

SYNTHESE DES EVALUATIONS CCF CAP PETITE ENFANCE

PRÉSENTATION DES DÉFINITIONS D'ÉPREUVES ÉVALUÉES EN CCF

UP1 - Prise en charge de l'enfant à domicile - coef. 4

COMPETENCES	INDICATEURS D'EVALUATION
Modalité de l'évaluation	<p>- 1 situation d'évaluation en centre de formation et en fin de cycle comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 partie pratique d'une durée de 45 min maximum, notée sur 60 points, organisée dans le cadre des activités habituelles de formation. • 1 partie écrite d'une durée de 1h30 notée sur 20 points <p>A partir d'une situation professionnelle au domicile précisant un contexte professionnel simple, les questions liées ou indépendantes permettent de vérifier la maîtrise des savoirs associés et des compétences</p>
Mise en place de l'évaluation	<p>Partie pratique La situation professionnelle proposée au candidat correspond à une situation professionnelle de prise en charge d'enfant(s) au domicile privé. Il est demandé au candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de mettre en œuvre une ou des techniques de soins d'hygiène corporelle et/ou de confort à savoir 2 techniques de soins ou 1 technique de soins et 1 technique de confort - d'assurer la prévention et la sécurité du ou des enfant(s) (minimum 2 techniques). <p>Pour cela, les évaluations prennent appui sur des documents validés par l'IEN :</p> <ul style="list-style-type: none"> - recommandations pour la mise en place de situations d'évaluation - grilles d'évaluation. <p>Partie écrite Chaque centre de formation conçoit son questionnement conformément aux directives habituelles.</p>

UP2 -Accompagnement éducatif de l'enfant - coef. 4 + Vie sociale et professionnelle - coef. 1

Candidats sous statut scolaire issus d'établissements public ou privé sous contrat Candidats relevant des établissements publics de formation continue ayant effectué 12 semaines de PFMP	
COMPETENCES	INDICATEURS D'EVALUATION
Modalité de l'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluation réalisée en fin de période de formation en milieu professionnel de l'année terminale (2 périodes de 3 semaines). - Evaluation conduite par le tuteur ; - Un bilan en milieu professionnel est effectué avec l'enseignant responsable de formation ; - la note est proposée conjointement par le tuteur et l'enseignant .
Mise en place de l'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluation réalisée dans la dernière moitié de chaque période de formation en milieu professionnel - Utilisation et renseignement des documents d'évaluation validés par l'IEN et transmis par l'établissement <ul style="list-style-type: none"> . fiche d'activités à réaliser et à évaluer . grille d'évaluation EP2 . grille de notation EP2 (à renseigner conjointement avec le responsable de formation à l'issue du bilan)

Candidats relevant des établissements publics de la formation continue justifiant d'une activité professionnelle (dispensés sous certaines conditions de PFMP)	
COMPETENCES	INDICATEURS D'EVALUATION
Modalité de l'évaluation	- Mise en place par l'établissement de formation équipé de locaux d'une situation d'évaluation pratique suivi d'un entretien. durée : 1h30 dont 1 h de préparation et 30 min de présentation et entretien
Mise en place de l'évaluation	A partir d'une situation relevant de structures collectives, composée de plusieurs activités mettant en œuvre des techniques d'organisation, de soins d'hygiène corporelle et de confort, de prévention et sécurité, d'animation d'activités de jeu et de loisirs, il est demandé au candidat : - d'organiser les activités, de préparer et réaliser la ou les activité(s) demandée(s) ; - de les présenter au jury , cette présentation sera suivie d'un entretien Les justifications apportées par le candidat prendront appui sur les savoirs associés.

UP3 - Techniques de service à l'usager - coef. 4

COMPETENCES	INDICATEURS D'EVALUATION				
Modalité de l'évaluation	<p><u>En centre de formation</u> - mise en place d'une situation d'évaluation en année terminale, comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 partie pratique d'une durée maximum de 2 H, notée sur 60 points, organisée, en deux temps, dans le cadre des activités habituelles de formation et mettant en œuvre des techniques de préparation de repas, de collation et d'entretien des locaux et des équipements. • 1 partie écrite d'une durée maximum 30min, notée sur 20 points, constituée de trois questions liées ou non à la partie pratique permettant de vérifier la maîtrise des savoirs associés et des compétences de l'unité 3 listés dans la définition des épreuves. <p><u>En milieu professionnel</u> - Evaluation de l'une ou l'autre des périodes de formation réalisées en année terminale sur les compétences terminales relatives au service des repas et des collations. - Evaluation conduite par le tuteur ; - Un bilan en milieu professionnel est effectué avec l'enseignant responsable de formation ; - la note est proposée conjointement par le tuteur et l'enseignant .</p>				
Mise en place de l'évaluation	<p><u>En centre de formation</u> Partie pratique A partir d'une situation professionnelle, il est demandé au candidat de</p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser et présenter deux préparations culinaires destinées à un repas ou éventuellement associées à une collation ; - exécuter une technique d'entretien des locaux et des équipements <p>Cette situation peut être organisée en deux temps (fin de 2^{ème} et fin de 3^{ème} trimestre) sur l'une ou l'autre des techniques. Pour cela, les évaluations prennent appui sur des documents validés par l'IEN : - recommandations pour la mise en place de situations d'évaluation - grilles d'évaluation.</p> <p>Partie écrite Elle peut être organisée indépendamment de la partie pratique, toutefois le questionnaire doit s'appuyer sur une situation professionnelle.</p> <p><u>En milieu professionnel</u> - Evaluation réalisée dans la dernière moitié d'une période de formation en milieu professionnel - Utilisation et renseignement des documents validés par l'IEN et transmis par l'établissement</p> <table border="0"> <tr> <td>. fiche d'activités à réaliser et à évaluer</td> <td rowspan="3">} à renseigner conjointement avec le responsable de formation à l'issue du bilan</td> </tr> <tr> <td>. grille d'évaluation EP3</td> </tr> <tr> <td>. grille de notation EP3</td> </tr> </table>	. fiche d'activités à réaliser et à évaluer	} à renseigner conjointement avec le responsable de formation à l'issue du bilan	. grille d'évaluation EP3	. grille de notation EP3
. fiche d'activités à réaliser et à évaluer	} à renseigner conjointement avec le responsable de formation à l'issue du bilan				
. grille d'évaluation EP3					
. grille de notation EP3					

Cachet de l'établissement scolaire

NOM :

Période d'évaluation :

Prénom :

Session :

C.A.P. PETITE ENFANCE

Synthèse des évaluations en C.C.F.

Candidats sous statut scolaire – public et privé sous contrat

Unité	ÉVALUATION en CENTRE de FORMATION		ÉVALUATION en MILIEU PROFESSIONNEL		Moyenne /20 à reporter au procès -verbal
	S1 /20				
U1	Pratique	Ecrit			
	Note x3=/60	/20			
Total : / 80					/ 20
U2	S1	S2	PFMP 3 / 20	PFMP 4 / 20	
			Note/20	Note/20	
					/ 20
U3	S /20		PFMP 3 ou PFMP 4 / 20		S + PFMP :2 = / 20
	Préparation culinaire / 20	Entretien / 20			
	Pratique Notex3= / 60	Pratique Notex3= / 60			
	Moyenne/60				
	Ecrit/20		Note/20		
	Total	/ 80			
Moyenne		/20			

C.A.P. PETITE ENFANCE

Récapitulatif des notes de la classe

NOM des ÉLÈVES	UP1		UP2				UP3	
	EP1 / 20	x4	EP2 / 20	x4	VSP / 20	TOTAL / 100	EP3 / 20	x4