en température</p> <p>Respect des besoins des enfants.</p> <p>Présentation adaptée aux enfants.</p> <p>Présentation soignée et agréable.</p> <p>Service des repas dans des conditions optimales d'ambiance.</p> <p>Respect de la durée des repas.</p> <p>Respect de la température.</p> <p>Respect du rythme de l'enfant.</p> <p>Comportement adapté.</p> <p>Distinction entre restes à conserver et à éliminer.</p> <p>Mise en œuvre de mesures adaptées.</p> <p>Entreposage des restes respectant les règles d'hygiène.</p> <p>Élimination des déchets en respectant les règles d'hygiène.</p>

**CAPACITÉ : C3 – RÉALISER**

**COMPÉTENCE : C35 - ASSURER LES SOINS D'HYGIÈNE CORPORELLE, LE CONFORT DE L'ENFANT (selon le contexte familial, collectif)**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1 U2	<p><b>C 351</b> – Assurer les soins d'hygiène corporelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectuer le change d'un enfant</li> <li>- Effectuer la toilette d'un enfant (toilette partielle, toilette complète, bain) :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• visage</li> <li>• mains</li> <li>• corps</li> <li>• cheveux</li> </ul> </li> </ul>	<p>Situation réelle ou simulée.                      Projet de la structure                      Contrat de travail                      Horaires d'accueil                      Caractéristiques de l'enfant                      Locaux équipés.                      Linge et matériels de change.                      Produits d'hygiène corporelle</p>	<p>Choix et mise en place corrects des matériels, des produits dans le respect de la sécurité de l'enfant                      Contrôle des paramètres de confort thermique                      Maîtrise des techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien correct de l'enfant</li> <li>• Confort et bien-être de l'enfant</li> <li>• Ordre logique des opérations</li> <li>• Habileté, précision, efficacité des gestes</li> <li>• Respect de la pudeur de l'enfant</li> </ul> <p>Comportement relationnel tout au long de l'activité (solicitation interactive, temps de relation privilégié)                      Comportement assurant à la fois le développement de l'autonomie et la sécurité de l'enfant                      Respect des règles de sécurité (organisation dans l'espace, utilisation de produits et de matériels non dangereux; vigilance...)                      Respect des règles d'hygiène (tenue professionnelle, lavage des mains, utilisation de linge ou de matériels personnels de l'enfant, élimination méthodique des déchets ou des éléments souillés ...)                      Qualité du résultat (absence de souillures, d'irritations consécutives aux soins d'hygiène, aspect esthétique adapté...)</p>

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p><b>U1</b> <b>U2</b></p>	<p><b>C 352</b> – Assurer le confort de l'enfant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déshabiller/habiller un enfant</li> <li>- Installer un enfant dans un lit, sur un siège.</li> <li>- Assurer la prise de repas du jeune enfant.</li> <li>- Donner le repas au nourrisson et au très jeune enfant (avec préparation des biberons)</li> <li>- Aider à la prise de repas du jeune enfant</li> </ul>	<p>Situation réelle ou simulée. Caractéristiques de l'enfant Locaux équipés. Matériels et produits. Repas ou biberon.</p>	<p>Respect des besoins de l'enfant (besoins nutritionnels, durée du repas, rythme de l'enfant...) Choix et utilisation corrects des matériels, des produits dans le respect de la sécurité de l'enfant Contrôle des paramètres de confort thermique de la pièce, de la température des préparations culinaires, des biberons Maîtrise des techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien correct de l'enfant</li> <li>• Confort et bien-être de l'enfant</li> <li>• Ordre logique des opérations</li> <li>• Habileté, précision, efficacité des gestes</li> <li>• Respect de la pudeur de l'enfant</li> </ul> <p>Comportement relationnel tout au long de l'activité (solicitation interactive, temps de relation privilégié...) Comportement assurant à la fois le développement de l'autonomie et la sécurité de l'enfant Respect des règles de sécurité (organisation dans l'espace, utilisation de produits et de matériels non dangereux; vigilance...) Respect des règles d'hygiène (tenue professionnelle, lavage des mains, utilisation de linge ou de matériels personnels de l'enfant, élimination méthodique des déchets ou des éléments souillés ...)</p>

**CAPACITÉ : C3 – RÉALISER**

**COMPÉTENCE : C36 – ASSURER LA PRÉVENTION ET LA SÉCURITÉ**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation	
<b>U2</b>	<b>C 361</b> - Réaliser un lavage des mains hygiénique.	Local équipé Produits nettoyants, antiseptiques Matériels	Respect du protocole de lavage.	
	<b>C 362</b> - Réaliser le pansement d'une plaie simple.	Produits Matériels Pansements	Choix et utilisation corrects des produits et matériels. Maîtrise de la technique Respect des règles d'hygiène Comportement rassurant	
	<b>C 363</b> – Intervenir en cas de fièvre et prendre la température axillaire	Thermomètre Recommandations sur la conduite à tenir en cas de fièvre élevée Moyens de communication	Respect de la conduite à tenir et du protocole Maîtrise du geste. Respect des règles d'hygiène et de sécurité.	
	<b>C 364</b> – Donner un médicament à la demande des parents, sur prescription médicale	Médicaments Ordonnances	Respect des posologies, de la fréquence Respect des règles de sécurité	
	<b>C 365</b> - Prévenir l'accident : <ul style="list-style-type: none"> <li>• sur le lieu d'accueil</li> <li>• durant les déplacements</li> <li>• lors d'activités à l'extérieur (jardins, parcs...)</li> </ul>	Situation simulée. Documents audiovisuels Moyens de communication Matériels de protection	Identification et évaluation correctes des risques Mise en place des moyens de protection adaptés Comportement vigilant de prévention	
	<b>C 366</b> - Repérer les signes de détresse et intervenir en conséquence (hyperthermie, hypothermie, détresses ventilatoires, circulatoire, troubles de la conscience, modification du comportement)			Identification correcte des signes de détresse Informations correctes des parents, des responsables de l'enfant, de la structure, du service
	<b>C 367</b> – Intervenir en situation d'urgence (réf AFPS ou SST) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner l'alerte si nécessaire</li> <li>- Protéger du suraccident</li> <li>- Réaliser une compression lors d'un saignement ;</li> <li>- Dégager les voies respiratoires (méthode de Heimlich adaptée à l'âge)</li> <li>- Savoir agir devant une brûlure</li> </ul>			Respect des limites de compétences  Cf. indicateurs AFPS ou SST
	<b>C 368</b> - Repérer, signaler les parasites.	Situation professionnelle	Identification correcte et transmission des observations	
	<b>C 369</b> – Repérer les signes physiques ou psychosomatiques, les changements de comportements susceptibles d'évoquer un mal-être, une maltraitance, une déficience et transmettre les éléments observés	Situation professionnelle Cahier de liaison Protocole de signalement	Identification des signes d'alerte Transmission d'informations aux parents, aux personnes et services habilités Respect des règles éthiques et du protocole mis en place par la structure d'accueil, par la collectivité territoriale (s'il existe).	

**CAPACITÉ : C3 – RÉALISER**

**COMPÉTENCE : C37– CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT ET A LA SOCIALISATION DE L'ENFANT  
(selon le contexte familial, collectif)**

<b>Unités</b>	<b>Être capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<b>U1</b>	<p><b>C 371</b> – Mettre en place une activité ludique pour un enfant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proposer un jeu, un jouet, un livre,</li> <li>- raconter une histoire, lire un conte</li> <li>- proposer une promenade, une sortie</li> <li>- accompagner le déroulement de l'activité</li> </ul>	<p>Caractéristiques de l'enfant Jeux, livres de contes, d'histoires, jouets ... Lieux de promenades, de sorties (ludothèque, parc de jeux ....)</p>	<p>Pertinence de la proposition adaptée à l'enfant Stimulation adaptée aux capacités de l'enfant Suivi et participation éventuelle à l'activité Respect de la créativité, de la liberté de choix des attitudes de l'enfant</p>
<b>U2</b>	<p><b>C 372</b> – Mettre en œuvre des activités de jeux et de loisirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer les matériaux, les matériels, les locaux destinés aux activités de jeux et de loisirs</li> <li>- Préparer, fabriquer les matériaux (peinture, terre, pâte à sel .... carton, papiers, tissus, bois ...).</li> <li>- Animer une activité : <ul style="list-style-type: none"> <li>• de contes, de récits, d'histoires</li> <li>• de jeux individuels ou de groupes</li> <li>• manuelle</li> <li>• de comptines, de chants, d'expression musicale, d'expression corporelle</li> <li>• extérieure</li> </ul> </li> </ul>	<p>Situation réelle ou simulée. Locaux équipés, plan des lieux. Projets d'activités. Caractéristiques de l'enfant ou du groupe d'enfants. Durées imparties aux activités. Matières premières nécessaires aux activités Matériels pour fabriquer les supports d'activités Livres, albums, imagiers. Cassettes audio, vidéo ... Jeux, notices.. Textes de chants Instruments sonores. Jeux d'extérieur.</p>	<p>Exploitation pertinente des lieux, des équipements, des événements Qualité des matériaux préparés (consistance, quantité, nombres adaptés à l'utilisation, à l'âge des enfants) Vocabulaire et expression adaptés aux enfants, aux activités. Diction correcte. Conditions de réalisation favorable (atmosphère calme, enfants regroupés ... ). Formulation claire et adaptée des consignes et des règles de jeu. Pertinence de la démonstration (opportunité, maîtrise). Indication du degré et du mode de participation de l'adulte Indication des moyens mis en œuvre pour obtenir l'adhésion de l'enfant ou pour solliciter sa participation au sein d'un groupe Respect de la créativité de l'enfant. Exactitude et rythme du texte. Aide pertinente à la coordination des mouvements et du rythme musical.</p>

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p><b>U1</b> <b>U2</b></p>	<p><b>C373</b> – Contribuer à l'acquisition de l'autonomie à travers les actes de la vie quotidienne.</p> <p>Hygiène : - Apprendre à se laver (mains, dents, corps ... ) - Accompagner l'enfant dans la maîtrise des sphincters.</p> <p>Habillage. Apprendre : - À s'habiller, se déshabiller - À choisir un vêtement ; - À ranger les vêtements.</p> <p>Alimentation. Apprendre : - À goûter chaque aliment - À utiliser les couverts, un verre, ... ; - À mettre et à desservir la table</p> <p>Repos - Apprendre à se mettre en repos</p>	<p>Situation réelle ou simulée. Locaux équipés, espaces de rangement, de repas, de repos. Caractéristiques du ou des enfants. Produits, préparations culinaires Matériels. Linges, vêtements...</p>	<p>Explication adaptée de la raison des choix (vestimentaire, alimentaire ), des actes (hygiène, rangement ). Démonstration adaptée à l'âge de l'enfant Pertinence de la méthode d'apprentissage. Prise en compte :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• de l'identité et de la personnalité de l'enfant</li> <li>• des possibilités de l'enfant</li> <li>• du rythme de l'enfant</li> <li>• des refus, des peurs.</li> <li>• des habitudes des parents</li> </ul>                     Attitude éducative (stimulante, valorisante ... ). Intervention à bon escient au cours de l'apprentissage.</p>
	<p><b>C 374</b> – Contribuer à l'acquisition du langage, de la motricité et à la construction des relations sociales :</p> <p>- Aider à l'acquisition :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• de la marche</li> <li>• du langage</li> <li>• de l'expression gestuelle et corporelle</li> </ul>                     - Apprendre à respecter :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'autre, le bien des autres, l'environnement</li> <li>• les zones et les équipements dangereux</li> <li>• les règles de la vie sociale</li> </ul> </p>	<p>Situation professionnelle Caractéristiques des enfants Outils de socialisation : jeux, loisirs, environnement immédiat de l'enfant ...</p>	<p>Justification des actes éducatifs Aide adaptée aux acquisitions et aux apprentissages Prise en compte :  <ul style="list-style-type: none"> <li>• de l'identité et de la personnalité de l'enfant</li> <li>• des possibilités de l'enfant</li> <li>• du rythme de l'enfant</li> <li>• des refus, des peurs.</li> <li>• des habitudes des parents</li> </ul>                     Attitude éducative (stimulante, valorisante... ). Intervention à bon escient au cours des apprentissages, des acquisitions.</p>
	<p><b>C 375</b> – Contribuer au développement psycho-affectif de l'enfant :</p> <p>- accompagner la construction de l'identité de l'enfant - favoriser l'expression émotionnelle, affective de l'enfant - participer à la sécurité affective de l'enfant (maternage, stabilité des relations...)</p>	<p>Situation professionnelle Caractéristiques des enfants</p>	<p>Attitude d'écoute, bienveillante, rassurante, valorisante Respect des émotions et de leur expression Justification de l'accompagnement dans le développement psycho-affectif</p>

**CAPACITÉ : C3 – RÉALISER**

**COMPÉTENCE : C38– CONTRÔLER LA QUALITÉ DU TRAVAIL EFFECTUÉ**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3	V 381 – Procéder à des auto-contrôles pour vérifier la qualité du résultat par rapport au travail demandé	Situation réelle ou simulée Travail demandé ou attendu Projet éducatif de la structure Projet d'accueil	Indication des critères de qualité Auto-contrôles du travail effectué, des attitudes éducatives et des comportements adoptés Indication des écarts entre la qualité du résultat obtenu et le travail demandé (temps, résultats..) Détermination des causes possibles d'écarts Réalisme des solutions proposées ou mise en oeuvre
	C 382 – Apprécier la pertinence des actes éducatifs mis en œuvre		
	C 383 - Proposer et/ou mettre en œuvre des solutions correctives		

**CAPACITÉ : C4– COMMUNIQUER**

**COMPÉTENCE : C41 – ÉTABLIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C 411 – Accueillir, sécuriser les enfants, les parents et dialoguer avec eux	Contexte professionnel Situation d'accueil, de relations interpersonnelles Projet d'accueil de l'enfant Contrat de travail Organisation du réseau professionnel	Attitude accueillante (souriante, courtoise, attentive, patiente, sécurisante) Attitude adaptée à l'interlocuteur Identification des freins à la communication Formulation de questions précises dans le respect de la vie privée des personnes (discretion, réserve, tolérance, absence de jugement de valeur) et réponses orales précises et/ou gestuelles adaptées Transmission d'informations pertinentes (faits et éléments objectifs) Repérage des limites de compétences et de la responsabilité engagée Présentation des missions des services, des institutions, des professionnels participant au réseau
	C 412 – Se positionner dans la limite du contrat établi auprès des enfants et de leurs parents		
	C 413 – Se positionner dans une relation professionnelle vis à vis des parents de l'enfant et de sa propre vie privée		
	C 414 – Engager des échanges avec d'autres professionnels dans le cadre d'un réseau de professionnels		

**COMPÉTENCE : C42 – S'INTÉGRER DANS UNE ÉQUIPE**

<b>Unités</b>	<b>Être capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<b>U2</b>	<b>C 421</b> – Situer sa fonction dans un établissement, un service, une équipe	Contexte professionnel Organigramme de l'établissement, du service	Présentation du rôle des différents membres de l'établissement, du service, de l'équipe
	<b>C 422</b> – Recevoir et transmettre des informations aux membres de l'équipe	Composition de l'équipe Planning des activités Moyens de communication	Indication du positionnement personnel à titre professionnel dans la structure Repérage des facteurs facilitant le travail d'une équipe
	<b>C 423</b> – Participer à une réunion de travail		Transmission de messages pertinents au sein de l'équipe Formulation claire d'un problème à résoudre, d'une information à communiquer en réunion Repérage et présentation des arguments développés par d'autres membres de l'équipe

## **SAVOIRS ASSOCIÉS**

**S1 – SCIENCES MÉDICO-SOCIALES**

**S2 – BIOLOGIE GÉNÉRALE ET APPLIQUÉE**

**S3 – NUTRITION – ALIMENTATION**

**S4 - TECHNOLOGIE**

**S1- SCIENCES MÉDICO-SOCIALES**

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<p><b>S1-1- L'ENFANT</b>  <b>S1-1-1- Besoins de l'enfant et facteurs de développement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les facteurs de développement : facteurs génétiques, facteurs hormonaux, facteurs alimentaires</li> <li>• rythmes de vie de l'enfant</li>   <li>• besoins affectif, de communication, de stimulation : rôle des parents, des professionnels de la petite enfance, de l'environnement</li>               <li>• confort, salubrité, hygiène, sécurité</li>                 <li>• prévention des accidents de l'enfant</li> </ul>	<p><i>cf. Nutrition - Alimentation</i></p> <p>. Indication des principaux facteurs de développement  . À partir de situations données, indication pour un âge donné :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- du temps nécessaire de repos</li> <li>- de la capacité d'attention</li> <li>- de la résistance à la fatigue physique</li> </ul> <p>. Lecture d'une courbe d'activités de l'enfant</p> <p>. À partir d'exemples donnés, repérage du rôle de l'adulte dans le développement affectif et social de l'enfant (comportement affectif, sécurisation, sollicitation, valorisation...)  . À partir d'exemples donnés, indication de la conduite à tenir par l'adulte devant les comportements propres à l'enfant ( pleurs, colères...)  . Indication de la conduite à tenir dans différentes situations de séparation enfants-parents  . À partir de cas donnés, identification de l'influence du milieu socioculturel (coutumes, conditions de vie..)  . À partir d'exemples donnés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- repérage des formes d'activités spontanées</li> <li>- indication de leurs rôles dans le développement de l'enfant et des attitudes de l'adulte</li> </ul> <p>. Dans des situations données, indication et justification d'activités possibles en fonction de l'âge (types de jeux, jouets...) et indication des fonctions développées ou sollicitées  . Repérage dans des cas donnés du rôle du comportement de l'adulte dans les différentes acquisitions de l'enfant ( propreté, marche, langage...)  . Repérage dans des cas donnés des troubles liés à un manque de stimulation, à un manque affectif</p> <p>. Présentation des facteurs de confort, de salubrité ... pouvant avoir une répercussion sur la santé de l'enfant.  . Illustration par des exemples, pris dans le déroulement d'une journée, de l'importance des conditions de sécurité, confort, salubrité, hygiène pour un enfant donné</p> <p>. Enoncé des principaux types et des principales sources d'accidents  . Enoncé des facteurs favorisant les risques d'accidents</p> <p><i>cf. - Technologie - Prévention des accidents domestiques chez l'enfant et vie sociale et professionnelle</i></p>	<p><b>U1</b></p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<p><b>S1-1-2- Différents aspects du développement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Développement somatique</i> : croissance staturale et pondérale</li>   <li>• <i>Développement sensoriel</i> : audition, gustation, olfaction, toucher, vision</li>   <li>• <i>Développement moteur</i> : posture, préhension, locomotion, latéralisation, contrôle des sphincters</li>   <li>• <i>Développement affectif, social, intellectuel</i> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modes d'expression et de communication (expression du visage, sourire, pleurs, expression corporelle, langage, graphisme)</li>   <li>▪ Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace</li>   <li>▪ Développement intellectuel</li>   <li>▪ Comportement social de l'enfant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- perception de la famille par l'enfant</li> <li>- relations avec la fratrie</li> <li>- pratiques éducatives</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p><i>Cf. Biologie générale et appliquée ; Nutrition - Alimentation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Indication des capacités sensorielles du nouveau-né et de leur évolution</li> <li>. Enoncé des signes indicateurs du développement sensoriel (poursuite oculaire, réaction aux bruits...), de ses anomalies et indication de l'intérêt de corrections précoces</li>   <li>. Identification de l'évolution des possibilités posturales et motrices dans des cas donnés</li> <li>. Indication de l'âge moyen où l'enfant acquiert le contrôle de la tête, la position assise, la position debout, la marche.</li> <li>. Repérage des différents stades de la préhension dans des cas donnés</li> <li>. À partir de documents ,description de l'évolution des postures et des mouvements en fonction de l'âge</li> <li>. À partir de situations données, indication des âges moyens de maîtrise des sphincters anal et vésical et des facteurs d'acquisition et de régression</li>   <li>. Repérage de la progressivité des modes d'expression de l'enfant et des réactions aux stimulations, à l'environnement</li> <li>. Indication de la signification de diverses attitudes de l'enfant</li> <li>. À partir d'exemples donnés, identification des étapes de l'évolution du langage et du graphisme</li> <li>. À partir de situations données, repérage des étapes d'acquisition du schéma corporel (découverte du corps, des différences anatomiques)</li> <li>. À l'aide d'exemples, description des possibilités pour l'enfant de se repérer dans le temps, dans l'espace.</li> <li>. À partir de situations données, repérage des différents stades du développement intellectuel de l'enfant (persistance de l'objet, imitation, imagination, curiosité,)</li> <li>. À partir de situations données, identification de l'évolution des relations : <ul style="list-style-type: none"> <li>+ enfant- parents ; enfant- autres adultes</li> <li>+ enfant- fratrie ; enfant- autres enfants</li> </ul> </li> <li>. Explication du passage du jeu individuel au jeu collectif et indication des facteurs le favorisant</li> <li>. Présentation et illustration à l'aide d'exemples des étapes de la socialisation</li> </ul>	<p><b>U2</b></p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<p><b>S1-1-3- Troubles et maladies courants de l'enfant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Troubles de la motricité, du langage, du sommeil, de l'alimentation (anorexie-boulimie), du contrôle des sphincters ; attitudes comportementales anormales, spasme du sanglot, tétanisation</li> <li>• Maladies infectieuses</li> <li>• Affections de la peau et des muqueuses : érythèmes, eczéma, impétigo, muguet</li> <li>• Parasitoses : gale, pédiculose, oxyurose</li> <li>• Troubles digestifs : vomissement, diarrhée, constipation</li> <li>• Troubles de l'équilibre thermique, convulsions</li> </ul>	<p><i>Cf. – Biologie générale et appliquée - Nutrition alimentation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Présentation des principaux troubles</li> <li>. Indication de la conduite à tenir pour un cas donné</li> <li>. Indication des différentes phases de l'évolution d'une maladie infectieuse</li> <li>. Enoncé des principales maladies contagieuses de l'enfant et indication des germes responsables</li> <li>. À partir d'exemples donnés, identification des manifestations et de la conduite à tenir</li> <li>. Indication des moyens de prévention</li> <li>. Identification sur un calendrier donné des vaccinations obligatoires et des vaccinations conseillées</li> <li>. Indication des signes cutanés caractéristiques</li> <li>. Indication des facteurs aggravants</li> <li>. Présentation des mesures d'hygiène ( prévention et traitement)</li> <li>. Indication des agents responsables, de la localisation de l'affection, des manifestations</li> <li>. Présentation des mesures d'hygiène ( prévention et traitement)</li> <li>. Indication des conséquences d'une hypothermie et d'une hyperthermie</li> <li>. Enoncé des signes et de la conduite à tenir</li> </ul>	<p><b>U1</b></p>
<p><b>S1-1-4- Maladies chroniques et handicaps de l'enfant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maladies génétiques et congénitales</li> <li>• Maladies allergiques</li> <li>• Mort subite du nourrisson</li> <li>• Différents types de handicap</li> <li>• Comportements face à la maladie et au handicap</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Définition et indication de quelques exemples de maladies chroniques et de handicaps de l'enfant</li> <li>. À partir d'exemples donnés, indication des différentes manifestations des allergies (cutanés, respiratoires, digestives)</li> <li>. À partir de situations données, présentation des réactions des enfants, des parents face à la maladie, à la l'hospitalisation</li> <li>. Indication des besoins de l'enfant et des facteurs de sécurisation</li> <li>. Présentation des réactions de l'enfant, des parents, de la société face au handicap</li> <li>. Indication de facteurs favorisant l'intégration de l'enfant handicapé dans son milieu de vie et dans les milieux d'accueil</li> </ul>	<p><b>U2</b></p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<p><b>S1-2- CADRE JURIDIQUE ET INSTITUTIONNEL DE L'ENFANT ET DE LA FAMILLE</b></p> <p><b>S1-2-1- Cadre juridique et institutionnel général : cadre politique et administratif de la France</b></p> <p><b>S1-2-2- Statut juridique de l'enfant et de la famille</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Statuts du couple et structures de la famille</li> <li>• Filiations légitime, naturelle, adoptive</li> <li>• Autorité parentale</li> <li>• Droits de l'enfant</li> </ul>	<p>. Repérage, à partir de documents, des structures, des services qui participent à la mise en place et au suivi de la politique en faveur des familles et des enfants et identification du rôle de l'Etat, des collectivités territoriales</p> <p>. Indication des différents statuts du couple . Indication des différentes structures familiales . Indication des principes énoncés dans la convention relative aux droits de l'enfant . Présentation des différentes formes de filiation . Enoncé des différentes formes d'exercice de l'autorité parentale ; . Présentation des droits et des devoirs qui découlent de l'autorité parentale . Indication des principes énoncés dans la convention relative aux droits de l'enfant</p>	<p><b>U1</b></p> <p><b>U1</b></p>
<p><b>S1-2-3- Protection sanitaire et sociale de l'enfant ( de 0 à 6 ans) et de la famille</b></p> <p><b>S1-2-3-1- Protection sanitaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protection maternelle et infantile (PMI)</li> <li>• Service de promotion de la santé en faveur des élèves (compétences sur la petite enfance)</li> <li>• Protection de l'enfant : examens médicaux, dépistages, vaccinations obligatoires et conseillées (<i>cf Biologie appliquée</i>)</li> <li>• Actions en faveur des milieux de vie</li> </ul> <p><b>S1-2-3-2- Protection sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• systèmes de protection sociale ( sécurité sociale, aide sociale, mutualité...)</li> <li>• prestations familiales</li> <li>• protection de l'enfant en danger</li> <li>• enfant privé de soutien familial</li> <li>• enfant en danger, enfant maltraité</li> <li>• prise en charge de l'enfant handicapé</li> </ul>	<p>. Indication de la collectivité territoriale de rattachement de la PMI . Présentation des missions de la PMI, de ses actions (médico-sociales générales et en faveur des milieux de vie), du rôle des consultations . Indication du rôle du service de promotion de la santé en faveur des élèves (relevant de la petite enfance) . Indication de l'intérêt du carnet de santé</p> <p>. Enoncé des principaux types de protection sociale . Enoncé des principales prestations familiales . Indication des catégories d'enfants protégés par l'aide sociale à l'enfance (ASE) . Présentation des missions de l'ASE . Indication des différentes prestations d'aide sociale à l'enfance . Indication des signes susceptibles d'évoquer une carence éducative, une maltraitance . Indication de l'obligation de signalement . Enoncé des personnes et services destinataires du signalement . Enoncé du rôle du juge pour enfants</p> <p>. Indication des acteurs participant à la prise en charge de l'enfant handicapé</p>	<p><b>U2</b></p> <p><b>U2</b></p>



**S2- BIOLOGIE GÉNÉRALE ET APPLIQUÉE**

CONNAISSANCES	INDICATEURS D'ÉVALUATION	Unité
<p><b>S2-1 - ORGANISATION GÉNÉRALE DU CORPS HUMAIN ET FONCTIONS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appareils, organes</li> <li>- Fonctions de relation (motrices, sensorielles), de nutrition, d'excrétion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Différenciation, à partir de schémas donnés, des différents niveaux de l'organisation de l'être humain</li> <li>. Différenciation entre un organe et un appareil.</li> <li>. Mise en relation des appareils avec les principales fonctions</li> </ul>	<b>U1</b>
<p><b>S2-2 - LA PEAU :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Structure, rôles.</li> <li>- Hygiène et protection de la peau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Indication sur un schéma de la peau, des principaux tissus, des éléments constitutifs et mise en relation avec les différentes fonctions de la peau</li> <li>. Énoncé des caractéristiques de la peau de l'enfant</li> <li>. Justification des soins d'hygiène corporelle (visage, corps, mains, cheveux), de leur fréquence et des protocoles</li> <li>. Énoncé des modes de prévention des agressions de la peau contre le rayonnement solaire, le rayonnement thermique, les produits ...</li> </ul>	<b>U1</b>
<p><b>S2-3 - LES FONCTIONS DE RELATION :</b></p> <p><b>S2-3 -1 Système nerveux : fonctions motrices et sensorielles.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation du système nerveux <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation générale du système nerveux cérébro-spinal.</li> <li>• Tissu nerveux : structure nerf.</li> </ul> </li> <li>- Activité réflexe, activité volontaire <ul style="list-style-type: none"> <li>• Activité réflexe, réflexe inné, réflexe conditionné</li> <li>• Activité volontaire</li> </ul> </li> <li>- Activité sensorielle <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonctions des organes des sens dans le vie de relation du jeune enfant</li> <li>• Audition</li> <li>• Vision</li> <li>• Perception tactile</li> <li>• Gustation - odorat (<i>cf Nutrition-alimentation</i>)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Indication de la fonction du système nerveux cérébro-spinal et du système neuro-végétatif.</li> <li>. Indication de la répartition anatomique du système nerveux cérébro-spinal</li> <li>. Indication de la constitution du nerf et de son rôle.</li> <li>. À partir d'exemples, différenciation d'une activité volontaire, d'une activité réflexe</li> <li>. À partir d'exemples, différenciation entre un réflexe inné chez le jeune enfant et un réflexe acquis.</li> <li>. Indication des différents organes des sens et de leurs rôles dans la vie de relation pour le développement de l'enfant</li> <li>. Identification des différents types de stimuli (visuels, auditifs, tactiles, chimiques...) dans des situations professionnelles et mise en relation avec le développement de l'enfant</li> <li>. Présentation schématique de la perception et de la transmission de l'image et du son</li> <li>. Indication des principales anomalies de l'œil et de la vision : strabisme, myopie, hypermétropie, astigmatisme</li> <li>. Illustration par des exemples des trois types de sensation : tactile, thermique, douloureuse</li> </ul>	<b>U2</b>

CONNAISSANCES	INDICATEURS D'ÉVALUATION	Unité
<p><b>S2-3-2-Hygiène du système nerveux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rythmes et modes de vie de l'enfant</li> <li>• Sommeil de l'enfant</li>   <li>• Troubles du comportement</li> </ul>	<p>. Identification des facteurs qui conditionnent l'équilibre nerveux chez un enfant (rythme de vie, jeux, facteurs psychiques et environnementaux ...)</p> <p>. Indication du rôle du sommeil, des différentes phases du sommeil, des temps moyens de sommeil en fonction de l'âge, des causes et des conséquences des troubles du sommeil.</p> <p>. Enoncé des conditions favorables à l'endormissement.</p> <p>. Enoncé des signes de comportement indiquant une perturbation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• au niveau des organes des sens</li> <li>• au niveau de la commande nerveuse : hyperactivité, hyperémotivité, perte de l'équilibre ...</li> </ul>	<b>U1</b>
<p><b>S2- 3 – 3 Système locomoteur et locomotion :</b></p> <p>- <i>Organisation générale de l'appareil locomoteur</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation générale du squelette et structure des os</li>   <li>• Muscles : muscles striés</li> <li>• Articulations : types, structure.</li>   <li>• Etude de la marche</li> </ul> <p>- <i>Croissance de l'appareil locomoteur</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indices de croissance de l'appareil locomoteur</li>   <li>• Mesures de croissance : courbe staturale, courbe pondérale, périmètre crânien</li> </ul>	<p>. Identification de l'organisation générale du squelette (tête, tronc, membres, principaux os des membres) et des principales parties du squelette</p> <p>. Indication des rôles des muscles dans le tonus musculaire, dans les mouvements et dans les déplacements</p> <p>. Identification à partir d'exemples des divers types d'articulations et de leurs rôles</p> <p>. Indication des conditions qui permettent l'acquisition de la marche</p> <p>. À partir de cet exemple, indication des éléments actifs et passifs d'un mouvement et de la commande nerveuse</p> <p>. Enoncé des indices de croissance : ossification, dentition.</p> <p>. Comparaison de l'aspect morphologique du nouveau-né avec celui d'un enfant de deux ans, de six ans</p> <p>. À partir de schémas, signification des points d'ossification, du cartilage de conjugaison</p> <p>. Indication des étapes de l'ossification crânienne.</p> <p>. Lecture d'une courbe staturo-pondérale</p> <p>. Indication de la taille et du poids moyens d'un nouveau-né, d'un enfant d'un an, de quatre ans</p>	<b>U2</b>

CONNAISSANCES	INDICATEURS D'ÉVALUATION	Unité
<p><b>S2-3-4-Hygiène de l'appareil locomoteur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Facteurs de croissance</li> <li>• Rachitisme</li> <li>• Déformations du squelette et ergonomie (de l'enfant, de l'adulte) au cours des activités</li> </ul>	<p>. Enoncé des facteurs nécessaires et favorables à la croissance</p> <p>. Enoncé des causes du rachitisme et indication des moyens de prévention</p> <p>. Repérage sur des schémas des principales déformations du squelette (lordose, cyphose, scoliose) et indications des facteurs de prévention : position ergonomique pour chaque activité de l'enfant et de l'adulte</p>	<b>U2</b>
<p><b>S2-4 - LES FONCTIONS DE NUTRITION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Circulation sanguine et lymphatique</li> <li>• Digestion.</li> <li>• Fonction d'échange et d'excrétion.</li> </ul>	<p><i>Cf Nutrition - Alimentation</i></p> <p>. Repérage sur un schéma de la mise en relation des différentes composantes de la fonction de nutrition (relations entre circulation, digestion, respiration et excrétion)</p>	<b>U1</b>
<p><b>S2-5 - MAINTIEN DE L'INTÉGRITÉ DE L'ORGANISME</b></p> <p><b>S2-5-1-Origine des contaminations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différentes flores : flore cutanée, flore aéroportée, flore des supports inertes ...</li> <li>• Voies de pénétration dans l'organisme</li> </ul>	<p>. Indication du rôle et des caractéristiques de la flore cutanée</p> <p>. Inventaire et classification des sources principales de contamination</p> <p>. Indication des voies de pénétration des micro-organismes et illustration par des exemples d'affections consécutives</p>	<b>U3</b>
<p><b>S2-5-2 Pouvoir pathogène des micro organismes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pouvoir pathogène, porteur asymptomatique .</li> <li>• Virulence</li> <li>• Toxines (endo et exotoxines) : modes d'action, exemples</li> </ul>	<p>. Indication des conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des bactéries</p> <p>. Illustration à partir d'exemples du pouvoir pathogène, de la virulence</p> <p>. Explication de la notion de porteur asymptomatique.</p> <p>. Différenciation des bactéries pathogènes spécifiques et des bactéries opportunistes.</p> <p>. À partir d'exemples donnés, indication des risques liés aux toxines</p>	<b>U3</b>
<p><b>S2-5-3-Résistance de l'organisme à l'infection microbienne :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Immunité non spécifique</li> <li>• Immunité spécifique (immunité humorale, immunité cellulaire)</li> <li>• Vaccination, sérothérapie.</li> </ul>	<p><i>Cf. Vie sociale et professionnelle</i></p> <p>. Indication de l'évolution du système immunitaire chez le jeune enfant (immunité conférée par la mère, immunité acquise passive, active ...)</p> <p>. Indication de l'intérêt des vaccinations et justification des rappels</p>	<b>U1</b>
<p><b>S2-5-4- Secteurs à risques de contamination pour le jeune enfant</b></p>	<p>. Identification à partir de situations, des secteurs à risques de contamination pour les enfants (dans les logements, lieux d'accueil, espaces d'activités ...) et justification des mesures préventives (hygiène corporelle des professionnels, hygiène des locaux, salubrité des espaces...)</p>	<b>U3</b>

**S3- NUTRITION / ALIMENTATION**

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<p><b>S3- 1 - BESOINS NUTRITIONNELS DE L'ENFANT ET APPORTS CONSEILLÉS EN NUTRIMENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspects qualitatifs</li> <li>• Aspects quantitatifs</li> </ul>	<p>. Indication et justification des besoins nutritionnels du jeune enfant en relation avec son développement statuto-pondéral et psycho-moteur</p> <p>. Justification des apports conseillés dans une situation donnée</p>	<b>U1</b>
<p><b>S3- 2 – CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL DIGESTIF DU NOURRISSON ET DU JEUNE ENFANT</b></p> <p><b>3-2-1 Physiologie de la digestion et de l'absorption</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• évolution anatomique et physiologique de l'appareil digestif : évolution de la dentition, sécrétion d'enzymes</li> <li>• phénomènes mécaniques, chimiques (rôles des enzymes) au cours de l'enfance :</li> </ul> <p><b>3-2-2 Principes d'une alimentation adaptée à l'évolution physiologique de l'enfant</b> (digestibilité des aliments, quantité et texture adaptée des repas, fréquence...)</p> <p><b>3-2-3 Hygiène de la digestion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• altération et hygiène de la denture             <ul style="list-style-type: none"> <li>- plaque dentaire et caries : facteurs et prévention</li> <li>- hygiène bucco-dentaire et éducation de l'enfant</li> </ul> </li> <li>• conditions et signes d'une bonne digestion</li> </ul>	<p>. À partir de schémas donnés, indication des différents organes de l'appareil digestif et des différentes étapes de la digestion</p> <p>. Énoncé des substances assimilables résultant de la digestion.</p> <p>. Indication de la chronologie et de l'âge moyen d'apparition de la dentition temporaire, de la dentition définitive</p> <p>. Indication de l'évolution des fonctions digestives chez le jeune enfant de la naissance à 3 ans et déduction des grands principes de l'alimentation du jeune enfant</p> <p>. Énoncé des règles d'une bonne hygiène bucco-dentaire dans un objectif de prévention de la plaque dentaire et de la carie</p> <p>. Description, sur des schémas donnés, de l'évolution de la carie dentaire</p> <p>. Énoncé des facteurs favorables à une bonne digestion chez l'enfant</p> <p>. Indication des caractéristiques des selles du nourrisson</p> <p>. Énoncé des principaux signes de dysfonctionnement de l'appareil digestif : vomissements, diarrhées, constipation</p>	<b>U3</b>
<p><b>S3-3 – LES SOURCES NUTRITIONNELLES : LES ALIMENTS</b></p> <p><b>S3-3- 1 Classification nutritionnelle par groupes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notions d'équivalences</li> <li>• Compositions moyennes</li> </ul>	<p>. Classification des aliments en fonction de leur apport nutritionnel et indication pour chaque groupe, des constituants caractéristiques et énoncé de leur rôle nutritionnel.</p> <p>. À partir de documents, justification d'équivalences énergétiques, protidiques et calciques dans des situations données</p>	<b>U3</b>
<p><b>S3-3 – 2 Principales propriétés des constituants alimentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- modifications physico-chimiques des constituants alimentaires lors du stockage, lors des préparations culinaires (action de l'air, de la chaleur, de la lumière ...).</li> </ul>	<p>. Indications des modifications physiques et chimiques intervenant au cours du stockage, des préparations culinaires et énoncé des conséquences nutritionnelles (pertes nutritives, nouveaux composés...)</p>	<b>U3</b>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<p><b>S3-4 - L'ALIMENTATION DE L'ENFANT DE 0 À 6 ANS.</b></p> <p><b>S3-4-1-Alimentation lactée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lait maternel et aliments lactés diététiques : caractéristiques et intérêts</li> <li>• Ration lactée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Comparaison des caractéristiques nutritionnelles des différents types de laits et aliments lactés diététiques en fonction des besoins et des possibilités digestives de l'enfant</li> <li>. Indication, dans des situations données, de la ration lactée à répartir sur la journée.</li> </ul>	<b>U1</b>
<p><b>S3-4-2 Alimentation diversifiée-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolution de l'alimentation par introduction d'aliments nouveaux (céréales, fruits, légumes ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Indication et justification des principales étapes de l'introduction des aliments</li> <li>. Indication des avantages et inconvénients des farines et aliments homogénéisés</li> <li>. Justification de l'évolution de la texture des préparations en fonction de l'âge.</li> <li>. Justification de l'évolution de la structure des repas en fonction de l'âge</li> <li>. Proposition de menus adaptés à l'enfant en bonne santé ou présentant des troubles digestifs.</li> </ul>	<b>U3</b>
<p><b>S3-5 - LES RÉGIMES ALIMENTAIRES DE L'ENFANT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergies diverses : gluten, arachide,...</li> <li>• Régimes : hypoénergétique, pour enfant diabétique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Enoncé des principaux types de régimes chez l'enfant</li> <li>. Enoncé des mesures à respecter dans le cas de régime prescrit.</li> </ul>	<b>U3</b>
<p><b>S3-6 – ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE L'ENFANT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perception sensorielle des aliments et facteurs d'influence</li> <li>• Apprentissage des saveurs, des textures</li> <li>• Prises alimentaires : rythmes, durées, ambiance, climat affectif ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Explication physiologique de la perception des saveurs et des odeurs et indication de l'incidence sur l'apprentissage alimentaire ( saveurs alimentaires, mélanges de saveurs..)</li> <li>. Enoncé des facteurs qui concourent à mettre en valeur les préparations culinaires.</li> <li>. Enoncé des facteurs influant sur les comportements et les habitudes alimentaires des jeunes enfants.</li> </ul>	<b>U3</b>
<p><b>S3-7 - CONTAMINATIONS ALIMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intoxications et toxi-infections alimentaires d'origine microbienne</li> <li>• Parasites alimentaires</li> <li>• Contaminations chimiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Enoncé des signes digestifs caractéristiques</li> <li>. Indication des germes probables et justification des mesures préventives.</li> <li>. Indication des parasites alimentaires, des aliments vecteurs et des mesures préventives</li> <li>. Indication des risques de contamination chimique (contact avec surfaces non autorisées pour les aliments, réutilisation d'emballages, saturnisme...)</li> </ul>	<b>U3</b>

**S 4 – TECHNOLOGIE**

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<b>S4-1 QUALITÉ DE VIE DANS LE LOGEMENT ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS DOMESTIQUES</b>		<b>U1</b>
<p><b>S-4-1-1 Hygiène et confort du logement pour le bien-être de l'enfant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité de l'air ; confort thermique ; aération, ventilation, chauffage</li> <li>• Confort acoustique</li> <li>• Confort visuel</li> </ul> <p><b>S-4-1-2 Aménagements spécifiques du logement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaces de repos</li> <li>• Espaces de repas</li> <li>• Espaces de jeux et d'activités</li> <li>• Espaces sanitaires</li> </ul> <p><b>S-4-1-3 Prévention des accidents domestiques chez l'enfant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Risques liés à l'alimentation en électricité, au gaz :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisations des installations électriques d'un logement, des appareils utilisant le gaz</li> <li>- Sécurité vis à vis des enfants</li> </ul> </li> <li>• <b>Risques liés à l'utilisation de l'eau</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distribution de l'eau dans le logement</li> <li>- Modes de production (individuelle ou collective) de l'eau chaude dans le logement</li> <li>- Sécurité relative à l'utilisation de l'eau en présence d'enfants</li> </ul> </li> <li>• <b>Risques liés aux produits à usage familial</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits d'entretien, des produits phytosanitaires, des produits vétérinaires ...</li> <li>- Médicaments</li> </ul> </li> <li>• <b>Risques liés à l'évacuation des déchets</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eaux usées</li> <li>- Déchets solides</li> </ul> </li> </ul>	<p>. Indication des facteurs d'hygiène et de confort d'un logement et des incidences sur la garde des enfants au domicile</p> <p>. Enoncé des moyens mis en œuvre pour assurer l'hygiène et le confort du logement dans les différents moments de la vie de l'enfant (toilette, repos, repas...)</p> <p>. Enoncé et justification des aménagements et des équipements nécessaires dans un logement donné en lien avec les activités de l'enfant (des enfants)</p> <p>. Analyse des risques (liés au logement et aux activités de l'enfant)</p> <p>. Indication des mesures de mise en sécurité, de protection des espaces utilisés par l'enfant ou des espaces présentant un risque pour l'enfant ( fenêtre, balcon, piscine/bassin ...)</p> <p>. Indication des éléments à risques pour l'enfant, liés à l'utilisation de l'électricité et du gaz dans un logement (circuit électrique, matériels...)</p> <p>. Justification des mesures de prévention et de surveillance à mettre en oeuvre</p> <p>. Indications des caractéristiques de l'eau distribuée (critères de potabilité)</p> <p>. Indication des risques pour l'enfant liés à l'utilisation de l'eau ( bain, baignade...)</p> <p>. Enoncé du principe des modes de production d'eau chaude (accumulation et instantané) et conséquences sur l'usage de l'eau</p> <p>. Justification des mesures de prévention et de surveillance à mettre en œuvre</p> <p>. Repérage et interprétation des éléments inscrits sur l'emballage caractérisant la toxicité d'un produit</p> <p>. Indication des conditions de rangement sécurisé des produits utilisés en milieu familial</p> <p>. Indication des mesures à prendre en cas de projections, d'ingestion...</p> <p>. Enoncé de l'impact des déchets sur la salubrité du logement, sur la santé des personnes</p> <p>. Indication des mesures de décontamination à mettre en œuvre</p>	

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<b>S-4 - 2 ENVIRONNEMENT DE L'ENFANT EN COLLECTIVITÉS</b>		<b>U2</b>
<b>S-4-2-1 Locaux, équipements et espaces</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation spatiale des locaux et circulation des personnes</li> <li>• Aménagements des divers espaces                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fonctionnalité pour le repos, les repas, les jeux (intérieurs, extérieurs), l'hygiène individuelle ...</li> <li>- Cadre de vie respectant l'intimité ou favorisant la socialisation ...</li> </ul> </li> <li>• Confort et salubrité des locaux</li> <li>• Sécurité des locaux, des équipements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Justification de l'organisation des locaux et de la circulation des divers usagers (enfants, parents, professionnels)</li> <li>. Justification des aménagements assurant la fonctionnalité des locaux</li> <li>. Analyse des risques liés aux locaux, à leurs équipements et indication des mesures de sécurisation, de protection des espaces utilisés par l'enfant</li> <li>. Justification, à partir de documents, des conditions réglementaires d'utilisation des espaces, par les enfants</li> <li>. Justification des moyens mis en œuvre pour assurer la salubrité, le confort, la sécurité des espaces utilisés aux différents moments de la vie de l'enfant (toilette, repos, repas...)</li> </ul>	
<b>S-4-2-2 Matériels, produits liés aux soins d'hygiène corporelle, au confort des enfants</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels d'hygiène, de confort, linge</li> <li>• Produits d'hygiène corporelle</li> <li>• Produits de soins courants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Justification du choix des matériels, des produits nécessaires pour des soins d'hygiène corporelle, pour les soins courants</li> <li>. Justification des caractéristiques des matériels en lien avec leur fonction</li> <li>. Énoncé du rôle et des propriétés des produits d'hygiène corporelle, des produits de soins courants</li> <li>. Justification des modalités d'utilisation, des précautions d'emploi des produits utilisés et de leurs règles de stockage</li> </ul>	
<b>S-4-2-3 Matériels et produits liés aux activités de jeux et de loisirs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeux individuels et jeux de groupes</li> <li>• Matériels de jeux, d'animation, de loisirs :</li> <li>• Matériaux et produits spécifiques pour l'animation d'activités (pâte à modeler, peintures...)</li> <li>• Livres, supports audio-visuels ...</li> </ul>	<p>Dans des situations données :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Indication de l'intérêt des jeux ou des activités de loisirs en lien avec l'âge des enfants, avec leur développement, avec le moment de la journée</li> <li>. Justification du choix des matériels, des matériaux, des produits nécessaires pour les activités de jeux et de loisirs</li> <li>. Indication des utilisations possibles en fonction de l'âge des enfants, de leur développement, de leur nombre</li> <li>. Justification des modalités d'utilisation et des précautions d'emploi des matériaux et produits utilisés</li> </ul>	
<b>S-4-2-4 Organisation du travail</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse fonctionnelle d'une activité</li> <li>• Organisation dans le temps, dans l'espace des activités</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Indication de l'enchaînement des tâches qui composent une activité donnée</li> <li>. Lecture d'un planning d'activités</li> </ul>	

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<b>S-4 – 3 TECHNOLOGIES DE SERVICE À L'USAGER</b>		<b>U3</b>
<p><b>S-4-3-1 Produits alimentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Etude technologique et commercialisation des produits alimentaires</b> (approche par groupes d'aliments) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formes de commercialisation</li> <li>- Etiquetage : mentions obligatoires/mentions facultatives</li> <li>- Qualité alimentaire ; signes de qualité</li> </ul> </li> <li>• <b>Aliments pour le jeune enfant et réglementation spécifique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits alimentaires utilisés dans le cadre de la diversification de l'alimentation</li> <li>- Textures</li> <li>- Qualité des matières premières</li> <li>- Principes de fabrication et de conservation</li> <li>- Qualité sanitaire (critères microbiologiques, absence d'additifs...)</li> </ul> </li> <li>• <b>Préparations culinaires, service des repas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintien de la qualité des aliments et réglementation liée à la mise en œuvre des produits alimentaires et au service des repas dans les collectivités et en milieu familial : <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ stockage des denrées et matériels de stockage</li> <li>◦ principe de mise en œuvre des denrées pour la préparation des plats : marche en avant, circulation (locaux)</li> <li>◦ refroidissement, maintien en température, remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance et matériels spécifiques</li> <li>◦ restes alimentaires</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Différenciation pour une catégorie de produits donnée, des différentes formes commerciales et indication de leurs avantages et de leurs limites (stockage, conditions de mise en œuvre, usages ...)</li> <li>. Identification sur les étiquetages des principales caractéristiques des produits</li> <li>. Repérage des éléments relatifs à la composition, à la qualité (ex : origine), au stockage, à la conservation, à la mise en œuvre</li> <li>. Repérage sur des étiquetages des principales modalités d'utilisation des produits alimentaires et justification des précautions à prendre</li> <li>. Justification des caractéristiques des produits les rendant aptes à l'alimentation des jeunes enfants (origine, de texture, sécurité sanitaire ...)</li> <li><i>Cf. Biologie générale et appliquée – Maintien de l'intégrité de l'organisme</i></li> <li>. Indication et justification des principes <ul style="list-style-type: none"> <li>- de conservation des aliments (chaîne du froid),</li> <li>- de transformation (marche en avant),</li> <li>- de service des repas (service direct, service différé : liaison froide, liaison chaude)</li> </ul> </li> <li>. Indication des paramètres à contrôler au moment de la réception des denrées, de la réception des repas en cuisine satellite/office</li> <li>. Justification des mesures liées au devenir des restes</li> </ul>	
<p><b>S-4-3-2 Produits et matériels d'entretien utilisés en milieu familial, en milieu collectif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de décontamination, de désinfection</li> <li>- de nettoyage, d'entretien des surfaces</li> <li>- d'entretien du linge</li> <li>- d'entretien de la vaisselle</li> </ul> </li> <li>• Matériels : <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'entretien des surfaces</li> <li>- d'entretien du linge</li> <li>- d'entretien de la vaisselle</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Indication et justification du choix des produits en fonction des souillures, du support, du mode d'action, du résultat attendu</li> <li>. Repérage sur des étiquetages des conditions d'emploi des produits (dosages, dilutions, durée d'action, mode d'emploi et précautions..)</li> <li>. Justification des conditions de rangement des produits dangereux et des règles de sécurité à respecter vis à vis des enfants, de l'opérateur</li> <li>. Indication du principe de fonctionnement des matériels</li> <li>. Justification des conditions d'utilisation des matériels et des règles de sécurité à respecter (vis-à-vis des enfants et de l'opérateur)</li> </ul>	

**UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION**

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

### UNITE U1 :

#### Prise en charge de l'enfant à domicile

<b>C</b>	<b>COMPETENCES</b>	<b>SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES</b>
----------	--------------------	------------------------------------------------

		S1	S2	S3	S4
C12	Identifier les besoins de l'enfant	X	X	X	X
C 25	S'adapter à une situation non prévue	X	X	X	X
C 35	Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort de l'enfant	X	X		X
C 36	Assurer la prévention et la sécurité	X	X		X
C 37	Contribuer au développement et à la socialisation de l'enfant	X	X	X	

- S1 – Sciences médico-sociales
- S2 – Biologie générale et appliquée
- S3 – Nutrition - alimentation
- S4 – Technologie

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

### UNITE U2 :

#### Accompagnement éducatif de l'enfant

C	COMPETENCES	SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES			
		S1	S2	S3	S4
C11	Traiter des informations à caractère professionnel	X	X		X
C12	Identifier les besoins de l'enfant	X	X		
C21	Organiser les activités de l'enfant				
C22	Organiser un programme de travail				X
C31	Installer et sécuriser les espaces de vie de l'enfant				
C 32	Aménager des espaces d'activités collectives	X	X		X
C 37	Contribuer au développement et à la socialisation de l'enfant	X	X		
C41	Etablir des relations professionnelles				
C 42	S'intégrer dans une équipe	X			

S1 – Sciences médico-sociales

S2 – Biologie générale et appliquée

S4 – Technologie

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

UNITE U3 :  
Techniques de services à l'utilisateur

C	COMPETENCES	SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES			
		S1	S2	S3	S4
C 23	Gérer un poste de travail				X
C 24	Gérer les stocks de produits et de matériels				X
C 33	Entretien des locaux et des équipements				X
C 34	Préparer et servir des collations et repas			X	X
C 38	Contrôler la qualité du travail effectué			X	X

S3 – Nutrition - alimentation

S4 – Technologie

<b>UNITÉS GÉNÉRALES</b>
-------------------------

**Français et histoire-géographie – UG1**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (BO hors série n° 5 du 29 août 2002).

**Mathématiques – sciences – UG 2**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (BO hors série n° 5 du 29 août 2002).

**Éducation physique et sportive – UG3**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, connaissances et compétences établis par l'arrêté du 25 septembre 2002 (BO n° 39 du 24 octobre 2002).

**ANNEXE II**

**PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

## **Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance***

### **1 - Objectifs et durée**

Les périodes de formation en milieu professionnel sont des phases déterminantes de la formation car elles permettent :

- d'appréhender concrètement l'organisation des établissements et des services de la petite enfance, leurs personnels et leurs usagers ;
- d'apprendre à travailler en situation réelle, en présence d'enfants, avec les ressources et les contraintes du milieu professionnel ;
- de s'insérer dans une équipe de professionnels ;
- de mettre en œuvre ou d'acquérir, sous la responsabilité d'une personne qualifiée, tout ou partie des compétences définies dans le référentiel du diplôme.

La formation en milieu professionnel contribue à développer les capacités d'autonomie et de responsabilité du futur professionnel.

### **2 – Modalités**

#### **2.1. Candidats relevant de la voie scolaire**

La formation en milieu professionnel du CAP Petite enfance a une durée de douze semaines sur l'ensemble de la formation pour un cycle de deux ans dont 6 semaines sur chaque année de formation.

Elle doit s'articuler avec la formation dispensée en établissement de formation. La formation en milieu professionnel se déroule dans les établissements et services d'accueil de la petite enfance : écoles maternelles, crèches de toute nature, pouponnières, haltes-garderies, centres de loisirs sans hébergement, centres de vacances collectifs d'enfants et tout établissement accueillant des jeunes enfants (0 à 6 ans).

Les candidats doivent satisfaire aux conditions de vaccination et autres exigences du milieu professionnel, conformément à la réglementation en vigueur.

Au sein d'une équipe sanitaire, sociale, médico-sociale, socio-éducative ou éducative, sous la responsabilité du tuteur, l'élève participe aux soins d'hygiène, de confort, à la préparation et à l'animation des activités éducatives et de loisirs, à l'aménagement et à l'entretien des espaces de vie, à la préparation et au service des repas et des collations. Ces activités sont réalisées dans l'objectif de contribuer au développement de l'autonomie et à la socialisation des enfants.

Les activités proposées peuvent aller de la participation, au travail effectué en double commande, jusqu'au travail en toute autonomie.

Les activités professionnelles confiées sont établies conjointement par le tuteur et les enseignants en tenant compte des possibilités de l'établissement d'accueil, des acquis antérieurs, des compétences définies dans le référentiel du diplôme.

Un document de liaison sert de base à la concertation entre les deux partenaires. Il suit l'élève pendant la totalité du cycle de formation afin d'assurer la complémentarité des activités proposées et des compétences mises en œuvre dans le cadre des différentes périodes.

Les périodes de formation en milieu professionnel doivent faire l'objet d'une planification visant à assurer la cohérence de la formation.

La répartition précise dans le temps est laissée à l'initiative des établissements pour tenir compte des conditions locales et du projet pédagogique. Les six semaines de formation en milieu professionnel obligatoirement effectuées en dernière année de formation doivent être organisées en deux périodes de trois semaines consécutives chacune.

Ces périodes de formation doivent être complémentaires afin d'acquérir ou de mobiliser les compétences du référentiel du CAP Petite enfance dans des situations professionnelles variées (diversité des âges, des structures, des activités conduites...).

## **Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance***

Pour chaque période de formation, une attestation doit être remplie par le tuteur et le responsable de l'établissement d'accueil. Elle précise la durée accomplie, les publics concernés, les tâches effectuées.

En l'absence de ces attestations fournies à la date fixée par le recteur, le candidat n'est pas autorisé à passer l'épreuve et se verra attribuer la note 0 à cette partie de l'épreuve EP2.

La recherche des structures d'accueil est assurée par l'équipe pédagogique de l'établissement en fonction des objectifs de formation (circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000, BO n° 25 du 29 juin 2000).

L'organisation des périodes de formation en milieu professionnel fait l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'élève et les structures d'accueil. Cette convention est établie conformément à celle définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 (B.O.E.N. n°38 du 24 octobre 1996). La convention comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des différentes formations en milieu professionnel.

Pendant la formation en milieu professionnel, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève-stagiaire et non de salarié.

La formation en milieu professionnel fait l'objet d'un suivi par l'équipe pédagogique sous forme de visites.

Un candidat qui pour une raison majeure dûment constatée n'a pu effectuer ses périodes de formation en milieu professionnel peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant informé de la situation.

### **2.2- Candidats relevant de la voie de l'enseignement à distance**

#### ***a) Candidat soumis à une formation initiale obligatoire***

Les modalités et la durée de la formation en milieu professionnel sont identiques à celles des candidats de la voie scolaire.

#### ***b) Candidat non soumis à une formation obligatoire***

Il convient d'appliquer les mêmes modalités que celles relatives au candidat individuel.

### **2.3. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage**

La formation par apprentissage fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail.

Afin d'assurer la cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel et du dossier attendu pour l'épreuve EP2 qui est identique à celui des candidats de la voie scolaire.

Il est important que les divers aspects de la formation en milieu professionnel soient effectués par l'apprenti. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation l'article R.117-5-1 du code du travail sera mis en application.

Le contrat d'apprentissage et le dossier relatif à l'épreuve EP2 sont remis à la date fixée par le Recteur.

En l'absence de ces documents, le candidat se verra attribuer la note 0 à l'épreuve.

### **2.4. Voie de la formation professionnelle continue**

#### ***a) Candidat ayant une expérience professionnelle dans le secteur de la petite enfance***

## **Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance***

Il convient d'appliquer les mêmes modalités que celles relatives au candidat individuel.

### ***b) Candidat n'ayant pas d'expérience professionnelle dans le secteur de la petite enfance***

La durée de la formation en milieu professionnel (12 semaines) s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le centre de formation continue.

Les modalités de la formation en milieu professionnel sont les mêmes que pour les candidats scolaires.

Lorsque cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier, la formation en entreprise obligatoire est incluse dans la période de formation dispensée en milieu professionnel si les activités effectuées en milieu professionnel sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

Le dossier produit par ces candidats est en tout point conforme aux dispositions prévues pour les candidats scolaires. Dans ce cas, les attestations seront signées par le responsable de la structure ou l'employeur.

Les attestations de formation en entreprise et le dossier relatif à l'épreuve EP2 sont remis à la date fixée par le Recteur.

### **2.5. Candidat individuel**

Une expérience professionnelle de douze semaines dans le champ professionnel de la petite enfance (0 à 6 ans) est indispensable. Cette expérience professionnelle peut se référer à une ou plusieurs séquences dans une seule ou plusieurs structures.

Les justificatifs de l'expérience professionnelle de douze semaines dans le champ professionnel de la petite enfance (0 à 6 ans) doivent être remis avec le dossier relatif à l'épreuve EP2 à la date fixée par le Recteur.

En l'absence du dossier ou des justificatifs de l'expérience professionnelle de douze semaines dans le champ professionnel de la petite enfance, le candidat ne sera pas autorisé à passer l'épreuve et se verra attribuer la note 0 à cette partie d'épreuve.

### **2.6. Candidat dispensé de l'épreuve EP2**

- un candidat en formation initiale sous statut scolaire est tenu d'effectuer une période de formation en milieu professionnel d'une durée minimale de 8 semaines ;
- un candidat en formation continue n'est pas soumis à l'obligation de périodes de formation en milieu professionnel.
- un candidat individuel n'est pas tenu de justifier de l'expérience professionnelle de douze semaines.

### **3 - Durée minimale des périodes de formation en milieu professionnel en cas de positionnement**

En cas de positionnement (prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur), la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de 8 semaines.

**ANNEXE III**

**REGLEMENT D'EXAMEN**

**Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance***

**RÈGLEMENT D'EXAMEN**

<b>CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE PETITE ENFANCE</b>			<b>Scolaires</b> (établissements publics et privés sous contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)	<b>Scolaires</b> (établissements privés hors contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage non habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés) <b>enseignement à distance – candidats individuels</b>	
EPREUVES	Unités	Coef.	MODE	MODE	DUREE

**UNITÉS PROFESSIONNELLES**

EP1 – Prise en charge de l'enfant à domicile	UP1	4	CCF*	Ponctuel écrit et pratique	2h 15
EP2 Accompagnement éducatif de l'enfant	UP2	5 (1)	CCF	Ponctuel Oral (+ écrit pour la VSP)	1h 30 (2)
EP3 – Techniques de services à l'utilisateur	UP3	4	CCF	Ponctuel écrit et pratique	2h30

**UNITÉS GÉNÉRALES**

G1- Français et histoire-géographie	UG1	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2h15
EG2 – Mathématiques-sciences	UG2	2	CCF	Ponctuel écrit	2h
EG3 – Education physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuel	

(1) dont coefficient 1 pour *la vie sociale et professionnelle (VSP)*.

(2) dont une heure pour *la vie sociale et professionnelle*.

\* CCF : contrôle en cours de formation

**ANNEXE IV**

**DEFINITION DES EPREUVES**

**EP1 -- Prise en charge de l'enfant à domicile**

**UP1**

**Coefficient : 4**

- **Finalités et objectifs de l'épreuve :**

Elle a pour objectif de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles d'accueil et de prise en charge de jeunes enfants dans le contexte du domicile privé.

- **Contenu :**

L'épreuve permet d'évaluer les compétences terminales mises en œuvre dans le contexte spécifique du domicile privé :

C12- Identifier les besoins de l'enfant (dans le contexte professionnel du domicile)

C25- S'adapter à une situation non prévue

C35- Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort de l'enfant

C36- Assurer la prévention et la sécurité

C37- Contribuer au développement et à la socialisation de l'enfant

    C371- Mettre en place une activité ludique pour un enfant

    C374- Contribuer à l'acquisition du langage, de la motricité et à la construction des relations sociales

    C375- Contribuer au développement psycho-affectif de l'enfant

Et les savoirs associés :

■ **S1- Sciences médico-sociales :**

- S1-1- L'enfant :
  - o S1-1-1- Besoins de l'enfant et facteurs de développement
  - o S1-1-3- Troubles et maladies courants de l'enfant
- S1-2- Cadre juridique et institutionnel de l'enfant et de la famille :
  - o S1-2-1- Cadre juridique et institutionnel général : cadre politique et administratif de la France
  - o S1-2-2- Statut juridique de l'enfant et de la famille
  - o S1-2-3- Protection sanitaire et sociale de l'enfant (0à 6 ans) et de la famille :
    - S1-2-3-1- Protection sanitaire
  - o S1-2-4- Modes d'accueil :
    - S1-2-4-3- Accueil individuel de l'enfant

■ **S2- Biologie générale et appliquée :**

- S2-1- Organisation générale du corps humain et fonctions
- S2-2- La peau
- S2-4- Les fonctions de nutrition
- S2-5- Maintien de l'intégrité de l'organisme

■ **S3- Nutrition- alimentation :**

- S3-1- Besoins nutritionnels de l'enfant et apports conseillés en nutriments
- S3-3- Les sources nutritionnelles :
  - o S3-3-1- Classification nutritionnelle par groupes
- S3-4- L'alimentation de l'enfant de 0 à 6 ans

■ **S4- Technologie :**

- S4-1- Qualité de vie dans le logement et prévention des accidents domestiques

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

- **Evaluation**

Elle porte sur les indicateurs d'évaluation des compétences et des savoirs associés mentionnés ci-dessus.

- **Mode d'évaluation**

→ **Ponctuelle : écrite et pratique - Durée : 2h15 maximum**

**Première partie : écrite, durée 1h30**

**notée sur 20 points**

A partir d'une situation professionnelle au domicile précisant un contexte professionnel simple, le candidat répond à des questions indépendantes ou liées permettant de vérifier la maîtrise des savoirs associés mentionnés ci-dessus et l'acquisition des compétences C12, C371, C374, C375.

**Seconde partie : pratique, durée 45 minutes au maximum**

**notée sur 60 points**

Cette partie d'épreuve permet de vérifier les compétences C12, C25, C35, C36.

A partir d'une situation professionnelle de prise en charge d'enfant(s) au domicile privé, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre une ou des technique(s) de soins d'hygiène corporelle et/ou de confort
- d'assurer la prévention et la sécurité

Le travail demandé et le degré d'exigences sont ceux du référentiel au niveau terminal.

Les commissions d'évaluation sont composées de formateurs en enseignement professionnel et, dans toute la mesure du possible, de professionnels.

→ **Contrôle en cours de formation**

L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion d'une situation d'évaluation conduite dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de la dernière année de formation. La situation d'évaluation comporte une partie écrite et une partie pratique. Elle permet d'évaluer les compétences définies par le contenu de l'épreuve dans un contexte d'activités au domicile.

A l'issue de la situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, des fiches d'évaluation du travail réalisé sont établies et transmises au jury, avec une proposition de note.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous les documents tels que les sujets proposés lors de la situation d'évaluation. Ces documents seront tenus à disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée jusqu'à la session suivante.

Des professionnels doivent être associés à l'évaluation en centre de formation (élaboration de la situation d'évaluation, des grilles d'évaluation, évaluation des candidats...)

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

<b>EP2- Accompagnement éducatif de l'enfant</b> <b>Coefficient : 4 + VSP coefficient 1</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------

<b>UP2</b>
------------

- **Finalités et objectifs de l'épreuve :**

Elle a pour objectif de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles d'accueil et de prise en charge de jeunes enfants (écoles maternelles, crèches, pouponnières, haltes-garderies, centres de loisirs sans hébergement, centres de vacances et tout établissement accueillant de jeunes enfants, milieu familial).

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

- **Contenu**

Elle porte sur les compétences terminales suivantes:

- C1-1- Traiter des informations à caractère professionnel
- C1-2- Identifier les besoins de l'enfant (dans un contexte professionnel)
- C2-1- Organiser les activités des enfants
- C2-2- Organiser un programme de travail
- C3-1- Installer et sécuriser les espaces de vie de l'enfant (jeu, repas, repos)
- C3-2- Aménager des espaces d'activités collectives
- C3-7- Contribuer au développement et à la socialisation de l'enfant
  - C3-7-2- Mettre en œuvre des activités de jeux et de loisirs
  - C3-7-3- Contribuer à l'acquisition de l'autonomie à travers les actes de la vie quotidienne
- C4-1- Etablir des relations professionnelles
- C4-2- S'intégrer dans une équipe

Et les savoirs associés :

- **S1- Sciences médico-sociales :**

- S1-1- L'enfant :
  - S1-1-2- Différents aspects du développement
  - S1-1-4- Maladies chroniques et handicaps de l'enfant
- S1-2- Cadre juridique et institutionnel de l'enfant et de la famille :
  - S1-2-3- Protection sanitaire et sociale de l'enfant ( 0 à 6 ans) et de la famille :
    - S1-2-3-2- Protection sociale
  - S1-2-4- Modes d'accueil :
    - S1-2-4-1- Etablissements d'accueil collectif
    - S1-2-4-2- Ecole maternelle
- S1-3- Communication appliquée au secteur professionnel

- **S2- Biologie générale et appliquée**

- S2-3- Les fonctions de relation

- **S4- Technologie**

- S4-2- Environnement de l'enfant en collectivités

- **Evaluation :**

Elle porte sur les indicateurs d'évaluation des compétences et des savoirs associés mentionnés ci-dessus.

- **Mode d'évaluation :**

→ **Ponctuelle : Orale – Durée : 30 minutes au maximum**

L'épreuve s'appuie sur un entretien conduit par le jury à partir d'un dossier établi au cours de la formation en écoles maternelles, crèches, pouponnières, haltes-garderies, centres de loisirs sans hébergement, centres de vacances et tout établissement accueillant de jeunes enfants ou de l'expérience professionnelle dans ces mêmes milieux auxquels s'ajoute le domicile privé d'exercice .

L'entretien se déroule en deux temps :

- un exposé (durée : 5 à 10 minutes au maximum) au cours duquel le candidat présente et justifie le choix des situations analysées dans le dossier ;
- un entretien d'une durée de 20 minutes qui permet au jury d'approfondir certains éléments du dossier et de sa présentation et de vérifier la maîtrise des savoirs associés énoncés ci-dessus..

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

Le dossier n'excède pas 15 pages auxquelles peuvent s'ajouter 10 pages d'annexes maximum.

Il comporte :

- la présentation du ou des milieux professionnels dans lesquels le candidat a effectué les périodes de formation en milieu professionnel ou a exercé son activité professionnelle,
- l'identification des besoins individuels des enfants dans le contexte professionnel,
- la description de deux activités contribuant au développement et à la socialisation de l'enfant (Cf C3-7-2 et C3-7-3) en précisant l'organisation du travail, l'aménagement des espaces.

Le dossier est obligatoirement accompagné des attestations relatives aux périodes de formation en milieu professionnel ou des justificatifs de l'expérience professionnelle.

Les attestations ou justificatifs précisent les lieux, les durées accomplies, le type de public concerné ainsi que les activités effectuées par le candidat.

Les justificatifs de l'expérience professionnelle de douze semaines (sauf positionnement) dans le champ professionnel de la petite enfance (0 à 6 ans) doivent être remis avec le dossier relatif à l'épreuve à la date fixée par le recteur. En l'absence du dossier ou des attestations (ou justificatifs) fournis à la date fixée par le recteur, le candidat se verra attribuer la note 0 à cette partie d'épreuve.

Les commissions d'évaluation sont composées de professeurs d'enseignement professionnel et, dans toute la mesure du possible, de professionnels.

Le candidat, qui représente l'épreuve EP2, est autorisé à réutiliser le dossier réalisé au cours de sa formation en milieu professionnel ou à partir de son expérience professionnelle pour cinq sessions consécutives à son échec à l'examen. Dans ce cas, il est dispensé de justifier d'une nouvelle formation en milieu professionnel ou d'une autre activité professionnelle. Il peut faire évoluer le dossier d'une session à l'autre.

### → **Contrôle en cours de formation**

L'épreuve évalue les compétences terminales et les savoirs associés de l'unité 2 Les compétences relationnelles du candidat durant les activités conduites sont obligatoirement évaluées.

- 1-1- Les candidats scolaires issus d'établissements publics ou privés sous contrat ainsi que les candidats issus de CFA et sections d'apprentissage habilités sont évalués sur les six dernières semaines de formation en milieu professionnel organisées conformément à l'annexe 2.

Pour ces candidats, l'évaluation est réalisée uniquement en milieu professionnel. Chacune des périodes de formation en milieu professionnel fait l'objet d'une évaluation conduite par le tuteur. Un bilan est effectué en fin de période de formation en milieu professionnel et donne lieu à une proposition de note établie conjointement par le tuteur et un professeur d'enseignement professionnel. Les évaluations s'appuient sur les indicateurs mentionnés sur un document, remis à l'entreprise par le centre de formation. Ce document, validé par l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité est élaboré à partir du référentiel. Afin de prendre en compte les compétences terminales, l'évaluation doit se situer en fin de la période de formation en milieu professionnel.

Elles sont choisies sur des activités différentes ( cf annexe II paragraphe 21 ) et permettent d'évaluer de manière complémentaire, les compétences définies par le contenu de l'épreuve.

- 1-2 Les candidats relevant des établissements publics de formation continue sont tenus d'effectuer les mêmes périodes de formation en milieu en entreprise que les candidats scolaires. Les acquis seront vérifiés selon les modalités définies en 1-1 ci-dessus.

Ils peuvent être dispensés d'effectuer des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'au moins douze semaines d'expérience professionnelle correspondant à la finalité du diplôme. Afin de vérifier la possession des acquis correspondant à la formation en milieu professionnel, une situation d'évaluation pratique est mise en place par l'établissement de formation. Cette situation

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

permet d'évaluer, dans des locaux équipés, les compétences et les savoirs associés de l'unité 2. A partir d'une situation donnée, le candidat organise les activités, prépare et réalise la (les) activité(s) demandée(s). L'épreuve comporte 30 minutes de présentation et d'entretien, précédés d' 1 heure de préparation.

Des professionnels doivent être associés à l'évaluation (élaboration des situations d'évaluation, des grilles d'évaluation, évaluation des candidats...). L'évaluation s'appuie sur les critères extraits du référentiel.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement. Elle donne lieu à une note proposée au jury.

1 - 3 Un candidat ayant échoué à l'examen alors qu'il relevait du contrôle en cours de formation s'il ne reprepare pas le diplôme dans le cadre d'un établissement public ou privé sous contrat ou d'un centre de formation d'apprentis habilités, devra alors présenter un dossier sur la base des éléments recueillis lors de la formation en milieu professionnel ou de l'activité professionnelle précédemment accomplie.

### **ÉVALUATION DE LA VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE** **Épreuve écrite - durée : 1 heure ou CCF - coefficient 1 -**

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

#### **Évaluation par contrôle en cours de formation**

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note obtenue lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième situation d'évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

##### *1) Une situation d'évaluation écrite notée sur 14 points*

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties:

*1<sup>ère</sup> partie : Une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points*

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 «Incendie et conduite à tenir» est évaluée dans cette partie.

*2<sup>ème</sup> partie : un travail personnel écrit noté sur 7 points*

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

*2) Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme notée sur 6 points*

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste de travail (SST) ou attestation de formation aux premiers secours (AFPS) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

### **Épreuve ponctuelle écrite – 1 heure**

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des 5 parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3, relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risque lié au bruit.

#### **EP3- Techniques de services à l'utilisateur**

##### **UP3**

**Coefficient : 4**

#### • **Finalités et objectifs de l'épreuve :**

Elle a pour objectif de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles de préparation et de service des collations et des repas ainsi que d'entretien du cadre de vie dans le contexte familial, dans le contexte collectif.

Il s'agit de vérifier que le candidat est capable de mettre en œuvre les techniques de services à l'utilisateur en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie, de justifier ses choix technologiques, de gérer et de remettre en état son poste de travail, de contrôler la qualité du travail réalisé.

#### • **Contenu**

L'épreuve porte sur les compétences terminales

- C2-3- Gérer un poste de travail
- C3-3- Entretien des locaux et des équipements
- C3-4- Préparer et servir des collations et des repas
- C3-8- Contrôler la qualité du travail effectué

et éventuellement sur la compétence C2-4- Gérer les stocks de produits et de matériels

Et les savoirs associés

#### ■ **S3- Nutrition-alimentation**

- S3-2- Caractéristiques de l'appareil digestif du nourrisson et du jeune enfant
- S3-3- Les sources nutritionnelles : les aliments
  - S332- Principales propriétés des constituants alimentaires
- S3-5- Les régimes alimentaires de l'enfant
- S3-6- Education alimentaire de l'enfant

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

- S3-7- Contaminations alimentaires

### ■ S4- Technologie

- S4--3- Technologies de service à l'utilisateur

#### • Evaluation :

Elle porte sur les indicateurs d'évaluation des compétences et des savoirs mentionnés ci-dessus.

#### • Mode d'évaluation :

→ **Ponctuelle : Pratique et écrite - Durée : 2h30 au maximum.**

L'épreuve comporte trois questions portant sur les savoirs associés énoncés ci-dessus, liées ou non à la partie pratique et deux types d'activités professionnelles relatives aux compétences de l'unité 3

- la réalisation et la présentation d'une préparation culinaire destinée à un repas ou éventuellement associée à une collation ; le service de repas et/ou de collations
- l'exécution de techniques d'entretien des locaux et des équipements

Le travail demandé et le degré d'exigences sont ceux du référentiel au niveau terminal.

Le candidat gère en toute autonomie l'organisation de son travail sur le temps de l'épreuve.

Les commissions d'évaluation sont composées de professeurs d'enseignement professionnel et, dans toute la mesure du possible, de professionnels.

#### →. Contrôle en cours de formation

L'évaluation des acquis s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de deux situations d'évaluation organisées en dernière année de formation. Ces évaluations ont lieu :

- en centre de formation, d'une part
- en milieu professionnel, d'autre part.

Les notes proposées pour chacune des deux situations sont d'égale valeur et s'additionnent pour obtenir la proposition de note finale de l'unité 3.

### 1- Evaluation en centre de formation

Elle est organisée dans le cadre des activités habituelles de formation pratique. La note proposée au jury prend en compte les résultats obtenus par le candidat à l'occasion d'activités pratiques représentatives mettant en œuvre les savoir-faire et les savoirs associés relatifs aux techniques de préparation des repas et des collations et de l'entretien des locaux et des équipements.

Le candidat doit être capable de justifier ses choix technologiques, d'organiser et de gérer son poste de travail, d'exécuter les techniques professionnelles en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie et contrôler la qualité du travail effectué.

Cette évaluation repose sur une situation comprenant une partie écrite permettant d'évaluer les savoirs associés et une partie pratique portant sur la mise en œuvre de préparation de collation et de repas et des techniques d'entretien de locaux et des équipements .

La durée maximum de la situation d'évaluation est de 2 heures.

Les professeurs d'enseignement professionnel et, dans toute la mesure du possible, un ou des professionnels, mettent en œuvre cette évaluation. Ils proposent conjointement une note au jury.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation, organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

### 2- Evaluation au cours de la formation en milieu professionnel

2. 1 Les candidats scolaires issus d'établissements publics ou privés sous contrat et les candidats des établissements publics de formation continue ne remplissant pas les conditions d'activités

## **Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance***

professionnelles dispensant de PFMP, sont évalués sur les six dernières semaines de formation en milieu professionnel organisées conformément à l'annexe 2.

Ils sont évalués au cours de l'une ou de l'autre des deux PFMP de la dernière année de formation.

L'évaluation porte sur les compétences terminales relatives au service des repas et des collations.

L'évaluation est conduite par le tuteur. Un bilan est effectué en fin de période de formation en milieu professionnel et donne lieu à une proposition de note établie conjointement par le tuteur et un professeur d'enseignement professionnel.

L'évaluation s'appuie sur les indicateurs mentionnés sur un document, remis à l'entreprise par le centre de formation. Ce document, validé par l'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité est élaboré à partir du référentiel.

2. 2 Les candidats des établissements publics de formation continue peuvent être dispensés d'effectuer des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'au moins douze semaines d'expérience professionnelle correspondant à la finalité du diplôme.

Pour ces candidats, afin d'évaluer les acquis correspondant à la formation en milieu professionnel, une situation d'évaluation, d'une durée de 30 minutes est mise en place, dans des locaux équipés, par l'établissement de formation.

Cette situation doit permettre d'évaluer les compétences liées au service des repas et des collations. Elle peut être associée ou non à la situation permettant d'évaluer les savoirs associés, les techniques de préparation de collations et de repas et les techniques d'entretien des locaux et des équipements.

Les professeurs d'enseignement professionnel et, dans toute la mesure du possible, un ou des professionnels, mettent en oeuvre cette évaluation. Ils proposent conjointement une note au jury.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation, organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

### **EG1 - FRANÇAIS ET HISTOIRE-GÉOGRAPHIE**

**Épreuve écrite et orale - durée : 2 heures 15 min. ou CCF - coefficient 3 - UG.1**

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire-géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général

### **Objectifs**

L'épreuve de français et d'histoire – géographie permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

### Modes d'évaluation

→ Évaluation par contrôle en cours de formation

L'épreuve de français et d'histoire – géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire – géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation, évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

## **Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance***

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury

### *A - Première situation d'évaluation*

#### ● *Première partie (français)*

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui, soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée, etc.).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture, etc., cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

#### ● *Deuxième partie (histoire-géographie)*

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique relative à la situation historique ou géographique proposée.

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, à dominante histoire ou géographie. Si la dominante du dossier de la situation 1 est l'histoire, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit, par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

### *B) Deuxième situation d'évaluation*

#### ● *Première partie (français)*

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension, puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

### • *Deuxième partie (histoire-géographie)*

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie).

### → **Évaluation par épreuve ponctuelle – 2 heures + 15 minutes**

*C) Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.*

#### *1) Première partie (français)*

Le candidat répond par écrit, sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours, soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes), soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

#### *2) Deuxième partie (histoire – géographie) :*

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En l'absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

<b>EG 2 - MATHÉMATIQUES - SCIENCES</b> <b>Épreuve écrite - durée 2 heures ou CCF - coefficient 2 - UG 2</b>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle

Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionnés dans le programme de formation de mathématiques, physique - chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

### **Objectifs**

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

## **Modes d'évaluation**

→ Évaluation par contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

*Première situation d'évaluation : notée sur 10*

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatées.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

*Deuxième situation d'évaluation : notée sur 20*

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

### *Première partie*

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel.

Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps. Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante, ...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

### *Deuxième partie*

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique - chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et de leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

### → Évaluation par épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique - chimie.

*Mathématiques* : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

*Physique – chimie* : 1 heure – notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties

#### *Première partie*

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;

## Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à exploiter les résultats.

### *Deuxième partie*

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles.

Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

### ***Instructions complémentaires pour l'ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)***

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices électroniques pendant l'épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies ;
- l'usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l'usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

<b>EG 3 - ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE</b>	<b>UG 3</b>
----------------------------------------------	-------------

Coefficient 1 -

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 11 juillet 2005 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du brevet des métiers d'art, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (Journal officiel du 21 juillet 2005, BOEN n° 42 du 17 novembre 2005) et la note de service n° 2005-179 du 4 novembre 2005 relative à l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du brevet des métiers d'art, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles (BOEN n° 42 du 17 novembre 2005).

**ANNEXE V**

**TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES**

**TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES**

Certificat d'aptitude professionnelle <i>petite enfance</i> (arrêté du 4 octobre 1991 modifié) dernière session 2006	Certificat d'aptitude professionnelle <i>petite enfance</i> (arrêté du 25 février 2005) dernière session 2008	Certificat d'aptitude professionnelle <i>petite enfance</i> ( défini par le présent arrêté) 1 <sup>ère</sup> session 2009
<b>Unités professionnelles</b>		
	UP1 Prise en charge de l'enfant à domicile	UP1 Prise en charge de l'enfant à domicile
EP1 Techniques sanitaires + EP2 Techniques socio-éducatives et de loisirs (1)	UP2 Prise en charge de l'enfant en structures collectives	UP2 Accompagnement éducatif de l'enfant
EP3 Techniques de services à l'utilisateur	UP3 Techniques de services à l'utilisateur	UP3 Techniques de services à l'utilisateur
EP4 Sciences et Technologies		
<b>Unités générales</b>		
UG1 Français – histoire - géographie	UG1 Français – histoire -géographie	UG1 Français – histoire - géographie
UG2 Mathématiques - sciences	UG2 Mathématiques - sciences	UG2 Mathématiques - sciences
UG3 Education physique et sportive	UG3 Education physique et sportive	UG3 Education physique et sportive

A la demande du candidat,

(1) lorsque la note EP2 a été obtenue avant 2005, elle est affectée du coefficient total de l'épreuve incluant la vie sociale et professionnelle (VSP).

Les notes EP1 et EP2, chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve UP2.

## **ANNEXE VI**

### **DISPENSES D'ÉPREUVE**

**DISPENSES D'UNITÉS ET D'ÉPREUVES PROFESSIONNELLES**

Ministères ou organismes certificateurs	Éducation nationale				Santé - affaires sociales				Agriculture			Emploi	FEPPEM		
<b>Diplômes</b>	BEP Carrières sanitaires et sociales (1)	BEP Bioservices – dominante ATA	CAP Assistant technique en milieux familial et collectif	CAP employé technique de collectivités	Mention complémentaire Aide à domicile	Diplôme d'état d'auxiliaire de vie sociale	Certificat Aide médico psychologique	Diplôme professionnel d'Aide Soignant	Diplôme professionnel d'auxiliaire de puériculture	BEPA option services aux personnes	CAPA services en milieu rural	CAPA employé d'entreprise agricole et para agricole spécialité employé familial	Titre professionnel d'Assistant de vie	Titre d'employé familial polyvalent	
	<b>Unité 1</b> - Prise en charge de l'enfant à domicile														
	<b>Unité 2</b> - Prise en charge de l'enfant en structures collectives														
	<b>Unité 3</b> - Techniques de service à l'usager														

(1) ainsi que le brevet d'études professionnelles préparatoire aux carrières sanitaires et sociales créé par arrêté du 5 mars 1985

 Dispense d'unité