

CONTEXTE PROFESSIONNEL 1 : Le multi accueil « les petits princes »

Localisation

Le multi accueil « Les petits Princes » se situe au sein de la maison de la petite enfance de la ville d'E.
Cette ville du Sud de l'Essonne est située à 50 km de Paris. C'est une sous préfecture. Elle est également le chef lieu du Canton qui comptabilise 11 communes.
Elle est composée de sept quartiers : Guinette, Saint Michel, Saint Pierre, Centre Ville, Saint Gilles, Saint Martin et le Petit Saint Mars.
On recense 22 679 habitants (sources INSEE 2007).
Cette ville compte une population particulièrement jeune puisque 43 % des habitants ont moins de 30 ans et 34.6% ont moins de 25 ans. Seuls 15 % ont plus de 60 ans.

Présentation de la structure

La maison de la petite enfance, située rue J.B.Eynard abrite sur 2000 m2 une crèche familiale, un jardin d'éveil, une structure multi-accueil, un Relais assistantes Maternelles (RAM), un espace rencontre parents-enfants, les services de la PMI et le centre de planification.

Le multi-accueil « Les Petits Princes » est une structure d'accueil collectif occasionnel et régulier des enfants de 10 semaines à 4 ans donnant lieu à un contrat d'accueil signé entre les parents et la directrice. (Il a une capacité d'accueil de 60 berceaux)

C'est un lieu de vie :

- Qui prépare à la séparation parents-enfant,
- Où des professionnelles préparent l'enfant à la vie en collectivité,
- Où les adultes et les professionnelles peuvent dialoguer,
- Où les rythmes et les besoins des enfants sont respectés.

Le multi-accueil est ouvert aux enfants différents ou présentant un handicap, avec un projet d'accueil personnalisé.

Les locaux

Le multi-accueil dispose des salles suivantes :

- Salle de psychomotricité
- Salle d'activités diverses
- Salles de repos
- Salle « coin musique et contes »
- Salle dite d'activités salissantes (peintures, terre, eau...)
- Salle d'eau (pataugeoire)
- Salle à manger
- Une biberonnerie
- Une lingerie
- Une salle des stocks

Le multi-accueil partage certains de ces locaux avec les autres structures voisines. Un planning est mis en place pour répartir les salles en fonction des besoins de chacun.

Le personnel

- Une directrice (Puéricultrice)
- Une directrice adjointe (éducatrice de jeunes enfants)
- 4 auxiliaires de puériculture DE
- 2 titulaires du CAP petite enfance
- 1 cuisinière
- 1 personnel d'entretien

Pôle 2 : SMS : Le secret professionnel/discrétion professionnel

Communication dans une équipe

Le planning,

La famille

Pôle 2 : SMS :
Les structures d'accueil du jeune enfant.

Le personnel intervenant auprès du jeune enfant.

Les règles d'encadrement

Pôle 1 : Biologie /microbiologie:

La peau du jeune enfant

Diversité du monde microbien

Le système digestif

Pôle 2 : SMS :

Les besoins de l'enfant

Les rythmes de vie

Le développement psychomoteur de l'enfant

SITUATION PROFESSIONNELLE : Nous sommes le mardi 03 mars. Vous êtes depuis deux jours en PFMP au multi-accueil « Les petits princes » de la maison de l'enfance d'E. C'est votre toute première PFMP depuis que vous avez débuté votre formation.

Vous avez été accueillis dans un premier temps par la directrice qui vous a confié à Amélie, l'une des auxiliaires de puériculture. Elle est chargée de s'occuper de 5 enfants de 3 à 6 mois. C'est votre tutrice durant les trois semaines de votre stage.

C'est elle qui vous fait visiter les locaux et qui vous présente aux autres membres de l'équipe. Vous avez du mal à savoir qui fait quoi mais vous avez remarqué que tout le monde n'avait pas tout à fait la même tenue.

Elle vous demande dans un premier temps d'observer les enfants. De repérer et de noter leurs acquisitions et leurs habitudes. Ce temps doit vous permettre de vous adapter mais aussi de laisser les enfants s'habituer à votre présence. C'est ce que vous explique votre tutrice.

Elle pense qu'il sera possible de regarder les dossiers des enfants afin de mieux les connaître, mais elle doit auparavant en parler à la directrice et s'assurer que vous êtes bien au fait de la législation en matière de secret professionnel. Elle ajoute que certains enfants ont des situations familiales compliquées.

Au moment des repas, Amélie vous confie à Isabelle la cuisinière. Vous devez l'aider à la préparation des repas pour Matéo et Louise pour qui on a commencé une diversification. Dans un premier temps elle vous montre comment procéder au bio nettoyage du plan de travail.

C'est Amélie qui est chargée de préparer les biberons. Elle vous autorise à l'accompagner à la biberonnerie. Elle en profite pour vous rappeler les règles d'hygiène de base à respecter avant chaque tâche. Elle vous autorise à l'aider dans la préparation des biberons. Elle vous montre l'affiche qui liste les enfants ayant des régimes particuliers.

Amélie vous autorise en fin de journée à venir avec elle faire le change de Lila avant que ses parents n'arrivent. La petite fille est issue d'une famille nombreuse, elle s'adapte rapidement aux nouveaux visages. Pendant le soin, Amélie vous explique la technique et les précautions d'usage. Pendant ce temps, sa collègue Ninon commence à nettoyer et désinfecter les jouets des « petits ». Après le soin de Lila, vous la rejoignez pour l'aider.

Pôle 1 : TP-Ergonomie

La tenue de travail/le lavage des mains

Notions de microbiologie

Technique de désinfection du plan de travail

Pôle 3 : TP-Biotechnologie

Tp : Préparation des biberons et nettoyage des biberons

Besoins alimentaires du nourrisson

Alimentation lactée

diversification alimentaire

Bio nettoyage du plan de travail, les jouets

LES COMPETENCES

COMPETENCES	TACHES	POTE
<ul style="list-style-type: none"> ✓ A-COMMUNICATION-RELATION ✓ A1 – accueil ✓ A2- traitement de l'information 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prise de notes et observation ✓ Prise de contact avec les usagers et le personnel ✓ Observation des attitudes et des comportements des personnes 	<p>-1-</p> <p>-2-</p> <p>-3-</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ C-REALISATION ✓ C1- Maintien de l'hygiène des locaux, des équipements et du matériel. ✓ C-3 Réalisation d'activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation. ✓ C-6 Préparation de collations, distribution de repas équilibrés ou conformes à un régime et aide à la prise des repas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Entretien des locaux ✓ Préparation et stérilisation des instruments ✓ Réalisation de soins d'hygiène corporelle ✓ Habillage, déshabillage ✓ Mise en place de moyens de sécurisation ✓ Préparation de collations ✓ Maintien et remise en température des préparations alimentaires ✓ Aide à la prise des repas 	<p>-1-</p> <p>-2-</p> <p>-3-</p>