

CODE

Ne réalise pas les performances attendues :

N'énonce pas ou peu de savoir = colonne TI

Enonce des savoirs sans les mobiliser dans une situation donnée = colonne I

Réalise une partie des performances attendues = colonne S

Réalise l'ensemble des performances attendues = colonne TS

T5 - Organiser son action		
Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail S'adapter à une situation imprévue		
Performances attendues	Critères d'évaluation	<i>Savoirs mobilisés dans la situation: indicateurs d'évaluation</i>
Déterminer les priorités Etablir une chronologie de ses activités Réorganiser son activité ou celle des enfants en fonction de nouvelles contraintes Appliquer les protocoles d'urgence	Prise en compte du degré de développement et d'autonomie de l'enfant Prise en compte des ressources et des contraintes Lecture d'un planning d'activités Mise en place d'une organisation prenant en compte les nouvelles priorités Respect des procédures d'information des responsables de l'enfant, de la structure, du service Prise d'initiative dans la limite de ses compétences	<i>identifier les activités à effectuer dans un outil de planification ou définir les activités à effectuer et les hiérarchiser énoncer les protocoles d'urgence à appliquer énoncer les procédures d'information à mettre en place en cas d'urgence</i>
RS3 - Négocier le cadre de l'accueil		
Identifier les attentes des parents Présenter le projet d'accueil Elaborer le cadre organisationnel et conventionnel de l'accueil		
Echanger sur les habitudes de l'enfant : repos, jeux et sorties, alimentation, changes et acquisition de la propreté Echanger sur les choix éducatifs Présenter les activités envisagées Présenter les ressources mobilisables : logement, équipement, matériel de puériculture, lieux ressources... Adapter le projet d'accueil Formaliser le contrat de travail avec les parents employeurs Elaborer un planning d'accueil mensuel prévisionnel et réel	Prise en compte des vœux éducatifs des parents Projet d'accueil adapté à l'enfant Respect du dispositif de l'agrément de l'assistant maternel (cadre réglementaire et conventionnel) Respect des termes des conventions collectives nationales de travail des assistants maternels du particulier employeur ou des salariés du particulier employeur Respect des limites entre vie privée et vie professionnelle	<i>indiquer les démarches administratives liées au statut d'assistant maternel présenter les éléments d'un projet d'accueil préciser le rôle du contrat de travail, indiquer les éléments qui le constituent repérer les droits et obligations du salarié et de l'employeur indiquer l'intérêt de l'assurance responsabilité civile professionnelle</i>
RS4 - Assurer les opérations d'entretien du logement et des espaces réservés à l'enfant		
Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, nettoyage, bio nettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l'enfant		
Réaliser l'achat de matériel et de produits adaptés au domicile et à la garde d'enfant en fonction du budget disponible Réaliser le dépoussiérage, le nettoyage, le bio nettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l'enfant	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, et de développement durable Respect des principes de sécurité et d'économie d'effort lors de l'entretien des espaces réservés à l'enfant (PRAP) Choix correct du matériel, des produits Respect de la fréquence des opérations Respect des protocoles Qualité du résultat	<i>repérer le risque chimique lié à l'utilisation de produits d'entretien justifier le choix des produits maîtriser la technique et justifier son choix</i>

Performances attendues	Critères d'évaluation	Savoirs mobilisés dans la situation: indicateurs d'évaluation
RS5 - Elaborer des repas		
Concevoir des repas		
<p>Elaborer des menus équilibrés adaptés aux enfants</p> <p>Réaliser des achats alimentaires en conséquence</p>	<p>Menus proposés équilibrés</p> <p>Respect des étapes de la diversification alimentaire</p> <p>Prise en compte des goûts, du PAI, des potentialités et des habitudes socio-culturelles de l'enfant, des aliments à disposition</p> <p>Respect du budget alloué et du rapport qualité/prix</p>	<p><i>indiquer les rôles majeurs des constituants alimentaires nécessaires au fonctionnement de l'organisme</i></p> <p><i>indiquer les principes pour maintenir l'équilibre nutritionnel</i></p> <p><i>présenter les principes de la diversification alimentaire</i></p> <p><i>présenter les précautions à prendre pour garantir la qualité sanitaire des aliments</i></p> <p><i>énoncer les différentes formes de commercialisation</i></p> <p><i>justifier l'achat de produits par les mentions présentes sur l'étiquette</i></p> <p><i>indiquer les mesures à respecter en cas d'allergies alimentaires</i></p> <p><i>différencier les régimes alimentaires relevant de prescription médicale de ceux relevant de choix familiaux</i></p> <p><i>proposer des menus adaptés aux régimes</i></p>
Préparer des repas en milieu familial		
<p>Utiliser des produits frais, prêts à l'emploi, surgelés...</p> <p>Réaliser des préparations</p> <p>Entreposer et conserver les denrées fraîches ou surgelées, les préparations culinaires</p>	<p>Rangement rationnel et choix judicieux des zones d'entreposage ou de conservation</p> <p>Conditionnements adaptés pour la conservation</p> <p>Choix et utilisations corrects des denrées</p> <p>Choix et utilisations corrects des matériels</p> <p>Respect des recettes, des procédures d'utilisation, des modes d'emplois</p> <p>Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'économie</p> <p>Respect du temps imparti</p> <p>Résultat conforme aux critères organoleptiques</p>	<p><i>Justifier les pratiques professionnelles en fonction des risques de contamination des aliments</i></p> <p><i>Pour chaque type de techniques :</i></p> <p><i>justifier le choix du matériel, des produits et du mode de cuisson</i></p> <p><i>énoncer les critères de qualité de la préparation</i></p> <p><i>justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des aliments</i></p> <p><i>énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie mises en œuvre lors des techniques de préparation, de cuisson</i></p> <p><i>Pour la conservation des aliments :</i></p> <p><i>Indiquer les précautions à prendre en matière d'entreposage des produits alimentaires et des produits non alimentaires</i></p> <p><i>Indiquer les altérations courantes des produits d'origine animale et d'origine végétale</i></p> <p><i>Justification des mesures à adopter en présence d'un aliment altéré</i></p> <p><i>Indiquer les critères de qualité organoleptique</i></p>
Servir un repas en milieu familial		
<p>Mettre en place les conditions favorables à la prise du repas</p> <p>Mettre en attente de service les repas, remettre en température</p> <p>Dresser et servir des portions, des plats</p> <p>Desservir l'espace repas</p>	<p>Respect des besoins et du rythme de l'enfant</p> <p>Disposition rationnelle et sécurisée des espaces</p> <p>Service des repas dans des conditions optimales d'ambiance</p> <p>Choix et utilisation corrects des matériels</p> <p>Présentation adaptée aux enfants, soignée et agréable</p> <p>Respect de la température des aliments</p> <p>Respect de la durée des repas</p> <p>Tri, rangement, élimination corrects des aliments non consommés</p>	<p><i>Identifier les éléments favorisant l'appétit</i></p> <p><i>Énoncer les facteurs qui concourent à mettre en valeur les préparations culinaires</i></p> <p><i>Distinguer les restes à conserver et ceux à éliminer</i></p> <p><i>Entreposer les restes en respectant les règles d'hygiène</i></p>