

ANNEXE I

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES	page 2
REFERENTIEL DE CERTIFICATION	page 4
SAVOIRS ASSOCIES	page 18
UNITES	page 32

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

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

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

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

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

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

**MISE EN RELATION DU REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES
ET DU DIPLOME**

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

CAPACITE : C1 - S'INFORMER
COMPETENCE : C11 – TRAITER DES INFORMATIONS A CARACTERE PROFESSIONNEL

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

CAPACITE : C1 - S'INFORMER
COMPETENCE : C12 – IDENTIFIER LES BESOINS DE L'ENFANT dans les contextes de travail (familial, collectif)

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

CAPACITE : C2 – ORGANISER

COMPETENCE : C21 – ORGANISER LES ACTIVITES DES ENFANTS

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

CAPACITE : C2 – ORGANISER

COMPETENCE : C22 – ORGANISER UN PROGRAMME DE TRAVAIL

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

CAPACITE : C2 – ORGANISER

COMPETENCE : C23 – GERER UN POSTE DE TRAVAIL

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

CAPACITE : C2 – ORGANISER
COMPETENCE : C24 – GERER LES STOCKS DE PRODUITS ET DE MATERIELS

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

CAPACITE : C2 – ORGANISER
COMPETENCE : C25 – S'ADAPTER A UNE SITUATION NON PREVUE

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

CAPACITE : C3 – REALISER
COMPETENCE : C31 – INSTALLER ET SECURISER LES ESPACES DE VIE DES ENFANTS (jeu, repas, repos)

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

CAPACITE : C3 – REALISER

COMPETENCE : C32 – AMENAGER DES ESPACES D'ACTIVITES COLLECTIVES

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C 321 - Installer un espace pour une activité collective (jeux, repos, accueil, repas ...) en tenant compte des besoins d'intimité des enfants	Activités prévues Locaux ou plan des locaux. Mobilier. Matériels avec modes d'emplois Réglementation relative aux aires de jeux, aux équipements de jeux, au matériel éducatif de motricité	Adéquation entre l'installation proposée et l'activité Respect des : - volumes utiles, - normes de sécurité, - aires de circulation Choix correct des mobiliers et des matériels Création d'une ambiance adaptée à l'activité
	C 322 - Mettre en place des moyens de prévention d'incidents, d'accidents, de dégradations	Matériel de sécurité Matériels de protection	Localisation des risques d'incidents, d'accidents, de dégradations liés à la mise en œuvre de l'activité. Choix adapté et mise en place correcte des moyens de protection et de sécurité
	C 323 - 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 Eléments esthétiques, décoratifs ou fonctionnels, sécurisés Utilisation correcte des matériels. Qualité de l'exécution

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

CAPACITE : C3 – REALISER

COMPETENCE : C33 – ENTRETENIR LES LOCAUX ET LES EQUIPEMENTS

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

CAPACITE : C3 – REALISER

COMPETENCE : C34 – PREPARER ET SERVIR DES COLLATIONS ET DES REPAS

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

CAPACITE : C3 – REALISER

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

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

CAPACITE : C3 – REALISER

COMPETENCE : C36 – ASSURER LA PREVENTION ET LA SECURITE

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation	
U2	C 361 - Réaliser un lavage des mains hygiénique.	Local équipé Produits nettoyants, antiseptiques Matériels	Respect du protocole de lavage.	
	C 362 - 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	
	C 363 – 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.	
	C 364 – Donner un médicament à la demande des parents, sur prescription médicale	Médicaments Ordonnances	Respect des posologies, de la fréquence Respect des règles de sécurité	
	C 365 - Prévenir l'accident : <ul style="list-style-type: none"> • 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	
	C 366 - Repérer les signes de détresse et intervenir en conséquence (hyperthermie, hypothermie, détresses ventilatoires, circulatoire, troubles de la conscience, modification du comportement)			Identification correcte des signes de détresse Informations correcte des parents, des responsables de l'enfant, de la structure, du service Respect des limites de compétences
	C 367 – Intervenir en situation d'urgence (réf AFPS ou SST) <ul style="list-style-type: none"> - 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 			
	C 368 - Repérer, signaler les parasites.	Situation professionnelle	Identification correcte et transmission des observations	
	C 369 – 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).	

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

CAPACITE : C3 – REALISER

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

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<p>U1 U2</p>	<p>C373 – Contribuer à l'acquisition de l'autonomie à travers les actes de la vie quotidienne.</p> <p>Hygiène : - Apprendre à se laver (mains, dents, corps ...) - Accompagner l'enfant dans la maîtrise des sphincters.</p> <p>Habillage. Apprendre : - A s'habiller, se déshabiller - A choisir un vêtement ; - A ranger les vêtements.</p> <p>Alimentation. Apprendre : - A goûter chaque aliment - A utiliser les couverts, un verre, ... ; - A mettre et à desservir la table</p> <p>Repos - Apprendre à se mettre en repos</p>	<p>Situation réelle ou simulée. Locaux équipés, espaces de rangement, de repas, de repos. Caractéristiques du ou des enfants. Produits, préparations culinaires Matériels. Linges, vêtements...</p>	<p>Explication adaptée de la raison des choix (vestimentaire, alimentaire), des actes (hygiène, rangement). Démonstration adaptée à l'âge de l'enfant Pertinence de la méthode d'apprentissage. Prise en compte : • 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 ...). Intervention à bon escient au cours de l'apprentissage.</p>
	<p>C 374 – Contribuer à l'acquisition du langage, de la motricité et à la construction des relations sociales :</p> <p>- Aider à l'acquisition : • de la marche • du langage • de l'expression gestuelle et corporelle</p> <p>- Apprendre à respecter : • l'autre, le bien des autres, l'environnement • les zones et les équipements dangereux • les règles de la vie sociale</p>	<p>Situation professionnelle Caractéristiques des enfants Outils de socialisation : jeux, loisirs, environnement immédiat de l'enfant ...</p>	<p>Justification des actes éducatifs Aide adaptée aux acquisitions et aux apprentissages Prise en compte : • 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...). Intervention à bon escient au cours des apprentissages, des acquisitions.</p>
	<p>C 375 – Contribuer au développement psycho-affectif de l'enfant :</p> <p>- accompagner la construction de l'identité de l'enfant - favoriser l'expression émotionnelle, affective de l'enfant - participer à la sécurité affective de l'enfant (maternage, stabilité des relations....)</p>	<p>Situation professionnelle Caractéristiques des enfants</p>	<p>Attitude d'écoute, bienveillante, rassurante, valorisante Respect des émotions et de leur expression Justification de l'accompagnement dans le développement psycho-affectif</p>

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

CAPACITE : C3 – REALISER

COMPETENCE : C38– CONTRÔLER LA QUALITE DU TRAVAIL EFFECTUE

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

CAPACITE : C4– COMMUNIQUER

COMPETENCE : C41 – ETABLIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

COMPETENCE : C42 – S'INTEGRER DANS UNE EQUIPE

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

SAVOIRS ASSOCIES

S1 – SCIENCES MEDICO-SOCIALES

S2 – BIOLOGIE GENERALE ET APPLIQUEE

S3 – NUTRITION – ALIMENTATION

S4 - TECHNOLOGIE

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

S1- SCIENCES MEDICO-SOCIALES

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

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

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
---------------	--------------------------	-------

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unité
<p>S1-2-4- Modes d'accueil</p> <p>S1-2-4-1- Etablissements d'accueil collectif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crèches collectives, crèches parentales, halte-garderies, centres de loisirs sans hébergement ... • Statuts des établissements et des services • Statuts des personnels <p>S1-2-4-2- Ecole maternelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisation et fonctionnement • Personnels : professeur des écoles, agent territorial spécialisé des écoles maternelles (ATSEM), auxiliaire de vie scolaire, agents de service 	<p>. Indication des caractéristiques de différents modes d'accueil et de leurs objectifs</p> <p>. Pour chaque structure, identification des différentes catégories de personnels, de leurs rôles</p> <p>. Enoncé de la place des parents</p> <p>. Présentation des objectifs de l'école maternelle</p> <p>. Indication de l'organisation du fonctionnement de l'école maternelle</p> <p>. Enoncé des différentes catégories de personnels intervenant au niveau de l'école maternelle, de leurs rôles, de leur statut</p> <p>. Indication de la place des parents</p>	<p>U2</p> <p>U2</p>
<p>S1-2-4-3- Accueil individuel de l'enfant</p> <ul style="list-style-type: none"> • assistante maternelle employée par des particuliers ou par des crèches familiales • garde d'enfants employé(e) au domicile des parents • environnement professionnel 	<p>; Enoncé des conditions d'agrément et indication des caractéristiques de l'emploi des assistantes maternelles</p> <p>. Indication des caractéristiques de l'emploi au domicile</p> <p>. 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...)</p>	<p>U1</p>
<p>S1-3- COMMUNICATION APPLIQUEE AU SECTEUR PROFESSIONNEL</p> <p>S1-3-1- La communication</p> <ul style="list-style-type: none"> • transmission des informations • formes de communication • communication interpersonnelle • communication dans un groupe • situations de communication : accueil, entretien téléphonique, travail en équipe <p>S1-3-2- La discrétion professionnelle et le secret professionnel</p>	<p>. Enoncé, avec illustration d'exemples, des différentes formes de communication (verbale, non verbale ; écrite, orale...)</p> <p>. Dans une situation donnée, analyse des freins à la communication, des moyens la favorisant</p> <p>. A partir de situations professionnelles, repérage de la diversité des situations de communication et identification de leurs caractéristiques</p> <p>. Enoncé des caractéristiques du secret professionnel</p> <p>. Indication et justification de la discrétion professionnelle</p> <p>. Indication des manifestations d'absence de discrétion professionnelle</p>	<p>U1</p>

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

S2- BIOLOGIE GENERALE ET APPLIQUEE

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

S3- NUTRITION / ALIMENTATION

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

S 4 – TECHNOLOGIE

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

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

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

UNITE U1 :

Prise en charge de l'enfant à domicile

C	COMPETENCES	SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES			
		S1	S2	S3	S4
C12	Identifier les besoins de l'enfant	X	X	X	X
C21	Organiser les activités de l'enfant	X	X		
C 25	S'adapter à une situation non prévue	X	X		X
C 31	Installer et sécuriser les espaces de vie des enfants	X	X		X
C 35	Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort de l'enfant	X	X		X
C 37	Contribuer au développement et à la socialisation de l'enfant	X	X	X	
C 41	Etablir des relations professionnelles	X			

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

UNITE U2 :

Prise en charge de l'enfant en structure collective

C	COMPETENCES	SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES			
		S1	S2	S3	S4
C11	Traiter des informations à caractère professionnel	X	X		X
C12	Identifier les besoins de l'enfant	X	X		
C22	Organiser un programme de travail				X
C 32	Aménager des espaces d'activités collectives	X	X		X
C 35	Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort de l'enfant	X	X		X
C 36	Assurer la prévention et la sécurité	X	X		X
C 37	Contribuer au développement et à la socialisation de l'enfant	X	X		
C 42	S'intégrer dans une équipe	X			

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

Certificat d'aptitude professionnelle *Petite enfance*

UNITE U3 :
Techniques de services à l'utilisateur

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

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

UNITÉS GÉNÉRALES

Français et histoire-géographie – UG1

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

Mathématiques – sciences – UG 2

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

Éducation physique et sportive – UG3

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