

## ANNEXE II

### Définition des épreuves du domaine professionnel

#### **Epreuve EP1 - Techniques sanitaires (coeff 4)**

Cette épreuve évalue obligatoirement les compétences terminales :

- C34 : assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort de l'enfant
- C35 : assurer la prévention et la sécurité

Elle permet aussi selon le contexte des situations, d'évaluer les compétences terminales relevant de la capacité à s'informer, à organiser, à communiquer.

#### ***A. Evaluation par 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 situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Ces évaluations ont lieu :

- en centre de formation, d'une part
- au cours de la formation en entreprise, d'autre part.

#### ***1. Evaluation en établissement 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 des savoir-faire et des savoirs technologiques associés en :

- techniques de soins d'hygiène et de confort de l'enfant
- techniques de prévention et de sécurité.

Le candidat doit être capable de faire des choix technologiques, d'organiser et 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 réalisé.

Un professionnel, au moins, est associé à la mise en œuvre de l'évaluation (contenus, critères d'évaluation, barème ...).

Pour les techniques de prévention et de sécurité, l'un des évaluateurs doit être titulaire d'un monitorat de secourisme.

L'équipe pédagogique et le professionnel associé proposent conjointement une note au jury.

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

#### ***2. Evaluation au cours de la formation en entreprise.***

2.1 Les candidats scolaires issus d'établissements publics ou privés sous contrat sont évalués sur les huit dernières semaines de formation en entreprise, qui se répartissent en au moins deux périodes dont une de trois semaines consécutives au moins. Elles ont lieu dans les établissements ou services précisés dans le référentiel du diplôme et obligatoirement auprès d'enfants de 0 à 2 ans d'une part et auprès d'enfants de 2 à 6 ans d'autre part.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

L'évaluation de la formation en entreprise porte sur :

- les soins d'hygiène corporelle et de confort de l'enfant ;
- les qualités relationnelles du candidat en situation professionnelle.

Chacune des périodes de formation en entreprise fait l'objet d'une évaluation conduite par le tuteur. Un bilan est effectué en fin de PFE et donne lieu à une proposition de note établie conjointement par les formateurs des entreprises d'accueil et un professeur d'enseignement professionnel.

L'évaluation s'appuie sur des critères mentionnés sur un document, remis à l'entreprise par le centre de formation. Ce document, validé par l'I.E.N. de la spécialité et le conseiller de l'enseignement technologique, 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 entreprise.

2.2 Les candidats de la formation continue relevant des GRETA peuvent être dispensés d'effectuer des périodes de formation en entreprise s'ils justifient d'au moins six mois d'activité professionnelle correspondant à la finalité professionnelle du diplôme.

*(\*) Il doit s'agir d'une activité exercée dans des établissements ou services agréés correspondant à des structures collectives réglementées. Ne peuvent être prises en compte l'activité d'assistante maternelle agréée non rattachée à une crèche familiale ou l'activité professionnelle exercée dans des garderies recouvrant de petites structures sans personnel qualifié. L'activité professionnelle doit avoir été exercée en qualité de salarié à temps plein pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen. (Ces conditions sont identiques pour les épreuves EP2 et EP3).*

Afin de vérifier la possession des acquis correspondant à la formation en entreprise, une situation d'évaluation spécifique est mise en place par l'établissement de formation. Cette situation permet d'évaluer, dans des locaux équipés :

- l'aptitude du candidat à pratiquer les soins d'hygiène et de confort de l'enfant ;
- les qualités relationnelles du candidat en situation professionnelle.

Cette situation donne lieu à une note proposée au jury.

Les candidats des GRETA ne remplissant pas ces conditions d'activités professionnelles sont tenus d'effectuer les mêmes périodes de formation en entreprise que les candidats scolaires. Les acquis seront vérifiés selon les modalités définies en 2.1.

L'I.E.N. de la spécialité et le C.E.T. veillent au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

### **Notation.**

Les notes proposées pour l'évaluation en centre de formation d'une part, en entreprise d'autre part, sont d'égale valeur et s'additionnent pour obtenir la note finale pour l'épreuve EP1.

## ***B. Evaluation par épreuve ponctuelle.***

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle pratique (durée : 1 h 30).

L'épreuve a pour but d'évaluer les compétences professionnelles mettant en œuvre :

- les techniques de soins d'hygiène et confort de l'enfant
- les techniques de prévention et de sécurité
- les qualités relationnelles du candidat dans ces situations.

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

Le candidat doit être capable de faire des choix technologiques, d'organiser et 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 réalisé.

Au cours ou à l'issue de l'épreuve, le jury demande au candidat de justifier son action.

Participent à l'évaluation un professeur de techniques professionnelles et un membre de la profession. L'un des évaluateurs doit être titulaire d'un monitorat de secourisme.

Le candidat doit justifier :

- soit d'une activité professionnelle correspondant à la finalité du diplôme.

*(\*) il doit s'agir d'une activité exercée dans des établissements ou services agréés correspondant à des structures collectives réglementées. Ne peuvent être prises en compte l'activité d'assistante maternelle agréée non rattachée à une crèche familiale ou l'activité professionnelle exercée dans des garderies recouvrant de petites structures sans personnel qualifié). L'activité professionnelle doit avoir été exercée en qualité de salarié à temps plein pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen. (Ces conditions sont identiques pour les épreuves EP2 et EP3).*

- soit de 12 semaines de formation en entreprise telles que définies en annexe I de l'arrêté du 30 juillet 1993 modifiant l'arrêté du 4 octobre 1991 et effectuées dans les deux années qui précèdent l'examen.

### **Epreuve EP2 - Techniques socio-éducatives et de loisirs (coeff 4)**

Cette épreuve évalue obligatoirement les compétences terminales :

- C31 : aménager les espaces de vie
- C36 : mettre en œuvre des activités éducatives et de loisirs

Elle permet aussi selon le contexte des situations professionnelles, d'évaluer les compétences terminales relevant de la capacité à s'informer, à organiser, à communiquer.

Les compétences relationnelles du candidat durant l'activité conduite sont obligatoirement évaluées.

L'évaluation est réalisée uniquement en entreprise au cours de la PFE pour les candidats d'établissements publics ou privés sous contrat ou de CFA habilités et en épreuve ponctuelle terminale pour les autres.

## ***A. Evaluation par contrôle en cours de formation***

1 1 - Les candidats scolaires issus d'établissements publics ou privés sous contrat sont évalués sur les huit dernières semaines de formation en entreprise telles qu'elles sont définies dans EP1. Une des évaluations est obligatoirement effectuée en présence d'enfants de 2 à 6 ans.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique, pour tenir compte des conditions locales.

L'évaluation de la formation en entreprise porte sur :

- les techniques socio-éducatives et de loisirs ;
- l'aménagement des espaces ;
- les qualités relationnelles du candidat en situation professionnelle.

Chacune des périodes de formation en entreprise fait l'objet d'une évaluation conduite par le tuteur. Un bilan est effectué en fin de PFE et donne lieu à une proposition de note établie conjointement par les formateurs des entreprises d'accueil et un professeur d'enseignement professionnel.

L'évaluation s'appuie sur des critères mentionnés sur un document, remis à l'entreprise par le centre de formation. Ce document, validé par l'I.E.N. de la spécialité et le conseiller de l'enseignement technologique, 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 entreprise.

1.2 - Les candidats de la formation continue relevant des GRETA peuvent être dispensés d'effectuer des périodes de formation en entreprise s'ils justifient d'au moins six mois d'activité professionnelle correspondant à la finalité professionnelle du diplôme (cf \* EP1).

Afin de vérifier la possession des acquis correspondant à la formation en entreprise, une situation d'évaluation spécifique est mise en place par l'établissement de formation. Cette situation permet d'évaluer, dans des locaux équipés :

- l'aptitude du candidat à mettre en œuvre des techniques socio-éducatives et de loisirs
- l'aptitude à aménager des espaces de vie
- les qualités relationnelles du candidat en situation professionnelle.

Cette situation donne lieu à une note proposée au jury.

Les candidats des GRETA ne remplissant pas ces conditions d'activités professionnelles sont tenus d'effectuer les mêmes périodes de formation en entreprise que les candidats scolaires. Les acquis seront vérifiés selon les modalités définies en 1.1.

L'I.E.N. de la spécialité et le C.E.T. veillent au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

### ***B. Evaluation par épreuve ponctuelle***

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle pratique et orale (durée : 1 h30)

Cette épreuve permet d'évaluer les compétences terminales mettant en œuvre :

- les techniques socio-éducatives et de loisirs,
- les techniques d'aménagement des espaces
- les qualités relationnelles du candidat dans ces situations.

L'épreuve comporte un temps de préparation (1 h) suivi d'une présentation et d'un entretien (30 min) avec le jury.

A partir d'une situation donnée et de supports et matériels proposés par le jury, le candidat choisit, présente, justifie une activité ; il réalise tout ou partie de celle-ci.

La prestation du candidat est suivie d'un entretien avec le jury. Il porte sur l'activité proposée et sur un dossier réalisé par le candidat.

Le dossier porte sur la PFE ou sur l'activité professionnelle du candidat et n'excède pas 15 pages, plus éventuellement des annexes.

Ce dossier comporte :

- une présentation des structures d'accueil des jeunes enfants dans lesquelles le candidat a effectué la période de formation en entreprise ou son activité professionnelle ;
- la présentation et l'analyse de quelques activités réalisées par le candidat, relatives aux jeux et aux loisirs ainsi qu'à l'acquisition de l'autonomie ; elles doivent concerner pour partie des enfants de 2 à 6 ans ;
- l'indication, par les tuteurs ou les responsables des entreprises d'accueil, des compétences techniques acquises par le candidat et de ses qualités relationnelles.

Le dossier présenté par le candidat est accompagné des attestations correspondantes, précisant les lieux, les durées accomplies, le type de public concerné, les tâches effectuées. Ces attestations sont exigées pour la délivrance du diplôme.

Le candidat doit justifier :

- soit d'une activité professionnelle correspondant à la finalité du diplôme (cf \* EP1),
- soit de 12 semaines de formation en entreprise telles que définies en annexe I de l'arrêté du 30 juillet 1993 susvisé et effectuées dans les deux années qui précèdent l'examen.

Le candidat ayant échoué à l'examen est autorisé à représenter le dossier réalisé au cours de sa formation en entreprise ou à partir de son expérience professionnelle pour deux sessions consécutives. Dans ce cas, il est dispensé de justifier d'une nouvelle formation en entreprise ou d'une autre activité professionnelle.

Cette dernière disposition s'applique également au candidat ayant échoué à la session précédente alors qu'il relevait du contrôle en cours de formation s'il ne reprépare pas le diplôme dans le cadre d'un établissement public ou privé sous contrat ou d'un centre de formation d'apprentis habilité. Ce candidat devra alors présenter un dossier sur la base des éléments recueillis lors de la formation en entreprise ou de l'activité professionnelle précédemment accomplie.

Le jury évalue :

- la pertinence de l'activité proposée et de l'organisation prévue, dans le cadre de la situation donnée par le jury ;
- la qualité de l'analyse des activités présentées dans le dossier ;
- les connaissances relatives aux techniques éducatives et de loisirs ;
- les qualités relationnelles et l'aptitude à la communication.

La note attribuée doit en outre tenir compte de la qualité des activités conduites durant la PFE ou de l'activité professionnelle réalisée et notamment des capacités du candidat à exercer les activités socio-éducatives et de loisirs auprès d'enfants.

Participent à l'évaluation un professeur de techniques professionnelles et un membre de la profession du secteur de la petite enfance.

### **Epreuve EP3. - Techniques de services à l'utilisateur (coeff 4)**

Cette épreuve évalue obligatoirement les compétences terminales :

- C32 : entretenir les locaux et les équipements
- C33 : préparer et servir des collations et des repas

Elle permet aussi selon le contexte des situations professionnelles, d'évaluer les compétences terminales relevant de la capacité à s'informer, à organiser, à communiquer.

#### ***A. Evaluation par 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 situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Ces évaluations ont lieu :

- en centre de formation, d'une part
- au cours de la formation en entreprise, d'autre part.

#### ***1. Evaluation en établissement 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 des savoir-faire et de savoirs technologiques associés en techniques de préparation des repas et des collations.

Le candidat doit être capable de faire des choix technologiques, d'organiser et 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 réalisé.

Un professionnel, au moins, est associé à la mise en œuvre de l'évaluation (contenus, critères d'évaluation, barème ...).

L'équipe pédagogique et le professionnel associé proposent conjointement une note au jury.

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

#### ***2. Evaluation au cours de la formation en entreprise.***

2.1 Les candidats scolaires issus des établissements publics ou privés sous contrat sont évalués au cours des périodes de formation en entreprise telles que définies dans l'épreuve EP1. Cette évaluation porte sur les compétences terminales relatives :

- au service des repas et des collations
- à l'entretien des locaux et des équipements.

Chacune des périodes de formation en entreprise fait l'objet d'une évaluation conduite par le tuteur. Un bilan est effectué en fin de PFE et donne lieu à une proposition de note établie conjointement par les formateurs des entreprises d'accueil et un professeur d'enseignement professionnel.

L'évaluation s'appuie sur les critères mentionnés sur un document, validé par l'I.E.N. de la spécialité et le C.E.T, remis à l'entreprise par le centre de formation.

2.2 Pour les adultes relevant de la formation continue des GRETA et justifiant d'au moins six mois d'activité professionnelle correspondant à la finalité professionnelle du diplôme (cf \* EP1), une situation d'évaluation spécifique est mise en place par l'établissement de formation. Cette situation permet d'évaluer l'aptitude du candidat à réaliser le service des repas et des collations et l'entretien des locaux et des équipements.

Cette situation donne lieu à une note proposée au jury.

Les candidats des GRETA ne remplissant pas ces conditions d'activités professionnelles sont tenus d'effectuer les mêmes périodes de formation en entreprise que les candidats scolaires. Les acquis seront vérifiés selon les modalités définies en 2.1 ci-dessus.

L'I.E.N. de la spécialité et le C.E.T. veillent au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

### **Notation.**

Les notes proposées pour l'évaluation en centre de formation d'une part, en entreprise d'autre part, sont d'égale valeur et s'additionnent pour obtenir la note finale pour l'épreuve EP3.

### ***B. Evaluation par épreuve ponctuelle.***

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'une épreuve pratique ponctuelle (2 h 30).

L'épreuve porte sur deux types d'activités professionnelles :

- la réalisation et la présentation de deux préparations culinaires destinées à un repas ou à une collation et le services de repas et/ou de collations ;
- l'exécution de techniques d'entretien des locaux et des équipements.

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

Cette épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable de mettre en oeuvre les techniques de services à l'usager en respectant l'hygiène, la sécurité, les principes d'ergonomie et d'économie, de faire des choix technologiques, d'organiser, de gérer et de remettre en état son poste de travail, de contrôler la qualité du travail réalisé.

Au cours ou à l'issue de chacune des parties, le jury peut interroger le candidat pour affiner son évaluation.

Ces deux types d'activités sont notés à égale valeur pour composer la note finale.

Le candidat doit justifier :

- soit d'une activité professionnelle correspondant à la finalité du diplôme (cf \* EP1),
- soit de 12 semaines de formation en entreprise telles que définies dans l'arrêté du 30 juillet 1993 susvisé et effectuées dans les deux années qui précèdent l'examen.

Participent à l'évaluation un professeur de techniques professionnelles et un membre de la profession.

#### **Epreuve EP4. Sciences et technologies (coeff 4)**

L'épreuve a pour but de vérifier les connaissances scientifiques et technologiques ainsi que l'aptitude à les mobiliser dans des situations professionnelles. Elle comprend plusieurs questions indépendantes ou liées portant sur chacun des programmes suivants :

- biologie générale et appliquée et/ou nutrition-alimentation
- technologie ;
- sciences médico-sociales.

L'évaluation porte sur l'exactitude des connaissances, les qualités d'analyse et de synthèse, l'aptitude au raisonnement.

Des documents sont éventuellement mis à la disposition des candidats.