



# PROGRAMME DE FORMATION

## Intervenant éducatif petite enfance « TP IEPE »

### **OBJECTIF ET CERTIFICATION VISEE**

Obtenir le diplôme du Titre Professionnel d'Intervenant éducatif petite enfance délivré par le Ministère du Travail et des Solidarités, Niveau 4. RNCP 41849

Le diplôme TP Intervenant éducatif petite enfance est organisé en 3 blocs de compétences professionnelles :

CCP1 : Contribuer à l'accueil des jeunes enfants et à la réponse à leurs besoins fondamentaux

CCP2 : Accompagner le développement des jeunes enfants

CCP3 : Accompagner les parents ou l'entourage des jeunes enfants

### **DUREE ET ORGANISATION**

**Durée en présentiel ou distanciel:** Entre 14 à 18 mois selon le profil (minimum 1400 heures) dont 980 heures en centre de formation et 490 heures en entreprise.

Horaires en formation : journée de 7 heures

#### **Nos formations sont :**

En présentiel dans nos locaux de Cabestany

Distanciel Synchron en visioconférence, avec une animation en direct en temps réel par visioconférence partagé avec la formation présentiel.

Possible en contrat par alternance (apprentissage ou professionnalisation), Formation

Initial, Formation continue ou par Validation des Acquis de l'expérience V.A.E.

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

### **PUBLIC VISE ET PREREQUIS**

Être majeur et avoir un diplôme de niveau 3 minimum (CAP ou équivalent), idéalement le CAP Petite enfance ou CAP AEPE.

### **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.

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.

### **DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS AVEC LE DIPLÔME**

Auxiliaire petite enfance

Assistant d'éducation de la petite enfance

Assistant accueil petite enfance

Assistant éducatif petite enfance

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)



## **POURSUITES D'ÉTUDES**

AUXILIAIRE DE PUÉRICULTURE
AUXILIAIRE DE VIE SOCIALE
AIDE MÉDICO-PSYCHOLOGIQUE
EDUCATEUR DE JEUNES ENFANTS

## **CONTENU DE LA FORMATION**

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

### **CCP01 : Contribuer à l'accueil des jeunes enfants et à la réponse à leurs besoins fondamentaux**

Participer à l'observation quotidienne des besoins des jeunes enfants en tenant compte de leur singularité et de leurs particularités

Assurer le bien-être des jeunes enfants en répondant à leurs besoins physiologiques fondamentaux

Assurer le bien-être des jeunes enfants en répondant à leurs besoins affectifs et relationnels

Participer à l'élaboration, la mise en œuvre et l'évaluation du projet éducatif

### **CCP02 : Accompagner le développement des jeunes enfants**

Aménager un espace d'accueil adapté aux jeunes enfants et au contexte en organisant les activités au quotidien

Elaborer et mettre en place une activité d'éveil et d'autonomie, individuelle ou de groupe

Mettre en œuvre des actions éducatives externe favorisant l'ouverture sur la culture et sur une démarche environnementale

Contribuer à l'élaboration, la mise en œuvre et l'ajustement des projets d'accueil personnalisé des jeunes enfants en tenant compte de leur singularité et de leurs particularités

### **CCP03 : Accompagner les parents ou l'entourage des jeunes enfants**

Accueillir au quotidien les parents, l'entourage et construire une alliance éducative

Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre des actions d'accompagnement à la parentalité

Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre des actions de prévention précoce et inclusive en direction des jeunes enfants et en soutien à la fonction parentale

### **Compétences transversales de l'emploi**

Communiquer

Ajuster ses actions au quotidien et contribuer à l'amélioration continue des pratiques professionnelles

Mobiliser les outils numériques dans ses activités et ses pratiques professionnelles

Respecter les règles de sécurité et les protocoles d'hygiène

Travailler et coopérer au sein d'une équipe pluriprofessionnelle

## **L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE DE LA FORMATION :**

VOGEL DAVID

RIUS DAVID

AUGUET AUDE

VALENTINE CLEMENCE

TEIXIDOR JULIE

CABRERA MELANIE

ZAZZI PRISCILLE

MATEU MYRIAM

### **LES + DE NOS FORMATIONS**

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

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

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.

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)



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

Diplôme du Titre Professionnel Intervenant éducatif petite enfance / TP IEPE

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.

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.

*Décret n° 2016-772 du 10 juin 2016 relatif à la reconnaissance de l'acquisition de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen du certificat d'aptitude professionnelle dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.*

*« Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes ».*

## **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 le référent handicap de notre CFA *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.

Formation finançable par CPF.

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

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)