

Soins d'hygiène, activités manuelles et musicales, éducation pour la santé auprès de la petite enfance

Contexte professionnel

Titulaire du Bac Pro ASSP vous intervenez depuis la rentrée scolaire sur les différentes écoles de la ville de
Cette commune de 58 699 habitants située dans le département des Hauts-de-Seine compte 13 écoles maternelles (92 classes).
Vous êtes chargé d'encadrer et d'accompagner le travail des ATSEM de la ville (CF fiche de poste jointe)

Le nombre d'ATSEM pour cette année scolaire est de 37 agents, afin de répondre à la demande d'une ATSEM pour chaque classe de petite section. Ces agents constituent en effet un repère pour les enfants qui découvrent l'école et un véritable confort quotidien pour les professeurs des écoles qu'ils assistent dans les classes.

Faisant partie intégrante de la communauté éducative, ils sont chargés de l'accueil, de l'animation et de l'hygiène des enfants.

Les ATSEM participent au service des repas des enfants de 12h 30 à 13h 30 et à l'entretien des locaux

Chaque enfant scolarisé en classe maternelle ou primaire peut bénéficier sur place d'un centre de loisirs, à l'exception des enfants fréquentant l'école maternelle, qui sont accueillis au centre de loisirs de l'école maternelle C.

Cette semaine vous intervenez précisément à l'école maternelle L..... dans la mise en place d'activités manuelles et musicales. Cet établissement public est située 55 rue....., il possède 4 classes et compte 99 élèves âgés de 3 à 6 ans. Il dispose d'une agréable aire de jeux avec au sol un gazon synthétique refait entièrement pendant l'été.

Vous intervenez également certains jours à l'école primaire située à côté. Un projet d'éducation pour la santé portant sur la consommation de fruits et légumes a été programmé cette année avec la classe de CM1. Dans le cadre de la semaine du goût, vous participez à une animation dont le thème est « la découverte des saveurs».

Période	Pôle 1		Pôle 2		Pôle 3	
	Techniques de soins	Biologie et microbiologie	Animation ou éducation santé	SMS	Services à l'utilisateur	Nutrition - Alimentation
	<p>Situation professionnelle 1.1 Vous prenez en charge avec une ATSEM, le groupe de Léa qui a fini son activité. C'est la récréation. Vous les aidez à s'habiller avant de sortir. Au retour, lorsque vous les aidez à se déshabiller vous constatez qu'ils ont transpiré.</p>		<p>Situation professionnelle 2.1 : Vous intervenez à l'école maternelle L..... . Vous vous occupez d'un groupe de 6 enfants âgés de 5 à 6 ans avec lesquels vous réalisez des masques pour le défilé du carnaval du quartier de la semaine suivante.</p>		<p>Situation professionnelle 3.1 Un projet d'éducation pour la santé portant sur la consommation de fruits avec fabrication de potages et de salades de fruits Animation de l'atelier « la découverte des saveurs ».</p>	
	<p><u>Compétences</u> C.3.3.4-Aider à l'habillage et au déshabillage</p> <p><u>Connaissances et limites</u> 3.2.4-Habillage et déshabillage →Justifier les techniques mises en œuvre →Présenter et justifier l'utilisation de vêtements, d'accessoires facilitant l'habillage et le déshabillage (En fonction du contexte professionnel, du degré d'autonomie et des capacités motrices de l'enfant)</p>	<p>2-Cellule 2.1-Structure et ultrastructure 2.2-Principaux organites 2.3-Echanges membranaires 5-les tissus (Définition, caractéristiques des tissus épithéliaux, conjonctifs, glandulaires, les principales glandes exocrines et leurs sécrétions) 6-La peau 6.1-Structure et fonctions (annoter un schéma de la peau et expliciter les principales fonctions de la peau)</p>	<p><u>Compétences :</u> C.3.4-Concevoir et mettre en œuvre des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale C.3.4.1-Choisir une ou des activités pour un groupe C.3.4.6-Conduire et évaluer une activité collective <u>Connaissances et limites</u> 1.2-Conduite d'activités pour un groupe : activité manuelle (atelier masques) →Objectifs, intérêts, matériels, technique de réalisation, organisation 1.4-Conduite d'animation →Décrire les moyens à mettre en œuvre pour obtenir l'adhésion de l'enfant (attitude de l'animateur durant l'atelier masque : grille d'observation)</p>	<p>1.3-Enfant 1.3.5-Développement intellectuel (dégager les principaux aspects du développement intellectuel de l'enfant : imitation, construction de la pensée logique, imagination, curiosité, capacité d'attention de mémorisation, d'abstraction)</p>	<p><u>Compétences :</u> C3.6.1 et 2 Concevoir et Préparer des repas C3.6.3 et 4 Préparer et Distribuer des collations C3.6.7 Conserver des aliments, des préparations culinaires C3.6.6 Aider à la prise des repas 6. Conduites d'actions d'éducation à la santé, promotion de la santé</p> <p><u>Connaissances et limites</u> Tenue professionnelle Epluchage et taillage des fruits et légumes Utilisation d'un réfrigérateur et d'un appareil de remise en T°</p>	<p>Qualité organoleptique des aliments</p> <p>Education alimentaire - Découverte des saveurs</p> <p>Comportements et habitudes alimentaires</p> <p>Conservation des aliments ; critères de qualité sanitaire et altérations courantes</p>

<p>Situation professionnelle 1.2 : Vous constatez également après la récréation, au moment du lavage des mains des enfants et du personnel (l'ATSEM et vous-même) que Léa se gratte la tête et s'en plaint.</p>		<p>Situation professionnelle 2.2 : Vous intervenez à l'école maternelle L..... . Vous vous occupez d'un groupe de 6 enfants âgés de 4 ans. En cette fin de matinée, vous leur proposez de leur apprendre une chanson que vous aimez particulièrement.</p>		<p>Situation professionnelle 3.2 : Entretien des salles de classe après les activités</p>	
<p><u>Compétences</u> C.2.3-Participer au contrôle et à la gestion de la qualité C.2.3.3-Participer à la mise en œuvre d'une démarche qualité C.2.3.5-Participer à la mise en œuvre d'une démarche de prévention des infections nosocomiales et liées aux soins <u>Connaissances et limites</u> 1.2-Hygiène des mains (justifier l'intérêt de l'hygiène des mains en secteur professionnel, caractériser les différentes méthodes d'hygiène des mains, indiquer les différents produits d'hygiène des mains et énoncer leurs modalités d'utilisation)</p>	<p>6.2-Flore cutanée (Indiquer la composition et le rôle de la flore cutanée) 6.4-Observation de la peau (Décrire les signes observables de la peau) 6.5- Pédiculose (Définition, agent responsable, justifications des facteurs favorisants et des modes de propagation, signes cliniques, conséquences et évolutions potentielles, justifications des moyens de prévention et des traitements)</p>	<p><u>Compétences :</u> C.3.4-Concevoir et mettre en œuvre des activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale C.3.4.1-Choisir une ou des activités pour un groupe C.3.4.6-Conduire et évaluer une activité collective <u>Connaissances et limites</u> 1.2-Conduite d'activités pour un groupe : activité chant (différentes activités musicales de la petite enfance) →Objectifs, intérêts, matériels, technique de réalisation, organisation 1.4-Conduite d'animation →Décrire les moyens à mettre en œuvre pour obtenir l'adhésion de l'enfant (apprentissage de chansons pour enfants)</p>	<p>1.3-Enfant 1.3.3-Développement affectif, social, intellectuel et psychologique -modes d'expression et de communication (les étapes de l'évolution du langage oral, les conditions favorables à cette acquisition)</p>	<p><u>Compétences :</u> C312 Mettre en œuvre des techniques de bionettoyage C3.1.1 : Mettre en œuvre des techniques de nettoyage <u>Connaissances et limites</u> 1- 1-1 Concepts de propreté et d'hygiène 1- 1-2 Dégradations et salissures 1-2-2 Techniques de dépoussiérage 1.1.4 Contrôle des opérations (visuel) Choix des détergents adaptés aux surfaces</p>	<p>Dépoussiérage mécanique des surfaces et des sols lisses Technologie des matériels : - Le balai trapèze - Utilisation d'un chariot de lavage et balai Faubert Lavage manuel des sols Bionettoyage des tables Contrôles visuels</p>