

Préparation au CAP
Accompagnant Educatif Petite Enfance
(RNCP38565)

Matières professionnelles
A distance
Nouveau référentiel

Inscription possible à la suite d'un entretien à partir du 21/05/2025.

Public visé :

Jeunes sortis du système scolaire (au moins 17 ans)
Personnes en reconversion professionnelle (Transition pro, plan de formation...)
Personnes souhaitant se qualifier dans le domaine de la petite enfance.
Accessible aux personnes en situation de handicap

Objectifs pédagogiques et compétences :

3 blocs de compétences composent le diplôme :

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

Possibilité de validation par blocs de compétences

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 moins un diplôme de niveau CAP.

Durée :

Dates :

15 Septembre 2025 au 29 Mai 2026 (+4 jours d'examen en juin) :

- 448h minimum de stages (15 semaines de 30h ou 14 semaines de 32h)
- 387,5h de cours matières professionnelles (dont 14h en présentiel si possible pour la préparation orale, le cas échéant en visio)
- 4 jours d'examen en mai/juin selon les dates du rectorat.

Déroulé de la formation :

Déroulé :

Chaque semaine 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.

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 :

DELAGRAVE : CAP AEPE, Préparation aux épreuves EP1 EP2, EP3.
(2 dernières versions).

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 2025-2026 sera assurée par Mme Vicky Labesse et Mme Charret.

Suivi et évaluation

Chaque fin de chapitre, un contrôle des connaissances est effectué et avant les vacances scolaires, un CAP blanc.

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.

ANNEXE PEDAGOGIQUE

FORMATION CAP ACCOMPAGNANT EDUCATIVE PETITE ENFANCE

RNCP28048

3 blocs de compétences composent le diplôme :

RNCP28048BC01 - **UP1 Accompagner le développement du jeune enfant**

RNCP28048BC02 - **UP2 Exercer son activité en accueil collectif**

RNCP28048BC03 - **UP3 Exercer son activité en accueil individuel**

Les compétences et savoirs associés des 3 blocs de compétences UP1, UP2, UP3 sont répartis de la manière suivante :

Compétences communes transversales : UP1,UP2,UP3 :

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- Réglementation 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 professionnelle 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

UP 1 :

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

UP 1 :

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

UP 1 :

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
C - Acquisition et maintien de la continence
- 3) A- Les conditions favorables à l'endormissement et au réveil
B- La réfection du lit non occupé
- 4) A- La mort subite du nourrisson
- 5) A- La préparation du biberon
B- L'alimentation lactée
- 6) A- La distribution des repas, l'aide à la prise de repas et à l'hydratation régulière
- 7) A- L'entretien des espaces spécifiques aux soins

UP 1 :

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 bientraitance 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

UP 2 :

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
- 5) A- Les mesures de sécurité en école maternelle
- 6) A- La réglementation lors des sorties scolaires

- Participer à la sécurisation des récréations et des sorties pédagogiques

UP 2 :

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

UP 3 :

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

UP 3 :

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

UP 3 :

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

https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_accomp_educ/Annexes_CAP_AEPE.pdf

(Référentiel consultable sur le site www.auplaisirdapprendre.com)

AuPlaisir
d'apprendre