

# **Petite enfance**

## **Certificat d'aptitude professionnelle**

Direction de l'enseignement scolaire

*Service des formations*

Sous-direction  
des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

NOR:MENE0500401A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

Vu le décret n° 2002-463 du 4 avril 2002 modifié relatif au certificat d'aptitude professionnelle ;

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'avis de la commission professionnelle consultative du secteur sanitaire et social des 8 juin 2004 et 10 décembre 2004 ;

Arrête

*Article premier* : La définition et les conditions de délivrance du certificat d'aptitude professionnelle Petite enfance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté ;

*Article 2* : Le référentiel d'activités professionnelles et le référentiel de certification de ce certificat d'aptitude professionnelle sont définis en annexe I au présent arrêté.

*Article 3* : La préparation à ce certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de douze semaines, définie en annexe II au présent arrêté.

*Article 4* : Ce certificat d'aptitude professionnelle est organisé en six unités obligatoires qui correspondent à des épreuves évaluées selon des modalités fixées par le règlement d'examen figurant en annexe III au présent arrêté.

*Article 5* : La définition des épreuves et les modalités d'évaluation de la période de formation en milieu professionnel sont fixées en annexe IV au présent arrêté.

*Article 6* : Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il présente l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article 10 du décret du 4 avril 2002<sup>1</sup> susvisé. Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

---

<sup>1</sup> À titre d'information, il vous est signalé que le décret du 4 avril 2002 portant règlement général du certificat d'aptitude professionnelle est abrogé et remplacé par les dispositions du Code de l'éducation reproduites page 7 de ce document.

*Article 7* : Les titulaires de certains diplômes ou titres peuvent bénéficier de dispenses d'épreuves conformément à l'annexe VI au présent arrêté.

*Article 8* : Les correspondances entre les épreuves et unités de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté modifié du 4 octobre 1991 portant création 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 au présent arrêté.

Les notes obtenues aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté modifié du 4 octobre 1991 sont, à la demande du candidat et pour la durée de leur validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté dans les conditions prévues à l'alinéa précédent.

Toute unité capitalisable obtenue au titre de l'arrêté du 4 octobre 1991 permet, pour la durée de sa validité, au candidat d'être dispensé, à sa demande, de l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

*Article 9* : La première session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle Petite enfance régi par les dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2007.

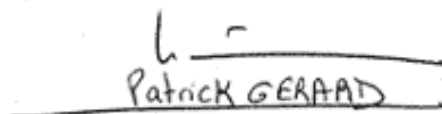
Toutefois, sur décision expresse du recteur, des sessions pourront être organisées dès 2006

*Article 10* : La dernière session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle Petite enfance créé par l'arrêté modifié du 4 octobre 1991 aura lieu en 2006. À l'issue de cette session d'examen, l'arrêté modifié du 4 octobre 1991 sera abrogé.

*Article 11* : Le directeur 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 25 février 2005

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

A handwritten signature in black ink, reading "Patrick GÉRARD", is written over a horizontal line. The signature is slightly slanted and includes a small flourish above the 'r'.

Patrick GÉRARD

*Journal officiel* du 11 mars 2005

*Bulletin officiel* n° 13 du 31 mars 2005

[...] article 6 de l'arrêté du 22 novembre 2007

Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session 2009

*Nota* : Cette brochure est disponible à la librairie du Centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four, 75006 Paris, dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique et sur internet : [www.cndp.fr/outils-doc](http://www.cndp.fr/outils-doc)



**ANNEXE I**  
**Référentiels du diplôme**

Référentiel des activités professionnelles  
Mise en relation du référentiel des activités  
professionnelles et du diplôme  
Savoirs associés  
Unités constitutives  
du référentiel de certification

# Référentiel des activités professionnelles

Le titulaire du CAP 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 CAP Petite enfance peut exercer sa profession :

– en milieu familial :

- à son domicile (comme salarié d'employeur particulier ou de crèche familiale) sous réserve d'être agréé ;
- au domicile des parents (comme salarié d'employeur particulier ou de services d'aide à domicile) ;

– en structures collectives :

- en école maternelle (en tant qu'agent territorial spécialisé des écoles maternelles) ;
- en crèche collective ;
- en halte-garderie ;
- en garderie périscolaire ;
- en centre de loisirs sans hébergement ;
- en centre de vacances collectif d'enfants ;
- et tout établissement d'accueil des jeunes enfants.

Le titulaire du CAP 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
Accueil et communication	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Préparation de l'accueil des enfants et de leurs parents</li> <li>– Organisation du logement pour accueillir les enfants et création d'un environnement sécurisé</li> <li>– Dialogue avec les parents</li> <li>– Observation de l'enfant : écoute de l'enfant, des différents partenaires responsables</li> <li>– Transmission d'informations aux personnes concernées</li> <li>– Établissement de relations professionnelles avec les autres partenaires</li> <li>– Communication avec l'enfant dans tous les moments de la vie quotidienne</li> <li>– Repérage et information des parents des difficultés, des troubles, des signes de déficiences observés chez l'enfant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Accueil de l'enfant, des parents</li> <li>– Observation de l'enfant : écoute de l'enfant, des différents partenaires responsables (parents, professeurs des écoles, directeurs d'établissement...)</li> <li>– Transmission d'informations aux personnes concernées</li> <li>– Dialogue et communication avec les enfants dans toutes les activités conduites auprès d'eux</li> <li>– Sécurisation de l'enfant</li> </ul>
Organisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Organisation des activités en fonction des besoins du (ou des) enfant(s)</li> <li>– Gestion des arrivées et des départs successifs des enfants et de leurs parents</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Organisation du travail en fonction des besoins du (ou des) enfant(s), des ressources et des contraintes du milieu, des consignes données</li> <li>– Gestion des stocks de produits et de matériels</li> </ul>

Fonctions	Activités en milieu familial	Activités en milieu collectif
<p>Réalisations liées aux besoins fondamentaux de l'enfant</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soins d'hygiène et de confort de l'enfant en respectant son rythme de vie</li> <li>- Préparation des repas et des collations</li> <li>- Aide à la prise des repas et des collations</li> <li>- Mise en place des conditions permettant le repos de l'enfant</li> <li>- Entretien courant des espaces de vie de l'enfant dans le logement</li> <li>- Aménagement de l'espace</li> <li>- Sécurisation des espaces de vie de l'enfant</li> <li>- Soins nécessaires à la santé physique des enfants (dans la limite de ses compétences)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soins d'hygiène et de confort de l'enfant en respectant son rythme de vie</li> <li>- Distribution des repas et des collations</li> <li>- Aide à la prise des repas et des collations</li> <li>- Mise en place des conditions permettant le repos de l'enfant</li> <li>- Entretien courant des locaux, des équipements et des espaces de vie de l'enfant</li> <li>- Aménagement de l'espace</li> <li>- Sécurisation des espaces de vie de l'enfant</li> </ul>
<p>Accompagnement de l'enfant dans les actes de la vie quotidienne et dans son éducation</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

<b>Référentiel des activités professionnelles</b>	<b>Référentiel du diplôme</b>
---	-------------------------------

Champ d'intervention  Petite enfance	<b>Compétence globale</b>  Le titulaire du CAP Petite enfance est capable : – d’assurer l’accueil, les soins d’hygiène corporelle, l’alimentation, la sécurité du jeune enfant ; – de contribuer à son développement, à son éducation et à sa socialisation ; – d’assurer l’entretien et l’hygiène des différents espaces de vie de l’enfant.
--	--

<b>Fonctions</b>		<b>Capacités</b>	<b>Compétences terminales</b>
<b>Accueil et communication</b>	<b>Organisation</b>	<b>C1 – s’informer</b>	C1.1 Traiter des informations à caractère professionnel
			C1.2 Identifier les besoins de l’enfant dans les contextes de travail (familial, collectif)
		<b>C2 – organiser</b>	C2.1 Organiser les activités des enfants
			C2.2 Organiser un programme de travail
			C2.3 Gérer un poste de travail
	<b>Réalisation liée aux besoins fondamentaux de l’enfant</b>	<b>C3 – réaliser</b>	C2.4 Gérer les stocks de produits et de matériels
			C2.5 S’adapter à une situation non prévue
			C3.1 Installer et sécuriser les espaces de vie des enfants
	C3.2 Aménager des espaces d’activités collectives		
	C3.3 Entretien des locaux et des équipements		
C3.4 Préparer et servir des collations et des repas			
C3.5 Assurer les soins d’hygiène corporelle, le confort de l’enfant (selon le contexte familial, collectif)			
C3.6 Assurer la prévention et la sécurité			
C3.7 Contribuer au développement et à la socialisation de l’enfant (selon le contexte familial, collectif)			
<b>Accompagnement de l’enfant dans les actes de la vie quotidienne et dans son éducation</b>	<b>C4 – communiquer</b>	C3.8 Contrôler la qualité du travail effectué	
		C4.1 Établir des relations professionnelles	
		C4.2 S’intégrer dans une équipe	



## Capacité C1 – s’informer

### Compétence C1.1 – traiter des informations à caractère professionnel

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C1.1.1 – identifier les ressources existantes, relatives à une question professionnelle	Objet de la recherche Documentation spécialisée Presse professionnelle Lieux et personnes ressources	Identification correcte des sources à consulter
	C1.1.2 – extraire, classer et mettre en relation les diverses informations		Pertinence des informations retenues Présentation ordonnée et synthétique des informations Mise en évidence du lien entre les informations
	C1.1.3 – 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'emploi... Identification pertinente des informations utiles à l'activité professionnelle
	C1.1.4 – 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

### Compétence C1.2 – identifier les besoins de l'enfant dans les contextes de travail (familial, collectif)

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1 U2	C1.2.1 – observer l'aspect physique, le comportement de l'enfant	Situation professionnelle réelle ou simulée Éléments du contrat de travail relatifs à la prise en charge de l'enfant Projet d'accueil Projet éducatif et/ou pédagogique de la structure Éléments du carnet de santé Cahier de liaison	Identification correcte des besoins de l'enfant ou de signes spécifiques Renseignement : – d'une fiche d'observation – d'un document de liaison
	C1.2.2 – interroger l'enfant, les responsables de l'enfant, les autres professionnels		
	C1.2.3 – consulter les documents de liaison et les compléter par des observations ou des remarques		

## Capacité C2 – organiser

### Compétence C2.1 – organiser les activités des enfants

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C2.1.1 – 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
	C2.1.2 – prévoir les différentes activités à assurer au cours d'une journée, d'une semaine		

### Compétence C2.2 – organiser un programme de travail

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C2.2.1 – 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
	C2.2.2 – établir une chronologie de ses activités		

### Compétence C2.3 – gérer un poste de travail

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3	C2.3.1 – répertorier les moyens disponibles pour les activités professionnelles	Caractéristiques de la structure Ressources humaines, matérielles	Inventaire adapté et choix justifié des moyens nécessaires
	C2.3.2 – préparer le poste de travail		

## Compétence C2.4 – gérer les stocks de produits et de matériels

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3	C2.4.1 – mettre à jour un fichier des stocks de produits ou des 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
	C2.4.2 – 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	

## Compétence C2.5 – s'adapter à une situation non prévue

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C2.5.1 – 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
	C2.5.2 – 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 C3.1 – installer et sécuriser les espaces de vie des enfants (jeu, repas, repos)

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C3.1.1 – installer un espace pour l'activité d'un enfant	Activité prévue : jeux, repas, repos... Logement (ou plan de logement), mobilier Matériels	Adéquation entre l'installation proposée et l'activité Choix correct du mobilier et du matériel Création d'une ambiance adaptée à l'activité
	C3.1.2 – mettre en place les moyens pour assurer la sécurité de l'enfant	Matériels de sécurité et de protection	Localisation des risques d'accidents Mise en place correcte des moyens de protection et de sécurité

### Compétence C.3.2 – aménager des espaces d'activités collectives

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C3.2.1 – 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 Mobiliers Matériels avec modes d'emplois Règlementation 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
	C3.2.2 – mettre en place des moyens de prévention d'incidents, d'accidents, de dégradation	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
	C3.2.3 – 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

### Compétence C3.3 – entretenir les locaux et les équipements

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3	C3.3.1 – 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
	C3.3.2 – mettre en œuvre les techniques de lavage et de séchage : – procédé manuel (sols, vitreries, matériels de préparation et de service des repas et collations) – procédé mécanique (sols, linge, matériels culinaires et vaisselle)		

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3			<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect du temps imparti</li> <li>- qualité du résultat (absence de salissure, de dégradation)</li> <li>- respect de la fréquence des entretiens</li> </ul>
	<p>C3.3.3 – mettre en œuvre les techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de décontamination des locaux et des équipements</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de stérilisation de matériels</li> </ul>	Locaux (sanitaires...) Matériels (biberons, jouets...) Matériaux souples à décontaminer Produits désinfectants Matériels nécessaires pour la décontamination Biberons Stérilisateurs	Respect de la fréquence des décontaminations Choix correct du matériel, des produits Maîtrise de la technique : <ul style="list-style-type: none"> <li>- application et justification de la gamme opératoire choisie</li> <li>- opportunité du changement des matériaux souples</li> <li>- traitement après usage des matériels et matériaux utilisés</li> </ul> Respect de la fréquence des stérilisations Application et justification de la gamme opératoire
	<p>C3.3.4 – mettre en œuvre des techniques de remise en ordre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- repassage</li> <li>- réfections</li> <li>- rangement</li> </ul>	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

### Compétence C3.4 – préparer et servir des collations et des repas

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3	<p>C3.4.1 – 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 crus ou cuits</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> </ul>	Équipements familiaux avec matériels de conservation, de cuisson Documents techniques d'utilisation des matériels Denrées, préparations culinaires Recettes, fiches techniques, modes d'emplois...	Rangement rationnel et choix judicieux des zones d'entreposage ou de conservation Choix et utilisation corrects de denrées Choix et utilisation corrects des matériels Respect des recettes, des procédures d'utilisation, des modes d'emplois Maîtrise des techniques Conditionnements adaptés pour la conservation Respect des locaux et équipements Comportement sécuritaire vis-à-vis des enfants

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– fabriquer des préparations sucrées à base de pâte à crêpes, de pâte brisée, pâte levée à la levure chimique</li> </ul>		Respect des règles d'hygiène, d'ergonomie, d'économie Mise en œuvre de l'organisation prévue au poste de travail Respect du temps imparti Résultat conforme aux critères organoleptiques
U3	<b>C3.4.2 – servir des repas, des collations en milieu familial, en milieu collectif :</b> <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>	Caractéristiques des enfants Espaces de restaurations collectifs Espaces de repas familial Matériels d'entreposage, de remise en température, de service Consignes d'utilisation des matériels	Disposition rationnelle et sécurisée des espaces Choix et utilisation corrects des matériels Respect des procédures de remise ou de maintien en température Respect des besoins des enfants Présentation adaptée aux enfants Présentation soignée et agréable Service des repas dans des conditions optimales d'ambiance Respect de la durée des repas Respect de la température Respect du rythme de l'enfant Comportement adapté Distinction entre restes à conserver et à éliminer Mise en œuvre des mesures adaptées Entreposage des restes respectant les règles d'hygiène Élimination des déchets en respectant les règles d'hygiène

**Compétence C3.5 – 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	<b>C3.5.1 – assurer les soins d'hygiène corporelle</b> <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> </ul> </li> </ul>	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	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 : <ul style="list-style-type: none"> <li>– maintien correct de l'enfant</li> </ul>

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mains</li> <li>• corps</li> <li>• cheveux</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <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)</p> <p>Comportement assurant à la fois le développement de l'autonomie et la sécurité de l'enfant</p> <p>Respect des règles de sécurité (organisation dans l'espace, utilisation de produits et de matériels non dangereux, vigilance...)</p> <p>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> <p>Qualité du résultat (absence de souillures, d'irritations consécutives aux soins d'hygiène, aspect esthétique adapté...)</p>
<p>U1 U2</p>	<p>C3.5.2 – 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</p> <p>Caractéristiques de l'enfant</p> <p>Locaux équipés</p> <p>Matériels et produits</p> <p>Repas ou biberon</p>	<p>Respect des besoins de l'enfant (besoins nutritionnels, durée du repas, rythme de l'enfant...)</p> <p>Choix et utilisation corrects des matériels, des produits dans le respect de la sécurité de l'enfant</p> <p>Contrôle des paramètres de confort thermique de la pièce, de la température des préparations culinaires, des biberons</p> <p>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> </ul>

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1 U2			<p>– respect de la pudeur de l'enfant</p> <p>Comportement relationnel tout au long de l'activité (sollicitation interactive, temps de relation privilégié...)</p> <p>Comportement assurant à la fois le développement de l'autonomie et la sécurité de l'enfant</p> <p>Respect des règles de sécurité (organisation dans l'espace, utilisation de produits et de matériels non dangereux, vigilance...)</p> <p>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>

### Compétence C3.6 – assurer la prévention et la sécurité

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C3.6.1 – réaliser un lavage des mains hygiénique	Local équipé Produits nettoyants, antiseptiques Matériels	Respect du protocole de lavage
	C3.6.2 – 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
	C3.6.3 – 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
	C3.6.4 – donner un médicament à la demande des parents, sur prescription médicale	Médicaments Ordonnances	Respect des posologies, de la fréquence Respect des règles de sécurité



Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C3.6.5 – prévenir l'accident : – sur le lieu d'accueil – durant les déplacements – lors d'activités à l'extérieur (jardins, parcs...)	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
	C3.6.6 – repérer les signes de détresse et intervenir en conséquence (hyperthermie, hypothermie, détresses ventilatoire, circulatoire, troubles de la conscience, modifications du comportement)		Identification correcte des signes de détresse Information correcte des parents, des responsables de l'enfant, de la structure, du service Respect des limites de compétences
	C3.6.7 – intervenir en situation d'urgence (réf AFPS ou SST) : – donner l'alerte si nécessaire – protéger du suraccident – réaliser une compression lors d'un saignement – dégager les voies respiratoires (méthode de Heimlich adaptée à l'âge) – savoir agir devant une brûlure		Cf. Indicateurs AFPS ou SST
	C3.6.8 – repérer, signaler les parasites		Situation professionnelle Identification correcte et transmission des observations
	C3.6.9 – repérer les signes physiques ou psychosomatiques, les changements de comportement 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)

**Compétence C3.7 – contribuer au développement et à la socialisation de l'enfant (selon le contexte familial, collectif)**

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C3.7.1 – mettre en place une activité ludique pour un enfant : – proposer un jeu, un jouet, un livre	Caractéristiques de l'enfant Jeux, livres de contes, d'histoires, jouets... Lieux de promenades, de sorties (ludothèque, parc de jeux...)	Pertinence de la proposition adaptée à l'enfant Stimulation adaptée aux capacités de l'enfant

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
	<ul style="list-style-type: none"> <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>Suivi et participation éventuelle à l'activité</p> <p>Respect de la créativité, de la liberté de choix des attitudes de l'enfant</p>
U2	<p><b>C3.7.2</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 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</p> <p>Locaux équipés, plan des lieux</p> <p>Projets d'activités</p> <p>Caractéristiques de l'enfant ou du groupe d'enfants</p> <p>Durées imparties aux activités</p> <p>Matières premières nécessaires aux activités</p> <p>Matériels pour fabriquer les supports d'activités</p> <p>Livres, albums, imagiers</p> <p>Cassettes audio, vidéo...</p> <p>Jeux, notices...</p> <p>Textes de chants</p> <p>Instruments sonores</p> <p>Jeux d'extérieur</p>	<p>Exploitation pertinente des lieux, des équipements, des événements</p> <p>Qualité des matériaux préparés (consistance, quantité, nombres adaptés à l'utilisation, à l'âge des enfants)</p> <p>Vocabulaire et expression adaptés aux enfants, aux activités</p> <p>Diction correcte</p> <p>Conditions de réalisation favorable (atmosphère calme, enfants regroupés...)</p> <p>Formulation claire et adaptée des consignes et des règles de jeu</p> <p>Pertinence de la démonstration (opportunité, maîtrise)</p> <p>Indication du degré et du mode de participation de l'adulte</p> <p>Indication des moyens mis en œuvre pour obtenir l'adhésion de l'enfant ou pour solliciter sa participation au sein d'un groupe</p> <p>Respect de la créativité de l'enfant</p> <p>Exactitude et rythme du texte</p> <p>Aide pertinente à la coordination des mouvements et du rythme musical</p>
U1 U2	<p><b>C3.7.3</b> – contribuer à l'acquisition de l'autonomie à travers les actes de la vie quotidienne</p> <p>Hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– apprendre à se laver (mains, dents, corps...)</li> <li>– accompagner l'enfant dans la maîtrise des sphincters</li> </ul>	<p>Situation réelle ou simulée</p> <p>Locaux équipés, espaces de rangement, de repas, de repos</p> <p>Caractéristiques du ou des enfants</p> <p>Produits, préparations culinaires</p> <p>Matériels</p> <p>Linges, vêtements</p>	<p>Explication adaptée de la raison des choix (vestimentaire, alimentaire), des actes (hygiène, rangement)</p> <p>Démonstration adaptée à l'âge de l'enfant</p> <p>Pertinence de la méthode d'apprentissage</p> <p>Prise en compte : <ul style="list-style-type: none"> <li>– de l'identité et de la personnalité de l'enfant</li> </ul> </p>

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
	Habillage Apprendre : – à s'habiller, se déshabiller – à choisir un vêtement – à ranger les vêtements		– des possibilités de l'enfant – du rythme de l'enfant – des refus, des peurs – des habitudes des parents
U1 U2	Alimentation Apprendre : – à goûter chaque aliment – à utiliser les couverts, un verre – à mettre et à desservir la table  Repos – apprendre à se mettre en repos		Attitude éducative (stimulante, valorisante...) Interventions à bon escient au cours de l'apprentissage
	C3.7.4 – contribuer à l'acquisition du langage, de la motricité et à la construction des relations sociales  Aider à l'acquisition : – de la marche – du langage – de l'expression gestuelle et corporelle  Apprendre à respecter : – l'autre, le bien des autres, l'environnement – les zones et les équipements dangereux – les règles de la vie sociale	Situation professionnelle Caractéristiques des enfants Outils de socialisation : jeux, loisirs, environnement immédiat de l'enfant...	Justification des actes éducatifs Aide adaptée aux acquisitions et aux apprentissages Prise en compte : – de l'identité et de la personnalité de l'enfant – des possibilités de l'enfant – du rythme de l'enfant – des refus, des peurs – des habitudes des parents Attitude éducative (stimulante, valorisante...) Interventions à bon escient au cours des apprentissages, des acquisitions
	C3.7.5 – contribuer au développement psycho-affectif de l'enfant : – 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...)	Situation professionnelle Caractéristiques des enfants	Attitude d'écoute bienveillante, rassurante, valorisante Respect des émotions et de leur expression Justification de l'accompagnement dans le développement psycho-affectif

## Compétence C3.8 – contrôler la qualité du travail effectué

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U3	C3.8.1 – procéder à des autocontrôles 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 Autocontrôles 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 mises en œuvre
	C3.8.2 – apprécier la pertinence des actes éducatifs mis en œuvre		
	C3.8.3 – proposer et/ou mettre en œuvre des solutions correctives		

## Capacité C4 – communiquer

### Compétence C4.1 – établir des relations professionnelles

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C4.1.1 – 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 (discrétion, 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
	C4.1.2 – se positionner dans la limite du contrat établi auprès des enfants et de leurs parents		
	C4.1.3 – se positionner dans une relation professionnelle vis-à-vis des parents de l'enfant et de sa propre vie privée		
	C4.1.4 – engager des échanges avec d'autres professionnels dans le cadre d'un réseau de professionnels		

## Compétence C4.2 – s’intégrer dans une équipe

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C4.2.1 – situer sa fonction dans un établissement, un service, une équipe	Contexte professionnel Organigramme de l'établissement, du service Composition de l'équipe Planning des activités Moyens de communication	Présentation du rôle des différents membres de l'établissement, du service, de l'équipe Indication du positionnement personnel à titre professionnel dans la structure  Repérage des facteurs facilitant le travail d'une équipe 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
	C4.2.2 – recevoir et transmettre des informations aux membres de l'équipe		
	C4.2.3 – participer à une réunion de travail		

# Savoirs associés

## S1 – sciences médico-sociales

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<b>S1.1 – l'enfant</b>		
<p><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> </ul>	<p><i>Cf. Nutrition –alimentation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Indication des principaux facteurs de développement</li> <li>– À partir de situations données, indication pour un âge donné : <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> </li> <li>– Lecture d'une courbe d'activités de l'enfant</li> <li>– 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...)</li> <li>– À partir d'exemples donnés, indication de la conduite à tenir par l'adulte devant les comportements propres à l'enfant (pleurs, colères...)</li> <li>– Indication de la conduite à tenir dans différentes situations de séparation enfants <ul style="list-style-type: none"> <li>– parents</li> </ul> </li> <li>– À partir de cas donnés, identification de l'influence du milieu socioculturel (coutumes, conditions de vie...)</li> <li>– À partir d'exemples donnés : <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> </li> <li>– 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</li> <li>– Repérage, dans des cas donnés, du rôle du comportement de l'adulte dans les différentes acquisitions de l'enfant (propreté, marche, langage...)</li> <li>– Repérage, dans des cas donnés des troubles liés à un manque de stimulation, à un manque affectif</li> <li>– Présentation des facteurs de confort, de salubrité... pouvant avoir une répercussion sur la santé de l'enfant</li> <li>– 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</li> </ul>	<p>U1</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévention des accidents de l'enfant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncé des principaux types et des principales sources d'accidents</li> <li>- Énoncé des facteurs favorisant les risques d'accidents</li> </ul> <p><i>Cf. Technologie – Prévention des accidents domestiques chez l'enfant et vie sociale et professionnelle</i></p>	U1
<p><b>S1.1.2 – différents aspects du développement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développement somatique : croissance staturale et pondérale</li> <li>- Développement sensoriel : audition, gustation, olfaction, toucher, vision</li>   <li>- Développement moteur : posture, préhension, locomotion, latéralisation, contrôle des sphincters</li>   <li>- Développement affectif, social, intellectuel : <ul style="list-style-type: none"> <li>• modes d'expression et de communication (expression du visage, sourire, pleurs, expression corporelle, langage, graphisme)</li> </ul> </li>   <li>• Acquisition du schéma corporel et de la notion de temps et d'espace</li>   <li>• Développement intellectuel</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>- Énonce 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 de développement intellectuel de l'enfant (persistance de l'objet, imitation, imagination, curiosité)</li> </ul>	U2

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<ul style="list-style-type: none"> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <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 indications des facteurs le favorisant</li> <li>- Présentation et illustration à l'aide d'exemples des étapes de la socialisation</li> </ul>	U2
<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>- Énoncé 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>- Énoncé des signes et de la conduite à tenir</li> </ul>	U1
<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 chez 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 l'hospitalisation</li> <li>- Indication des besoins de l'enfant et des facteurs de sécurisation</li> </ul>	U2



Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
<b>S1.2 – cadre juridique et institutionnel de l'enfant et de la famille</b>		
<b>S1.2.1 – cadre juridique et institutionnel général : cadre politique et administratif de la France</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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'État, des collectivités territoriales</li> </ul>	U1
<b>S1.2.2 – statut juridique de l'enfant et de la famille</b> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des différents statuts du couple</li> <li>- Indication des différentes structures familiales</li> <li>- Indication des principes énoncés dans la convention relative aux droits de l'enfant</li> <li>- Présentation des différentes formes de filiation</li> <li>- Énoncé des différentes formes d'exercice de l'autorité parentale</li> <li>- Présentation des droits et des devoirs qui découlent de l'autorité parentale</li> <li>- Indication des principes énoncés dans la convention relative aux droits de l'enfant</li> </ul>	U1
<b>S1.2.3 – protection sanitaire et sociale de l'enfant (de 0 à 6 ans) et de la famille</b> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication de la collectivité territoriale de rattachement de la PMI</li> <li>- Présentation des missions de la PMI, de ses actions (médico-sociales générales et en faveur des milieux de vie), du rôle des consultations</li> <li>- Indication du rôle du service de promotion de la santé en faveur des élèves (relevant de la petite enfance)</li> <li>- Indication de l'intérêt du carnet de santé</li> <li>- Énoncé des principaux types de protection sociale</li> <li>- Énoncé des principales prestations familiales</li> <li>- Indication des catégories d'enfants protégées par l'aide sociale à l'enfance (ASE)</li> <li>- Présentation des missions de l'ASE</li> <li>- Indication des différentes prestations d'aide sociale à l'enfance</li> </ul>	<p>U2</p> <p>U2</p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfant en danger, enfant maltraité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des signes susceptibles d'évoquer une carence éducative, une maltraitance</li> <li>- Indication de l'obligation de signalement</li> <li>- Énoncé des personnes et services destinataires du signalement</li> <li>- Énoncé du rôle du juge pour enfants</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise en charge de l'enfant handicapé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des acteurs participant à la prise en charge de l'enfant handicapé</li> </ul>	
<p><b>S1.2.4 – modes d'accueil</b>  <b>S1.2.4.1 – établissements d'accueil collectif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crèches collectives, crèches parentales, haltes garderies, centres de loisirs sans hébergement...</li> <li>- Statuts des établissements et des services</li> <li>- Statuts des personnels</li> </ul> <p><b>S1.2.4.2 – école maternelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation et fonctionnement</li> <li>- Personnels : professeur des écoles, agent territorial spécialisé des écoles maternelles (ATSEM), auxiliaire de vie scolaire, agents de service</li> </ul> <p><b>S1.2.4.3 – accueil individuel de l'enfant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assistante maternelle employée par des particuliers ou par des crèches familiales</li> <li>- Garde d'enfants employé(e) au domicile des parents</li> <li>- Environnement professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des caractéristiques de différents modes d'accueil et de leurs objectifs</li> <li>- Pour chaque structure, identification des différentes catégories de personnels, de leurs rôles</li> <li>- Énoncé de la place des parents</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>U2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation des objectifs de l'école maternelle</li> <li>- Indication de l'organisation du fonctionnement de l'école maternelle</li> <li>- Énoncé des différentes catégories de personnels intervenant au niveau de l'école maternelle, de leurs rôles, de leur statut</li> <li>- Indication de la place des parents</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>U2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncé des conditions d'agrément et indication des caractéristiques de l'emploi des assistantes maternelles</li> <li>- Indication des caractéristiques de l'emploi à domicile</li> <li>- Dans des situations données, indication des ressources et des partenaires professionnels de l'assistante maternelle et de la garde d'enfants (PMI, CAF, Relais assistantes maternelles, ludothèque...)</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>U1</b></p>	
<p><b>S1.3 – communication appliquée au secteur professionnel</b></p>		
<p><b>S1.3.1 – la communication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transmission des informations</li> <li>- Formes de communication</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communication interpersonnelle</li> <li>- Communication dans un groupe</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Situations de communication : accueil, entretien téléphonique, travail en équipe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncé, avec illustration d'exemples, des différentes formes de communication (verbale, non verbale ; écrite, orale...)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans une situation donnée, analyse des freins à la communication, des moyens la favorisant</li> <li>- À partir de situations professionnelles, repérage de la diversité des situations de communication et identification de leurs caractéristiques</li> </ul>	<p><b>U1</b></p>

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
S1.3.2 – la discrétion professionnelle et le secret professionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Énoncé des caractéristiques du secret professionnel</li> <li>– Indication et justification de la discrétion professionnelle</li> <li>– Indication des manifestations d'absence de discrétion professionnelle</li> </ul>	U1

## S2 – biologie générale et appliquée

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<b>S2.1 – organisation générale du corps humain et fonctions</b>		
<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>	U1
<b>S2.2 – la peau</b>		
<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>	U1
<b>S2.3 – les fonctions de relation</b>		
<b>S2.3.1 – système nerveux : fonctions motrices et sensorielles</b> <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 du 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> </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> </ul>	U2

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<p>– Activité sensorielle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fonctions des organes des sens dans la vie de relation du jeune enfant</li> <li>• audition</li> <li>• vision</li> </ul> <p>• perception tactile</p> <p>• gustation, odorat (<i>cf. Nutrition – alimentation</i>)</p>	<p>– Indication des différents organes des sens et de leurs rôles dans la vie de relation pour le développement de l'enfant</p> <p>– Identification des différents types de stimuli (visuels, auditifs, tactiles, chimiques...) dans des situations professionnelles et mise en relation avec le développement de l'enfant</p> <p>– Présentation schématique de la perception et de la transmission des images et du son</p> <p>– Indication des principales anomalies de l'œil et de la vision : strabisme, myopie, hypermétropie, astigmatisme</p> <p>– Illustration par des exemples des trois types de sensation : tactile, thermique, douloureuse</p>	U2
<p><b>S2.3.2 – hygiène du système nerveux</b></p> <p>– Rythmes et modes de vie de l'enfant</p> <p>– Sommeil de l'enfant</p> <p>– Troubles du comportement</p>	<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>– Énoncé des conditions favorables à l'endormissement</p> <p>– Énoncé 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>	U1
<p><b>S2.3.3 – système locomoteur et locomotion</b></p> <p>– Organisation générale de l'appareil locomoteur</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> </ul> <p>• étude de la marche</p>	<p>– Identification de l'organisation générale du squelette (tête, tronc, membres, principaux os des membres) et des principales parties du squelette</p> <p>– Identification 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>	U2

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Croissance de l'appareil locomoteur <ul style="list-style-type: none"> <li>• indices de croissance de l'appareil locomoteur</li> </ul> </li>   <li>• mesures de croissance : courbe staturale, courbe pondérale, périmètre crânien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncé des indices de croissance : ossification, dentition</li> <li>- Comparaison de l'aspect morphologique du nouveau-né avec celui d'un enfant de deux ans, de six ans</li> <li>- À partir de schémas, signification des points d'ossification, du cartilage de conjugaison</li> <li>- Indication des étapes de l'ossification crânienne</li> <li>- Lecture d'une courbe staturo-pondérale</li> <li>- Indication de la taille et du poids moyens d'un nouveau-né, d'un enfant d'un an, de quatre ans</li> </ul>	U2
<b>S2.3.4 – hygiène de l'appareil locomoteur</b> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncé des facteurs nécessaires et favorables à la croissance</li> <li>- Énoncé des causes du rachitisme et indication des moyens de prévention</li> <li>- Repérage sur des schémas des principales déformations du squelette (lordose, cyphose, scoliose) et indication des facteurs de prévention : position ergonomique pour chaque activité de l'enfant et de l'adulte</li> </ul>	U2
<b>S2.4 – les fonctions de nutrition</b>	<i>Cf. Nutrition – alimentation</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Circulation sanguine et lymphatique</li> <li>- Digestion</li> <li>- Fonction d'échange et d'excrétion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérage sur un schéma de la mise en relation des différentes composantes de la fonction de nutrition (relations entre circulation, digestion, respiration et excrétion)</li> </ul>	U1
<b>S2.5 – maintien de l'intégrité de l'organisme</b>		
<b>S2.5.1 – origine des contaminations</b> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication du rôle et des caractéristiques de la flore cutanée</li> <li>- Inventaire et classification des sources principales de contamination</li> <li>- Indication des voies de pénétration des micro-organismes et illustration par des exemples d'affections consécutives</li> </ul>	U3
<b>S2.5.2 – pouvoir pathogène des micro-organismes</b> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des bactéries</li> <li>- Illustration, à partir d'exemples, du pouvoir pathogène, de la virulence</li> <li>- Explication de la notion de porteur asymptomatique</li> <li>- Différenciation des bactéries pathogènes spécifiques et des bactéries opportunistes</li> <li>- À partir d'exemples donnés, indication des risques liés aux toxines</li> </ul>	U3

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<b>S2.5.3 – résistance de l'organisme à l'infection microbienne</b> – Immunité non spécifique – Immunité spécifique (immunité humorale, immunité cellulaire) – Vaccination, sérothérapie	<i>Cf. Vie sociale et professionnelle</i> – Indication de l'évolution du système immunitaire chez le jeune enfant (immunité conférée par la mère, immunité acquise passive, active...) – Indication de l'intérêt des vaccinations et justification des rappels	U1
<b>S2.5.4 – secteurs à risques de contamination pour le jeune enfant</b>	– Identification à partir de situations, des secteurs à risques de contamination pour les enfants (dans les logements, les lieux d'accueil, les espaces d'activités...) et justification des mesures préventives (hygiène corporelle des professionnels, hygiène des locaux, salubrité des espaces...)	U3
<b>S3.1 – besoins nutritionnels de l'enfant et apports conseillés en nutriments</b>		
– Aspects qualitatifs – Aspects quantitatifs	– Indication et justification des besoins nutritionnels du jeune enfant en relation avec son développement staturo-pondéral et psychomoteur – Justification des apports conseillés dans une situation donnée	U1
<b>S3.2 – caractéristiques de l'appareil digestif du nourrisson et du jeune enfant</b>		
<b>S3.2.1 – physiologie de la digestion et de l'absorption</b>		U3
– Évolution anatomique et physiologique de l'appareil digestif : évolution de la dentition, sécrétion d'enzymes – Phénomènes mécaniques, chimiques (rôles des enzymes) au cours de l'enfance	– À partir de schémas donnés, indication des différents organes de l'appareil digestif et des différentes étapes de la digestion – Énoncé des substances assimilables résultant de la digestion – Indication de la chronologie et de l'âge moyen d'apparition de la dentition temporaire, de la dentition définitive	
<b>S3.2.2 – principes d'une alimentation adaptée à l'évolution physiologique de l'enfant (digestibilité des aliments, quantité et texture adaptées des repas, fréquence...)</b>	– Indication de l'évolution des fonctions digestives chez le jeune enfant de la naissance à trois ans, et déduction des grands principes de l'alimentation du jeune enfant	
<b>S3.2.3 – hygiène de la digestion</b> – 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>	– Énoncé des règles d'une bonne hygiène bucco-dentaire dans un objectif de prévention de la plaque dentaire et de la carie – Description, sur des schémas donnés, de l'évolution de la carie dentaire	

<b>Connaissances</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>	<b>Unité</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conditions et signes d'une bonne digestion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncé des facteurs favorables à une bonne digestion chez l'enfant</li> <li>- Indication des caractéristiques des selles du nourrisson</li> <li>- Énoncé des principaux signes de dysfonctionnement de l'appareil digestif : vomissements, diarrhées, constipation</li> </ul>	U3
<b>S3.3 – les sources nutritionnelles : les aliments</b>		
<b>S3.3.1 – classification nutritionnelle par groupes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notions d'équivalences</li> <li>- Compositions moyennes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classification des aliments en fonction de leur apport nutritionnel, et indication pour chaque groupe des constituants caractéristiques et énoncé de leur rôle nutritionnel</li> <li>- À partir de documents, justification d'équivalences énergétiques, protidiques et calciques dans des situations données</li> </ul>	U3
<b>S3.3.2 – principales propriétés des constituants alimentaires</b> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des modifications physiques et chimiques intervenant au cours du stockage, des préparations culinaires, et énoncé des conséquences nutritionnelles (pertes nutritives, nouveaux composés...)</li> </ul>	U3
<b>S3.4 – l'alimentation de l'enfant de zéro à six ans</b>		
<b>S3.4.1 – alimentation lactée</b> <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>	U1
<b>S3.4.2 – alimentation diversifiée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Évolution de l'alimentation par introduction d'aliments nouveaux (céréales, fruits, légumes...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification 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>	U3

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<b>S3.5 – les régimes alimentaires de l'enfant</b>		
<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>- Énoncé des principaux types de régimes chez l'enfant</li> <li>- Énoncé des mesures à respecter dans le cas de régime prescrit</li> </ul>	U3
<b>S3.6 – éducation alimentaire de l'enfant</b>		
<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>- Énoncé des facteurs qui concourent à mettre en valeur les préparations culinaires</li> <li>- Énoncé des facteurs influant sur les comportements et les habitudes alimentaires des jeunes enfants</li> </ul>	U3
<b>S3.7 – contaminations alimentaires</b>		
<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>- Énoncé 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>	U3

## S4 – technologie

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<b>S4.1 – qualité de vie dans le logement et prévention des accidents domestiques</b>		U1
<b>S4.1.1 – hygiène et confort du logement pour le bien-être de l'enfant</b> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication des facteurs d'hygiène et de confort d'un logement et des incidences sur la garde des enfants au domicile</li> <li>- Énoncé 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...)</li> </ul>	



Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<p><b>S4.1.2 – 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Énoncé et justification des aménagements et des équipements nécessaires dans un logement donné en lien avec les activités de l'enfant (des enfants)</li> <li>– Analyse des risques liés au logement et aux activités de l'enfant</li> <li>– 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...)</li> </ul>	U1
<p><b>S4.1.3 – prévention des accidents domestiques chez l'enfant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Risques liés à l'alimentation en électricité, au gaz <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>– Risques liés à l'utilisation de l'eau <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>– Risques liés aux produits à usage familial <ul style="list-style-type: none"> <li>• produits d'entretien, produits phytosanitaires, produits vétérinaires...</li> <li>• médicaments</li> </ul> </li> <li>– Risques liés à l'évacuation des déchets <ul style="list-style-type: none"> <li>• eaux usées</li> <li>• déchets solides</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Indication des éléments à risques pour l'enfant, liés à l'utilisation de l'électricité et du gaz dans un logement (circuit électrique, matériels...)</li> <li>– Justification des mesures de prévention et de surveillance à mettre en œuvre</li> <li>– Indication des caractéristiques de l'eau distribuée (critères de potabilité)</li> <li>– Indication des risques pour l'enfant liés à l'utilisation de l'eau (bain, baignade...)</li> <li>– Énoncé du principe des modes de production d'eau chaude (accumulation et instantané) et conséquences sur l'usage de l'eau</li> <li>– Justification des mesures de prévention et de surveillance à mettre en œuvre</li> <li>– Repérage et interprétation des éléments inscrits sur l'emballage caractérisant la toxicité d'un produit</li> <li>– Indication des conditions de rangement sécurisé des produits utilisés en milieu familial</li> <li>– Indication des mesures à prendre en cas de projections, d'ingestion...</li> <li>– Énoncé de l'impact des déchets sur la salubrité du logement, sur la santé des personnes</li> <li>– Indication des mesures de décontamination à mettre en œuvre</li> </ul>	U2
<p><b>S4.2 – environnement de l'enfant en collectivités</b></p>		U2
<p><b>S4.2.1 – locaux, équipements et espaces</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Organisation spatiale des locaux et circulation des personnes</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> </ul>	

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aménagement 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 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>	U2
<p><b>S4.2.2 – matériels, produits liés aux soins d'hygiène corporelle, au confort des enfants</b></p> <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 les 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>	
<p><b>S2.4.3 –matériels et produits liés aux activités de jeux de loisirs</b></p> <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>	
<p><b>S4.2.4 – organisation du travail</b></p> <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>S4.3 – technologies de service à l'utilisateur</b>		U3
<p><b>S4.3.1 – produits alimentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Étude technologique et commercialisation des produits alimentaires (approche par groupes d'aliments) <ul style="list-style-type: none"> <li>• formes de commercialisation</li> <li>• étiquetage : mentions obligatoires/mentions facultatives</li> <li>• qualité alimentaire : signes de qualité</li> </ul> </li>   <li>- Aliments pour le jeune enfant et réglementation spécifique <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>- Préparations culinaires, service des repas <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, 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>	

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<p>S4.3.2 – produits et matériels d'entretien utilisés en milieu familial, en milieu collectif</p> <p>– Produits :</p> <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> <p>– Matériels :</p> <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>	<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>	<p>U3</p>

# Unités constitutives du référentiel de certification

(Annexe I de l'arrêté du 25 février 2005 modifié par l'arrêté du 22 novembre 2007)

## Unités professionnelles

### Unité U1 – prise en charge de l'enfant à domicile

C	Compétences	Savoirs technologiques associés			
		S1	S2	S3	S4
C1.2	Identifier les besoins de l'enfant	X	X	X	X
C2.5	S'adapter à une situation non prévue	X	X	X	X
C3.5	Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort de l'enfant	X	X		X
C3.6	Assurer la prévention et la sécurité	X	X		X
C3.7	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

### Unité U2 – accompagnement éducatif de l'enfant

C	Compétences	Savoirs technologiques associés			
		S1	S2	S3	S4
C1.1	Traiter des informations à caractère professionnel	X	X		X
C1.2	Identifier les besoins de l'enfant	X	X		
C2.1	Organiser les activités de l'enfant				
C2.2	Organiser un programme de travail				X
C3.1	Installer et sécuriser les espaces de vie de l'enfant				
C3.2	Aménager des espaces d'activités collectives	X	X		X
C3.7	Contribuer au développement et à la socialisation de l'enfant	X	X		
C4.1	Établir des relations professionnelles				
C4.2	S'intégrer dans une équipe	X			

S1 – sciences médico-sociales

S2 – biologie générale et appliquée

S4 – technologie

### Unité U3 – techniques de services à l'utilisateur

C	Compétences	Savoirs technologiques associés			
		S1	S2	S3	S4
C2.3	Gérer un poste de travail				X
C2.4	Gérer les stocks de produits et de matériels				X
C3.3	Entretien des locaux et des équipements				X
C3.4	Préparer et servir des collations et repas			X	X
C3.8	Contrôler la qualité du travail effectué			X	X

S3 – Nutrition - alimentation

S4 – Technologie

### Unités générales

#### UG1 – français et histoire-géographie

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).

#### UG2 – mathématiques – sciences

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).

#### UG3 – éducation physique et sportive

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**  
**Périodes de formation en milieu professionnel**

# Périodes de formation en milieu professionnel

(Annexe II de l'arrêté du 25 février 2005 modifiée par l'arrêté du 22 novembre 2007)

## 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.

## Modalités

### 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 six 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...).

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 (BOEN 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.

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

#### **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.

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

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

### **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.

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

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

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

### **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.

### **Candidat individuel**

Une expérience professionnelle de 12 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 12 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 12 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.

### **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 huit 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 12 semaines.

### **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 huit semaines.

**ANNEXE III**  
**Règlement d'examen**

# Règlement d'examen

(Annexe III de l'arrêté du 25 février 2005 modifié par l'arrêté du 22 novembre 2007)

<b>Certificat d'aptitude professionnelle Petite enfance</b>			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels	
Épreuves	Unités	Coeff.	Mode	Mode	Durée
<b>Unités professionnelles</b>					
EP1 Prise en charge de l'enfant à domicile	UP1	4	CCF*	Ponctuel écrit et pratique	2 h 15
EP2 Accompagnement éducatif de l'enfant	UP2	5 <sup>(1)</sup>	CCF	Ponctuel oral (+ écrit pour la VSP)	1 h 30 <sup>(2)</sup>
EP3 Techniques de services à l'utilisateur	UP3	4	CCF	Ponctuel écrit et pratique	2 h 30
<b>Unités générales</b>					
EG1 Français et histoire- géographie	UG1	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 Mathématiques- sciences	UG2	2	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 Éducation 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**  
**Définition des épreuves**

# Définition des épreuves

(Annexe IV de l'arrêté du 25 février 2005 modifié par l'arrêté du 22 novembre 2007)

## EP1/UP1 – prise en charge de l'enfant à domicile

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 :

- C1.2 Identifier les besoins de l'enfant (dans le contexte professionnel du domicile)
- C2.5 S'adapter à une situation non prévue
- C3.5 Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort de l'enfant
- C3.6 Assurer la prévention et la sécurité
- C3.7 Contribuer au développement et à la socialisation de l'enfant
  - C3.7.1 Mettre en place une activité ludique pour un enfant
  - C3.7.4 Contribuer à l'acquisition du langage, de la motricité et à la construction des relations sociales
  - C3.7.5 Contribuer au développement psycho-affectif de l'enfant

Et les savoirs associés :

S1 – sciences médico-sociales

S1.1 – l'enfant

S1.1.1 – besoins de l'enfant et facteurs de développement

S1.1.3 – troubles et maladies courants de l'enfant

S1.2 – cadre juridique et institutionnel de l'enfant et de la famille

S1.2.1 – cadre juridique et institutionnel général : cadre politique et administratif de la France

S1.2.2 – statut juridique 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

S1.2.3.1 – protection sanitaire

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

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

## Évaluation

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

### Mode d'évaluation

Évaluation ponctuelle écrite et pratique ; durée : 2 h 15 maximum

- *Première partie : écrite, durée 1 h 30, notée sur 20 points*

À 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 C1.2, C3.7.1, C3.7.4, C3.7.5.

- *Seconde partie : pratique, durée 45 min au maximum, notée sur 60 points*

Cette partie d'épreuve permet de vérifier les compétences C1.2, C2.5, C3.5, C3.6.

À 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'exigence 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.

À 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 rectorale pour la session considérée et 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.

## EP2/UP2 – accompagnement éducatif de l'enfant

Coefficient : 4 (+ VSP, coefficient : 1)

### 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).

## Contenu

Il 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 Établir 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 – établissements d'accueil collectif

S1.2.4.2 – école 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

## Évaluation

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

## Mode d'évaluation

Évaluation ponctuelle orale ; durée : 30 min 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.

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 12 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.

**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 II.**

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 « Candidats relevant de la voie scolaire ») et permettent d'évaluer de manière complémentaire, les compétences définies par le contenu de l'épreuve.

**Les candidats relevant des établissements publics de formation continue sont tenus d'effectuer les mêmes périodes de formation en milieu professionnel que les candidats scolaires. Les acquis seront vérifiés selon les modalités définies dans le paragraphe précédent.**

Ils peuvent être dispensés d'effectuer des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'au moins 12 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 permet d'évaluer, dans des locaux équipés, les compétences et les savoirs associés de l'unité 2. À 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, précédées d'une 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.

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

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.

#### Une situation d'évaluation écrite, notée sur 14 points

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

- *Première partie : une évaluation écrite d'une durée de 1 h, 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, risques liés 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.

- *Deuxième 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 deux pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

– 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.

#### 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, durée 1 h

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des cinq 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, risques liés au bruit.

## EP3/UP3 – techniques de services à l'utilisateur

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

S3.3.2 – principales propriétés des constituants alimentaires

S3.5 – les régimes alimentaires de l'enfant

S3.6 – éducation alimentaire de l'enfant

S3.7 – contaminations alimentaires

S4 – technologie

S4.3 – technologies de service à l'utilisateur

### Évaluation

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

### Mode d'évaluation

Évaluation ponctuelle pratique et écrite, durée : 2 h 30 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.

#### • *Évaluation 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 de 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 maximale 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.

#### • *Évaluation au cours de la formation en milieu professionnel*

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

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.

**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 12 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 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.

## **EG1/UG1 – français et histoire-géographie**

Épreuve écrite ou orale – durée : 2 heures 15 min ou CCF – coefficient 3 – UG1

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.

### **Mode 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.

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

#### *• 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...).

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... 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 40 minutes, s'échelonnent sur une durée de 15 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.

### • *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.

## **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, durée : 2 h + 15 min**

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

### • *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).

### • *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.

## **EG2/UG2 – mathématiques - sciences**

Epreuve écrite – durée 2 heures ou CCF – coefficient 2 – UG2

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 (trois ou quatre 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 relatives.

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

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 mis 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*, durée : 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*, durée : 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 ;
- 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 mis 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.

## **EG3/UG3 – éducation physique et sportive**

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

Annexe V de l'arrêté du 25 février 2005 modifiée par l'arrêté du 22 novembre 2007

<b>Certificat d'aptitude professionnelle Petite enfance</b> (arrêté du 4 octobre 1991 modifié) <b>dernière session 2006</b>	<b>Certificat d'aptitude professionnelle Petite enfance</b> (arrêté du 25 février 2005) <b>dernière session 2008</b>	<b>Certificat d'aptitude professionnelle Petite enfance</b> (défini par le présent arrêté) <b>1<sup>re</sup> session 2009</b>
<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 <sup>(1)</sup>	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 et histoire - géographie	UG1 Français et histoire - géographie	UG1 Français et histoire - géographie
UG2 Mathématiques - sciences	UG2 Mathématiques - sciences	UG2 Mathématiques - sciences
UG3 Éducation physique et sportive	UG3 Éducation physique et sportive	UG3 Éducation physique et sportive

<sup>(1)</sup> À la demande du candidat, 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'unités**  
**et d'épreuves professionnelles**

# Dispenses d'unités et d'épreuves professionnelles

Ministères ou organismes certificateurs	Éducation nationale					Santé – Affaires sociales				Agriculture			Emploi	FEPEM
	BEP Carrières sanitaires et sociales <sup>(1)</sup>	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 Auxiliaire de vie sociale	Certificat Aide médico-psychologique	Diplôme professionnel Aide soignant	Diplôme professionnel Auxiliaire de puériculture	BEPA option Services aux personnes	CAPA Services en milieu rural	CAPA Employé d'entreprise agricole et para-agricole spécialité Employé familial		
Unité 1 Prise en charge de l'enfant à domicile														
Unité 2 Prise en charge de l'enfant en structures collectives														
Unité 3 Techniques de service à l'utilisateur														

<sup>(1)</sup> Ainsi que le brevet d'études professionnelles préparatoire aux carrières sanitaires et sociales créé par arrêté du 5 mars 1985

Dispense d'unité