

CCP 3 "Relayer les parents dans la prise en charge de leurs enfants à leur domicile"

Assurer la garde d'enfants de moins de 3 ans et plus au domicile d'un particulier et obtenir une reconnaissance par l'obtention du CCP3 du titre ADVF.



Public : Aide à domicile en poste ou personne en reconversion



Pré-requis : projet professionnel défini, parcours vers la certification



Durée 14 jours (98 heures)



Présentiel



Dans nos locaux d'Ivry-sur-Seine / Châtillon



12 stagiaires maximum / groupe



Validation : attestation de formation et présentation devant jury



Inter : 1622 € nets de taxes (formation + passation)



Prochaines dates : 15 décembre 2021 au 11 février 2022 (mercredi et vendredi)

+ Information et inscription



01 45 47 34 16



accueil@brigittecroffconseil.com



www.brigittecroffconseil.com



Objectifs

- Appréhender le développement psychomoteur et affectif de l'enfant
- Préparer un biberon et introduire les aliments en respectant les étapes
- Assurer la garde de l'enfant en identifiant les sources de danger et en y remédiant
- Appliquer les règles d'hygiène et repérer les petits problèmes de santé
- Proposer des activités compatibles avec l'âge de l'enfant - communiquer avec l'enfant

Contenus

- Le rôle et la place auprès de l'enfant
- La posture professionnelle et les limites de compétences, la relation avec les parents
- Le développement psychoaffectif de l'enfant : propreté, rapports à la nourriture, socialisation
- Le développement psychomoteur et l'éveil de l'enfant : apprentissage, autonomie, jeux et sécurité
- Les différentes formes de communication
- L'alimentation du nourrisson jusqu'à l'adolescence
- Le sommeil et les temps de pause de l'enfant
- L'hygiène : le change, la toilette du visage, le bain, l'habillage, l'apprentissage de la propreté
- Les activités à proposer à l'enfant à chaque étape du développement
- Ateliers puériculture : les gestes techniques et les recommandations autour de la préparation du biberon, du change et de la toilette
- Atelier manuel : le modelage, le collage etc.
- La préparation de repas : la fraîcheur des aliments, textures et saveurs, la décoration des assiettes
- Le dossier professionnel : les compétences et tâches mises en relief pour la passation du CCP3

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques – étude de cas – visionnage de vidéo – mise en situation avec un comédien – plateau technique et matériel

Modalités d'évaluation

Quiz hebdomadaire – exercices pratiques avec mises en situation – étude de cas – mise en pratique – présentation devant jury

Supports remis aux stagiaires

- Synthèse des apports théoriques des différents thèmes abordés du référentiel CCP3

Modalités d'accès

- ☑ Questionnaire de positionnement
- Inscription directement auprès de notre centre
- ☑ CPF - Pole Emploi
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap – nous informer en amont pour adaptation

Formatrice référente



Patricia DALENCON

Formatrice d'adulte
Responsable du Pôle
formation des aides à
domicile