

Préparation au CAP  
Accompagnant Educatif Petite Enfance  
Matières professionnelles  
Nouveau référentiel

Inscription possible suite à un entretien à partir du 1/06/2023, selon places disponibles (22 maximum).

Public visé :

Jeunes sortis du système scolaire (au moins 17 ans)  
Personnes en reconversion professionnelle (CIF, plan de formation...)  
Personnes souhaitant se qualifier dans le domaine de la petite enfance.

Objectifs pédagogiques et compétences:

- Accompagner le développement du jeune enfant
- Exercer son activité en accueil collectif
- Exercer son activité en accueil individuel

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis les compétences nécessaires pour travailler auprès d'enfants de moins de 6 ans, que ce soit à domicile ou en structure d'accueil de jeunes enfants.

Pré-requis:

Avoir au minimum un diplôme de niveau CAP.

## Durée :

Dates :

**18 septembre 2023 au 30 mai 2024** (+3 jours d'examen en juin) :

- 448h de stages (ou expériences professionnelles)
- 360h de cours matières professionnelles (dont 14h en présentiel préparation orale aux examens) :
- 5 jours d'examen en mai/juin selon les dates du rectorat.

## Déroulé de la formation :

Voir annexe pédagogique en fin de document.

## Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

La formation sera assurée par :

**Une formatrice** (enseignante, diplômée BAC +4) ayant des compétences pour les matières scientifiques et la pratique des techniques de services à l'utilisateur...

**Une professionnelle de la petite enfance** (éducatrice jeunes enfants et directrice de Crèche) ayant des compétences et expériences professionnelles dans la pratique des soins et de secours à l'enfant, cadre légal de la petite enfance...

Supports de cours :

-Différents livres: Masson: CAP Petite Enfance ,Matières professionnelles

Hachette : CAP Petite Enfance, Top 'Fiches

Vuibert : CAP Petite Enfance, Matières professionnelles

Casteilla : Sciences Médico Sociales

Casteilla : Préparation à l'oral et à l'écrit des épreuves pratiques

Annales de sujets d'examens du site du CNDP

La session 2023 sera assurée par Mme Vicky Labesse et Mme Brahic.

Déroulé :

Chaque mois des directives, des cours, TD et exercices seront envoyés par mail à la stagiaire. Les cours à distance suivent la même progression que les stagiaires en présentiel. Un livre est à acheter par la stagiaire dont les références sont données par mail.

## Suivi et évaluation

Chaque fin de chapitre, un contrôle des connaissances est effectué.  
Un CAP blanc est organisé avant les vacances d'avril.

En fin de formation, les stagiaires passent l'examen final CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance organisé par l'Education Nationale, la réussite à l'examen sanctionne la réussite de la formation.

Les évaluations à chaud et à froid sont faites systématiquement

### Examen :

Le stagiaire s'inscrit en candidat libre pour l'examen au rectorat de son choix. La directrice peut accompagner dans les démarches.

ANNEXE PÉDAGOGIQUE

FORMATION CAP ACCOMPAGNANT  
ÉDUCATIF PETITE ENFANCE

# PROGRESSION CAP ACCOMPAGNANT EDUCATIF PETITE ENFANCE

(Conformément au référentiel de l'éducation nationale)

## Protocole Distanciel :

- Des activités et exercices sont envoyées par mail et fait à distance.
- Des devoirs sont à renvoyer à la correction.
- Le professeur est disponible lorsque le stagiaire en éprouve le besoin.

## Référentiel :

Les matières professionnelles sont réparties en 3 blocs de compétences :

- **EP1** : Accompagner le développement du jeune enfant
- **EP2** : Exercer son activité en accueil collectif
- **EP3** : Exercer son activité en accueil individuel

Et réparties comme suit :

### **T1. Recueillir les informations, s'informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnels à prendre en compte**

#### ➤ Identifier le cadre de son intervention pour se situer en tant que professionnel

- 1) A- Le rôle de l'état dans les structures de la petite enfance  
B- Les services territoriaux dans le secteur de la famille et de l'enfance  
C- Cadre juridique de l'enfant et de la famille
- 2) A- L'école maternelle, les structures d'accueil du jeune enfant, les modes d'accueil, les lieux ressources  
B- Les rôles et missions des personnels, position hiérarchique et fonctionnelle
- 3) A – Le cadre réglementaire : chartes, lois, règlements
- 4) A - Les différents projets : projet d'établissement, de services, éducatifs...
- 5) A – Législation en faveur des personnes handicapées : notion d'inclusion, acteurs participant à la prise en charge de l'enfant en situation de handicap

- 6) A- Les enjeux de la prévention
- B- Les acteurs de la prévention

➤ **Déterminer le degré de développement et d'autonomie de l'enfant**

- 7) A- Le développement global, interactif et dynamique de l'enfant
- B- Les sphères du développement de l'enfant : physique, cognitif, affectif, social, émotionnel
- Les rythmes de l'enfant
- 8) A- L'organisation générale du corps humain
- B- Les appareils locomoteur, urinaire et digestif
- C- Les organes des sens, l'évolution du système nerveux
- 9) A- Le handicap : notion, définition, types de handicap

➤ **Identifier les ressources et les contraintes techniques de son intervention**

- 10) A- Règlementation relative aux aires de jeux, aux équipements, au matériel éducatif et pédagogique
- B- Les critères de choix des produits et matériels :
  - Les produits de soin et la peau du jeune enfant
  - Les produits et matériels d'activités de jeux et de loisirs, les courants éducatifs
  - Les produits d'entretien et la notion du développement durable
- C- Organisation spatiale des locaux

## **T2. Adopter une posture professionnelle adaptée**

➤ **Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son intervention**

- 1) A- Les droits de l'enfant
- 2) A- Notion d'évolution sociologique de la famille :
  - Rôle des parents
  - Différentes formes de famille (monoparentale, recomposée, homoparentale, nucléaire)
  - Vulnérabilité des familles (précarité, famille migrante, parents en situation de handicap)
- 3) A- Les stéréotypes de genre concernant les familles et les enfants
- 4) A- Principe de laïcité
- 5) A- Notions et repères d'éthique et de déontologie :
  - Secret professionnel et les conditions de sa levée, discrétion professionnel et secret partagé
  - Les valeurs, les normes et les règles professionnelles
- B- Notion juridique de responsabilité (civile et pénale)

➤ **Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail**

- 6) A- Principaux risques du secteur d'activité (accidents domestiques, accidents de la voie publique, accidents du travail, maladies professionnelles)
- 7) A- La prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)
- 8) A- Règles de rangement des produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène, des médicaments ou trousse d'urgence
- 9) Origine et prévention des biocontaminations :  
A – Les principaux types de microorganismes, les différentes flores, les voies de transmission et de pénétration  
B – La vaccination des enfants et des professionnels
- 10) A- Les mesures de protection collective (matériels, organisation du travail) et de protections individuelles (EPI)

➤ **Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle**

- 11) A- Notion d'évaluation et d'autoévaluation
- 12) A- Démarche d'analyse de pratique

### **T3 : Etablir une relation privilégiée et sécurisante avec l'enfant**

➤ **Communiquer avec l'enfant de manière appropriée, participer à l'acquisition du langage**

- 1) A- Processus de séparation et de socialisation
- 2) A- La stimulation de la communication
- 3) A- Le développement du langage

### **T4 - Coopérer avec l'ensemble des acteurs concernés dans un but de cohérence, d'adaptation et de continuité de l'accompagnement**

➤ **Adapter sa communication avec la famille en fonction du projet du lieu d'accueil**

- 1) A- Les situations de communication entre les familles et les professionnels

➤ **Inscrire son travail au sein d'une équipe pluri professionnelle**

- 2) A- Les formes de communication et les outils de communication professionnelles

### **T5 - Organiser son action**

➤ **Elaborer le plan de travail, planifier ses activités de travail**

➤ **S'adapter à une situation imprévue**

- 1) A- Les outils de planification

➤ **Suivre l'état des stocks**

- 2) A- Les outils de gestion des stocks

## **RC1 : Mettre en œuvre les conditions favorables à l'activité libre et à l'expérimentation dans un contexte donné**

### ➤ **Adapter et aménager un espace favorable à l'activité libre pour l'enfant**

- 1) A- Les différents espaces de jeu et de détente pour l'enfant
- 2) A- les conditions favorisant l'émergence d'activités libres et spontanées

## **RC2. Mettre en œuvre des activités d'éveil en tenant compte de la singularité de l'enfant**

### ➤ **Préparer l'activité d'éveil**

- 1) A- Les activités créatives et d'éveil culturel

### ➤ **Animer l'activité d'éveil**

- 2) A- La gestion du groupe : la communication, les différents modes d'animation

## **RC3. Réaliser des soins du quotidien et accompagner l'enfant dans ses apprentissages**

- **Dispenser des soins liés à l'hygiène corporelle et au confort de l'enfant**
- **Dispenser des soins liés à l'alimentation**
- **Dispenser des soins liés à l'élimination**
- **Dispenser des soins liés au sommeil**

- 1) A- Notion de pédagogie active
- 2) A- Le portage, l'installation et la mobilisation de l'enfant  
B- L'habillage et le déshabillage de l'enfant
- 3) A- La toilette du visage et des mains  
B- Les soins liés à l'élimination urinaire et fécale  
C - Acquisition et maintien de la continence
- 4) A- Les conditions favorables à l'endormissement et au réveil  
B- La réfection du lit non occupé
- 5) A- La mort subite du nourrisson
- 6) A- La préparation du biberon  
B- L'alimentation lactée
- 7) A- La distribution des repas, l'aide à la prise de repas et à l'hydratation régulière
- 8) A- L'entretien des espaces spécifiques aux soins



## **RC4. Appliquer les protocoles liés à la santé de l'enfant**

➤ **Repérer des signes d'altération de la santé et du comportement : maladie, malaise, maltraitance**

- 1) A- Notion de bienveillance et maltraitance
- 2) A- L'hyperthermie  
B- Les maladies infectieuses et parasitaires de l'enfant
- 3) A- Les transmissions
- 4) A- Processus de recueil des informations préoccupantes

➤ **Participer à l'application des protocoles d'urgence**

- 5) A- Formation PSC1 ou SST  
➤ **Participer à l'application du protocole d'accueil individualisé (PAI)**
- 6) A- Le projet d'accueil individualisé

## **RS1 - Assurer une assistance pédagogique au personnel enseignant**

➤ **Installer et remettre en état un espace destiné à une activité pédagogique**

➤ **Participer à la réalisation d'une activité pédagogique**

- 1) A- Le projet d'école et pédagogique
- 2) A- Le plan personnalisé de scolarisation (PPS)
- 3) A- La double hiérarchie en école maternelle
- 4) A- Le projet éducatif territorial (PEDT)  
B- Le temps scolaire et périscolaire  
➤ **Participer à la sécurisation des récréations et des sorties pédagogiques**
- 5) A- Les mesures de sécurité en école maternelle
- 6) A- La réglementation lors des sorties scolaires

## **RS2 - Assurer des activités de remise en état des matériels et locaux en école maternelle**

- **Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, lavage, séchage et de décontamination des locaux collectifs et des équipements**  
➤ **Participer à l'entretien des locaux pendant les vacances scolaires**

- 1) A- Techniques de dépoussiérage mécanique et manuel  
B- Techniques de lavage manuelle des sols et des surfaces, équipement et vaisselle  
C- Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels
- 2) A- Techniques d'entretien du linge

### **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

- 1) A- Le projet d'accueil
- 2) A- La procédure d'agrément  
B- Le contrat de travail et ses annexes  
C- Les conventions collectives nationales de travail des assistants maternels  
D- L'assurance responsabilité civile professionnelle

### **RS4 - Assurer les opérations d'entretien du logement et des espaces réservés à l'enfant**

- Mettre en œuvre les techniques de dépoussiérage, nettoyage, bionettoyage, séchage des espaces et équipements réservés à l'enfant

- 1) A- La prévention du risque toxicologique en milieu familial : exposition aux risques, critères de choix des produits d'entretien
- 2) A- Techniques d'entretien du logement  
B- Techniques d'entretien des appareils ménagers

### **RS5 - Elaborer des repas**

- Concevoir des repas

- 1) A- Sources nutritionnelles :
  - Nature, rôle et principales propriétés des différents constituants alimentaires
  - Les groupes d'aliments
  - Principe de l'équilibre nutritionnelB- L'équilibre alimentaire
- 2) A- Evolution des besoins alimentaires en fonction de l'âge
- 3) A- Comportements et habitudes alimentaires
- 4) A- Préventions des risques microbiologiques et toxicologiques lors de l'achat des produits alimentaires
- 5) A- Les formes de commercialisation des produits alimentaires et leur étiquetage
- 6) A- Les allergies alimentaires et intolérances alimentaires  
B- Les régimes alimentaires

- Préparer des repas en milieu familial

- 7) A - Prévention des risques microbiologiques lors du stockage, de la conservation et de la préparation des produits alimentaires  
B- Les intoxications alimentaires
- 8) A- Techniques de préparation des repas :
  - Préparation des plats
  - Différentes cuissons
  - Différentes fabrications de pâtes, sauces, crèmes...
  - Préparations mixées
  - Utilisation de produits prêts à l'emploi
  - Qualités organoleptiques des préparations

➤ **Servir un repas en milieu familial**

- 9) A- Fonction sociale d'un repas  
B- Conditions optimales de prise de repas
- 10) A- Maintien et remise en température  
B- La gestion des restes

**REPARTITION DU REFERENTIEL :**

**A. Distanciel Asynchrone, répartition des séances :**

- 1) **RC3 3C T2**
- 2) **RC1 1A2A**
- 3) **T2 10A11A12A**
- 4) **RC3 6AB**
- 5) Présentation fiche EP1
- 6) **RC2 1A2A**
- 7) **RS5 1AB2AB**
- 8) **RS5 3A4A**
- 9) **T4 1A2A**
- 10) **RS5 5A6AB**
- 11) **RS5 8B9AB**
- 12) **RC4 6A**
- 13) **RS1 1A2A**
- 14) **T2 6A7A8A9A9B**
- 15) **T1 1ABC2AB**
- 16) **RS1 3A4A5A6A**
- 17) **T1 6AB**
- 18) **T1 3A4A5A9A**
- 19) **RS32AB RS32CD**
- 20) **T3 1A2A3A**
- 21) **RC4 1A**
- 22) **RC42A**
- 23) **RC42B**
- 24) **RC4 5A**
- 25) **RC4 3A**
- 26) **RC4 4A**
- 27) **T1 7A8ABC**
- 28) **T17B**
- 29) **T2 1A2A**
- 30) **T2 3A4A5AB**
- 31) **T2 5AB**
- 32) **T5 2A**
- 33) **T5 1A**

**Total : 298h**

**B - Séquences à distance avec pratique au domicile :**

- 1) **Toilettes et rangement des produits :**
  - La toilette du visage et des mains
  - Les soins liés à l'élimination urinaire et fécale

- Règles de rangement des produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène, des médicaments ou trousse d'urgence

**2) Le sommeil, les repas, l'entretien de l'espace soins**

- Les conditions favorables à l'endormissement et au réveil
- La réfection du lit non occupé
- La distribution des repas, l'aide à la prise de repas et à l'hydratation régulière
- L'entretien des espaces spécifiques aux soins

**3) Techniques d'entretien :**

- Techniques de dépoussiérage mécanique et manuel
- Techniques de lavage manuelle des sols et des surfaces, équipement et vaisselle
- Techniques de bionettoyage des locaux, équipements et matériels
- Techniques d'entretien du linge

**4) Préparer des repas dans des bonnes conditions hygiéniques :**

- Prévention des risques microbiologiques lors du stockage, de la conservation et de la préparation des produits alimentaires
- Les intoxications alimentaires
- Techniques de préparation des repas

**5) Risques du secteur, rangement des produits :**

- Principaux risques du secteur d'activité (accidents domestiques, accidents de la voie publique, accidents du travail, maladies professionnelles)
- Règles de rangement des produits alimentaires, d'entretien, d'hygiène, des médicaments ou de la trousse d'urgence

**6) - La prévention du risque toxicologique en milieu familial :**

- exposition aux risques, critères de choix des produits d'entretien

**7) - Le projet d'accueil**

**8) - Techniques d'entretien :**

- du logement
- des appareils ménagers

**9) Les repas :**

- Maintien et remise en température
- La gestion des restes

**10) - Techniques de préparation des repas**

**11) - Réglementation des matériels et des produits utilisés avec**

**les enfants :**

- Réglementation relative aux aires de jeux, aux équipements, au matériel éducatif et pédagogique
- Les critères de choix des produits et matériels :
  - Les produits de soin et la peau du jeune enfant
  - Les produits et matériels d'activités de jeux et de loisirs, les courants éducatifs

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits d'entretien et la notion du développement durable</li> <li>C- Organisation spatiale des locaux</li> <li>12) Finalisation fiche EP1, Révisions.</li> </ul>	<b>Total : 48 heures</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>C- Séquences en <b>présentiel</b></li> <li>1) REVISIONS + ORAUX</li> <li>2) REVISIONS + ORAUX</li> </ul>	<b>Total : 14 heures</b>

[https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap\\_accomp\\_educ/Annexes\\_CAP\\_AEPE.pdf](https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_accomp_educ/Annexes_CAP_AEPE.pdf)

(Référentiel consultable sur le site [www.auplaisirdapprendre.com](http://www.auplaisirdapprendre.com))

**AuPlaisir**  
d'apprendre