

5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>1. Accompagnement du développement psychomoteur, physiologique, intellectuel et affectif de l'enfant dans un climat familial rassurant</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser des sorties pédagogiques et culturelles (musées, fermes pédagogiques, spectacles, théâtre, cinéma ..) pour des enfants jusqu'à 12 ans. - Organiser des sorties de loisirs (parcs d'attractions, parcs...) pour enfants jusqu'à 12 ans. - Organiser les activités de jeux et loisirs créatifs (marionnettes, dessins, modelage...) pour des enfants jusqu'à 12 ans. - Organiser des goûters d'anniversaires pour les enfants en incluant toutes les étapes: invitations, préparations, 	<p>Présentation orale individuelle de 30 minutes d'un dossier de 30 pages maximum, définissant les tâches à mettre en œuvre en fonction de l'âge et des besoins des enfants afin de parvenir à son objectif</p> <p>Le/la candidate rédigera son dossier à partir d'un cas réel rencontré dans le cadre de sa pratique professionnelle.</p> <p>Cette épreuve se déroule dans les locaux du centre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'écrit produit et l'argumentaire oral déployé illustrent une bonne compréhension du sujet et une maîtrise de la compétence - Les propositions présentées par le/la candidat(e) sont adaptées au niveau de développement de l'enfant - l'analyse de pratique professionnelle est prépondérante dans la compréhension des

	<p>décoration, accueil des invités, animations, rangements.</p> <ul style="list-style-type: none">- Pratiquer la langue anglaise selon le choix des parents, dans les consignes habituelles auprès des enfants de moins de 12 ans.-Vérifier les devoirs et apporter un soutien aux devoirs pour les enfants jusqu'à 12 ans.- Lire des contes pour enfants et faire participer l'enfant.- Participer à la socialisation et à la prise d'autonomie de/des enfants.	certificateur.	enjeux de son métier
--	---	----------------	----------------------

<p>2. Adaptation de la communication professionnelle aux enfants et aux parents</p> <p>a- Relai des valeurs éducatives des parents auprès des enfants</p> <p>b- Conseil aux parents sur les thèmes de la petite enfance</p> <p>c- Transmission des informations aux parents concernant leurs enfants</p>	<p>a- Adapter sa communication en fonction de l'âge des enfants gardés à leur domicile</p> <p>a- Adopter une posture professionnelle en toute circonstance durant l'exercice de son métier</p> <p>a- Prendre soin de l'enfant en toute bienveillance</p> <p>a- Avec l'accord des parents, apporter des notions de savoir-vivre aux enfants gardés</p> <p>a- Gérer des conflits dans la fratrie avec discernement et psychologie</p> <p>b- Adopter une réflexion quotidienne sur sa pratique</p> <p>b- Etre force de proposition auprès des parents demandeurs de conseils</p> <p>b- Seconder la maitresse de maison et accueillir le cas échéant des invités avec discrétion, courtoisie et efficacité</p> <p>b- Participer activement à l'organisation familiale</p> <p>c- Etablir des fiches de transmission des informations concernant le déroulé de la journée des enfants à destination des parents</p> <p>c- Faire des comptes rendus quotidiens par voie orale, par mail, ou sms au choix des parents</p>	<p>Mise en situation professionnelle individuelle avec une planification à effectuer et un modèle de feuille de transmission aux parents à créer</p> <p>Le/la candidat(e) choisit au hasard un sujet parmi plusieurs sujets proposés par le jury.</p> <p>Cette épreuve, d'une durée de 30 minutes, se déroule dans les locaux du centre certificateur</p>	<p>Les réponses déployées illustrent une bonne compréhension du sujet et une maîtrise de la compétence</p> <p>- La communication est adaptée à l'enfant et aux parents</p> <p>- Le candidat apporte des réponses adaptées aux questions/problèmes posés par les enfants en garde à domicile et leurs parents</p> <p>- l'analyse de pratique professionnelle est prépondérante dans la compréhension des enjeux de son métier</p>
---	---	---	--

	<p>c- Recueillir des informations auprès des professionnels concernant les enfants (médecins, pharmaciens, professeurs...) et effectuer un compte rendu précis aux parents y compris à l'écrit</p> <p>c- Utiliser l'outil informatique pour récupérer de l'information à destination des enfants, des parents ou pour développer ses propres connaissances</p> <p>c- Planifier sur un logiciel informatique l'emploi du temps des enfants</p>		
--	---	--	--

<p>3. Prise en charge de l'Hygiène et la sécurité des enfants de 0 à 12 ans dans le cadre de la garde à domicile</p> <p>a- Prise en charge de l'hygiène des enfants de 0 à 12 ans</p> <p>b- Prise en charge de la sécurité des enfants de 0 à 12 ans</p>	<p>a- Porter une attention particulière à l'hygiène lors de tout acte concernant l'enfant en garde</p> <p>a- Prendre en charge les soins de l'enfant (change, bain, soins du visage et des mains)</p> <p>b- Porter secours à un enfant en situation de danger même vital</p> <p>b- Effectuer les gestes de premiers secours et alerter efficacement les secours</p> <p>b- Protéger l'enfant des risques liés aux sorties (circulation, animaux, chutes, disparition)</p>	<p>Mise en situation professionnelle individuelle mettant en jeu les compétences associées à la sécurité et à l'hygiène des enfants, à partir d'une situation écrite donnée</p> <p>Le/la candidat(e) choisit au hasard un sujet parmi plusieurs sujets proposés par le jury.</p> <p>Cette épreuve, d'une durée de 30 minutes, se déroule dans les locaux du centre certificateur.</p>	<p>- Dans sa mise en situation, le candidat respecte les règles de sécurité et d'hygiène liées à la garde des enfants.</p> <p>- Les actions du/de la candidat(e) sont adaptées et en accord avec les règles de sécurité et d'hygiène</p> <p>- Les réponses apportées par le/la candidat(e) aux questions du jury durant l'exercice de sa pratique viennent confirmer ses actions adaptées.</p> <p>- l'analyse de pratique professionnelle est prépondérante dans la compréhension des enjeux de son métier</p>
---	--	---	--

<p>4. Entretien du cadre de vie des enfants de 0 à 12 ans gardés à leur domicile et Réalisation des préparations culinaires adaptées</p> <p>a- Entretien du cadre de vie des enfants gardés à leur domicile</p> <p>b- Réalisation des préparations culinaires adaptées</p>	<p>a- prendre en charge l'entretien des matériels (biberons, services de table,...) et équipements (lit à barreau, poussettes, chaise haute...) destinés aux enfants.(</p> <p>a- Prendre en charge l'entretien de la chambre de/des enfants</p> <p>a- Prendre en charge l'entretien du linge - dont lavage, repassage, reprisage des vêtements de/des enfants</p> <p>b- Elaborer des menus adaptés en fonction de l'âge des enfants et de son régime alimentaire particulier (allergies, âge, maladies chroniques)</p> <p>b- Etablir des listes de courses en fonction des besoins de/des enfants</p>	<p>Mise en situation professionnelle individuelle mettant en jeu les compétences associées à l'entretien du cadre de vie des enfants gardés et à la réalisation de préparations culinaires adaptées</p> <p>Le/la candidat(e) choisit au hasard un sujet parmi plusieurs sujets proposés par le jury.</p> <p>Cette épreuve, d'une durée de 30 minutes, se déroule dans les locaux du centre certificateur.</p>	<p>- Les techniques adoptées par le/la candidat(e) dans l'exécution de ses tâches sont professionnelles et apportent un résultat satisfaisant</p> <p>- Le/la candidat(e) effectue une auto-évaluation de son travail et y apporte des actions correctives</p> <p>- Le/la candidat(e) exécute les tâches professionnelles dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>- l'analyse de pratique professionnelle est prépondérante dans la compréhension des enjeux de son métier</p>
---	---	---	--