

# C. A. P. "Petite Enfance"

**Grilles d'évaluation CCF  
en centre de formation**

# GRILLE D'ÉVALUATION CCF EN CENTRE DE FORMATION

## UP1 - Prise en charge de l'enfant à domicile

NOM :

Période d'évaluation :

Prénom :

Date de l'évaluation :

Session

Situation n° :

Capacité	COMPETENCES	INDICATEURS D'ÉVALUATION	A évaluer	Observations
C1 - S'informer	C12- Identifier les besoins de l'enfant en milieu familial	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification correcte des besoins de l'enfant ou de signes spécifiques.</li> <li>- Renseignement correct :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'une fiche d'observation ;</li> <li>• d'un document de liaison.</li> </ul> </li> </ul>		
C Réaliser	C25- S'adapter à une situation non prévue	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Détermination correcte des priorités</li> <li>- Nouvelle organisation en adéquation avec le changement de situation</li> <li>- Respect des procédures d'information des responsables de l'enfant</li> </ul>		
C3 - Réaliser	C35* – Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort des enfants	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix et mise en place corrects des matériels et des produits.</li> <li>- Contrôle des paramètres de confort thermique.</li> <li>- Respect des règles d'hygiène personnelle.</li> <li>- Respect des règles de sécurité.</li> <li>- Comportement relationnel tout au long de l'activité.</li> <li>- Comportement assurant le développement de l'autonomie et la sécurité.</li> <li>- Respect des besoins de l'enfant.</li> <li>- Respect de l'hygiène de l'espace de travail.</li> <li>- Maîtrise des techniques mises en œuvre                             <ul style="list-style-type: none"> <li>. maintien correct de l'enfant ;</li> <li>. confort et bien-être de l'enfant ;</li> <li>. ordre logique des opérations ;</li> <li>. habileté efficacité des gestes ;</li> <li>. respect de la pudeur.</li> </ul> </li> <li>- Qualité du résultat</li> </ul>		
	C36** – Assurer la prévention et la sécurité			
	C361 Réaliser un lavage de mains hygiénique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect du protocole de lavage</li> </ul>		
	Et C362 Réaliser le pansement d'une plaie simple	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix et utilisation corrects des matériels et des produits.</li> <li>- Maîtrise de la technique.</li> <li>- Respect des règles d'hygiène.</li> <li>- Comportement rassurant.</li> </ul>		
	Ou C363 Intervenir en cas de fièvre et prendre la température	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la conduite à tenir et du protocole</li> <li>- Maîtrise du geste</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</li> </ul>		
Ou C364 Donner un médicament	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des posologies, de la fréquence.</li> <li>- Respect des règles de sécurité</li> </ul>			

Capacité	COMPETENCES	INDICATEURS D'EVALUATION	Evaluer	Observations
	Ou C365 Prévenir l'accident	- Identification et évaluation correctes des risques - Mise en place des moyens de prévention adaptés - Comportement vigilant de prévention		
<b>C3 - Réaliser</b>	Ou C366 Repérer les signes de détresse et intervenir en conséquence	- Identification correcte des signes de détresse . - Information correcte des parents , des responsables de l'enfant, de la structure, du service. - Respect des limites de compétences.		
	Ou C367 Intervenir en situation d'urgence.	- Indicateurs AFPS ou SST		
	Ou C368 Repérer , signaler les parasites	- Identification correcte et transmission des informations.		
	Ou C369 Repérer les signes physiques ou psychosomatiques, les changements de comportement susceptibles d'évoquer un mal être, une maltraitance, une déficience et transmettre les éléments observés.	- Identification des signes d'alerte. - Transmission d'information aux parents, aux personnes et services habilités. - Respect des règles éthiques et du protocole mis en place par la structure d'accueil, par la collectivité territoriale.		

\*évaluer au moins 2 compétences relevant du C35

\*\* évaluer 2 compétences relevant du C36 dont la C361

**Nom du ou des évaluateur(s)**

**qualité**

**signature**

-

-

### Grille de notation UP1 - Prise en charge de l'enfant à domicile

#### Situation d'évaluation n°

Capacité	COMPÉTENCES	A évaluer	Positionnement				COMMENTAIRES	Note et Barème
			3	2	1	0		
C1 - S'informer	C12 - Identifier les besoins de l'enfant en milieu familial							/2
C2 - Réaliser	C25- S'adapter à une situation non prévue							/2
C3 - Réaliser	C35 – Assurer les soins d'hygiène corporelle, le confort de l'enfant							/10
	C36 – Assurer la prévention et la sécurité							/6
							<b>TOTAL :</b>	<b>/20</b>

Cocher la case correspondante : 3 = maîtrisé ;  
2 = acquis ; 1 = en cours d'acquisition ; 0 = non acquis

Appréciation globale :

Nom des évaluateurs

qualité

signature

**GRILLE D'EVALUATION CCF EN CENTRE DE FORMATION**  
**UP3 - Techniques de service à l'utilisateur**  
**Techniques d'entretien des locaux et des équipements**

NOM :	Période d'évaluation :
Prénom :	Date de l'évaluation :
Session :	Situation d'évaluation n°

**Situation d'évaluation n°**

Capacité	COMPETENCES	INDICATEURS D'EVALUATION	Observations
<b>C2 - ORGANISER</b>	C23 - Gérer un poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix correct des matériels et produits</li> <li>- Préparation correcte des matériels des accessoires et produits</li> <li>- Inventaire correct des moyens à disposition</li> <li>- Mise en place adaptée du poste de travail</li> </ul>	
	C24 – Gérer les stocks de produits et de matériels	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Renseignements correct des bons d'entrée et de sortie</li> <li>- Inventaire correct</li> <li>- Signalement correct des stocks minimaux</li> </ul>	
<b>C3 - REALISER</b>	C331 (*) - Mettre en œuvre des techniques de dépoussiérage des sols, des équipements par procédé manuel ou mécanique	Indicateurs communs à C331, C332, C333, C334 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des règles de sécurité, d'ergonomie, d'économie</li> <li>- Respect des locaux et équipements</li> <li>- Respect des règles d'hygiène</li> <li>- Respect du temps imparti</li> <li>- Respect des techniques</li> <li>- Respect des procédures</li> </ul>	
	ET / OU C332 (*) - Mettre en œuvre les techniques de lavage et séchage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect du dosage des produits</li> <li>- Maîtrise des techniques et respect des procédures</li> <li>- Qualité du résultat (absence de salissure, de dégradation, présentation correcte + rangement du linge)</li> <li>- Remise en état local</li> </ul>	
	ET / OU C333 (*) - Mettre en œuvre des techniques de décontamination des équipements et des locaux de stérilisation de matériel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la fréquence de décontamination</li> <li>- Maîtrise de la technique</li> <li>- Application et justification de la gamme opératoire choisie</li> <li>- Opportunité du changement des matériaux souples</li> <li>- Traitement adapté des matériels et des matériaux après usage</li> <li>- Respect de la fréquence des stérilisations</li> <li>- Application et justification de la gamme opératoire</li> </ul>	
	ET / OU C334 (*) - Mettre en œuvre des techniques de remise en ordre : repassage, réfection, rangement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des procédures</li> <li>- Présentation correcte du linge</li> <li>- Rangement rationnel et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>	
	C38 - Contrôler la qualité du travail effectué : Procéder à des auto-contrôles pour vérifier la qualité du résultat par rapport au résultat demandé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication pertinente des critères de qualité</li> <li>- Auto-contrôles du travail effectué</li> <li>- Identification correcte des écarts de qualité</li> <li>- Réalisme des solutions proposées ou mise en œuvre</li> </ul>	

(\*) : 2 compétences évaluées au minimum

Cachet de l'établissement scolaire

NOM :

Prénom :

Session :

**Grille de notation UP3 - Techniques de service à l'utilisateur  
Techniques d'entretien des locaux et des équipements**

**Période d'évaluation :**

**Situation d'évaluation n° :**

COMPÉTENCES	Positionnement				COMMENTAIRES	Note et Barème
	3	2	1	0		
C23 - Gérer un poste de travail						
C24 – Gérer les stocks des produits et matériels						/ 4
C331 (*) - Mettre en œuvre des techniques de dépoussié- rage des sols, des équipements . procédé manuel . procédé mécanique						
ET / OU C332 (*) - Mettre en œuvre les techniques de lavage et séchage						
ET / OU C333 (*) - Mettre en œuvre des techniques . de décontamination des équipements et des locaux . de stérilisation de matériel						
ET / OU C334 (*) - Mettre en œuvre des techniques de remise en ordre :repassage, réfection, rangement						/ 12
C38 - Contrôler la qualité du travail effectué : Procéder à des auto-contrôles pour vérifier la qualité du résultat par rapport au résultat demandé.						/ 4
<b>TOTAL :</b>						<b>/ 20</b>

(\*) : 2 compétences évaluées au minimum

Appréciation globale :

Nom du ou des correcteurs

qualité

signature

-

-

**GRILLE D'EVALUATION CCF EN CENTRE DE FORMATION**  
**UP3 - Techniques de service à l'utilisateur**  
**Techniques de préparation des repas et collations**

NOM : \_\_\_\_\_ Période d'évaluation : \_\_\_\_\_  
 Prénom : \_\_\_\_\_ Date de l'évaluation : \_\_\_\_\_  
 Session : \_\_\_\_\_ Situation d'évaluation n° \_\_\_\_\_

**Période d'évaluation :** \_\_\_\_\_ **Situation d'évaluation n° :** \_\_\_\_\_

<b>Capacité</b>	<b>COMPETENCES</b>	<b>INDICATEURS D'EVALUATION</b>	<b>Observations</b>
<b>C2</b>	C23 - Gérer un poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inventaire correct des moyens à disposition</li> <li>- Mise en place adaptée du poste de travail</li> <li>- Choix correct du matériel et des accessoires</li> </ul>	
	C24 – Gérer les stocks de produits et de matériels	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Renseignements correct des bons d'entrée et de sortie</li> <li>- Inventaire correct</li> <li>- Signalement correct des stocks minimaux</li> </ul>	
<b>C3</b>	C341 - Préparer et servir des collations et repas en milieu familial	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rangement rationnel et choix judicieux des zones d'entreposage ou de conservation</li> <li>- Choix et utilisation corrects de denrées</li> <li>- Utilisation corrects des matériels</li> <li>- Respect des recettes, des procédures d'utilisation, des modes d'emplois</li> <li>- Conditionnements adaptés pour la conservation</li> <li>- Respect des règles d'hygiène, d'ergonomie, d'économie</li> <li>- Respect du temps imparti</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise des techniques</li> <li>- Présentation adaptée à l'utilisateur (texture, assaisonnement, ...)</li> </ul>	
	C38 - Contrôler la qualité du travail effectué. Procéder à des auto-contrôles pour vérifier la qualité du résultat par rapport au résultat demandé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indication pertinente des critères de qualité</li> <li>- Auto-contrôles du travail effectué</li> <li>- Identification correcte des écarts de qualité</li> <li>- Réalisme des solutions proposées ou mises en œuvre</li> </ul>	

Nom du ou des correcteurs

qualité

signature

-

-

Cachet de l'établissement scolaire

NOM :

Période d'évaluation :

Prénom :

Session :

## Grille de notation UP3 - Techniques de service à l'utilisateur Techniques de préparation des repas et collations

Période d'évaluation :

Situation d'évaluation n° :

COMPÉTENCES	Positionnement				COMMENTAIRES	Note et Barème
	3	2	1	0		
C23 - Gérer un poste de travail						
C24 – Gérer les stocks de produits et de matériels						/ 4
C341 - Préparer et servir des collations et repas en milieu familial						/ 12
C38 - Contrôler la qualité du travail effectué : Procéder à des auto-contrôles pour vérifier la qualité du résultat par rapport au résultat demandé.						/ 4
<b>TOTAL :</b>						<b>/ 20</b>

Appréciation globale :

Nom du ou des correcteurs

qualité

signature



