



# PROGRAMME DE FORMATION

## **Accompagnant éducatif petite enfance « CAP AEPE »**

### **OBJECTIF ET CERTIFICATION VISEE**

Obtenir le diplôme du C.A.P Accompagnant éducatif petite enfance délivré par le ministère de l'éducation nationale, Niveau 3.

La diplôme pour le C.A.P Accompagnant éducatif petite enfance est organisée en 3 blocs de compétences professionnels :

UP1 : Accompagner le développement du jeune enfant.

UP2 : Exercer son activité en accueil collectif

UP3 : Exercer son activité en accueil individuel

Et 2 blocs en matières générales :

UG1 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

UG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

### **DUREE ET ORGANISATION**

Durée : 10 mois par an scolaire (1449 heures) dont 476 heures en centre de formation et 973 heures en entreprise.

Horaires en formation : journée de 7 heures

Possible en contrat par alternance (apprentissage ou professionnalisation)

Règlement intérieur disponible sur notre site web [www.culinario.fr](http://www.culinario.fr)

### **PUBLIC VISE ET PREREQUIS**

Toutes personnes souhaitant travailler dans le secteur de la petite enfance.

Avoir au moins 15 ans et avoir validé le second cycle scolaire (collège, 3<sup>ème</sup>)

### **MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION :**

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation : SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr).

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) // T. 04 68 22 18 22 // [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)



Une fois votre inscription validée, et l'accord de l'employeur obtenu par la signature du contrat d'apprentissage, une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation.

En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

## **CONTENU DE LA FORMATION**

Organisation en modules couvrant l'ensemble des blocs de compétences professionnels.

### **UP1 : ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT DU JEUNE ENFANT**

Recueillir les informations, s'informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnels à prendre en compte

Adopter une posture professionnelle adaptée

Mettre en œuvre les conditions favorables à l'activité libre et à l'expérimentation dans un contexte donné

Mettre en œuvre des activités d'éveil en tenant compte de la singularité de l'enfant

Réaliser des soins du quotidien et accompagner l'enfant dans ses apprentissages

Appliquer des protocoles liés à la santé de l'enfant

### **UP2 : EXERCER SON ACTIVITÉ EN ACCUEIL COLLECTIF**

Coopérer avec l'ensemble des acteurs concernés dans un but de cohérence, d'adaptation et de continuité de l'accompagnement

Etablir une relation privilégiée et sécurisante avec l'enfant

Assurer une assistance pédagogique au personnel enseignant

Assurer des activités de remise en état des matériels et des locaux en école maternelle

### **UP3 : EXERCER SON ACTIVITÉ EN ACCUEIL INDIVIDUEL**

Organiser son action

Négocier le cadre de l'accueil

Assurer les opérations d'entretien du logement et des espaces réservés à l'enfant

Elaborer des repas

Organisation en modules couvrant l'ensemble des blocs des matières générales.

## **FRANÇAIS**

Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer

Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Devenir un lecteur compétent et critique

Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) // T. 04 68 22 18 22 // [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)



## **HISTOIRE, GEOGRAPHIE, EDUCATION MORALE ET CIVIQUE**

Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures  
Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace  
Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés  
Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

## **MATHÉMATIQUES, SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIE**

Argumenter avec précision  
Mettre en œuvre un protocole expérimental en utilisant les outils appropriés, y compris informatiques  
Participer à la conception d'un protocole  
Rendre compte oralement ou par écrit d'une activité expérimentale  
Respecter les règles de sécurité

### **LES + :**

**Formation en hygiène et sécurité alimentaire « PETITE ENFANCE » 14 heures**

**Formation SST « santé, sécurité au travail » 14 heures**

## **L'EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA FORMATION :**

RIUS DAVID  
VOGEL DAVID

### **Intervenantes :**

AUGUET AUDE  
VALENTINE CLEMENCE  
TEIXIDOR JULIE  
ZAZZI PRISCILLE  
CABRERA MELANIE  
MATEU MYRIAM

Notre équipe pédagogique est composée de professionnel de la formation avec expérience en entreprise.

Nos intervenants sont des professionnels diplômés du secteur de la petite enfance et de la santé.

## **SANCTIONS DE LA FORMATION, EVALUATIONS**

Diplôme du C.A.P Accompagnant éducatif petite enfance / CAP AEPE  
Certificat de réalisation de formation en hygiène et sécurité alimentaire / HACCP  
Certificat de réalisation de formation en santé, sécurité au travail / SST



Une feuille d'émargement sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur au centre comme en entreprise.

Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs de formation en contrôle continu, par questionnements divers, des études de cas, des mises en situation, des évaluations diverses, QUIZZ, QCM.

### **ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :**

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi. Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur RIUS David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr).

### **COUT DE LA FORMATION ET REMUNERATION :**

Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO de l'employeur dans le cadre de l'apprentissage.  
Rémunération brute mensuelle dans le cadre du contrat d'apprentissage selon la législation en vigueur.

Les employeurs et les apprentis bénéficient d'exonérations de cotisations sociales.  
Financement personnel : nous contacter.

Frais d'inscription et de dossier : 120 €

### **CONTACT :**

Monsieur RIUS David, SAS DBD Formation & Consulting, 3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany,  
Mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)



04 68 22 18 22