

Brochure n° 3180

Convention collective nationale

IDCC : 2111. – SALARIÉS DU PARTICULIER EMPLOYEUR

ACCORD DU 8 AVRIL 2010

RELATIF À LA NOUVELLE GRILLE DE CLASSIFICATION

NOR : ASET1050767M

IDCC : 2111

Entre :

La FEPEM,

D'une part, et

La FGTA FO ;

La FS CFDT ;

La fédération des personnels du commerce de distribution et des services
CGT,

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

PRÉAMBULE

Le présent accord a pour objet de mettre en place une nouvelle grille de classification applicable aux salariés du particulier employeur quel que soit l'emploi occupé, en lieu et place des articles 2, 3 *b* et 4.1 de l'actuelle convention collective des salariés du particulier employeur.

A compter de la date d'entrée en vigueur du présent accord, la nouvelle classification se substituera de plein droit aux dispositions de la convention collective renvoyant à l'ancienne classification.

La refonte de la classification a pour objectif de prendre en compte les métiers traditionnels et d'introduire de nouvelles activités.

La nouvelle classification remplace une grille devenue obsolète et rigide.

Elle permet au particulier employeur de définir l'emploi adapté à ses besoins en s'appuyant sur la méthode décrite dans l'accord.

Les parties signataires entendent rappeler l'importance de la classification des emplois qui a pour fonction :

- d'identifier les métiers du secteur, qui font l'objet d'une description sous la forme d'emplois repères ;
- d'accompagner les salariés dans leur évolution professionnelle ;
- de construire une hiérarchisation des emplois repères au regard de leur contenu ;
- de réguler le marché du travail en facilitant par une reconnaissance unifiée des métiers, compétences et savoir-faire, la mobilité et l'égalité professionnelle.

La présente classification constitue un outil innovant qui doit permettre de mieux appréhender les métiers du secteur des particuliers employeurs, quel que soit le mode de déclaration (chèque emploi-service universel, Pajemploi, déclaration nominative simplifiée). Dans cette perspective, elle offre une description précise et uniforme des différents emplois repères, en tenant compte de la grande diversité des situations professionnelles, grâce à une approche modulaire permettant d'associer aux emplois repères identifiés des activités complémentaires.

Article 1^{er}

Champ d'application

Le présent accord s'applique à l'ensemble des particuliers employeurs et de leurs salariés compris dans le champ d'application de la convention collective nationale des salariés du particulier employeur, quel que soit l'emploi occupé.

Il s'applique sur l'ensemble du territoire métropolitain ainsi que dans les départements d'outre-mer.

Section 1

Méthode de classification des emplois

Article 2

Principes généraux

La méthode de classification des emplois s'applique en 2 temps.

Dans un premier temps, les différents emplois font l'objet d'une description précise et commune afin d'identifier :

- les missions principales ;
- les conditions d'exercice ;
- les compétences, les connaissances et les aptitudes ;
- les prérequis permettant d'y accéder.

Dans un second temps, chaque emploi est positionné sur une grille traduisant une hiérarchisation des emplois repères les uns par rapport aux autres. Ce positionnement s'effectue à partir de critères classants auxquels sont attribués des points en fonction d'un système de pondération.

La détermination du niveau de classification de l'emploi occupé par le salarié incombe au particulier employeur dans le respect des règles fixées par le présent accord. Les parties signataires réaffirment que la classification repose sur les seules caractéristiques de l'emploi et de son contenu à l'exclusion de toute considération liée à la personne du salarié.

Afin de faciliter la mise en œuvre de la classification, le présent accord a identifié des emplois repères dont les contenus correspondent aux métiers généralement reconnus, considérés comme des standards.

Ces emplois repères font l'objet d'une description et d'une classification figurant en annexes I et II du présent accord.

Toutefois, la méthode retenue offre la possibilité de moduler l'emploi repère en permettant d'ajouter des activités complémentaires.

Article 3

Critères classants

Les critères classants permettent de distinguer les niveaux d'exigence des différents emplois afin de les positionner les uns par rapport aux autres.

Ces critères retenus sont au nombre de 5 :

- les connaissances requises ;
- la technicité ;
- l'autonomie ;
- la résolution des problèmes ;
- la dimension relationnelle.

Chaque critère donne lieu à 7 degrés d'évaluation.

3.1. Connaissances requises

Ce critère prend en compte l'ensemble des savoirs, compétences et aptitudes nécessaires pour exercer l'emploi et/ou les activités effectuées par le

salarié. Ces connaissances peuvent être le résultat de la formation initiale, de la formation professionnelle ou de l'expérience reconnue.

Degré 1	La maîtrise de l'emploi requiert la pratique de la lecture, de l'écriture et du calcul (4 opérations).
Degré 2	L'emploi requiert d'avoir les connaissances correspondant à un niveau de troisième générale ou technologique – Niveau V <i>bis</i> ou VI ou une expérience professionnelle équivalente.
Degré 3	L'emploi nécessite d'avoir les connaissances correspondant au niveau V de l'éducation nationale (CAP/BEP) ou une expérience professionnelle équivalente.
Degré 4	L'emploi nécessite d'avoir les connaissances correspondant au niveau IV de l'éducation nationale (BT/bac) ou une expérience professionnelle équivalente.
Degré 5	L'emploi nécessite d'avoir les connaissances correspondant au niveau III de l'éducation nationale (BTS/DUT) ou dans le cadre de la réforme LMD, deuxième année de licence (L2) ou une expérience professionnelle équivalente.
Degré 6	L'emploi nécessite d'avoir les connaissances correspondant au niveau II de l'éducation nationale (bac + 4, licence professionnelle) ou, dans le cadre de la réforme LMD, la licence (L3) ou une première année de master (M1) ou encore une expérience professionnelle équivalente.
Degré 7	L'emploi nécessite d'avoir les connaissances correspondant au moins au niveau I de l'éducation nationale (bac + 5) ou, dans le cadre de la réforme LMD, au moins un master 2 (M2) ou encore une expérience professionnelle équivalente.

3.2. Technicité de l'emploi

Ce critère s'apprécie au travers de la mise en œuvre d'activités dans le cas des situations rencontrées. La progression est subordonnée à la complexité des activités mises en œuvre et à la maîtrise de tout ou partie d'un domaine (ou plusieurs) aux fins d'intervenir de façon partielle ou globale auprès d'un public, sur les espaces de vie ou d'exercer de façon partielle ou globale son emploi dans les environnements techniques ou externes.

Degré 1	Réalisation d'activités courantes variées ou non relevant d'un domaine mises en œuvre de façon coordonnée en vue d'une intervention partielle auprès d'un type de public ou sur les espaces de vie. Réalisation d'activités courantes variées ou non relevant d'un emploi attestant d'un exercice partiel de l'emploi dans les environnements externes ou techniques.
---------	--

Degré 2	<p>Réalisation d'activités courantes variées ou non relevant d'un domaine mises en œuvre de façon coordonnée en vue d'une intervention partielle auprès de plusieurs publics d'un même type.</p> <p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant d'un ou plusieurs domaines en vue d'une intervention partielle auprès d'un type ou plusieurs types de public y compris plus ou moins dépendant ou en situation de handicap.</p> <p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant d'un ou plusieurs domaines en vue d'une intervention partielle ou globale sur les espaces de vie, pouvant comprendre une intervention partielle sur un type de public et/ou dans l'environnement externe ou technique.</p> <p>Réalisation d'activités courantes et complexes relevant d'un emploi attestant d'un exercice partiel de l'emploi dans l'environnement externe ou réalisation d'activités courantes relevant de plusieurs emplois attestant d'un exercice partiel des emplois dans l'environnement externe.</p> <p>Réalisation d'activité(s) courante(s) et/ou comprenant au moins une activité complexe relevant d'un emploi attestant d'un exercice partiel de l'emploi dans l'environnement technique.</p>
Degré 3	<p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant d'un domaine en vue d'une intervention partielle ou globale auprès d'un type de public (ou plusieurs publics d'un même type) en grande dépendance en situation de handicap (sans délégation de gestes de soin).</p> <p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant d'un ou plusieurs domaines en vue d'une intervention globale auprès d'un type de public (ou plusieurs publics d'un même type) pouvant comprendre une intervention partielle ou globale sur les espaces de vie et/ou partielle sur un autre type de public et/ou dans l'environnement externe ou technique.</p> <p>Réalisation d'activités courantes et complexes relevant d'un emploi attestant d'un exercice global de l'emploi dans l'environnement externe.</p> <p>Réalisation d'activité(s) courante(s) et/ou comprenant plusieurs activités complexes relevant d'un emploi attestant d'un exercice partiel de l'emploi dans l'environnement technique.</p>
Degré 4	<p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant d'un domaine en vue d'une intervention globale auprès d'un type de public en grande dépendance en situation de handicap (avec délégation des gestes de soin).</p>

	<p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant de plusieurs domaines en vue d'une intervention globale auprès de plusieurs types de public (pouvant concerner plusieurs publics par type), pouvant comprendre une intervention partielle sur les espaces de vie.</p> <p>Réalisation d'activités courantes et complexes relevant d'un ou plusieurs emplois attestant d'un exercice global d'un emploi dans l'environnement externe et complété par une ou plusieurs activités courantes issues de l'environnement externe ou d'autres domaines.</p> <p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant d'un emploi attestant d'un exercice global de l'emploi dans l'environnement technique.</p>
Degré 5	<p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant d'un domaine (ou plusieurs) en vue d'une intervention globale auprès d'un type de public en grande dépendance en situation de handicap (avec délégation des gestes de soin), complétée par une ou plusieurs activité(s) courante(s) ou complexe(s) dans le domaine ou non.</p> <p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant de plusieurs domaines en vue d'une intervention globale auprès de plusieurs types de public (pouvant comprendre plusieurs publics par type) et comprenant une intervention globale sur les espaces de vie.</p> <p>Réalisation d'activités courantes et complexes relevant d'un ou plusieurs emplois attestant d'un exercice global de l'emploi dans l'environnement externe et complété par une ou plusieurs activités complexes issues d'un environnement ou d'un domaine.</p> <p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant d'un emploi (ou plusieurs) attestant d'un exercice global de l'emploi dans l'environnement technique et complété par une ou plusieurs activités courantes de l'emploi ou de l'environnement technique ou d'un domaine.</p>
Degré 6	<p>Réalisation d'activités courantes et/ou complexes relevant d'un emploi (ou plusieurs) attestant d'un exercice global de l'emploi dans l'environnement technique et complété par une ou plusieurs activités complexes de l'emploi ou de l'environnement technique ou d'un domaine.</p> <p>Maîtrise de l'ensemble des compétences nécessaires à la coordination globale de plusieurs métiers relevant d'un domaine ou coordination partielle de plusieurs métiers relevant de plusieurs domaines et nécessitant pour les métiers la conception d'une organisation du travail ainsi que sa mise en œuvre.</p>
Degré 7	<p>Maîtrise de l'ensemble des compétences nécessaires à la coordination globale de plusieurs métiers relevant de plusieurs domaines et nécessitant pour ces métiers la conception d'une organisation du travail ainsi que sa mise en œuvre et son contrôle.</p>

3.3. Autonomie

Ce critère s'apprécie au travers de la marge de manœuvre, de la liberté d'action que permet l'emploi dans la réalisation des activités qu'il requiert et dans la prise de décision qu'il autorise.

Cette latitude est également appréciée au travers de la nature et de la fréquence du contrôle exercé.

Les degrés 1 et 2 correspondent à une autonomie de moyens.

Les degrés 3 à 5 correspondent à une autonomie de méthodes.

Les degrés 6 et 7 correspondent à une autonomie de résultats.

Degré 1	Application de consignes et/ou de protocoles. La décision vise la bonne réalisation des travaux. La réalisation des tâches peut faire l'objet de contrôles rapprochés.
Degré 2	Choix dans l'ordre d'application des consignes. Utilisation d'un choix limité de moyens connus. Le contrôle s'exerce à l'issue de la période ou séquence de travail.
Degré 3	L'emploi permet d'organiser son travail. Choix de méthodes connues. L'emploi est contrôlé sur l'avancement et les résultats.
Degré 4	Situation pouvant exiger un diagnostic. L'emploi permet d'adapter des méthodes connues pour atteindre les objectifs donnés. L'emploi est contrôlé sur la réalisation des objectifs.
Degré 5	L'emploi permet de proposer les moyens nécessaires pour la réalisation d'objectifs. Conception de méthodes, de démarches en vue d'optimiser les résultats à atteindre. L'emploi est contrôlé sur la réalisation des objectifs.
Degré 6	Prise de décisions à partir d'orientations. Ces décisions visent à définir et proposer des objectifs. Le contrôle rend compte des écarts entre objectifs et résultats.
Degré 7	Recueil de données afin de proposer et négocier un plan d'actions et les moyens associés. Arbitrage des ressources (techniques, humaines, financières). Le contrôle s'opère à fréquence espacée sur les objectifs.

3.4. Résolution des problèmes

Ce critère s'apprécie sur la base des seuls problèmes dont la résolution incombe explicitement à l'emploi.

Degré 1	Résolution de problèmes simples. Perception immédiate des tâches qui conduisent à la solution.
Degré 2	Les problèmes rencontrés sont connus et résolus par application d'une solution prédéfinie dans un éventail restreint de solutions connues et éprouvées.
Degré 3	Les problèmes sont connus, ils nécessitent le recueil d'informations complémentaires disponibles pour les résoudre. La résolution est guidée par l'adaptation d'une solution connue.
Degré 4	Les problèmes rencontrés sont variés et disposent d'éléments inconnus. Leur résolution fait appel à des capacités d'analyse et de jugement pour aboutir à une solution, qui peut être innovante.
Degré 5	Les situations problématiques sont imprévisibles et demandent en permanence des solutions novatrices. Elles nécessitent de créer, d'inventer les solutions appropriées.
Degré 6	Les situations problématiques sont complexes exigeant la synthèse de plusieurs analyses, la définition d'hypothèses pour remplacer les informations manquantes. Ces emplois demandent généralement des efforts de recherche et des analyses approfondies dans un domaine précis, avec le recours éventuel à la théorie avant que des solutions puissent être conçues.
Degré 7	Collecter des informations, construire des scénarios alternatifs et mettre en œuvre des processus complexes de traitement des données et de résolution de problèmes. Les problèmes sont difficilement identifiables, originaux, très complexes, et vont au-delà des domaines.

3.5. Dimension relationnelle

Ce critère traduit une exigence relationnelle dans l'emploi, de contact envers des acteurs internes et externes.

Degré 1	L'emploi ne requiert pas d'exigence relationnelle particulière. La relation est principalement du type réception d'informations.
Degré 2	L'emploi requiert d'échanger ponctuellement des informations factuelles, de poser et de répondre à des questions. Toutes ces situations imposent de comprendre, de se faire comprendre afin de réaliser les activités.

Degré 3	L'emploi nécessite d'assurer une relation permanente, par la transmission d'informations, le maintien du contact avec son ou ses interlocuteurs.
Degré 4	L'emploi nécessite de structurer un discours, de maîtriser son déroulement, de dérouler un argumentaire logique permettant d'agir ou de faire agir une tierce personne.
Degré 5	L'emploi nécessite d'instaurer un dialogue, un échange construit autour d'un questionnement pour une approche relationnelle adaptée, pouvant comprendre un transfert de connaissances et la vérification de leur acquisition.
Degré 6	L'emploi nécessite de déployer une approche relationnelle spécifique en vue d'accompagner un transfert de compétences, de méthodes aux fins de leur mise en œuvre et d'en contrôler l'acquisition.
Degré 7	L'emploi nécessite de convaincre, d'emporter l'adhésion, de mobiliser autour d'un projet commun et exige la mise en œuvre de stratégies de persuasion.

Article 4

Pondération des critères et positionnement de l'emploi

4.1. Pondération des critères

Chaque critère classant fait l'objet d'une pondération par attribution d'un nombre de points et permet d'obtenir la grille suivante :

DEGRÉ	CONNAISSANCES requis	TECHNICITÉ	AUTONOMIE	RÉSOLUTION de problèmes	DIMENSION relationnelle
1	18	23	22	18	19
2	36	46	44	36	38
3	54	69	66	54	57
4	72	92	88	72	76
5	90	115	110	90	95
6	108	138	132	108	114
7	126	161	154	126	133

4.2. Positionnement sur la grille de classification

Le nombre de points ainsi obtenu est reporté sur une grille donnant le positionnement de l'emploi sur une échelle de 12 positions :

POINTS	ÉCHELLE
100 à 149	I
150 à 199	II
200 à 249	III
250 à 299	IV
300 à 349	V
350 à 399	VI
400 à 449	VII
450 à 499	VIII
500 à 549	IX
550 à 599	X
600 à 649	XI
650 et +	XII

Article 5

Emplois repères

Les emplois repères illustrent concrètement les situations de travail les plus courantes. Leur utilisation est destinée à faciliter la mise en œuvre de la classification.

Les emplois repères ne constituent pas la liste exhaustive des emplois. Leur nombre et leur contenu pourront être révisés en fonction notamment de l'émergence de nouveaux métiers ou des évolutions constatées dans les emplois repères.

1. Utilisation des emplois repères

Les particuliers employeurs devront ainsi se référer aux emplois repères tels qu'ils figurent en annexe I du présent accord intitulé « Descriptif des emplois repères ».

Chaque emploi repère donne lieu à une fiche descriptive des principales tâches et opérations dont l'exécution peut être demandée au salarié qui occupe le poste.

2. Référence aux emplois repères

Toutefois, la méthode retenue offre la possibilité de compléter l'emploi repère en permettant d'ajouter une ou des activités complémentaires (appe-

lées « briques ») afin de prendre en compte toutes les tâches et opérations effectuées par le salarié en application de son contrat de travail.

L'emploi ainsi défini devra faire l'objet d'une cotation par le particulier employeur qui donnera lieu à un positionnement ou pas sur la grille de classification. Par souci de simplification, l'emploi pourra être désigné par le libellé attaché à l'emploi repère de référence, complété par la brique associée.

Section 2

Mise en application de la nouvelle classification

Article 6

Délai de mise en application

Le présent accord entrera en vigueur le premier jour du mois civil suivant celui de la date de parution de l'arrêté d'extension au *Journal officiel* et au plus tôt le 1^{er} octobre 2010.

Il est immédiatement applicable aux particuliers employeurs et aux salariés dont le contrat de travail est conclu après cette date.

Pour les contrats de travail signés avant l'entrée en vigueur de l'accord, les particuliers employeurs disposeront d'un délai de 12 mois pour procéder à la classification de leur(s) salarié(s), en application du présent accord.

Article 7

Modalités d'application

L'application de la nouvelle classification donnera lieu à :

- une notification écrite par le particulier employeur de l'emploi occupé (par référence aux emplois repères) et de sa classification (nombre de points et positionnement dans la grille) ;

En cas d'activités complémentaires donnant lieu à une modification de l'emploi repère, cette notification devra en outre préciser la ou les activités complémentaires associées à l'emploi repère sous forme de brique additionnelle et la classification de l'ensemble (nombre de points obtenu sur chacun des critères et positionnement dans la grille).

Enfin, la notification devra indiquer le droit de recours du salarié tel que prévu à l'article 11 du présent accord.

Un modèle type de notification de la nouvelle classification figure en annexe III du présent accord.

- la mention sur le bulletin de paie (libellé de l'emploi repère de référence et positionnement dans l'échelle).

Article 8

Garanties individuelles

La mise en application de la nouvelle classification ne peut en aucun cas être la cause d'une diminution du salaire dont bénéficiait le salarié antérieurement. Elle ne peut être à l'origine d'une modification unilatérale du contrat existant.

Article 9

Egalité professionnelle

Les parties signataires du présent accord rappellent l'importance de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes. Dans le cadre de la classification des emplois, les particuliers employeurs devront veiller à garantir une égalité professionnelle entre les femmes et les hommes en matière de recrutement, de formation et de rémunération.

Article 10

Commission nationale paritaire de suivi de la classification

Une commission nationale paritaire de suivi de la classification (CNPSC) est instituée par le présent accord pour une durée de 24 mois à compter de sa date d'entrée en vigueur telle que prévue à l'article 6. En cas de nécessité, la durée ci-dessus pourra être allongée.

Elle est composée de :

- un représentant pour chaque organisation syndicale signataire ;
- un nombre équivalent de représentants de la FEPEM.

Elle est domiciliée au siège de la FEPEM qui en assure également le secrétariat. Les membres de la commission établissent la périodicité et les modalités de leurs réunions dans un règlement interne.

Elle a pour mission de s'assurer de la mise en application du présent accord, de régler les difficultés de mise en œuvre de ses dispositions et de régler les litiges individuels qui seront portés à sa connaissance dans le cadre des dispositions de l'article 11 du présent accord.

En dehors des cas prévus à l'article 11, la CNPSC ne peut être saisie que par la FEPEM ou par l'une des organisations syndicales signataires par requête écrite adressée à son secrétariat. Elle émet un avis qui est notifié aux parties intéressées.

Article 11

Litiges individuels relatifs à la notification de la classification

Tout litige opposant un particulier employeur et un salarié consécutif à la notification de la nouvelle classification telle que prévue à l'article 7 du présent accord peut être soumis à la CNPSC dans un délai maximal de

3 mois suivant la date de la notification faite au salarié, à peine de forclusion. La forclusion est uniquement attachée à la saisine de la commission.

La saisine de la commission est effectuée soit par l'intermédiaire de la FEPEM ou de l'une de ses organisations affiliées, soit par l'intermédiaire de l'une des organisations syndicales signataires du présent accord, ou par le salarié lui-même.

La saisine de la commission s'effectue par lettre recommandée avec avis de réception, le courrier devant préciser :

- l'intitulé de l'emploi et les activités et tâches exercées ;
- la classification notifiée ;
- la notification de classification de l'employeur (total des points de l'emploi et positionnement) ;
- le positionnement revendiqué par le salarié avec son argumentation.

La commission rend un avis notifié à chacune des parties intéressées.

Section 3

Révision et dénonciation

Article 12

Révision de la classification

Les parties signataires s'engagent à examiner la nécessité d'améliorer ou de réviser les dispositions du présent accord classification dans un délai maximum de 5 années à compter de la signature du présent accord.

Toute demande de révision du présent accord à l'initiative de l'une des parties signataires doit donner lieu à une notification écrite adressée aux autres parties par lettre recommandée avec avis de réception comportant un projet de rédaction de la ou des dispositions dont la révision est demandée. Ce projet est soumis pour avis à la commission nationale paritaire de suivi de la classification s'il est présenté dans les 24 mois suivant l'entrée en vigueur du présent accord.

Une négociation devra s'engager dans les 3 mois suivant la demande de révision en vue de la conclusion d'un éventuel avenant.

Article 13

Durée. – Dénonciation

Le présent accord est conclu pour une durée indéterminée.

Il peut être dénoncé par l'une des parties signataires moyennant le respect d'un préavis de 3 mois.

La partie qui dénonce doit adresser à chacune des autres parties signataires une lettre recommandée avec avis de réception indiquant les raisons

de sa dénonciation et respecter les formalités de dépôt conformément aux dispositions légales applicables.

La dénonciation sera réglée par application des dispositions légales en vigueur.

Article 14

Notification

A l'issue de la procédure de signature, le texte du présent accord sera notifié à l'ensemble des organisations représentatives conformément à l'article L. 2231-5 du code du travail.

Article 15

Dépôt

Le texte du présent accord sera déposé en autant d'exemplaires que nécessaire au secrétariat-greffe du conseil de prud'hommes de Paris et à la direction départementale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle de Paris et des services du ministre chargé du travail conformément aux articles L. 2231-6, L. 2231-7, D. 2231-2 et D. 2231-3 du code du travail.

Article 16

Extension

L'extension du présent accord sera demandée sur l'initiative de la partie signataire la plus diligente conformément aux dispositions de l'article L. 2261-24 du code du travail.

Fait à Paris, le 8 avril 2010.

(Suivent les signatures.)

ANNEXE I

DESCRIPTIF DES EMPLOIS REPÈRES

DOMAINES				
Enfant	Adulte	Espace de vie	Environnement technique	Environnement externe
Baby-sitter	Assistant(e) de vie (A)	Repasseur(se) (A)	Accompagnateur(rice)	Employé(e) d'entretien et petits travaux (A) ⁽²⁾
Garde d'enfants (A) ⁽¹⁾	Assistant(e) de vie (B)	Employé(e) familial(e) (A)	Secrétaire particulier(ère) (A)	Employé(e) d'entretien et petits travaux (B) ⁽²⁾
Garde d'enfants (B) ⁽¹⁾	Assistant(e) de vie (C)	Repasseur(se) (B)	Secrétaire particulier(ère) (B)	Gardien(ne) (A)
	Assistant(e) de vie (D)	Employé(e) familial(e) (B)	Enseignant(e) particulier(ère) (A)	Employé(e) d'entretien et petits travaux (C) ⁽²⁾
	Assistant(e) de vie (E)	Employé(e) familial(e) (auprès d'enfants)	Enseignant(e) particulier(ère) (B)	Gardien(ne) (B)
	Assistant(e) de vie (F)		Assistant(e) informatique (A)	

DOMAINES				
Enfant	Adulte	Espace de vie	Environnement technique	Environnement externe
			Enseignant(e) répétiteur(rice)	
			Assistant(e) informatique (B)	
			Enseignant(e) particulier(ère) (C)	
			Enseignant(e) particulier(ère) (D)	
			Enseignant(e) particulier(ère) (E)	
			Assistant(e) informatique (C)	
			Enseignant(e) particulier(ère) (F)	
(1) Auxiliaire parental(e) – Assistant(e) parental(e).				
(2) Hommes femmes toutes mains.				

DESCRIPTION DES EMPLOIS REPÈRES

DOMAINE : ENFANT

Emploi repère : baby-sitter

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention au domicile de l'employeur :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation selon le type d'intervention (garde partagée ou non, convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, acteurs susceptibles d'intervenir, contraintes environnementales).

Définir avec les parents les modalités d'intervention (planification des activités, tenue vestimentaire, moments de restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès des parents sur le ou les enfants à accompagner (rites, habitudes, culture).

Organiser les activités de l'intervention selon l'âge et les capacités de l'enfant.

Maintenir une communication constante et adaptée selon les activités et l'âge de l'enfant.

Suggérer une organisation, des modalités, des activités différentes auprès des parents.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Procurer les premiers soins d'urgence, rassurer l'enfant et alerter si nécessaire.

Assurer une présence auprès d'un jeune enfant (3-6 ans) :

Les différents modes de communication avec l'enfant (geste, regard, parole).

Les précautions d'utilisation des matériels nécessaires à l'alimentation, à l'hygiène corporelle, au transport, etc.

Les gestes et postures à observer dans l'exercice de ses activités.

Le rythme de vie d'un enfant selon l'âge.

Les principaux accidents domestiques et les mesures de prévention et de sécurité.

Les endroits particuliers à proximité du domicile susceptibles de contribuer à l'éveil d'un enfant.

Veiller au respect de l'intimité des enfants.

Alimenter un enfant de façon appropriée selon l'âge, le matériel...

Accompagner l'enfant dans la prise de son repas avec les ustensiles et matériels adaptés.

Accompagner l'enfant lors du déroulement du repas :

Contrôler que l'enfant s'alimente en respectant les quantités prévues et alerter en cas de non-respect persistant.

Accompagner un enfant dans la réalisation de ses activités en veillant à sa sécurité.

Organiser une sortie, une promenade avec un enfant en l'ayant soigneusement préparée (trajet scolaire et extra-scolaire).

Transporter un enfant avec les moyens appropriés en toute sécurité (poussette, siège auto...).

Alterner de façon pertinente les périodes d'activité et les périodes de repos pour un enfant.

Accompagner un enfant dans la réalisation d'activité d'éveil (modelage, apprentissage des formes, couleurs...).

Raconter de façon ludique un conte.

Accompagner un enfant dans la réalisation de ses devoirs :

Organiser les conditions favorables afin que l'enfant réalise ses devoirs.

Identifier par rapport à l'enfant le moment propice à la réalisation de ses devoirs.

Gérer le temps dédié à la réalisation des devoirs.

Veiller à ce que les devoirs soient achevés.

Lire et faire réciter les devoirs.

Emploi repère : garde d'enfants (A)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention au domicile de l'employeur :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation selon le type d'intervention (garde partagée ou non, convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, acteurs susceptibles d'intervenir, contraintes environnementales...).

Définir avec les parents les modalités d'intervention (planification des activités, tenue vestimentaire, moments de restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès des parents sur le ou les enfants à accompagner (rites, habitudes, culture...).

Organiser les activités de l'intervention selon l'âge et les capacités de l'enfant.

Maintenir une communication constante et adaptée selon les activités et l'âge de l'enfant.

Suggérer une organisation, des modalités, des activités différentes auprès des parents.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Procurer les premiers soins d'urgence, rassurer l'enfant et alerter si nécessaire.

Accompagner un enfant pas encore scolarisé (0-3 ans) :

Les différents modes de communication avec l'enfant (geste, regard, parole).

Les précautions d'utilisation des matériels nécessaires au repos, à l'alimentation, à l'hygiène corporelle, au transport, etc.

Les gestes et précautions à prendre lors de la manipulation d'un nourrisson (toilette...).

Le protocole pour effectuer la toilette d'un nourrisson (bain, séchage...), les soins courants, son change.

Les différents stades de développement de l'enfant, sa morphologie et les éventuelles difficultés de développement.

Les principales maladies infantiles chez un nourrisson (croûtes de lait, érythème fessier, rougeole, varicelle...).

Les gestes paramédicaux (prise de température, pesée, aspiration nasale...).

Les gestes et postures à observer dans l'exercice de ses activités.

Le régime alimentaire du nourrisson sur les plans quantitatif et qualitatif et autre régime particulier.

Le protocole de préparation d'un biberon (nettoyage, stérilisation, dosage...).

Les caractéristiques des différentes cultures au travers de l'alimentation.

Les principes généraux d'une alimentation équilibrée (protéine, lipide, glucide, calcium, vitamines...).

Les principes généraux d'une alimentation diversifiée selon l'âge et/ou le développement de l'enfant.

Les principaux symptômes d'une perte d'appétit chez l'enfant (fatigue, énervement, diarrhée, maux de tête, de ventre...).

Les principaux jeux, activités ludiques, contes et comptines selon l'âge de l'enfant.

Les différents stades d'apprentissage de l'enfant (langage, marche, propreté, alimentation, socialisation...).

Le rythme de vie d'un enfant selon l'âge.

Les principaux accidents domestiques et les mesures de prévention et de sécurité.

Adapter le mode de communication et le langage appropriés à l'activité et à l'âge.

Manipuler le nourrisson et/ou l'enfant avec précaution avec les gestes adaptés.

Réaliser un change dans le respect du protocole (nettoyage, gestes...) selon le matériel mis à disposition par la famille.

Procéder aux soins courants d'hygiène auprès du nourrisson (yeux, peau, oreilles, nez, cheveux...).

Détecter les symptômes des maladies infantiles chez un enfant et alerter.

Détecter toute anomalie de santé chez le nourrisson (rougeur, croûte de lait, érythème fessier, peau sédatrice).

Réaliser les premiers soins paramédicaux en cas d'infections.

Procéder à la toilette adaptée à l'âge de l'enfant dans le respect des protocoles.

Accompagner l'enfant à réaliser les soins courants d'hygiène (lavage des mains, des dents...).

Nettoyer les espaces utilisés et évacuer les déchets.

Procéder à l'apprentissage de la propreté chez l'enfant selon le développement de l'enfant.

Préparer un biberon dans le respect des règles (nettoyage, stérilisation, dosage, sécurité...).

Identifier une situation problématique dans l'alimentation (régurgitation...), alerter et consigner l'événement.

Assurer la traçabilité des quantités administrées, des événements (régurgitation, présence de selles...).

Accompagner l'enfant à utiliser les ustensiles courants (cuillère, verre...).

Veiller à ce que l'enfant prenne régulièrement ses repas dans un environnement adapté (calme...).

Préparer des repas équilibrés selon les goûts et l'âge de l'enfant dans le respect des habitudes alimentaires des familles.

Adapter les repas selon l'état de santé de l'enfant.

Nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Alimenter un enfant de façon appropriée selon l'âge, le matériel...

Accompagner l'enfant dans la prise de son repas avec les ustensiles et matériels adaptés.

Respecter les rites, habitudes... de l'enfant dans la réalisation des activités (endormissement, hygiène...).

Diversifier les activités d'éveil afin de solliciter les sens pertinents de l'enfant selon son âge et les moyens mis à disposition.

Alerter les parents devant d'éventuels problèmes chez l'enfant (motricité, vue, ouïe...).

Veiller à s'assurer que l'environnement de l'enfant répond en permanence à des conditions de sécurité maximale.

Organiser une sortie, une promenade avec un enfant en l'ayant soigneusement préparée (lieu, déplacement...).

Transporter un enfant avec les moyens appropriés en toute sécurité (poussette, siège auto...).

Veiller à respecter le rythme de vie de l'enfant, l'alternance entre période d'activité et période de repos.

Procurer à l'enfant des attentions en vue de son confort, voire de son réconfort (chansons, bercement...).

Accompagner et gérer la séparation entre les parents et les enfants.

Accompagner un enfant à s'adapter à un environnement qui n'est pas le sien (garde partagée...).

Veiller à l'hygiène de l'environnement, des lieux où l'enfant exerce ses activités à l'intérieur comme à l'extérieur.

Contribuer à la socialisation de l'enfant par des activités extérieures au domicile (parc, ludothèque, halte-garderie...).

Nettoyer les espaces de vie de l'enfant :

Le protocole de nettoyage général et propre à des espaces spécifiques (sanitaires, cuisine, espace d'un enfant).

Les produits de nettoyage, leurs fonctions (détachant, nettoyage, désinfection) et leur utilisation.

Nettoyer et désinfecter l'espace ou les espaces de l'enfant en appliquant le protocole de nettoyage.

Identifier les produits de nettoyage et de désinfection à employer dans les espaces de vie d'un enfant.

Nettoyer et désinfecter les équipements et accessoires utilisés par l'enfant (table à langer, baignoire, pot, W-C, chaise de bains).

Nettoyer et désinfecter les jouets de l'enfant avec les produits appropriés.

Changer la literie de l'enfant.

Nettoyer et cirer les chaussures de l'enfant.

Nettoyer et désinfecter les moyens de nettoyage (éponge, brosse...).

Utiliser les matériels adaptés selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir (aspirateur...).

Nettoyer les poubelles de la chambre et de la salle de bains.

Effectuer le tri des déchets et les évacuer selon les consignes de tri.

Et/ou

Accompagner un jeune enfant (3-6 ans) :

Les différents modes de communication avec l'enfant (geste, regard, parole).

Les précautions d'utilisation des matériels nécessaires à l'alimentation, à l'hygiène corporelle, au transport, etc.

Les gestes paramédicaux (prise de température, petits soins...).

Les gestes et postures à observer dans l'exercice de ses activités.

Les caractéristiques des différentes cultures au travers de l'alimentation.

Les principes généraux d'une alimentation équilibrée (protéine, lipide, glucide, calcium, vitamines...).

Les principes généraux d'une alimentation équilibrée selon l'âge.

Les allergies alimentaires de l'enfant.

Les principaux symptômes d'une perte d'appétit chez l'enfant (stress, fatigue, énervement, diarrhée, maux de tête, de ventre...).

Les principaux jeux, activités ludiques, contes... selon l'âge de l'enfant.

Le rythme de vie d'un enfant selon l'âge.

Les principaux accidents domestiques et les mesures de prévention et de sécurité.

Les endroits particuliers à proximité du domicile susceptibles de contribuer à l'éveil d'un enfant.

La découverte par l'enfant de son corps et de celui des autres.

Le petit matériel de travail manuel nécessaire à la création de supports ludiques pour un enfant.

Guider un enfant dans l'apprentissage des gestes pour s'habiller et se déshabiller selon le temps.

Détecter la présence de parasites et alerter les parents.

Transmettre à un enfant des règles essentielles d'hygiène (dents, mains, oreilles...).

Accompagner un enfant dans la réalisation de son hygiène corporelle.

Surveiller et prévenir les risques liés à la prise d'autonomie de l'enfant.

Veiller au respect de l'intimité des enfants.

Alimenter un enfant de façon appropriée selon l'âge, le matériel...

Accompagner l'enfant dans la prise de son repas avec les ustensiles et matériels adaptés.

Veiller à diversifier les repas et à respecter l'équilibre alimentaire de l'enfant.

Adapter le repas à l'activité de l'enfant (sport, activités scolaires...).

Accompagner l'enfant lors du déroulement du repas.

Contrôler que l'enfant s'alimente en respectant les quantités prévues et alerter en cas de non-respect persistant.

Associer l'enfant à la préparation de son repas.

Associer un enfant aux tâches ménagères en vue de développer son autonomie (débarrasser...).

Contribuer à l'apprentissage de la parole chez l'enfant en adoptant des comportements appropriés (élocution soignée, reformulation...).

Détecter une difficulté dans l'apprentissage de la parole chez l'enfant.

Accompagner un enfant dans la réalisation de ses activités en veillant à sa sécurité.

Organiser une sortie, une promenade avec un enfant en l'ayant soigneusement préparée (trajet scolaire et extra-scolaire...).

Transporter un enfant avec les moyens appropriés en toute sécurité (poussette, siège auto...).

Expliciter à un enfant les aspects dangereux des activités, des actes qu'il souhaite entreprendre.

Alterner de façon pertinente les périodes d'activité et les périodes de repos pour un enfant.

Contribuer à l'éveil d'un enfant en communiquant avec lui par le biais d'activités diverses et adaptées.

Identifier le type d'activité à faire faire à un enfant selon son comportement, son état de fatigue, son humeur.

Organiser et animer des activités ludiques pour un enfant : travaux manuels, jeux...

Accompagner un enfant dans la réalisation d'activité d'éveil (modelage, apprentissage des formes, couleurs...).

Créer des supports ludiques appropriés à un enfant.

Raconter de façon ludique un conte.

Identifier les causes possibles d'une suractivité, d'une excitation anormale chez un enfant.

Retransmettre correctement les informations transmises par un tiers (professeurs, autres...).

Proposer le type d'activité extra-scolaire adapté à l'âge et au développement de l'enfant.

Nettoyer les espaces de vie de l'enfant :

Le protocole de nettoyage général et propre à des espaces spécifiques (sanitaires, cuisine, espace d'un enfant).

Les produits de nettoyage, leurs fonctions (détachant, nettoyage, désinfection) et leur utilisation.

Nettoyer et désinfecter l'espace ou les espaces de l'enfant en appliquant le protocole de nettoyage.

Identifier les produits de nettoyage et de désinfection à employer dans les espaces de vie d'un enfant.

Nettoyer et désinfecter les équipements et accessoires utilisés par l'enfant (table à langer, baignoire, pot, W-C, chaise de bains).

Nettoyer et désinfecter les jouets de l'enfant avec les produits appropriés.

Changer la literie de l'enfant.

Nettoyer et cirer les chaussures de l'enfant.

Nettoyer et désinfecter les moyens de nettoyage (éponge, brosse...).

Utiliser les matériels adaptés selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir (aspirateur...).

Nettoyer les poubelles de la chambre et de la salle de bains.

Effectuer le tri des déchets et les évacuer selon les consignes de tri.

Accompagner un enfant dans la réalisation de ses devoirs :

Organiser les conditions favorables afin que l'enfant réalise ses devoirs.

Identifier par rapport à l'enfant le moment propice à la réalisation de ses devoirs.

Gérer le temps dédié à la réalisation des devoirs.

Veiller à ce que les devoirs soient achevés.

Lire et faire réciter les devoirs.

Et/ou

Accompagner un enfant de plus de 6 ans :

Les caractéristiques liées à la scolarisation d'un enfant.

Les différents modes de communication avec l'enfant (geste, regard, parole).

Les précautions d'utilisation des matériels de transport (siège auto, vélo...) et les conditions de sécurité.

Les gestes paramédicaux (prise de température, petits soins...).

Les gestes et postures à observer dans l'exercice de ses activités.

Les caractéristiques des différentes cultures au travers de l'alimentation.

Les principes généraux d'une alimentation équilibrée (protéine, lipide, glucide, calcium, vitamines...) selon l'âge.

Les allergies alimentaires de l'enfant.

Les principaux symptômes d'une perte d'appétit chez l'enfant (stress, fatigue, énervement, diarrhée, maux de tête, de ventre...).

Les principaux jeux, activités ludiques, livres et médias.

Les principaux accidents domestiques et les mesures de prévention et de sécurité.

Les endroits particuliers à proximité du domicile susceptibles de contribuer à l'intérêt d'un enfant.

La découverte par l'enfant de son corps et de celui des autres.

Le petit matériel de travail manuel nécessaire à la création de supports ludiques pour un enfant.

Détecter des pratiques d'un enfant pouvant nuire à sa santé, à sa sécurité et alerter.

Déléguer (et expliciter) à un enfant la réalisation d'actes courants d'hygiène.

Contrôler que l'enfant réalise correctement les actes courants d'hygiène (mains, dents...).

Alimenter un enfant de façon appropriée selon l'âge.

Surveiller l'équilibre alimentaire de l'enfant.

Détecter les symptômes d'une alimentation déséquilibrée par l'observation et l'écoute de l'enfant.

Associer l'enfant à la réalisation de tâches ménagères.

Expliciter à l'enfant la mission et les responsabilités liées à la garde d'enfant.

Transmettre et veiller à l'application par l'enfant des règles d'hygiène et de sécurité.

Rendre compte par oral ou par écrit des comportements, de l'évolution de l'enfant à fréquence régulière.

Identifier chez un enfant ses domaines de prédilection, ses centres d'intérêt.

Créer des situations, ou utiliser des jeux où l'enfant puisse mettre en pratique certaines valeurs.

Accompagner un enfant dans la réalisation d'activités d'éveil (peinture...).

Accompagner la création de supports ludiques adaptés à l'enfant.

Associer l'enfant au rangement et à l'entretien de ses propres espaces de vie.

Raconter de façon ludique une histoire et/ou accompagner l'enfant dans la lecture d'une histoire.

Ménager des espaces de temps libre pour l'enfant à l'intérieur du domicile.

Organiser une sortie, une promenade avec un enfant en l'ayant soigneusement préparée (trajet scolaire et extra-scolaire...).

Transporter (accompagner) un enfant avec les moyens appropriés en toute sécurité.

Identifier et mettre en œuvre des activités d'éveil en complément des activités scolaires, périscolaires.

Surveiller l'usage des médias (Internet, jeux vidéo, télévision, téléphone...) par l'enfant dans le respect des consignes des parents.

Nettoyer les espaces de vie de l'enfant :

Le protocole de nettoyage général et propre à des espaces spécifiques (sanitaires, cuisine, espace d'un enfant).

Les produits de nettoyage, leurs fonctions (détachant, nettoyage, désinfection) et leur utilisation.

Nettoyer et désinfecter l'espace ou les espaces de l'enfant en appliquant le protocole de nettoyage.

Identifier les produits de nettoyage et de désinfection à employer dans les espaces de vie d'un enfant.

Nettoyer et désinfecter les équipements et accessoires utilisés par l'enfant (table à langer, baignoire, pot, W-C, chaise de bains).

Nettoyer et désinfecter les jouets de l'enfant avec les produits appropriés.

Changer la literie de l'enfant.

Nettoyer et cirer les chaussures de l'enfant.

Nettoyer et désinfecter les moyens de nettoyage (éponge, brosse...).

Utiliser les matériels adaptés selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir (aspirateur...).

Nettoyer les poubelles de la chambre et de la salle de bains.

Effectuer le tri des déchets et les évacuer selon les consignes de tri.

Accompagner un enfant dans la réalisation de ses devoirs :

Organiser les conditions favorables afin que l'enfant réalise ses devoirs.

Identifier par rapport à l'enfant le moment propice à la réalisation de ses devoirs.

Gérer le temps dédié à la réalisation des devoirs.

Veiller à ce que les devoirs soient achevés.

Lire et faire réciter les devoirs.

Emploi repère : garde d'enfants (B)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention au domicile de l'employeur :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation selon le type d'intervention (garde partagée ou non, convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, acteurs susceptibles d'intervenir, contraintes environnementales...).

Définir avec les parents les modalités d'intervention (planification des activités, tenue vestimentaire, moments de restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès des parents sur le ou les enfants à accompagner (rites, habitudes, culture...).

Organiser les activités de l'intervention selon l'âge et les capacités de l'enfant.

Maintenir une communication constante et adaptée selon les activités et l'âge de l'enfant.

Suggérer une organisation, des modalités, des activités différentes auprès des parents.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Procurer les premiers soins d'urgence, rassurer l'enfant et alerter si nécessaire.

Accompagner un enfant pas encore scolarisé (0-3 ans) :

Les différents modes de communication avec l'enfant (geste, regard, parole).

Les précautions d'utilisation des matériels nécessaires au repos, à l'alimentation, à l'hygiène corporelle, au transport, etc.

Les gestes et précautions à prendre lors de la manipulation d'un nourrisson (toilette...).

Le protocole pour effectuer la toilette d'un nourrisson (bain, séchage...), les soins courants, son change.

Les différents stades de développement de l'enfant, sa morphologie et les éventuelles difficultés de développement.

Les principales maladies infantiles chez un nourrisson (croûtes de lait, érythème fessier, rougeole, varicelle...).

Les gestes paramédicaux (prise de température, pesée, aspiration nasale...).

Les gestes et postures à observer dans l'exercice de ses activités.

Le régime alimentaire du nourrisson sur les plans quantitatif et qualitatif et autre régime particulier.

Le protocole de préparation d'un biberon (nettoyage, stérilisation, dosage...).

Les caractéristiques des différentes cultures au travers de l'alimentation.

Les principes généraux d'une alimentation équilibrée (protéine, lipide, glucide, calcium, vitamines...).

Les principes généraux d'une alimentation diversifiée selon l'âge et/ou le développement de l'enfant.

Les principaux symptômes d'une perte d'appétit chez l'enfant (fatigue, énervement, diarrhée, maux de tête, de ventre...).

Les principaux jeux, activités ludiques, contes et comptines selon l'âge de l'enfant.

Les différents stades d'apprentissage de l'enfant (langage, marche, propreté, alimentation, socialisation...).

Le rythme de vie d'un enfant selon l'âge.

Les principaux accidents domestiques et les mesures de prévention et de sécurité.

Adapter le mode de communication et le langage appropriés à l'activité et à l'âge.

Manipuler le nourrisson et/ou l'enfant avec précaution avec les gestes adaptés.

Réaliser un change dans le respect du protocole (nettoyage, gestes...) selon le matériel mis à disposition par la famille.

Procéder aux soins courants d'hygiène auprès du nourrisson (yeux, peau, oreilles, nez, cheveux...).

- Détecter les symptômes des maladies infantiles chez un enfant et alerter.
- Détecter toute anomalie de santé chez le nourrisson (rougeur, croûte de lait, érythème fessier, peau sédentaire).
- Réaliser les premiers soins paramédicaux en cas d'infections.
- Procéder à la toilette adaptée à l'âge de l'enfant dans le respect des protocoles.
- Accompagner l'enfant à réaliser les soins courants d'hygiène (lavage des mains, des dents...).
- Nettoyer les espaces utilisés et évacuer les déchets.
- Procéder à l'apprentissage de la propreté chez l'enfant selon le développement de l'enfant.
- Préparer un biberon dans le respect des règles (nettoyage, stérilisation, dosage, sécurité...).
- Identifier une situation problématique dans l'alimentation (régurgitation...), alerter et consigner l'événement.
- Assurer la traçabilité des quantités administrées, des événements (régurgitation, présence de selles...).
- Accompagner l'enfant à utiliser les ustensiles courants (cuillère, verre...).
- Veiller à ce que l'enfant prenne régulièrement ses repas dans un environnement adapté (calme...).
- Préparer des repas équilibrés selon les goûts et l'âge de l'enfant dans le respect des habitudes alimentaires des familles.
- Adapter les repas selon l'état de santé de l'enfant.
- Nettoyer et ranger le matériel utilisé.
- Alimenter un enfant de façon appropriée selon l'âge, le matériel...
- Accompagner l'enfant dans la prise de son repas avec les ustensiles et matériels adaptés.
- Respecter les rites, habitudes... de l'enfant dans la réalisation des activités (endormissement, hygiène...).
- Diversifier les activités d'éveil afin de solliciter les sens pertinents de l'enfant selon son âge et les moyens mis à disposition.
- Alerter les parents devant d'éventuels problèmes chez l'enfant (motricité, vue, ouïe...).
- Veiller à s'assurer que l'environnement de l'enfant répond en permanence à des conditions de sécurité maximale.

Organiser une sortie, une promenade avec un enfant en l'ayant soigneusement préparée (lieu, déplacement...).

Transporter un enfant avec les moyens appropriés en toute sécurité (poussette, siège auto...).

Veiller à respecter le rythme de vie de l'enfant, l'alternance entre période d'activités et période de repos.

Procurer à l'enfant des attentions en vue de son confort, voire de son réconfort (chansons, bercement...).

Accompagner et gérer la séparation entre les parents et les enfants.

Accompagner un enfant à s'adapter à un environnement qui n'est pas le sien (garde partagée...).

Veiller à l'hygiène de l'environnement, des lieux où l'enfant exerce ses activités à l'intérieur comme à l'extérieur.

Contribuer à la socialisation de l'enfant par des activités extérieures au domicile (parc, ludothèque, halte-garderie...).

Nettoyer les espaces de vie de l'enfant :

Le protocole de nettoyage général et propre à des espaces spécifiques (sanitaires, cuisine, espace d'un enfant).

Les produits de nettoyage, leurs fonctions (détachant, nettoyage, désinfection) et leur utilisation.

Nettoyer et désinfecter l'espace ou les espaces de l'enfant en appliquant le protocole de nettoyage.

Identifier les produits de nettoyage et de désinfection à employer dans les espaces de vie d'un enfant.

Nettoyer et désinfecter les équipements et accessoires utilisés par l'enfant (table à langer, baignoire, pot, W-C, chaise de bains).

Nettoyer et désinfecter les jouets de l'enfant avec les produits appropriés.

Changer la literie de l'enfant.

Nettoyer et cirer les chaussures de l'enfant.

Nettoyer et désinfecter les moyens de nettoyage (éponge, brosse...).

Utiliser les matériels adaptés selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir (aspirateur...).

Nettoyer les poubelles de la chambre et de la salle de bains.

Effectuer le tri des déchets et les évacuer selon les consignes de tri.

Entretenir le linge de l'enfant :

Les produits utilisés lors du lavage et leurs fonctions (lessive, détachant, teinture, adoucissant, désinfectant).

Les modalités d'utilisation des différents produits (dosage, temps d'action...).

Les produits hypoallergéniques.

Les pictogrammes figurant sur les étiquettes des produits et leur signification.

Les propriétés des fibres (naturelles, chimiques ou modernes).

Les différents codes d'entretien du linge, du textile figurant sur les étiquettes et leur signification.

Le fonctionnement et les performances des principaux types de machines à laver.

Le fonctionnement et les performances des principaux types de sèche-linge.

Effectuer le tri du linge selon sa nature (blanc, couleur et type de textile), la température et le mode de lavage.

Utiliser les produits lessiviers appropriés (hypoallergéniques...) selon l'âge de l'enfant.

Prédétacher le linge de l'enfant selon la nature du linge et l'origine de la tache.

Utiliser le programme adéquat de la machine à laver selon les modalités prévues, la quantité de linge.

Utiliser le bon programme du sèche-linge selon la nature du linge, les quantités de linge à sécher.

Utiliser la technique adéquate de séchage manuel selon le type de linge.

Trier le linge à repasser selon la nature des fibres (appliquer le protocole de repassage).

Repasser le linge avec le fer mis à disposition.

Utiliser les accessoires de repassage (jeannette...).

Plier correctement le linge d'enfants.

Ranger le linge des enfants.

Réaliser des petits travaux de couture (bouton, ourlet, marquage des vêtements...).

Et/ou

Accompagner un jeune enfant (3-6 ans) :

Les différents modes de communication avec l'enfant (geste, regard, parole).

Les précautions d'utilisation des matériels nécessaires à l'alimentation, à l'hygiène corporelle, au transport, etc.

Les gestes paramédicaux (prise de température, petits soins...).

Les gestes et postures à observer dans l'exercice de ses activités.

Les caractéristiques des différentes cultures au travers de l'alimentation.

Les principes généraux d'une alimentation équilibrée (protéine, lipide, glucide, calcium, vitamines...).

Les principes généraux d'une alimentation équilibrée selon l'âge.

Les allergies alimentaires de l'enfant.

Les principaux symptômes d'une perte d'appétit chez l'enfant (stress, fatigue, énervement, diarrhée, maux de tête, de ventre...).

Les principaux jeux, activités ludiques, contes selon l'âge de l'enfant.

Le rythme de vie d'un enfant selon l'âge.

Les principaux accidents domestiques et les mesures de prévention et de sécurité.

Les endroits particuliers à proximité du domicile susceptibles de contribuer à l'éveil d'un enfant.

La découverte par l'enfant de son corps et de celui des autres.

Le petit matériel de travail manuel nécessaire à la création de supports ludiques pour un enfant.

Guider un enfant dans l'apprentissage des gestes pour s'habiller et se déshabiller selon le temps.

Détecter la présence de parasites et alerter les parents.

Transmettre à un enfant des règles essentielles d'hygiène (dents, mains, oreilles...).

Accompagner un enfant dans la réalisation de son hygiène corporelle.

Surveiller et prévenir les risques liés à la prise d'autonomie de l'enfant.

Veiller au respect de l'intimité des enfants.

Alimenter un enfant de façon appropriée selon l'âge, le matériel...

Accompagner l'enfant dans la prise de son repas avec les ustensiles et matériels adaptés.

Veiller à diversifier et à respecter l'équilibre alimentaire de l'enfant.

Adapter le repas à l'activité de l'enfant (sport, activités scolaires...).

Accompagner l'enfant lors du déroulement du repas.

Contrôler que l'enfant s'alimente en respectant les quantités prévues et alerter en cas de non-respect persistant.

Associer l'enfant à la préparation de son repas.

Associer un enfant aux tâches ménagères en vue de développer son autonomie (débarrasser...).

Contribuer à l'apprentissage de la parole chez l'enfant en adoptant des comportements appropriés (élocution soignée, reformulation...).

Détecter une difficulté dans l'apprentissage de la parole chez l'enfant.

Accompagner un enfant dans la réalisation de ses activités en veillant à sa sécurité.

Organiser une sortie, une promenade avec un enfant en l'ayant soigneusement préparée (trajet scolaire et extra-scolaire...).

Transporter un enfant avec les moyens appropriés en toute sécurité (poussette, siège auto...).

Expliciter à un enfant les aspects dangereux des activités, des actes qu'il souhaite entreprendre.

Alterner de façon pertinente les périodes d'activité et les périodes de repos pour un enfant.

Contribuer à l'éveil d'un enfant en communiquant avec lui par le biais d'activités diverses et adaptées.

Identifier le type d'activité à faire faire à un enfant selon son comportement, son état de fatigue, son humeur.

Organiser et animer des activités ludiques pour un enfant : travaux manuels, jeux.

Accompagner un enfant dans la réalisation d'activité d'éveil (modelage, apprentissage des formes, couleurs...).

Créer des supports ludiques appropriés à un enfant.

Raconter de façon ludique un conte.

Identifier les causes possibles d'une suractivité, d'une excitation anormale chez un enfant.

Retransmettre correctement les informations transmises par un tiers (professeurs, autres...).

Proposer le type d'activité extra-scolaire adapté à l'âge et au développement de l'enfant.

Nettoyer les espaces de vie de l'enfant :

Le protocole de nettoyage général et propre à des espaces spécifiques (sanitaires, cuisine, espace d'un enfant).

Les produits de nettoyage, leurs fonctions (détachant, nettoyage, désinfection) et leur utilisation.

Nettoyer et désinfecter l'espace ou les espaces de l'enfant en appliquant le protocole de nettoyage.

Identifier les produits de nettoyage et de désinfection à employer dans les espaces de vie d'un enfant.

Nettoyer et désinfecter les équipements et accessoires utilisés par l'enfant (table à langer, baignoire, pot, W-C, chaise de bains).

Nettoyer et désinfecter les jouets de l'enfant avec les produits appropriés.

Changer la literie de l'enfant.

Nettoyer et cirer les chaussures de l'enfant.

Nettoyer et désinfecter les moyens de nettoyage (éponge, brosse...).

Utiliser les matériels adaptés selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir (aspirateur...).

Nettoyer les poubelles de la chambre et de la salle de bains.

Effectuer le tri des déchets et les évacuer selon les consignes de tri.

Entretenir le linge de l'enfant :

Les produits utilisés lors du lavage et leurs fonctions (lessive, détachant, teinture, adoucissant, désinfectant).

Les modalités d'utilisation des différents produits (dosage, temps d'action...).

Les produits hypoallergéniques.

Les pictogrammes figurant sur les étiquettes des produits et leur signification.

Les propriétés des fibres (naturelles, chimiques ou modernes).

Les différents codes d'entretien du linge, du textile figurant sur les étiquettes et leur signification.

Le fonctionnement et les performances des principaux types de machines à laver.

Le fonctionnement et les performances des principaux types de sèche-linge.

Effectuer le tri du linge selon sa nature (blanc, couleur et type de textile), la température et le mode de lavage.

Utiliser les produits lessiviers appropriés (hypoallergéniques...) selon l'âge de l'enfant.

Prédétacher le linge de l'enfant selon la nature du linge et l'origine de la tache.

Utiliser le programme adéquat de la machine à laver selon les modalités prévues, la quantité de linge.

Utiliser le bon programme du sèche-linge selon la nature du linge, les quantités de linge à sécher...

Utiliser la technique adéquate de séchage manuel selon le type de linge.

Trier le linge à repasser selon la nature des fibres (appliquer le protocole de repassage).

Repasser le linge avec le fer mis à disposition.

Utiliser les accessoires de repassage (jeannette...).

Plier correctement le linge d'enfants.

Ranger le linge des enfants.

Réaliser des petits travaux de couture (bouton, ourlet, marquage des vêtements...).

Accompagner un enfant dans la réalisation de ses devoirs :

Organiser les conditions favorables afin que l'enfant réalise ses devoirs.

Identifier par rapport à l'enfant le moment propice à la réalisation de ses devoirs.

Gérer le temps dédié à la réalisation des devoirs.

Veiller à ce que les devoirs soient achevés.

Lire et faire réciter les devoirs.

Et/ou

Accompagner un enfant de plus de 6 ans :

Les caractéristiques liées à la scolarisation d'un enfant.

Les différents modes de communication avec l'enfant (geste, regard, parole).

Les précautions d'utilisation des matériels de transport (siège auto, vélo...) et les conditions de sécurité.

Les gestes paramédicaux (prise de température, petits soins...).

Les gestes et postures à observer dans l'exercice de ses activités.

Les caractéristiques des différentes cultures au travers de l'alimentation.

Les principes généraux d'une alimentation équilibrée (protéine, lipide, glucide, calcium, vitamines...) selon l'âge.

Les allergies alimentaires de l'enfant.

Les principaux symptômes d'une perte d'appétit chez l'enfant (stress, fatigue, énervement, diarrhée, maux de tête, de ventre...).

Les principaux jeux, activités ludiques, livres et médias.

Les principaux accidents domestiques et les mesures de prévention et de sécurité.

Les endroits particuliers à proximité du domicile susceptibles de contribuer à l'intérêt d'un enfant.

La découverte par l'enfant de son corps et de celui des autres.

Le petit matériel de travail manuel nécessaire à la création de supports ludiques pour un enfant.

Détecter des pratiques d'un enfant pouvant nuire à sa santé, à sa sécurité et alerter.

Déléguer (et expliciter) à un enfant la réalisation d'actes courants d'hygiène.

Contrôler que l'enfant réalise correctement les actes courants d'hygiène (mains, dents...).

Alimenter un enfant de façon appropriée selon l'âge.

Surveiller l'équilibre alimentaire de l'enfant.

Détecter les symptômes d'une alimentation déséquilibrée par l'observation et l'écoute de l'enfant.

Associer l'enfant à la réalisation de tâches ménagères.

Expliciter à l'enfant la mission et les responsabilités liées à la garde d'enfant.

Transmettre et veiller à l'application par l'enfant des règles d'hygiène et de sécurité.

Rendre compte par oral ou par écrit des comportements, de l'évolution de l'enfant à fréquence régulière.

Identifier chez un enfant ses domaines de prédilection, ses centres d'intérêt.

Créer des situations, ou utiliser des jeux où l'enfant puisse mettre en pratique certaines valeurs.

Accompagner un enfant dans la réalisation d'activité d'éveil (peinture...).

Accompagner la création de supports ludiques adaptés à l'enfant.

Associer l'enfant au rangement et à l'entretien de ses propres espaces de vie.

Raconter de façon ludique une histoire et/ou accompagner l'enfant dans la lecture d'une histoire.

Ménager des espaces de temps libre pour l'enfant à l'intérieur du domicile.

Organiser une sortie, une promenade avec un enfant en l'ayant soigneusement préparée (trajet scolaire et extra-scolaire...).

Transporter (accompagner) un enfant avec les moyens appropriés en toute sécurité.

Identifier et mettre en œuvre des activités d'éveil en complément des activités scolaires, périscolaires.

Surveiller l'usage des médias (Internet, jeux vidéo, télévision, téléphone...) par l'enfant dans le respect des consignes des parents.

Nettoyer les espaces de vie de l'enfant :

Le protocole de nettoyage général et propre à des espaces spécifiques (sanitaires, cuisine, espace d'un enfant).

Les produits de nettoyage, leurs fonctions (détachant, nettoyage, désinfection) et leur utilisation.

Nettoyer et désinfecter l'espace ou les espaces de l'enfant en appliquant le protocole de nettoyage.

Identifier les produits de nettoyage et de désinfection à employer dans les espaces de vie d'un enfant.

Nettoyer et désinfecter les équipements et accessoires utilisés par l'enfant (table à langer, baignoire, pot, W-C, chaise de bains).

Nettoyer et désinfecter les jouets de l'enfant avec les produits appropriés.

Changer la literie de l'enfant.

Nettoyer et cirer les chaussures de l'enfant.

Nettoyer et désinfecter les moyens de nettoyage (éponge, brosse...).

Utiliser les matériels adaptés selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir (aspirateur...).

Nettoyer les poubelles de la chambre et de la salle de bains.

Effectuer le tri des déchets et les évacuer selon les consignes de tri.

Entretenir le linge de l'enfant :

Les produits utilisés lors du lavage et leurs fonctions (lessive, détachant, teinture, adoucissant, désinfectant).

Les modalités d'utilisation des différents produits (dosage, temps d'action...).

Les produits hypoallergéniques.

Les pictogrammes figurant sur les étiquettes des produits et leur signification.

Les propriétés des fibres (naturelles, chimiques ou modernes).

Les différents codes d'entretien du linge, du textile figurant sur les étiquettes et leur signification.

Le fonctionnement et les performances des principaux types de machines à laver.

Le fonctionnement et les performances des principaux types de sèche-linge.

Effectuer le tri du linge selon sa nature (blanc, couleur et type de textile), la température et le mode de lavage.

Utiliser les produits lessiviers appropriés (hypoallergéniques...) selon l'âge de l'enfant.

Prédétacher le linge de l'enfant selon la nature du linge et l'origine de la tache.

Utiliser le programme adéquat de la machine à laver selon les modalités prévues, la quantité de linge.

Utiliser le bon programme du sèche-linge selon la nature du linge, les quantités de linge à sécher...

Utiliser la technique adéquate de séchage manuel selon le type de linge.

Trier le linge à repasser selon la nature des fibres (appliquer le protocole de repassage).

Repasser le linge avec le fer mis à disposition.

Utiliser les accessoires de repassage (jeannette...).

Plier correctement le linge d'enfants.

Ranger le linge des enfants.

Réaliser des petits travaux de couture (bouton, ourlet, marquage des vêtements...).

Accompagner un enfant dans la réalisation de ses devoirs :

Organiser les conditions favorables afin que l'enfant réalise ses devoirs.

Identifier par rapport à l'enfant le moment propice à la réalisation de ses devoirs.

Gérer le temps dédié à la réalisation des devoirs.

Veiller à ce que les devoirs soient achevés.

Lire et faire réciter les devoirs.

DESCRIPTION DES EMPLOIS REPÈRES

DOMAINE : ADULTE

Emploi repère : assistant(e) de vie (A)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, acteurs susceptibles d'intervenir, contraintes environnementales...).

Définir avec la personne ou la famille les modalités d'intervention (planification des tâches, tenue vestimentaire, prise de consignes, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de la personne ou de la famille (rites, habitudes, culture...).

Organiser les activités de l'intervention selon le degré d'autonomie de la personne.

Maintenir une communication constante.

Suggérer une organisation, des modalités, des activités différentes auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Accompagner une personne adulte dans le maintien de son autonomie :

Les connaissances de base sur l'évolution du vieillissement.

Les connaissances de base sur les caractéristiques et les conséquences des pathologies liées au vieillissement : alzheimer, parkinson, diabète, cholestérol.

Définir avec l'employeur les activités à réaliser.

Aider la personne à réaliser tout ou partie de ses activités, de ses tâches.

Accompagner une personne à mobilité plus ou moins réduite dans ses sorties en veillant à sa sécurité.

Maintenir un lien entre la personne et son environnement extérieur par la lecture, la conversation, les sorties.

Proposer des aménagements de l'environnement selon l'évolution de l'autonomie de la personne.

Identifier les signes précurseurs d'une pathologie liée au vieillissement.

Utiliser les gestes de première urgence auprès d'une personne en difficulté.

Rendre compte de son intervention à l'employeur et utiliser les bons modes de communication.

Effectuer les courses pour le compte d'un employeur :

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les caractéristiques des principaux aliments et groupes alimentaires.

Les règles essentielles en matière de sécurité vis-à-vis des produits.

Les modalités pour conditionner en proportion des produits, étiquetage, dater les produits à l'achat...

Les produits pouvant être congelés.

Les modes de conservation des aliments.

Les gestes et postures pour déplacer ou transporter des produits lourds.

Les caractéristiques et qualité des produits (légumes, fruits, viande, produits frais...).

Les caractéristiques et qualité des principaux produits non alimentaires.

Etablir avec l'employeur les menus de la semaine et la liste des courses.

Veiller à prendre en compte les contraintes budgétaires, la saison, dans la préparation de la liste des courses.

Identifier à partir des menus la liste des ingrédients à acheter de façon journalière, de façon hebdomadaire.

Identifier la qualité des produits à acheter (viande, produits frais, légumes, fruits...).

Effectuer les achats de façon rationnelle dans un temps imparti et rendre compte à la personne.

Ranger et conditionner de façon pertinente les produits achetés (réaliser des proportions).

Congeler des produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Veiller à ce que les contenants (réfrigérateur, placard...) soient propres.

Préparer les produits achetés (lavage, épluchage, coupage...).

Aider à la préparation d'un plat ou d'un repas simple sur les consignes de l'employeur :

Le fonctionnement des appareils électroménagers.

Le fonctionnement du petit matériel électrique (grille-pain...).

Les modes de cuisson des légumes, des viandes, des poissons.

Utiliser l'équipement présent dans la cuisine (micro-ondes, plaque chauffante, grille-pain, petit four...).

Présenter un repas de façon agréable quels que soient les ingrédients du repas et la façon dont il va être pris.

Eplucher les légumes.

Préparer une entrée simple (crudités, salade, œufs...).

Cuire une viande, des légumes, un poisson selon les consignes de l'employeur.

Confectionner un dessert simple.

Préparer un potage, un bouillon, une soupe à partir de légumes frais ou surgelés.

Améliorer un repas déjà préparé en fonction des goûts de l'employeur et le servir.

Nettoyer et ranger le matériel utilisé (petit électroménager, four...).

Emploi repère : assistant(e) de vie (B)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, acteurs susceptibles d'intervenir, contraintes environnementales...).

Définir avec la personne ou la famille les modalités d'intervention (planification des tâches, tenue vestimentaire, prise de consignes, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de la personne ou de la famille (rites, habitudes, culture...).

Organiser les activités de l'intervention selon le degré d'autonomie de la personne.

Maintenir une communication constante.

Suggérer une organisation, des modalités, des activités différentes auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Accompagner une personne adulte plus ou moins dépendante dans le maintien de son autonomie (hors situation de handicap) :

Les connaissances de base sur l'évolution du vieillissement.

Les connaissances de base sur les caractéristiques et les conséquences des pathologies sur la vie quotidienne : sclérose en plaque, cancer, HIV, maladie cardio-vasculaire, soins palliatifs... ; alzheimer, parkinson, hémiplegie, diabète...

Les produits de nettoyage et de désinfection selon l'utilisation.

Le protocole de nettoyage.

Définir avec l'employeur, la famille, la personne accompagnée les activités à réaliser.

Aider la personne à réaliser tout ou partie de ses activités, de ses tâches.

Accompagner une personne à mobilité plus ou moins réduite dans ses sorties en veillant à sa sécurité.

Associer la personne accompagnée à la réalisation des activités quotidiennes selon son degré d'autonomie.

Maintenir un lien entre la personne et son environnement extérieur par la lecture, la conversation, les sorties.

Proposer des activités sociales, occupationnelles, de loisir, adaptées à l'état psychologique, au degré d'autonomie.

Proposer des aménagements de l'environnement selon l'évolution de l'autonomie de la personne.

Identifier les signes d'évolution de la pathologie, adapter ses activités en conséquence et rendre compte.

Adopter les gestes et postures pour aider au déplacement d'une personne à mobilité plus ou moins réduite.

Utiliser les gestes de première urgence auprès d'une personne en difficulté.

Rendre compte de son intervention aux personnes adéquates et utiliser les bons modes de communication.

Identifier les produits de nettoyage et de désinfection à employer dans les lieux où la personne vit au quotidien.

S'assurer que les lieux où la personne adulte vit au quotidien répondent aux règles d'hygiène élémentaires.

Intervenir sur les lieux où la personne adulte vit au quotidien afin de les rendre accessibles sans danger.

Alerter l'employeur si les lieux où la personne adulte vit au quotidien ne répondent pas aux règles de sécurité.

Nettoyer les lieux où la personne adulte vit au quotidien en appliquant le protocole de nettoyage.

Nettoyer et désinfecter les moyens de nettoyage (éponge, brosse...).

Utiliser les matériels adaptés selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir (aspirateur...).

Effectuer le tri des déchets et les évacuer selon les consignes de tri.

Effectuer les courses pour le compte d'un employeur :

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les caractéristiques des principaux aliments et groupes alimentaires.

Les règles essentielles en matière de sécurité vis-à-vis des produits.

Les modalités pour conditionner en proportion des produits, étiquetage, dater les produits à l'achat...

Les produits pouvant être congelés.

Les modes de conservation des aliments.

Les gestes et postures pour déplacer ou transporter des produits lourds.

Les caractéristiques et qualité des produits (légumes, fruits, viande, produits frais...).

Les caractéristiques et qualité des principaux produits non alimentaires.

Etablir avec l'employeur les menus de la semaine et la liste des courses.

Veiller à prendre en compte les contraintes budgétaires, la saison, dans la préparation de la liste des courses.

Identifier à partir des menus la liste des ingrédients à acheter de façon journalière, de façon hebdomadaire.

Identifier la qualité des produits à acheter (viande, produits frais, légumes, fruits...).

Effectuer les achats de façon rationnelle dans un temps imparti et rendre compte à la personne.

Ranger et conditionner de façon pertinente les produits achetés (réaliser des proportions).

Congeler des produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Veiller à ce que les contenants (réfrigérateur, placard...) soient propres.

Préparer les produits achetés (lavage, épluchage, coupage...).

Concevoir des repas simples :

Le fonctionnement des appareils électroménagers.

Le fonctionnement du petit matériel électrique (grille-pain...).

Les modes de préparation et de cuisson des légumes, des viandes, des poissons.

Les principaux termes utilisés en cuisine (julienne, bain-marie...).

Les produits contenant naturellement du sucre, du sel, des matières grasses.

Utiliser l'équipement présent dans la cuisine (micro-ondes, plaque chauffante, grille-pain, petit four...).

Elaborer un repas dans le respect de l'équilibre alimentaire et des habitudes culturelles de l'employeur.

Présenter un repas de façon agréable quels que soient les ingrédients du repas et la façon dont il va être pris.

Préparer une entrée simple (crudités, salade, œufs...).

Cuire une viande selon sa nature (bœuf, porc, agneau...) et selon la pièce (grillé, ragoût, à l'étouffée...).

Cuire des légumes (vapeur, bain-marie, frit, cuit...) selon leur nature (tubercule, légumes verts, secs...).

Cuire un poisson (vapeur, frit, papillote, grillé...) selon la nature du poisson ou le morceau (entier, filet, darne...).

Confectionner un dessert (tarte, gâteau, compote, entremets, mousse...).

Respecter les habitudes alimentaires de la personne (vin...) dans le respect des consignes du corps médical.

Préparer un potage, un bouillon, une soupe à partir de légumes frais ou surgelés.

Améliorer un repas déjà préparé en fonction des goûts de l'employeur et le servir.

Confectionner un repas à partir de plats antérieurs dans le respect des règles de conservation et d'hygiène.

Nettoyer et ranger le matériel utilisé (petit électroménager, four...).

Servir un repas :

La nature du repas à prendre.

L'état de santé de la personne.

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les produits de substitution à même de remplacer les apports de sel, de sucre et de matière grasse (édulcorant...).

Installer correctement une personne pour la prise du repas.

Préparer ou dresser une table.

Améliorer la présentation d'un repas par des ajouts dans le respect des consignes ou du régime alimentaire.

Assurer les conditions de la prise du repas.

Nettoyer et ranger la vaisselle utilisée dans le respect de leur composition.

Emploi repère : assistant(e) de vie (C)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, acteurs susceptibles d'intervenir, contraintes environnementales...).

Définir avec la personne ou la famille les modalités d'intervention (planification des tâches, tenue vestimentaire, prise de consignes, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de la personne ou de la famille (rites, habitudes, culture...).

Organiser les activités de l'intervention selon le degré d'autonomie de la personne.

Maintenir une communication constante.

Suggérer une organisation, des modalités, des activités différentes auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Accompagner une personne adulte plus ou moins dépendante dans le maintien de son autonomie (hors situation de handicap) :

Les connaissances de base sur l'évolution du vieillissement.

Les connaissances de base sur les caractéristiques et les conséquences des pathologies sur la vie quotidienne : sclérose en plaque, cancer, HIV, maladie cardio-vasculaire, soins palliatifs ; alzheimer, parkinson, hémiplégie, diabète...

Les produits de nettoyage et de désinfection selon l'utilisation.

Le protocole de nettoyage.

Définir avec l'employeur, la famille, la personne accompagnée les activités à réaliser.

Aider la personne à réaliser tout ou partie de ses activités, de ses tâches.

Accompagner une personne à mobilité plus ou moins réduite dans ses sorties en veillant à sa sécurité.

Associer la personne accompagnée à la réalisation des activités quotidiennes selon son degré d'autonomie.

Maintenir un lien entre la personne et son environnement extérieur par la lecture, la conversation, les sorties.

Proposer des activités sociales, occupationnelles, de loisir, adaptées à l'état psychologique, au degré d'autonomie.

Proposer des aménagements de l'environnement selon l'évolution de l'autonomie de la personne.

Identifier les signes d'évolution de la pathologie, adapter ses activités en conséquence et rendre compte.

Adopter les gestes et postures pour aider au déplacement d'une personne à mobilité plus ou moins réduite.

Utiliser les gestes de première urgence auprès d'une personne en difficulté.

Rendre compte de son intervention aux personnes adéquates et utiliser les bons modes de communication.

Identifier les produits de nettoyage et de désinfection à employer dans les lieux où la personne adulte vit au quotidien.

S'assurer que les lieux où la personne adulte vit au quotidien répondent aux règles d'hygiène élémentaires.

Intervenir sur les lieux où la personne adulte vit au quotidien afin de les rendre accessibles sans danger.

Alerter l'employeur si les lieux où la personne adulte vit au quotidien ne répondent pas aux règles de sécurité.

Nettoyer les lieux où la personne adulte vit au quotidien en appliquant le protocole de nettoyage.

Nettoyer et désinfecter les moyens de nettoyage (éponge, brosse...).

Utiliser les matériels adaptés selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir (aspirateur...).

Effectuer le tri des déchets et les évacuer selon les consignes de tri.

Accompagner la réalisation des soins d'hygiène corporelle d'une personne partiellement autonome :

Les différentes modalités d'accompagnement à l'hygiène corporelle selon l'environnement de l'employeur.

Le matériel nécessaire à la toilette.

Les règles et consignes en matière de sécurité (température de la pièce, de l'eau, tapis de sécurité...).

Les règles d'hygiène du salarié (tenue appropriée, changer ses chaussures, cheveux attachés, ongles coupés...).

Les gestes appropriés pour déshabiller et habiller une personne selon le degré de mobilité.

Le matériel spécifique (barre, fauteuil tournant, tabouret...).

Les gestes et postures appropriés pour accompagner le déplacement de la personne.

Préparer le matériel nécessaire pour réaliser ses soins corporels.

Préparer l'environnement pour les soins corporels.

Appliquer les consignes de sécurité et d'hygiène.

Nettoyer et ranger le matériel et le lieu de réalisation des soins corporels.

Accompagner la personne à se déshabiller et s'habiller de façon appropriée selon son degré de dépendance.

Accompagner la personne dans la réalisation de ses soins corporels selon ses souhaits et/ou la modalité (lavabo, douche, baignoire...).

Expliciter les gestes effectués en vue de stimuler et rassurer la personne.

Veiller à la sécurité et au confort de la personne accompagnée.

Respecter l'intimité de la personne dans l'accomplissement des soins corporels.

Tenir compte des pratiques culturelles dans l'accomplissement des soins corporels.

Accompagner la personne dans les soins corporels spécifiques (rasage, épilation, shampoing...).

Accompagner la personne dans les soins esthétiques (se maquiller, se coiffer, se parfumer...).

Maintenir une relation avec la personne tout au long de la réalisation des soins corporels.

Accompagner une tierce personne à réaliser des soins corporels auprès d'un employeur dépendant :

Le fonctionnement et les caractéristiques du matériel spécifique (lève-personne, lit médicalisé...).

Les gestes et postures appropriés pour aider au déplacement.

Préparer le matériel afin que les soins corporels puissent être effectués.

Nettoyer le matériel.

Veiller à la propreté du linge de maison, du linge de corps, du matériel et de l'équipement.

Transmettre et recevoir les informations essentielles sur l'état de la personne (physique, moral...).

Aider la tierce personne à mettre une personne dans une position assise ou couchée en toute sécurité.

Aider la tierce personne à déshabiller et à habiller une personne.

Effectuer les courses pour le compte d'un employeur :

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les caractéristiques des principaux aliments et groupes alimentaires.

Les règles essentielles en matière de sécurité vis-à-vis des produits.

Les modalités pour conditionner en proportion des produits, étiquetage, dater les produits à l'achat...

Les produits pouvant être congelés.

Les modes de conservation des aliments.

Les gestes et postures pour déplacer ou transporter des produits lourds.

Les caractéristiques et qualité des produits (légumes, fruits, viande, produits frais...).

Les caractéristiques et qualité des principaux produits non alimentaires.

Etablir avec l'employeur les menus de la semaine et la liste des courses.

Veiller à prendre en compte les contraintes budgétaires, la saison, dans la préparation de la liste des courses.

Identifier à partir des menus la liste des ingrédients à acheter de façon journalière, de façon hebdomadaire.

Identifier la qualité des produits à acheter (viande, produits frais, légumes, fruits...).

Effectuer les achats de façon rationnelle dans un temps imparti et rendre compte à la personne.

Ranger et conditionner de façon pertinente les produits achetés (réaliser des proportions).

Congeler des produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Veiller à ce que les contenants (réfrigérateur, placard...) soient propres.

Préparer les produits achetés (lavage, épluchage, coupage...).

Concevoir des repas simples :

Le fonctionnement des appareils électroménagers.

Le fonctionnement du petit matériel électrique (grille-pain...).

Les modes de préparation et de cuisson des légumes, des viandes, des poissons.

Les principaux termes utilisés en cuisine (julienne, bain-marie...).

Les produits contenant naturellement du sucre, du sel, des matières grasses.

Utiliser l'équipement présent dans la cuisine (micro-ondes, plaque chauffante, grille-pain, petit four...).

Elaborer un repas dans le respect de l'équilibre alimentaire et des habitudes culturelles de l'employeur.

Présenter un repas de façon agréable quels que soient les ingrédients du repas et la façon dont il va être pris.

Préparer une entrée simple (crudités, salade, œufs...).

Cuire une viande selon sa nature (bœuf, porc, agneau...) et selon la pièce (grillé, ragoût, à l'étouffée...).

Cuire des légumes (vapeur, bain-marie, frit, cuit...) selon leur nature (tubercule, légumes verts, secs...).

Cuire un poisson (vapeur, frit, papillote, grillé...) selon la nature du poisson ou le morceau (entier, filet, darne...).

Confectionner un dessert (tarte, gâteau, compote, entremets, mousse...).

Respecter les habitudes alimentaires de la personne (vin...) dans le respect des consignes du corps médical.

Préparer un potage, un bouillon, une soupe à partir de légumes frais ou surgelés.

Améliorer un repas déjà préparé en fonction des goûts de l'employeur et le servir.

Confectionner un repas à partir de plats antérieurs dans le respect des règles de conservation et d'hygiène.

Nettoyer et ranger le matériel utilisé (petit électroménager, four...).

Préparer des repas spécifiques :

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les caractéristiques des principaux aliments et groupes alimentaires.

Les produits de substitution à même de remplacer les apports de sel, de sucre et de matière grasse (édulcorant...).

Préparer un repas semi-liquide ou liquide.

Favoriser l'appétence alimentaire en travaillant sur les 5 sens.

Préparer un repas sans sel.

Préparer un repas sans sucre.

Préparer un repas sans apport de matière grasse.

Préparer un repas amélioré dans le respect des régimes alimentaires (fête, anniversaire, dominical...).

Veiller à ce que la collation soit en cohérence avec les apports journaliers des autres repas.

Veiller à préparer un dîner léger et digeste (potage, laitage, jambon, viande blanche, poisson, dessert...).

Tenir compte dans la préparation du dîner d'un déséquilibre alimentaire ponctuel selon les événements du jour.

Accompagner une personne dans la prise de son repas (hors situation de handicap) :

Les matériels d'aide à l'alimentation (cuillère spécifique, bol...).

La nature du repas à prendre.

L'état de santé de la personne.

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les produits de substitution à même de remplacer les apports de sel, de sucre et de matière grasse (édulcorant...).

Installer correctement une personne plus ou moins dépendante pour la prise du repas.

Préparer ou dresser une table.

Améliorer la présentation d'un repas par des ajouts dans le respect des consignes ou du régime alimentaire.

Utiliser les matériels d'aide à l'alimentation selon la nature du repas, l'état de santé de la personne.

Aider une personne plus ou moins dépendante à la prise du repas.

Nettoyer et ranger la vaisselle utilisée dans le respect de leur composition.

Emploi repère : assistant(e) de vie (D)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, acteurs susceptibles d'intervenir, contraintes environnementales...).

Définir avec la personne ou la famille les modalités d'intervention (planification des tâches, tenue vestimentaire, prise de consignes, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de la personne ou de la famille (rites, habitudes, culture...).

Organiser les activités de l'intervention selon le degré d'autonomie de la personne.

Maintenir une communication constante.

Suggérer une organisation, des modalités, des activités différentes auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Accompagner une personne dépendante en situation de handicap :

Les connaissances de base sur l'évolution du vieillissement.

Les caractéristiques d'une personne en situation de handicap : perte d'autonomie partielle (physique, mentale, psychologique) permanente ou temporaire.

Les lésions et déficiences à l'origine des situations de handicaps.

Les caractéristiques de base des principales pathologies (symptômes, stades évolutifs...).

Les caractéristiques de fonctionnement des matériels médicalisés.

Les caractéristiques d'utilisation des équipements médicalisés (ceinture lombaire, petit matériel médical, corset, orthèse, prothèse).

La possession du permis B.

Les aménagements et caractéristiques du véhicule aménagé.

Les fonctions de base des logiciels de bureautique.

Prendre en compte le projet de vie de la personne en situation de handicap dans l'identification de ses besoins.

Définir, par rapport au poste à occuper, les attentes de la personne conjointement avec elle.

Définir, conjointement avec la personne, les délégations à envisager en matière de réalisation des actes de la vie quotidienne.

Assurer une aide à la manipulation d'une personne dépendante en toute sécurité.

Utiliser le matériel médicalisé (lit, lève-personne, chaise garde-robe, bassin, lit-douche, pistolet...).

Effectuer l'aide à la toilette d'une personne dépendante en situation de handicap (au lit, au lavabo, à la douche, au fauteuil...).

Aider à l'habillage d'une personne dépendante en situation de handicap.

Aider à l'installation ou à la mise en place du petit équipement médicalisé (ceinture lombaire, attèle, cale, corset).

Accompagner à l'alimentation une personne en situation de handicap (alimentation non assistée).

Veiller à maintenir un environnement sécurisé de manière optimale et alerter en cas de dysfonctionnements.

Conduire un véhicule léger.

Utiliser les aménagements du véhicule liés au handicap.

Utiliser les principaux logiciels de bureautique.

Utiliser Internet et la messagerie électronique.

Effectuer des actes courants de réparation et d'entretien dans les espaces de vie (changer une ampoule, resserrer une vis...).

Entretenir ou veiller à l'entretien du matériel médicalisé.

Impliquer la personne dépendante dans la prise d'initiatives.

Contribuer à la création d'un environnement relationnel favorable à l'évolution du binôme.

Veiller à l'accessibilité des lieux et des espaces de sortie ou de promenade.

Effectuer les courses pour le compte d'un employeur :

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les caractéristiques des principaux aliments et groupes alimentaires.

Les règles essentielles en matière de sécurité vis-à-vis des produits.

Les modalités pour conditionner en proportion des produits, étiquetage, dater les produits à l'achat...

Les produits pouvant être congelés.

Les modes de conservation des aliments.

Les gestes et postures pour déplacer ou transporter des produits lourds.

Les caractéristiques et qualité des produits (légumes, fruits, viande, produits frais...).

Les caractéristiques et qualité des principaux produits non alimentaires.

Etablir avec l'employeur les menus de la semaine et la liste des courses.

Veiller à prendre en compte les contraintes budgétaires, la saison, dans la préparation de la liste des courses.

Identifier à partir des menus la liste des ingrédients à acheter de façon journalière, de façon hebdomadaire.

Identifier la qualité des produits à acheter (viande, produits frais, légumes, fruits...).

Effectuer les achats de façon rationnelle dans un temps imparti et rendre compte à la personne.

Ranger et conditionner de façon pertinente les produits achetés (réaliser des proportions).

Congeler des produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Veiller à ce que les contenants (réfrigérateur, placard...) soient propres.

Préparer les produits achetés (lavage, épluchage, coupage...).

Concevoir des repas simples :

Le fonctionnement des appareils électroménagers.

Le fonctionnement du petit matériel électrique (grille-pain...).

Les modes de préparation et de cuisson des légumes, des viandes, des poissons.

Les principaux termes utilisés en cuisine (julienne, bain-marie...).

Les produits contenant naturellement du sucre, du sel, des matières grasses.

Utiliser l'équipement présent dans la cuisine (micro-ondes, plaque chauffante, grille-pain, petit four...).

Elaborer un repas dans le respect de l'équilibre alimentaire et des habitudes culturelles de l'employeur.

Présenter un repas de façon agréable quels que soient les ingrédients du repas et la façon dont il va être pris.

Préparer une entrée simple (crudités, salade, œufs...).

Cuire une viande selon sa nature (bœuf, porc, agneau...) et selon la pièce (grillé, ragoût, à l'étouffée...).

Cuire des légumes (vapeur, bain-marie, frit, cuit...) selon leur nature (tubercule, légumes verts, secs...).

Cuire un poisson (vapeur, frit, papillote, grillé...) selon la nature du poisson ou le morceau (entier, filet, darne...).

Confectionner un dessert (tarte, gâteau, compote, entremets, mousse...).

Respecter les habitudes alimentaires de la personne (vin...) dans le respect des consignes du corps médical.

Préparer un potage, un bouillon, une soupe à partir de légumes frais ou surgelés.

Améliorer un repas déjà préparé en fonction des goûts de l'employeur et le servir.

Confectionner un repas à partir de plats antérieurs dans le respect des règles de conservation et d'hygiène.

Nettoyer et ranger le matériel utilisé (petit électroménager, four...).

Préparer des repas spécifiques :

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les caractéristiques des principaux aliments et groupes alimentaires.

Les produits de substitution à même de remplacer les apports de sel, de sucre et de matière grasse (édulcorant...).

Préparer un repas semi-liquide ou liquide.

Favoriser l'appétence alimentaire en travaillant sur les 5 sens.

Préparer un repas sans sel.

Préparer un repas sans sucre.

Préparer un repas sans apport de matière grasse.

Préparer un repas amélioré dans le respect des régimes alimentaires (fête, anniversaire, dominical...).

Veiller à ce que la collation soit en cohérence avec les apports journaliers des autres repas.

Veiller à préparer un dîner léger et digeste (potage, laitage, jambon, viande blanche, poisson, dessert...).

Tenir compte dans la préparation du dîner d'un déséquilibre alimentaire ponctuel selon les événements du jour.

Accompagner une personne dans la prise de son repas :

Les matériels d'aide à l'alimentation (cuillère spécifique, bol...).

La nature du repas à prendre.

L'état de santé de la personne.

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les produits de substitution à même de remplacer les apports de sel, de sucre et de matière grasse (édulcorant...).

Installer correctement une personne plus ou moins dépendante pour la prise du repas.

Préparer ou dresser une table.

Améliorer la présentation d'un repas par des ajouts dans le respect des consignes ou du régime alimentaire.

Utiliser les matériels d'aide à l'alimentation selon la nature du repas, l'état de santé de la personne.

Aider une personne plus ou moins dépendante à la prise du repas.

Nettoyer et ranger la vaisselle utilisée dans le respect de leur composition.

Emploi repère : assistant(e) de vie (E)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, acteurs susceptibles d'intervenir, contraintes environnementales...).

Définir avec la personne ou la famille les modalités d'intervention (planification des tâches, tenue vestimentaire, prise de consignes, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de la personne ou de la famille (rites, habitudes, culture...).

Organiser les activités de l'intervention selon le degré d'autonomie de la personne.

Maintenir une communication constante.

Suggérer une organisation, des modalités, des activités différentes auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Accompagner une personne en situation de grande dépendance (en situation de handicap) :

Les caractéristiques de la grande dépendance pour une personne :

- des lésions et des déficiences (ou leur combinaison) ayant comme conséquences :
 - une motricité très limitée ;
 - une psychomotricité très limitée ;
 - une altération de ses facultés pouvant mettre en péril de façon ponctuelle son intégrité physique.

Les lésions et des déficiences ayant entraîné la dépendance et le handicap :

- leurs caractéristiques fondamentales ;
- les risques ;
- les dommages liés au déplacement à la manipulation.

Les personnes à prévenir en cas d'incidents (famille et autre).

Cerner les principes fondamentaux du projet de vie de la personne en situation de grande dépendance.

Intégrer dans son intervention les choix de vie de la personne en situation de grande dépendance sur le plan :

– culturel, social, politique, des loisirs...

Définir, conjointement avec la personne, les délégations à envisager en matière de réalisation d'actes de la vie quotidienne.

Définir, conjointement avec la personne, les modalités de l'accompagnement tant sur le plan général que spécifique : prévention des incidents (symptômes et actions à entreprendre), bien-être de la personne.

Utiliser le matériel médicalisé (lit, lève-personne, chaise garde-robe, bassin, lit-douche, pistolet...).

Effectuer l'assistance à la toilette d'une personne en grande dépendance (au lit, au lavabo, à la douche, au fauteuil...).

Assister l'habillage d'une personne en grande dépendance.

Assister l'installation ou la mise en place du petit équipement médicalisé (ceinture lombaire, cale, corset...).

Veiller à maintenir un environnement sécurisé de manière optimale et alerter en cas de dysfonctionnements.

Conduire un véhicule léger.

Utiliser les aménagements du véhicule liés au handicap.

Utiliser les principaux logiciels de bureautique.

Utiliser Internet et la messagerie électronique.

Effectuer des actes courants de réparation et d'entretien dans les espaces de vie (changer une ampoule, resserrer une vis...).

Entretenir ou veiller à l'entretien du matériel médicalisé.

Aider ou assister à l'alimentation une personne en grande dépendance (alimentation non assistée).

Effectuer les manipulations, les transferts, les déplacements de la personne en tenant compte des caractéristiques de la ou des pathologies.

Effectuer les gestes de premier secours.

Intervenir en équipe lors de la réalisation d'activités auprès d'une personne en grande dépendance.

Susciter des interactions permanentes avec la personne en vue d'ajuster les modalités de son intervention.

Effectuer les courses pour le compte d'un employeur :

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les caractéristiques des principaux aliments et groupes alimentaires.

Les règles essentielles en matière de sécurité vis-à-vis des produits.

Les modalités pour conditionner en proportion des produits, étiquetage, dater les produits à l'achat...

Les produits pouvant être congelés.

Les modes de conservation des aliments.

Les gestes et postures pour déplacer ou transporter des produits lourds.

Les caractéristiques et qualité des produits (légumes, fruits, viande, produits frais...).

Les caractéristiques et qualité des principaux produits non alimentaires.

Etablir avec l'employeur les menus de la semaine et la liste des courses.

Veiller à prendre en compte les contraintes budgétaires, la saison, dans la préparation de la liste des courses.

Identifier à partir des menus la liste des ingrédients à acheter de façon journalière, de façon hebdomadaire.

Identifier la qualité des produits à acheter (viande, produits frais, légumes, fruits...).

Effectuer les achats de façon rationnelle dans un temps imparti et rendre compte à la personne.

Ranger et conditionner de façon pertinente les produits achetés (réaliser des proportions).

Congeler des produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Veiller à ce que les contenants (réfrigérateur, placard...) soient propres.

Préparer les produits achetés (lavage, épluchage, coupage...).

Concevoir des repas simples :

Le fonctionnement des appareils électroménagers.

Le fonctionnement du petit matériel électrique (grille-pain...).

Les modes de préparation et de cuisson des légumes, des viandes, des poissons.

Les principaux termes utilisés en cuisine (julienne, bain-marie...).

Les produits contenant naturellement du sucre, du sel, des matières grasses.

Utiliser l'équipement présent dans la cuisine (micro-ondes, plaque chauffante, grille-pain, petit four...).

Elaborer un repas dans le respect de l'équilibre alimentaire et des habitudes culturelles de l'employeur.

Présenter un repas de façon agréable quels que soient les ingrédients du repas et la façon dont il va être pris.

Préparer une entrée simple (crudités, salade, œufs...).

Cuire une viande selon sa nature (bœuf, porc, agneau...) et selon la pièce (grillé, ragoût, à l'étouffée...).

Cuire des légumes (vapeur, bain-marie, frit, cuit...) selon leur nature (tubercule, légumes verts, secs...).

Cuire un poisson (vapeur, frit, papillote, grillé...) selon la nature du poisson ou le morceau (entier, filet, darne...).

Confectionner un dessert (tarte, gâteau, compote, entremets, mousse...).

Respecter les habitudes alimentaires de la personne (vin...) dans le respect des consignes du corps médical.

Préparer un potage, un bouillon, une soupe à partir de légumes frais ou surgelés.

Améliorer un repas déjà préparé en fonction des goûts de l'employeur et le servir.

Confectionner un repas à partir de plats antérieurs dans le respect des règles de conservation et d'hygiène.

Nettoyer et ranger le matériel utilisé (petit électroménager, four...).

Préparer des repas spécifiques :

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les caractéristiques des principaux aliments et groupes alimentaires.

Les produits de substitution à même de remplacer les apports de sel, de sucre et de matière grasse (édulcorant...).

Préparer un repas semi-liquide ou liquide.

Favoriser l'appétence alimentaire en travaillant sur les 5 sens.

Préparer un repas sans sel.

Préparer un repas sans sucre.

Préparer un repas sans apport de matière grasse.

Préparer un repas amélioré dans le respect des régimes alimentaires (fête, anniversaire, dominical...).

Veiller à ce que la collation soit en cohérence avec les apports journaliers des autres repas.

Veiller à préparer un dîner léger et digeste (potage, laitage, jambon, viande blanche, poisson, dessert...).

Tenir compte dans la préparation du dîner d'un déséquilibre alimentaire ponctuel selon les événements du jour.

Accompagner une personne dans la prise de son repas :

Les matériels d'aide à l'alimentation (cuillère spécifique, bol...).

La nature du repas à prendre.

L'état de santé de la personne.

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les produits de substitution à même de remplacer les apports de sel, de sucre et de matière grasse (édulcorant...).

Installer correctement une personne plus ou moins dépendante pour la prise du repas.

Préparer ou dresser une table.

Améliorer la présentation d'un repas par des ajouts dans le respect des consignes ou du régime alimentaire.

Utiliser les matériels d'aide à l'alimentation selon la nature du repas, l'état de santé de la personne.

Aider une personne plus ou moins dépendante à la prise du repas.

Nettoyer et ranger la vaisselle utilisée dans le respect de leur composition.

Emploi repère : assistant(e) de vie (F)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, acteurs susceptibles d'intervenir, contraintes environnementales...).

Définir avec la personne ou la famille les modalités d'intervention (planification des tâches, tenue vestimentaire, prise de consignes, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de la personne ou de la famille (rites, habitudes, culture...).

Organiser les activités de l'intervention selon le degré d'autonomie de la personne.

Maintenir une communication constante.

Suggérer une organisation, des modalités, des activités différentes auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Accompagner une personne en situation de grande dépendance avec délégation des gestes de soin :

Les caractéristiques de la grande dépendance pour une personne nécessitant une délégation de gestes de soins :

- des lésions et des déficiences (ou leur combinaison) ayant comme conséquences :
- une absence de motricité ;
- une absence de psychomotricité ;
- une altération ponctuelle ou durable de ses facultés pouvant mettre en péril son intégrité physique.

Les lésions et des déficiences ayant entraîné la dépendance et le handicap :

- leurs caractéristiques fondamentales, les risques, les dommages liés au déplacement à la manipulation.

La législation en matière de délégation des gestes de soin (art. 9 de la loi du 11 février 2005 « Egalité des chances » [art. L.1111-6-1 du code de la santé publique]).

L'attestation écrite désignant la personne à qui des gestes liés à des soins seront délégués et précisant les obligations d'apprentissage et d'éducation liées à cette délégation (art. 9 de la loi du 11 février 2005 « Egalité des chances » [art. L.1111-6-1 du code de la santé publique]).

Les personnes à prévenir en cas d'incidents (famille et autre).

Les procédures d'urgence liées au fonctionnement des équipements médicaux installés.

Décrypter les principes fondamentaux du projet de vie de la personne aux fins d'adapter son intervention.

Intégrer dans son intervention les contraintes liées à la situation de grande dépendance (médicales...).

Intégrer dans les modalités de son intervention les caractéristiques de l'entourage familial.

Intégrer dans son intervention les choix de vie de la personne en situation de grande dépendance sur le plan :

– culturel, social, politique, des loisirs...

Définir, conjointement avec la personne ou son entourage, les délégations à envisager en matière de réalisation d'actes de la vie quotidienne.

Définir, conjointement avec la personne ou son entourage, la délégation des gestes liés à des soins ainsi que leurs modalités d'apprentissage et d'éducation.

Réaliser les gestes délégués liés à des soins.

Définir, conjointement avec la personne ou son entourage, les modalités de l'accompagnement tant sur le plan général que spécifique : prévention des incidents (symptômes et actions à entreprendre), bien-être de la personne.

Veiller à maintenir un environnement sécurisé de manière optimale et alerter en cas de dysfonctionnements.

Utiliser les principaux logiciels de bureautique.

Utiliser Internet et la messagerie électronique.

Effectuer des actes courants de réparation et d'entretien dans les espaces de vie (changer une ampoule, resserrer une vis...).

Entretenir ou veiller à l'entretien du matériel médicalisé.

Habiller une personne en situation de grande dépendance.

Alimenter une personne en grande dépendance (alimentation non assistée).

Installer ou mettre en place et intégrer l'utilisation du petit équipement médicalisé, y compris des matériels spécifiques (pompe à alimentation assistée, aspiration trachéale...).

Effectuer les manipulations, les transferts, les déplacements de la personne en tenant compte des caractéristiques de la ou des déficiences et lésions.

Effectuer les gestes de premier secours.

Intervenir en équipe lors de la réalisation d'activités auprès d'une personne en grande dépendance.

Impliquer la personne en situation de grande dépendance ou son entourage dans la prise d'initiatives.

Proposer des activités en lien avec les choix de vie de la personne (culturelles, sociales...).

Organiser ou contribuer à organiser des activités en extérieur.

Décrypter les symptômes, les changements comportementaux, liés aux lésions et/ou déficiences, à la situation de la personne en situation de grande dépendance.

Intervenir rapidement dès le repérage des premiers symptômes ou changements d'attitude.

Respecter le mandat, le contrat moral défini conjointement avec la personne, voire la famille.

Contribuer à la création d'un environnement favorable à l'évolution du binôme, élargi à son entourage.

Susciter des interactions permanentes avec la personne en vue d'ajuster les modalités de son intervention.

Effectuer les courses pour le compte d'un employeur :

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les caractéristiques des principaux aliments et groupes alimentaires.

Les règles essentielles en matière de sécurité vis-à-vis des produits.

Les modalités pour conditionner en proportion des produits, étiquetage, dater les produits à l'achat...

Les produits pouvant être congelés.

Les modes de conservation des aliments.

Les gestes et postures pour déplacer ou transporter des produits lourds.

Les caractéristiques et qualité des produits (légumes, fruits, viande, produits frais...).

Les caractéristiques et qualité des principaux produits non alimentaires.

Etablir avec l'employeur les menus de la semaine et la liste des courses.

Veiller à prendre en compte les contraintes budgétaires, la saison, dans la préparation de la liste des courses.

Identifier à partir des menus la liste des ingrédients à acheter de façon journalière, de façon hebdomadaire.

Identifier la qualité des produits à acheter (viande, produits frais, légumes, fruits...).

Effectuer les achats de façon rationnelle dans un temps imparti et rendre compte à la personne.

Ranger et conditionner de façon pertinente les produits achetés (réaliser des proportions).

Congeler des produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Veiller à ce que les contenants (réfrigérateur, placard...) soient propres.

Préparer les produits achetés (lavage, épluchage, coupage...).

Concevoir des repas simples :

Le fonctionnement des appareils électroménagers.

Le fonctionnement du petit matériel électrique (grille-pain...).

Les modes de préparation et de cuisson des légumes, des viandes, des poissons.

Les principaux termes utilisés en cuisine (julienne, bain-marie...).

Les produits contenant naturellement du sucre, du sel, des matières grasses.

Utiliser l'équipement présent dans la cuisine (micro-ondes, plaque chauffante, grille-pain, petit four...).

Elaborer un repas dans le respect de l'équilibre alimentaire et des habitudes culturelles de l'employeur.

Présenter un repas de façon agréable quels que soient les ingrédients du repas et la façon dont il va être pris.

Préparer une entrée simple (crudités, salade, œufs...).

Cuire une viande selon sa nature (bœuf, porc, agneau...) et selon la pièce (grillé, ragoût, à l'étouffée...).

Cuire des légumes (vapeur, bain-marie, frit, cuit...) selon leur nature (tubercule, légumes verts, secs...).

Cuire un poisson (vapeur, frit, papillote, grillé...) selon la nature du poisson ou le morceau (entier, filet, darne...).

Confectionner un dessert (tarte, gâteau, compote, entremets, mousse...).

Respecter les habitudes alimentaires de la personne (vin...) dans le respect des consignes du corps médical.

Préparer un potage, un bouillon, une soupe à partir de légumes frais ou surgelés.

Améliorer un repas déjà préparé en fonction des goûts de l'employeur et le servir.

Confectionner un repas à partir de plats antérieurs dans le respect des règles de conservation et d'hygiène.

Nettoyer et ranger le matériel utilisé (petit électroménager, four...).

Préparer des repas spécifiques :

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les caractéristiques des principaux aliments et groupes alimentaires.

Les produits de substitution à même de remplacer les apports de sel, de sucre et de matière grasse (édulcorant...).

Préparer un repas semi-liquide ou liquide.

Favoriser l'appétence alimentaire en travaillant sur les 5 sens.

Préparer un repas sans sel.

Préparer un repas sans sucre.

Préparer un repas sans apport de matière grasse.

Préparer un repas amélioré dans le respect des régimes alimentaires (fête, anniversaire, dominical).

Veiller à ce que la collation soit en cohérence avec les apports journaliers des autres repas.

Veiller à préparer un dîner léger et digeste (potage, laitage, jambon, viande blanche, poisson, dessert...).

Tenir compte dans la préparation du dîner d'un déséquilibre alimentaire ponctuel selon les événements du jour.

Accompagner une personne dans la prise de son repas :

Les matériels d'aide à l'alimentation (cuillère spécifique, bol...).

La nature du repas à prendre.

L'état de santé de la personne.

Les caractéristiques des principaux régimes alimentaires.

Les produits de substitution à même de remplacer les apports de sel, de sucre et de matière grasse (édulcorant...).

Installer correctement une personne plus ou moins dépendante pour la prise du repas.

Préparer ou dresser une table.

Améliorer la présentation d'un repas par des ajouts dans le respect des consignes ou du régime alimentaire.

Utiliser les matériels d'aide à l'alimentation selon la nature du repas, l'état de santé de la personne.

Aider une personne plus ou moins dépendante à la prise du repas.

Nettoyer et ranger la vaisselle utilisée dans le respect de leur composition.

La délégation de gestes de soins est précisée dans l'article L. 1111-6-1 du code de la santé publique, en vigueur depuis le 23 avril 2005, modifié par la loi n° 2005-370 du 22 avril 2005, art. 10, *JORF* du 23 avril 2005, et rédigé comme suit :

« Une personne durablement empêchée, du fait de limitations fonctionnelles des membres supérieurs en lien avec un handicap physique, d'accomplir elle-même des gestes liés à des soins prescrits par un médecin, peut désigner, pour favoriser son autonomie, un aidant naturel ou de son choix pour les réaliser.

La personne handicapée et les personnes désignées reçoivent préalablement, de la part d'un professionnel de santé, une éducation et un apprentissage adaptés leur permettant d'acquérir les connaissances et la capacité nécessaires à la pratique de chacun des gestes pour la personne handicapée concernée. Lorsqu'il s'agit de gestes liés à des soins infirmiers, cette éducation et cet apprentissage sont dispensés par un médecin ou un infirmier.

Les conditions d'application du présent article sont définies, le cas échéant, par décret. »

DESCRIPTION DES EMPLOIS REPÈRES

DOMAINE : ESPACES DE VIE

Emploi repère : repasseur(se) (A)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation selon le type d'intervention (multi-employeurs, convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, temps d'intervention, contraintes environnementales).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (planification des activités, tenue vestimentaire, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de l'employeur (habitudes, culture...).

Organiser les tâches de l'intervention selon le temps imparti.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Repasser le linge courant :

L'utilisation et l'entretien du fer classique à vapeur, les règles de sécurité.

L'utilisation du matériel pour le repassage : table à repasser, jeannette, accessoires, pattendouille.

Les caractéristiques et l'utilisation des produits : défroissant, amidon, apprêt.

Les techniques de repassage suivant les fibres.

Le protocole du repassage : du moins élevé en température au plus élevé.

Les gestes et postures et ergonomie appliqués au repassage.

Définir avec l'employeur ses souhaits en matière de repassage, de pliage et de rangement.

Trier le linge à repasser selon la nature des fibres (appliquer le protocole de repassage).

Repasser du linge et des vêtements avec un fer classique et une centrale vapeur.

Adapter la technique de repassage selon le matériel mis à disposition et la nature du linge, des vêtements.

Utiliser les accessoires de repassage (pattemouille, jeannette...).

Entretenir et ranger le matériel mis à disposition en toute sécurité.

Plier le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Identifier les bons supports pour suspendre le linge et les vêtements après le repassage.

Ranger le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Effectuer des petits travaux de couture :

Recoudre un bouton plat, un bouton boule.

Reprendre une couture, un ourlet.

Emploi repère : repasseur(se) (B)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation selon le type d'intervention (multi-employeurs, convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, temps d'intervention, contraintes environnementales).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (planification des activités, tenue vestimentaire, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de l'employeur (habitudes, culture...).

Organiser les tâches de l'intervention selon le temps imparti.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Repasser le linge courant :

L'utilisation et l'entretien du fer classique à vapeur, les règles de sécurité.

L'utilisation du matériel pour le repassage : table à repasser, jeannette, accessoires, pattemouille.

Les caractéristiques et l'utilisation des produits : défroissant, amidon, apprêt.

Les techniques de repassage suivant les fibres.

Le protocole du repassage : du moins élevé en température au plus élevé.

Les gestes et postures et ergonomie appliqués au repassage.

Définir avec l'employeur ses souhaits en matière de repassage, de pliage et de rangement.

Trier le linge à repasser selon la nature des fibres (appliquer le protocole de repassage).

Repasser du linge et des vêtements avec un fer classique et une centrale vapeur.

Adapter la technique de repassage selon le matériel mis à disposition et la nature du linge, des vêtements.

Utiliser les accessoires de repassage (pattemouille, jeannette...).

Entretenir et ranger le matériel mis à disposition en toute sécurité.

Plier le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Identifier les bons supports pour suspendre le linge et les vêtements après le repassage.

Ranger le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Repasser le linge délicat :

Les textiles délicats : acétate, viscose, soie, velours, maille, broderie, dentelle.

Les techniques spécifiques de repassage : amidonnage à froid, à chaud, repassage des plis, vertical.

Repasser du linge délicat (maille) en utilisant la technique du levé/posé.

Amidonner du linge de maison à chaud, à froid.

Repasser un costume, un manteau, des rideaux, des voilages en utilisant la technique du repassage vertical.

Repasser à la vapeur de la maille, viscose, plissés, froissés sans que le fer soit en contact avec le tissu.

Repasser des textiles, un tissu à l'envers (velours, broderie, transfert, perlage...).

Repasser du linge en utilisant une presse à repasser.

Entretenir et ranger le matériel mis à disposition en toute sécurité.

Ranger le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Effectuer des petits travaux de couture :

Recoudre un bouton plat, un bouton boule.

Reprendre une couture, un ourlet.

Emploi repère : employé(e) familial(e) (A)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation selon le type d'intervention (multi-employeurs, convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, temps d'intervention, contraintes environnementales).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (planification des activités, tenue vestimentaire, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de l'employeur (habitudes, culture...).

Organiser les tâches de l'intervention selon le temps imparti.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Entretenir les espaces et les sols (intérieurs et extérieurs) :

Le protocole de nettoyage général et propre à des espaces spécifiques (sanitaires, cuisine, espace d'un enfant).

Les produits de nettoyage, leurs fonctions (détachant, nettoyage, désinfection) et leur utilisation.

Les modalités de nettoyage d'un parquet ou sol selon le type de revêtement.

Les modalités d'entretien et d'embellissement des sols particuliers (tomette, marbre, moquette...).

Les modalités de nettoyage des vitres, des rideaux selon les caractéristiques du tissu.

Nettoyer un parquet en bois.

Nettoyer et désinfecter un sol en revêtement naturel (carrelage, pierre, marbre, granit...).

Nettoyer un sol en extérieur (terrasse, balcon, véranda...) appartenant aux espaces de vie.

Entretien d'un sol en utilisant les techniques et produits appropriés selon la nature du revêtement.

Nettoyer et désinfecter un sol en revêtement synthétique (linoléum, plastique...).

Détacher une moquette selon l'origine de la tache et la nature de la moquette.

Nettoyer et désinfecter un plan de travail selon son revêtement (naturel, synthétique) et ses caractéristiques.

Nettoyer les vitres et les rideaux selon leur nature.

Nettoyer les éclairages.

Nettoyer les murs, les plinthes.

Nettoyer l'espace de l'animal domestique, changer la litière du chat.

Entretien voire nettoyage des plantes d'intérieur selon les consignes de l'employeur.

Entretien des sanitaires :

Détartrer des sanitaires.

Nettoyer et désinfecter des sanitaires en appliquant le protocole de nettoyage spécifique.

Enlever des moisissures avec la technique et les produits appropriés.

Nettoyer la baignoire, douche, ou lavabo et les accessoires de la salle de bains de façon appropriée.

Nettoyer les vitres et miroirs de façon appropriée.

Repasser le linge courant :

L'utilisation et entretien du fer classique à vapeur, les règles de sécurité.

L'utilisation du matériel pour le repassage : table à repasser, jeannette, accessoires, pattemouille.

Les caractéristiques et l'utilisation des produits : défroissant, amidon, apprêt.

Les techniques de repassage suivant les fibres.

Le protocole du repassage : du moins élevé en température au plus élevé.

Les gestes et postures et ergonomie appliqués au repassage.

Définir avec l'employeur ses souhaits en matière de repassage, de pliage et de rangement.

Trier le linge à repasser selon la nature des fibres (appliquer le protocole de repassage).

Repasser du linge et des vêtements avec un fer classique et une centrale vapeur.

Adapter la technique de repassage selon le matériel mis à disposition et la nature du linge, des vêtements.

Utiliser les accessoires de repassage (pattemouille, jeannette...).

Entretenir et ranger le matériel mis à disposition en toute sécurité.

Plier le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Identifier les bons supports pour suspendre le linge et les vêtements après le repassage.

Ranger le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Nettoyer les équipements et autres matériels :

Dégivrer un réfrigérateur.

Nettoyer un réfrigérateur et le désinfecter de façon appropriée.

Nettoyer les équipements d'une cuisine (plaque chauffante, micro-ondes...).

Nettoyer un four, une hotte selon ses caractéristiques.

Entretenir (nettoyer, détartrer) le petit électroménager (grille-pain, mixeur, cafetière, fer à repasser, centrale vapeur).

Nettoyer les appareils de chauffage.

Nettoyer les appareils audio-vidéo.

Utiliser et entretenir des appareils de nettoyage :

Utiliser un aspirateur selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir.

Utiliser une shampoineuse pour la moquette.

Utiliser une centrale à vapeur selon les supports et le type de nettoyage à effectuer (sol, rideaux...).

Nettoyer et entretenir un lave-vaisselle.

Nettoyer les meubles :

Identifier la nature du revêtement d'un meuble et en déduire les modalités de nettoyage et les produits.

Identifier le temps nécessaire pour réaliser les travaux de nettoyage (type de nettoyage, taille des meubles...).

Respecter les modalités d'utilisation des produits selon les indications mentionnées sur le contenant.

Nettoyer les meubles et plans de travail avec un revêtement traditionnel (bois, verre, matière synthétique...).

Nettoyer les meubles et plans avec un revêtement spécifique (laque, marqueterie...) selon les consignes.

Préparer des repas simples :

Le fonctionnement des appareils électroménagers.

Le fonctionnement du petit matériel électrique (grille-pain...).

Les modes de préparation et de cuisson des légumes, des viandes, des poissons.

Utiliser l'équipement présent dans la cuisine (micro-ondes, plaque chauffante, grille-pain, petit four...).

Présenter un repas de façon agréable quels que soient les ingrédients du repas et la façon dont il va être pris.

Préparer une entrée simple (crudités, salade, œufs...).

Cuire une viande selon sa nature (bœuf, porc, agneau...) selon les consignes de l'employeur.

Cuire des légumes (vapeur, bain-marie, frit, cuit...) selon les consignes de l'employeur.

Cuire un poisson (vapeur, frit, papillote, grillé...) selon les consignes de l'employeur.

Préparer un dessert simple (tarte, gâteau, compote, entremets, mousse...) selon les consignes de l'employeur.

Préparer un potage, un bouillon, une soupe, selon les consignes de l'employeur.

Améliorer un repas déjà préparé en fonction des goûts de l'employeur.

Préparer un repas à partir de plats antérieurs dans le respect des règles de conservation et d'hygiène.

Nettoyer et ranger le matériel utilisé (petit électroménager, four...).

Emploi repère : employé(e) familial(e) (B)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation selon le type d'intervention (multi-employeurs, convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, temps d'intervention, contraintes environnementales).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (planification des activités, tenue vestimentaire, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de l'employeur (habitudes, culture...).

Organiser les tâches de l'intervention selon le temps imparti.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Entretenir les espaces et les sols (intérieurs et extérieurs) :

Le protocole de nettoyage général et propre à des espaces spécifiques (sanitaires, cuisine, espace d'un enfant).

Les produits de nettoyage, leurs fonctions (détachant, nettoyage, désinfection) et leur utilisation.

Les modalités de nettoyage d'un parquet ou sol selon le type de revêtement.

Les modalités d'entretien et d'embellissement des sols particuliers (tomette, marbre, moquette...).

Les modalités de nettoyage des vitres, des rideaux selon les caractéristiques du tissu.

Nettoyer un parquet en bois.

Nettoyer et désinfecter un sol en revêtement naturel (carrelage, pierre, marbre, granit...).

Nettoyer un sol en extérieur (terrasse, balcon, véranda...) attenant aux espaces de vie.

Entretenir un sol en utilisant les techniques et produits appropriés selon la nature du revêtement.

Nettoyer et désinfecter un sol en revêtement synthétique (linoléum, plastique...).

Détacher une moquette selon l'origine de la tache et la nature de la moquette.

Nettoyer et désinfecter un plan de travail selon son revêtement (naturel, synthétique) et ses caractéristiques.

Nettoyer les vitres et les rideaux selon leur nature.

Nettoyer les éclairages.

Nettoyer les murs, les plinthes.

Nettoyer l'espace de l'animal domestique, changer la litière du chat.

Entretenir voire nettoyer les plantes d'intérieur selon les consignes de l'employeur.

Entretenir les sanitaires :

Détartrer des sanitaires.

Nettoyer et désinfecter des sanitaires en appliquant le protocole de nettoyage spécifique.

Enlever des moisissures avec la technique et les produits appropriés.

Nettoyer la baignoire, douche, ou lavabo et les accessoires de la salle de bains de façon appropriée.

Nettoyer les vitres et miroirs de façon appropriée.

Repasser le linge courant :

L'utilisation et l'entretien du fer classique à vapeur, les règles de sécurité.

L'utilisation du matériel pour le repassage : table à repasser, jeannette, accessoires, pattemouille.

Les caractéristiques et l'utilisation des produits : défroissant, amidon, apprêt.

Les techniques de repassage suivant les fibres.

Le protocole du repassage : du moins élevé en température au plus élevé.

Les gestes et postures et ergonomie appliqués au repassage.

Définir avec l'employeur ses souhaits en matière de repassage, de pliage et de rangement.

Trier le linge à repasser selon la nature des fibres (appliquer le protocole de repassage).

Repasser du linge et des vêtements avec un fer classique et une centrale vapeur.

Adapter la technique de repassage selon le matériel mis à disposition et la nature du linge, des vêtements.

Utiliser les accessoires de repassage (pattemouille, jeannette...).

Entretenir et ranger le matériel mis à disposition en toute sécurité.

Plier le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Identifier les bons supports pour suspendre le linge et les vêtements après le repassage.

Ranger le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Effectuer des petits travaux de couture :

Recoudre un bouton plat, un bouton boule.

Reprendre une couture, un ourlet.

Nettoyer les meubles :

Identifier la nature du revêtement d'un meuble et en déduire les modalités de nettoyage et les produits.

Identifier le temps nécessaire pour réaliser les travaux de nettoyage (type de nettoyage, taille des meubles...).

Respecter les modalités d'utilisation des produits selon les indications mentionnées sur le contenant.

Nettoyer les meubles et plans de travail avec un revêtement traditionnel (bois, verre, matière synthétique...).

Nettoyer les meubles et plans avec un revêtement spécifique (laque, marqueterie...) selon les consignes.

Nettoyer les équipements et autres matériels :

Dégivrer un réfrigérateur.

Nettoyer un réfrigérateur et le désinfecter de façon appropriée.

Nettoyer les équipements d'une cuisine (plaque chauffante, micro-ondess...).

Nettoyer un four, une hotte selon ses caractéristiques.

Entretenir (nettoyer, détartrer) le petit électroménager (grille-pain, mixeur, cafetière, fer à repasser, centrale vapeur).

Nettoyer les appareils de chauffage.

Nettoyer les appareils audio-vidéo.

Utiliser et entretenir des appareils de nettoyage :

Utiliser un aspirateur selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir.

Utiliser une shampoineuse pour la moquette.

Utiliser une centrale à vapeur selon les supports et le type de nettoyage à effectuer (sol, rideaux...).

Nettoyer et entretenir un lave-vaisselle.

Préparer des repas simples :

Le fonctionnement des appareils électroménagers.

Le fonctionnement du petit matériel électrique (grille-pain...).

Les modes de préparation et de cuisson des légumes, des viandes, des poissons.

Utiliser l'équipement présent dans la cuisine (micro-ondes, plaque chauffante, grille-pain, petit four...).

Présenter un repas de façon agréable quels que soient les ingrédients du repas et la façon dont il va être pris.

Préparer une entrée simple (crudités, salade, œufs...).

Cuire une viande selon sa nature (bœuf, porc, agneau...) selon les consignes de l'employeur.

Cuire des légumes (vapeur, bain-marie, frit, cuit...) selon les consignes de l'employeur.

Cuire un poisson (vapeur, frit, papillote, grillé...) selon les consignes de l'employeur.

Préparer un dessert simple (tarte, gâteau, compote, entremets, mousse...) selon les consignes de l'employeur.

Préparer un potage, un bouillon, une soupe, selon les consignes de l'employeur.

Améliorer un repas déjà préparé en fonction des goûts de l'employeur.

Préparer un repas à partir de plats antérieurs dans le respect des règles de conservation et d'hygiène.

Nettoyer et ranger le matériel utilisé (petit électroménager, four...).

Laver le linge de maison et les vêtements :

Les produits utilisés lors du lavage et leurs fonctions (lessive, détachant, teinture, adoucissant, désinfectant).

Les modalités d'utilisation des différents produits (dosage, temps d'action...).

Les produits hypoallergéniques.

Les pictogrammes figurant sur les étiquettes des produits et leur signification.

Les règles de sécurité et autres précautions à prendre lors du lavage.

Les règles d'hygiène liées à des situations particulières (personnes malades, linge souillé...).

Les propriétés des fibres (naturelles, chimiques ou modernes).

Les différents codes d'entretien du linge, du textile figurant sur les étiquettes et leur signification.

Le fonctionnement et les performances des principaux types de machines à laver.

Le fonctionnement et les performances des principaux types de sèche-linge.

Les différentes techniques de séchage manuel (à plat, étendoir, sur cintre...).

Effectuer le tri du linge selon sa nature (blanc, couleur, type de textile), son état, la température, mode de lavage.

Identifier les modalités d'entretien du linge, du textile à partir des codes d'entretien figurant sur les étiquettes.

Identifier le linge, les vêtements susceptibles d'être confiés au pressing.

Porter le linge au pressing et expliciter la commande, le récupérer et en vérifier la bonne réalisation.

Prédétacher du linge du textile avec les produits appropriés selon l'origine, la nature de la tache.

Identifier les produits à utiliser selon le lavage prévu pour le linge (lessive, adoucissant, désinfectant...).

Utiliser le programme adéquat de la machine à laver selon les modalités de lavage prévues, la quantité de linge.

Utiliser le programme adéquat du sèche-linge selon les modalités, le type de linge (textile), la quantité de linge.

Laver du linge à la main (linge délicat ou autre) et essorer du linge à la main sans le déformer.

Utiliser la technique adéquate de séchage manuel selon le type de linge.

Nettoyer et entretenir le lave-linge et le sèche-linge.

Intervenir sur la literie :

Changer les draps, la literie.

Nettoyer le sommier et le matelas avec un aspirateur.

Utiliser les produits de désinfection adaptés.

Emploi repère : employé(e) familial(e) auprès d'enfant(s)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation selon le type d'intervention (multi-employeurs, convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, temps d'intervention, contraintes environnementales).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (planification des activités, tenue vestimentaire, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de l'employeur (habitudes, culture...).

Organiser les tâches de l'intervention selon le temps imparti.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Entretenir les espaces et les sols (intérieurs et extérieurs) :

Le protocole de nettoyage général et propre à des espaces spécifiques (sanitaires, cuisine, espace d'un enfant).

Les produits de nettoyage, leurs fonctions (détachant, nettoyage, désinfection) et leur utilisation.

Les modalités de nettoyage d'un parquet ou sol selon le type de revêtement.

Les modalités d'entretien et d'embellissement des sols particuliers (tomette, marbre, moquette...).

Les modalités de nettoyage des vitres, des rideaux selon les caractéristiques du tissu.

Nettoyer un parquet en bois.

Nettoyer et désinfecter un sol en revêtement naturel (carrelage, pierre, marbre, granit...).

Nettoyer un sol en extérieur (terrasse, balcon, véranda...) appartenant aux espaces de vie.

Entretenir un sol en utilisant les techniques et produits appropriés selon la nature du revêtement.

Nettoyer et désinfecter un sol en revêtement synthétique (linoléum, plastique...).

Détacher une moquette selon l'origine de la tache et la nature de la moquette.

Nettoyer et désinfecter un plan de travail selon son revêtement (naturel, synthétique) et ses caractéristiques.

Nettoyer les vitres et les rideaux selon leur nature.

Nettoyer les éclairages.

Nettoyer les murs, les plinthes.

Nettoyer l'espace de l'animal domestique, changer la litière du chat.

Entretenir voire nettoyer les plantes d'intérieur selon les consignes de l'employeur.

Entretenir les sanitaires :

Détartre des sanitaires.

Nettoyer et désinfecter des sanitaires en appliquant le protocole de nettoyage spécifique.

Enlever des moisissures avec la technique et les produits appropriés.

Nettoyer la baignoire, douche, ou lavabo et les accessoires de la salle de bains de façon appropriée.

Nettoyer les vitres et miroirs de façon appropriée.

Repasser le linge courant :

L'utilisation et l'entretien du fer classique à vapeur, les règles de sécurité.

L'utilisation du matériel pour le repassage : table à repasser, jeannette, accessoires, pattemouille.

Les caractéristiques et l'utilisation des produits : défroissant, amidon, apprêt.

Les techniques de repassage suivant les fibres.

Le protocole du repassage : du moins élevé en température au plus élevé.

Les gestes et postures et ergonomie appliqués au repassage.

Définir avec l'employeur ses souhaits en matière de repassage, de pliage et de rangement.

Trier le linge à repasser selon la nature des fibres (appliquer le protocole de repassage).

Repasser du linge et des vêtements avec un fer classique et une centrale vapeur.

Adapter la technique de repassage selon le matériel mis à disposition et la nature du linge, des vêtements.

Utiliser les accessoires de repassage (pattemouille, jeannette...).

Entretien et ranger le matériel mis à disposition en toute sécurité.

Plier le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Identifier les bons supports pour suspendre le linge et les vêtements après le repassage.

Ranger le linge et les vêtements suivant les consignes de l'employeur.

Effectuer des petits travaux de couture :

Recoudre un bouton plat, un bouton boule.

Reprendre une couture, un ourlet.

Nettoyer les meubles :

Identifier la nature du revêtement d'un meuble et en déduire les modalités de nettoyage et les produits.

Identifier le temps nécessaire pour réaliser les travaux de nettoyage (type de nettoyage, taille des meubles...).

Respecter les modalités d'utilisation des produits selon les indications mentionnées sur le contenant.

Nettoyer les meubles et plans de travail avec un revêtement traditionnel (bois, verre, matière synthétique...).

Nettoyer les meubles et plans avec un revêtement spécifique (laque, marqueterie...) selon les consignes.

Nettoyer les équipements et autres matériels :

Dégivrer un réfrigérateur.

Nettoyer un réfrigérateur et le désinfecter de façon appropriée.

Nettoyer les équipements d'une cuisine (plaque chauffante, micro-ondes...).

Nettoyer un four, une hotte selon ses caractéristiques.

Entretien (nettoyer, détartrer) le petit électroménager (grille-pain, mixeur, cafetière, fer à repasser, centrale vapeur).

Nettoyer les appareils de chauffage.

Nettoyer les appareils audio-vidéo.

Utiliser et entretenir des appareils de nettoyage :

Utiliser un aspirateur selon les supports et le type de nettoyage à effectuer et l'entretenir.

Utiliser une shampouineuse pour la moquette.

Utiliser une centrale à vapeur selon les supports et le type de nettoyage à effectuer (sol, rideaux...).

Nettoyer et entretenir un lave-vaisselle.

Préparer des repas simples :

Le fonctionnement des appareils électroménagers.

Le fonctionnement du petit matériel électrique (grille-pain...).

Les modes de préparation et de cuisson des légumes, des viandes, des poissons.

Utiliser l'équipement présent dans la cuisine (micro-ondes, plaque chauffante, grille-pain, petit four...).

Présenter un repas de façon agréable quels que soient les ingrédients du repas et la façon dont il va être pris.

Préparer une entrée simple (crudités, salade, œufs...).

Cuire une viande selon sa nature (bœuf, porc, agneau...) selon les consignes de l'employeur.

Cuire des légumes (vapeur, bain-marie, frit, cuit...) selon les consignes de l'employeur.

Cuire un poisson (vapeur, frit, papillote, grillé...) selon les consignes de l'employeur.

Préparer un dessert simple (tarte, gâteau, compote, entremets, mousse...) selon les consignes de l'employeur.

Préparer un potage, un bouillon, une soupe, selon les consignes de l'employeur.

Améliorer un repas déjà préparé en fonction des goûts de l'employeur.

Préparer un repas à partir de plats antérieurs dans le respect des règles de conservation et d'hygiène.

Nettoyer et ranger le matériel utilisé (petit électroménager, four...).

Laver le linge de maison et les vêtements (y compris celui de l'enfant) :

Les produits utilisés lors du lavage et leurs fonctions (lessive, détachant, teinture, adoucissant, désinfectant).

Les modalités d'utilisation des différents produits (dosage, temps d'action...).

Les produits hypoallergéniques.

Les pictogrammes figurant sur les étiquettes des produits et leur signification.

Les règles de sécurité et autres précautions à prendre lors du lavage.

Les règles d'hygiène liées à des situations particulières (personnes malades, linge souillé...).

Les propriétés des fibres (naturelles, chimiques ou modernes).

Les différents codes d'entretien du linge, du textile figurant sur les étiquettes et leur signification.

Le fonctionnement et les performances des principaux types de machines à laver.

Le fonctionnement et les performances des principaux types de sèche-linge.

Les différentes techniques de séchage manuel (à plat, étendoir, sur cintre...).

Effectuer le tri du linge selon sa nature (blanc, couleur, type de textile), son état, la température, mode de lavage.

Identifier les modalités d'entretien du linge, du textile à partir des codes d'entretien figurant sur les étiquettes.

Identifier le linge, les vêtements susceptibles d'être confiés au pressing.

Porter le linge au pressing et expliciter la commande, le récupérer et en vérifier la bonne réalisation.

Prédétacher du linge du textile avec les produits appropriés selon l'origine, la nature de la tache.

Identifier les produits à utiliser selon le lavage prévu pour le linge (lessive, adoucissant, désinfectant...).

Utiliser le programme adéquat de la machine à laver selon les modalités de lavage prévues, la quantité de linge.

Utiliser le programme adéquat du sèche-linge selon les modalités, le type de linge (textile), la quantité de linge.

Laver du linge à la main (linge délicat ou autre) et essorer du linge à la main sans le déformer.

Utiliser la technique adéquate de séchage manuel selon le type de linge.

Nettoyer et entretenir le lave-linge et le sèche-linge.

Intervenir sur la literie :

Changer les draps, la literie.

Nettoyer le sommier et le matelas avec un aspirateur.

Utiliser les produits de désinfection adaptés.

Assurer une présence auprès d'un jeune enfant (3-6 ans) :

Les différents modes de communication avec l'enfant (geste, regard, parole).

Les précautions d'utilisation des matériels nécessaires à l'alimentation, à l'hygiène corporelle, au transport, etc.

Les gestes et postures à observer dans l'exercice de ses activités.

Le rythme de vie d'un enfant selon l'âge.

Les principaux accidents domestiques et les mesures de prévention et de sécurité.

Les endroits particuliers à proximité du domicile susceptibles de contribuer à l'éveil d'un enfant.

Veiller au respect de l'intimité des enfants.

Alimenter un enfant de façon appropriée selon l'âge, le matériel...

Accompagner l'enfant dans la prise de son repas avec les ustensiles et matériels adaptés.

Accompagner l'enfant lors du déroulement du repas.

Contrôler que l'enfant s'alimente en respectant les quantités prévues et alerter en cas de non-respect persistant.

Accompagner un enfant dans la réalisation de ses activités en veillant à sa sécurité.

Organiser une sortie, une promenade avec un enfant en l'ayant soigneusement préparée (trajet scolaire et extra-scolaire).

Transporter un enfant avec les moyens appropriés en toute sécurité (poussette, siège auto...).

Alterner de façon pertinente les périodes d'activité et les périodes de repos pour un enfant.

Accompagner un enfant dans la réalisation d'activité d'éveil (modelage, apprentissage des formes, couleurs...).

Raconter de façon ludique un conte.

Ou

Assurer une présence auprès d'un enfant de plus de 6 ans :

Les différents modes de communication avec l'enfant (geste, regard, parole).

Les précautions d'utilisation des matériels de transport (siège auto, vélo...) et les conditions de sécurité.

Les gestes et postures à observer dans l'exercice de ses activités.

Les principaux accidents domestiques et les mesures de prévention et de sécurité.

Les endroits particuliers à proximité du domicile susceptibles de contribuer à l'intérêt d'un enfant.

Contrôler que l'enfant réalise correctement les actes courants d'hygiène (mains, dents...).

Alimenter un enfant de façon appropriée selon l'âge.

Expliciter à l'enfant la mission et les responsabilités liées à la garde d'enfant.

Veiller à l'application par l'enfant des règles d'hygiène et de sécurité.

Rendre compte par oral ou par écrit des comportements de l'enfant.

Accompagner un enfant dans la réalisation d'activité d'éveil (peinture...).

Raconter de façon ludique une histoire et/ou accompagner l'enfant dans la lecture d'une histoire.

Ménager des espaces de temps libre pour l'enfant à l'intérieur du domicile.

Organiser une sortie, une promenade avec un enfant en l'ayant soigneusement préparée (trajet scolaire et extra-scolaire).

Transporter (accompagner) un enfant avec les moyens appropriés en toute sécurité.

Surveiller l'usage des médias (Internet, jeux vidéo, télévision, téléphone...) par l'enfant dans le respect des consignes des parents.

Accompagner un enfant dans la réalisation de ses devoirs :

Organiser les conditions favorables afin que l'enfant réalise ses devoirs.

Identifier par rapport à l'enfant le moment propice à la réalisation de ses devoirs.

Gérer le temps dédié à la réalisation des devoirs.

Vérifier que l'enfant a consacré du temps à la réalisation de ses devoirs.

Faire réciter les leçons selon les consignes de l'employeur.

DESCRIPTION DES EMPLOIS REPÈRES

DOMAINE : ENVIRONNEMENT TECHNIQUE

Emploi repère : accompagnateur(trice)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements, acteurs susceptibles d'intervenir, contraintes environnementales...).

Définir avec la personne ou la famille les modalités d'intervention (planification des tâches, tenue vestimentaire, prise de consignes, restitution...).

Recueillir les informations nécessaires auprès de la personne ou de la famille (rites, habitudes, culture...).

Organiser les activités de l'intervention selon le degré d'autonomie de la personne.

Maintenir une communication constante.

Suggérer une organisation, des modalités, des activités différentes auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Accompagner dans des activités de loisirs une personne adulte :

Les connaissances de base sur l'évolution du vieillissement.

Les connaissances de base sur les caractéristiques et les conséquences des pathologies sur la vie quotidienne : alzheimer, parkinson, diabète, cholestérol...

Les connaissances fondamentales sur la lecture, la diction...

L'actualité littéraire.

Définir avec l'employeur, la famille, la personne accompagnée les activités à réaliser.

Aider la personne à réaliser tout ou partie de ses activités de loisirs à son domicile.

Identifier les lieux, les espaces culturels où la personne pourrait se rendre en toute sécurité.

Accompagner une personne à mobilité plus ou moins réduite dans ses sorties en veillant à sa sécurité.

Maintenir un lien entre la personne et son environnement extérieur par la lecture, la conversation, les sorties...

Effectuer la lecture à une personne à partir de ses choix de lecture.

Narrer un conte, une histoire de façon appropriée.

Proposer des activités sociales, culturelles, de loisirs, adaptées à l'état psychologique, au degré d'autonomie.

Adopter les gestes et postures pour aider au déplacement d'une personne à mobilité plus ou moins réduite.

Utiliser les gestes de première urgence auprès d'une personne en difficulté.

Rendre compte de son intervention aux personnes adéquates et utiliser les bons modes de communication.

Emploi repère : secrétaire particulier(ère) (A)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention pour les besoins personnels de l'employeur :

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements...).

Définir avec la personne ou la famille les modalités d'intervention (planification des tâches, prise de consignes, restitution).

Suggérer une organisation du travail à effectuer auprès de la personne ou de la famille.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Faire preuve de confidentialité, de discrétion à l'égard des informations mises à disposition.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Alerter en cas de situation problématique et procurer si possible les premiers soins d'urgence.

Accompagner une personne adulte dans la rédaction d'écrits, la recherche de documents :

Les connaissances en orthographe et grammaire française.

Les différents types de présentation et de rédaction des écrits de l'employeur selon leur destination.

Le fonctionnement des principaux logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur...).

Le fonctionnement d'Internet et de la messagerie électronique.

Définir avec l'employeur, la famille, la personne accompagnée les activités à réaliser.

Rédiger et mettre en forme une lettre à partir des consignes de l'employeur.

Adopter la présentation et les modalités rédactionnelles adaptées à une lettre selon le contenu et son destinataire.

Adopter la présentation et les modalités rédactionnelles adaptées à un écrit personnel, selon l'occasion et son destinataire.

Rédiger sous la dictée un récit de vie, des mémoires.

Proposer de structurer des écrits rédigés sous la dictée de l'employeur.

Rédiger des écrits spécifiques de type annonce, invitation... à partir des consignes de l'employeur.

Rédiger un curriculum vitae, une lettre de candidature selon l'annonce et/ou les consignes de l'employeur.

Accompagner une personne dans ses recherches (généalogie...).

Sauvegarder, classer et archiver les écrits, les documents selon les consignes de l'employeur.

Alimenter un blog, un site Internet selon les consignes de l'employeur.

Répondre à des courriels et adopter l'archivage des messages entrants et sortants.

Rendre compte de son intervention aux personnes adéquates et utiliser les bons modes de communication.

Réaliser une aide administrative et juridique simple auprès d'une personne adulte :

Les connaissances en orthographe et grammaire française.

Les différents types de présentation et de rédaction d'écrits selon leur destination.

Les principaux circuits administratifs en France.

Le fonctionnement des principaux logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur...).

Le fonctionnement d'Internet et de la messagerie électronique.

Définir avec l'employeur, la famille, la personne accompagnée les activités à réaliser.

Accompagner l'employeur dans la gestion de son agenda, dans la prise de rendez-vous.

Réaliser le montage d'un dossier simple (demande de prêt, demande de prise en charge, d'allocation...).

Renseigner un contrat à partir des consignes et des informations communiquées par l'employeur (assurance...).

Rédiger un courrier à vocation juridique selon les consignes de l'employeur (litige, aide juridictionnelle...).

Rédiger un courrier administratif (Urssaf, impôts, retraite, banque...) selon les consignes de l'employeur.

Rédiger une note, une synthèse, un compte-rendu selon les consignes de l'employeur.

Sauvegarder, classer et archiver les écrits, la correspondance selon les consignes de l'employeur.

Répondre à des courriels et adopter l'archivage des messages entrants et sortants.

Rendre compte de son intervention aux personnes adéquates et utiliser les bons modes de communication.

Réaliser une assistance comptable auprès d'une personne adulte :

Les connaissances en orthographe et grammaire française.

Les différents types de présentation et de rédaction d'écrits selon leur destination.

Les bases en matière de gestion de budget familial.

Les bases en matière de comptabilité entrée-sortie (dépenses, recettes).

Le fonctionnement des principaux logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur...).

Le fonctionnement d'Internet et de la messagerie électronique.

Définir avec l'employeur, la famille, la personne accompagnée les activités à réaliser.

Accompagner une personne adulte à concevoir son budget (hebdomadaire, mensuel, annuel).

Accompagner une personne adulte dans la gestion de son budget (dépenses, recettes).

Effectuer un rapprochement bancaire et rendre compte à l'employeur.

Effectuer un comparatif de devis et expliquer les avantages et inconvénients des propositions.

Effectuer une recherche de financement selon les consignes de l'employeur.

Collecter avec l'employeur les informations nécessaires au montage d'un dossier d'aide, de prêt ou de crédit, de déclaration d'impôts.

Consulter éventuellement des comptes ou autres informations en ligne selon les consignes de l'employeur.

Sauvegarder, classer et archiver les écrits, les factures, et autres documents selon les consignes de l'employeur.

Répondre à des courriels et adopter l'archivage des messages entrants et sortants.

Rendre compte de son intervention aux personnes adéquates et utiliser les bons modes de communication.

Emploi repère : secrétaire particulier(ère) (B)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention pour les besoins personnels de l'employeur :

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieux, équipements...).

Définir avec la personne ou la famille les modalités d'intervention (planification des tâches, prise de consignes, restitution).

Suggérer une organisation du travail à effectuer auprès de la personne ou de la famille.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Faire preuve de confidentialité, de discrétion à l'égard des informations mises à disposition.

Nettoyer les espaces utilisés, nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Alerter en cas de situation problématique et procurer si possible les premiers soins d'urgence.

Accompagner une personne adulte dans la rédaction d'écrits, la recherche de documents :

Les connaissances en orthographe et grammaire française.

Les différents types de présentation et de rédaction des écrits de l'employeur selon leur destination.

Le fonctionnement des principaux logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur...).

Le fonctionnement d'Internet et de la messagerie électronique.

Définir avec l'employeur, la famille, la personne accompagnée les activités à réaliser.

Rédiger et mettre en forme une lettre à partir des consignes de l'employeur.

Adopter la présentation et les modalités rédactionnelles adaptées à une lettre selon le contenu et son destinataire.

Adopter la présentation et les modalités rédactionnelles adaptées à un écrit personnel, selon l'occasion et son destinataire.

Rédiger sous la dictée un récit de vie, des mémoires.

Proposer de structurer des écrits rédigés sous la dictée de l'employeur.

Rédiger des écrits spécifiques de type annonce, invitation... à partir des consignes de l'employeur.

Rédiger un curriculum vitae, une lettre de candidature selon l'annonce et/ou les consignes de l'employeur.

Accompagner une personne dans ses recherches (généalogie...).

Sauvegarder, classer et archiver les écrits, les documents selon les consignes de l'employeur.

Alimenter un blog, un site Internet selon les consignes de l'employeur.

Répondre à des courriels et adopter l'archivage des messages entrants et sortants.

Rendre compte de son intervention aux personnes adéquates et utiliser les bons modes de communication.

Réaliser une aide administrative et juridique simple auprès d'une personne adulte :

Les connaissances en orthographe et grammaire française.

Les différents types de présentation et de rédaction d'écrits selon leur destination.

Les principaux circuits administratifs en France.

Le fonctionnement des principaux logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur...).

Le fonctionnement d'Internet et de la messagerie électronique.

Définir avec l'employeur, la famille, la personne accompagnée les activités à réaliser.

Accompagner l'employeur dans la gestion de son agenda, dans la prise de rendez-vous.

Réaliser le montage d'un dossier simple (demande de prêt, demande de prise en charge, d'allocation...).

Renseigner un contrat à partir des consignes et des informations communiquées par l'employeur (assurance...).

Rédiger un courrier à vocation juridique selon les consignes de l'employeur (litige, aide juridictionnelle...).

Rédiger un courrier administratif (Urssaf, impôts, retraite, banque...) selon les consignes de l'employeur.

Rédiger une note, une synthèse, un compte-rendu selon les consignes de l'employeur.

Sauvegarder, classer et archiver les écrits, la correspondance selon les consignes de l'employeur.

Répondre à des courriels et adopter l'archivage des messages entrants et sortants.

Rendre compte de son intervention aux personnes adéquates et utiliser les bons modes de communication.

Réaliser une assistance comptable auprès d'une personne adulte :

Les connaissances en orthographe et grammaire française.

Les différents types de présentation et de rédaction d'écrits selon leur destination.

Les bases en matière de gestion de budget familial.

Les bases en matière de comptabilité entrée-sortie (dépenses, recettes).

Le fonctionnement des principaux logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur...).

Le fonctionnement d'Internet et de la messagerie électronique.

Définir avec l'employeur, la famille, la personne accompagnée les activités à réaliser.

Accompagner une personne adulte à concevoir son budget (hebdomadaire, mensuel, annuel).

Accompagner une personne adulte dans la gestion de son budget (dépenses, recettes).

Effectuer un rapprochement bancaire et rendre compte à l'employeur.

Effectuer un comparatif de devis et expliquer les avantages et inconvénients des propositions.

Effectuer une recherche de financement selon les consignes de l'employeur.

Collecter avec l'employeur les informations nécessaires au montage d'un dossier d'aide, de prêt ou de crédit, de déclaration d'impôts.

Consulter éventuellement des comptes ou autres informations en ligne selon les consignes de l'employeur.

Sauvegarder, classer et archiver les écrits, les factures, et autres documents selon les consignes de l'employeur.

Répondre à des courriels et adopter l'archivage des messages entrants et sortants.

Rendre compte de son intervention aux personnes adéquates et utiliser les bons modes de communication.

Retranscrire des informations en langue étrangère pour le compte d'une personne adulte :

Les connaissances en orthographe et grammaire.

Les connaissances en orthographe et grammaire dans la langue ou les langues étrangères concernées.

Les différents types de présentation et de rédaction d'écrits selon leur destination.

Les différentes présentations et rédactions d'écrits selon leur destination et la langue utilisée.

Les bases en matière de gestion de budget familial.

Le fonctionnement des principaux logiciels de bureautique (traitement de texte, tableur...) y compris dans la langue étrangère concernée.

Les bases en matière de comptabilité entrée-sortie (dépenses, recettes).

Le fonctionnement d'Internet et de la messagerie électronique.

Définir avec l'employeur, la famille, la personne accompagnée les activités à réaliser.

Traduire par écrit un courrier du français en langue étrangère selon les consignes de l'employeur.

Traduire par écrit en français un courrier rédigé en langue étrangère selon les consignes de l'employeur.

Traduire par écrit en langue étrangère des écrits en français selon les consignes de l'employeur.

Traduire par écrit en français des écrits rédigés en langue étrangère selon les consignes de l'employeur.

Rédiger un écrit en langue étrangère, dicté en français.

Rédiger un écrit en français, dicté en langue étrangère.

Proposer de structurer des écrits rédigés sous la dictée selon les particularités culturelles attachées à l'usage de la langue française ou étrangère.

Accompagner la rédaction d'un curriculum vitae, une lettre de candidature en langue étrangère selon l'annonce et/ou les consignes de l'employeur.

Traduire oralement en français des informations communiquées (par oral ou par écrit) en langue étrangère selon les consignes de l'employeur.

Traduire oralement en langue étrangère des informations communiquées (par oral ou par écrit) en français selon les consignes de l'employeur.

Sauvegarder, classer et archiver les écrits, la correspondance selon les consignes de l'employeur.

Répondre à des courriels et adopter l'archivage des messages entrants et sortants.

Rendre compte de son intervention aux personnes adéquates et utiliser les bons modes de communication.

Emploi repère : enseignant(e) particulier(ère) élémentaire et collègue (A)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'apprenant, de l'employeur...).

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Dispenser le programme de l'enseignement particulier :

Le programme de l'enseignement particulier.

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les résultats du positionnement de l'apprenant.

Les pratiques d'un face-à-face pédagogique.

Le fonctionnement de la mémoire lexicale, auditive, visuelle.

Les différentes méthodes organisationnelles, prises de notes, réalisation d'exercices, fiches de synthèse...

Définir avec l'apprenant les modalités de mise en œuvre du programme (rythme, contribution de l'apprenant...).

Présenter le programme, les thèmes, les chapitres, les résultats attendus.

Analyser les résultats de l'apprenant au fur et à mesure des contrôles, devoirs, tests, mises en pratique, exercices.

Fractionner le programme en paragraphes, en séquences pour en faciliter la mémorisation.

Créer un climat de confiance avec l'apprenant.

Vérifier que l'espace de travail est propice au travail et à la concentration de l'apprenant.

Vérifier que l'apprenant comprend les leçons, les apports, le faire reformuler avec son vocabulaire, ses mots.

Effectuer des apports théoriques selon les lacunes et difficultés observées.

Apprendre à l'apprenant à utiliser un dictionnaire dans la réalisation de ses devoirs, la lecture de ses cours.

Recourir à des activités ludiques pour aider l'apprenant à mémoriser les leçons, des points essentiels du cours.

Accompagner l'apprenant dans la réalisation de fiches de synthèse (plan, titres et sous-titres).

Accompagner l'apprenant dans la gestion de son emploi du temps, son organisation du travail.

Identifier avec l'apprenant la méthode qui lui convient le mieux pour mémoriser : mémoire auditive ou visuelle.

Assurer un suivi personnalisé des devoirs, des tests, des exercices, des mises en pratique... de l'apprenant.

Inciter l'apprenant à consulter d'autres livres (documents) pour enrichir son vocabulaire, ses connaissances.

Inculquer à l'apprenant des méthodes de mémorisation : écrire les mots, les surligner, faire des schémas...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de réalisation des exercices : relire les leçons, lire ses fiches...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de prises de notes de ses cours de façon claire et ordonnée.

Vérifier si l'apprenant est capable de réaliser seul les exercices, les devoirs.

Rendre compte à l'apprenant, aux parents des progrès de l'apprenant, des difficultés persistantes.

Ajuster le programme de l'enseignement particulier selon les progrès et difficultés persistantes.

Emploi repère : enseignant(e) particulier(ère) élémentaire et collège (B)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'apprenant, de l'employeur...).

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Positionner l'apprenant :

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Le niveau actuel de l'apprenant, notes, contrôles, appréciations des enseignants, de l'apprenant lui-même...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les exercices, questions, quiz ou autres tests disponibles dans la discipline, la matière permettant une évaluation.

Les modalités de réalisation des exercices, des questions, des tests...

Définir le niveau à atteindre souhaité, les résultats à obtenir (avec l'apprenant, les parents, les proches...).

Expliquer les modalités du positionnement (à l'apprenant, à ses parents ou proches...).

Identifier les exercices, questions, tests, quiz disponibles pour la discipline, la matière...

Elaborer des exercices simples (QCM), quiz, tests... en lien avec la ou les matières ou disciplines...

Utiliser une approche ludique dans la création des exercices, QCM, quiz, tests...

Veiller à ce que l'environnement soit propice à la réalisation des exercices, QCM, quiz, tests...

Appliquer ou définir les règles en matière de réalisation des exercices et les communiquer à l'apprenant.

Surveiller la réalisation des exercices par l'apprenant, l'aider en cas de difficulté.

Corriger les exercices, QCM, quiz, tests...

Effectuer la synthèse des résultats par écrit et identifier les points faibles et les points forts.

Rendre compte des résultats des exercices (à l'apprenant, aux parents ou proches...).

Dispenser le programme de l'enseignement particulier :

Le programme de l'enseignement particulier.

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les résultats du positionnement de l'apprenant.

Les pratiques d'un face-à-face pédagogique.

Le fonctionnement de la mémoire lexicale, auditive, visuelle.

Les différentes méthodes organisationnelles, prises de notes, réalisation d'exercices, fiches de synthèse...

Définir avec l'apprenant les modalités de mise en œuvre du programme (rythme, contribution de l'apprenant...).

Présenter le programme, les thèmes, les chapitres, les résultats attendus.

Analyser les résultats de l'apprenant au fur et à mesure des contrôles, devoirs, tests, mises en pratique, exercices.

Fractionner le programme en paragraphes, en séquences pour en faciliter la mémorisation.

Créer un climat de confiance avec l'apprenant.

Vérifier que l'espace de travail est propice au travail et à la concentration de l'apprenant.

Vérifier que l'apprenant comprend les leçons, les apports, le faire reformuler avec son vocabulaire, ses mots.

Effectuer des apports théoriques selon les lacunes et difficultés observées.

Apprendre à l'apprenant à utiliser un dictionnaire dans la réalisation de ses devoirs, la lecture de ses cours.

Recourir à des activités ludiques pour aider l'apprenant à mémoriser les leçons, des points essentiels du cours.

Accompagner l'apprenant dans la réalisation de fiches de synthèse (plan, titres et sous-titres...).

Accompagner l'apprenant dans la gestion de son emploi du temps, son organisation du travail.

Identifier avec l'apprenant la méthode qui lui convient le mieux pour mémoriser : mémoire auditive ou visuelle.

Assurer un suivi personnalisé des devoirs, des tests, des exercices, des mises en pratique... de l'apprenant.

Inciter l'apprenant à consulter d'autres livres (documents) pour enrichir son vocabulaire, ses connaissances.

Inculquer à l'apprenant des méthodes de mémorisation : écrire les mots, les surligner, faire des schémas...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de réalisation des exercices : relire les leçons, lire ses fiches...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de prises de notes de ses cours de façon claire et ordonnée.

Vérifier si l'apprenant est capable de réaliser seul les exercices, les devoirs.

Rendre compte à l'apprenant, aux parents des progrès de l'apprenant, des difficultés persistantes.

Ajuster le programme de l'enseignement particulier selon les progrès et difficultés persistantes.

Emploi repère : enseignant(e) particulier(ère) élémentaire et collège (C)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'apprenant, de l'employeur...).

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Positionner l'apprenant :

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Le niveau actuel de l'apprenant, notes, contrôles, appréciations des enseignants, de l'apprenant lui-même...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les exercices, questions, quiz ou autres tests disponibles dans la discipline, la matière permettant une évaluation.

Les modalités de réalisation des exercices, des questions, des tests...

Définir le niveau à atteindre souhaité, les résultats à obtenir (avec l'apprenant, les parents, les proches...).

Expliquer les modalités du positionnement (à l'apprenant, à ses parents ou proches...).

Identifier les exercices, questions, tests, quiz disponibles pour la discipline, la matière...

Elaborer des exercices simples (QCM), quiz, tests... en lien avec la ou les matières ou disciplines...

Utiliser une approche ludique dans la création des exercices, QCM, quiz, tests...

Veiller à ce que l'environnement soit propice à la réalisation des exercices, QCM, quiz, tests...

Appliquer ou définir les règles en matière de réalisation des exercices et les communiquer à l'apprenant.

Surveiller la réalisation des exercices par l'apprenant, l'aider en cas de difficulté.

Corriger les exercices, QCM, quiz, tests...

Effectuer la synthèse des résultats par écrit et identifier les points faibles et les points forts.

Rendre compte des résultats des exercices (à l'apprenant, aux parents ou proches...).

Elaborer le programme de l'enseignement particulier :

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Le niveau actuel de l'apprenant, notes, contrôles, appréciations des enseignants, de l'apprenant lui-même...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les exercices, questions, quiz ou autres tests disponibles dans la discipline, la matière permettant une évaluation.

Les souhaits de l'apprenant, des parents (ou proches) sur les priorités en termes de matière, thème, sujet...

Analyser la synthèse des résultats du positionnement et repérer les points faibles et les points forts.

Identifier les parties essentielles, indispensables, incontournables au sein du programme actuel de l'apprenant.

Définir les objectifs de formation assignés au programme de l'enseignement particulier.

Valider avec l'apprenant, les parents (ou proches) les objectifs à atteindre, les résultats à obtenir.

Rapprocher ces parties essentielles et indispensables du programme avec les points forts et faibles de l'apprenant.

Elaborer un programme d'enseignement en vue d'atteindre les objectifs et les résultats prévus.

Séquencer le programme d'enseignement dans le respect d'une progression pédagogique.

Respecter un équilibre entre enseignement théorique et illustrations, exercices d'application.

Définir un rythme d'apprentissage alliant programme et capacités de l'apprenant (intellectuelles, physiques...).

Utiliser les manuels, livres et autres supports utilisés par l'apprenant.

Evaluer la durée de l'enseignement et son rythme (nombre d'heures par semaine...) selon le programme.

Définir les modalités de mise en œuvre du programme (travail de l'apprenant en intersession).

Prévoir dans le programme de l'enseignement particulier des phases d'évaluation des acquis.

Présenter le programme de l'enseignement particulier à l'apprenant, aux parents et l'ajuster si nécessaire.

Dispenser le programme de l'enseignement particulier :

Le programme de l'enseignement particulier.

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les résultats du positionnement de l'apprenant.

Les pratiques d'un face-à-face pédagogique.

Le fonctionnement de la mémoire lexicale, auditive, visuelle.

Les différentes méthodes organisationnelles, prises de notes, réalisation d'exercices, fiches de synthèse...

Définir avec l'apprenant les modalités de mise en œuvre du programme (rythme, contribution de l'apprenant...).

Présenter le programme, les thèmes, les chapitres, les résultats attendus.

Analyser les résultats de l'apprenant au fur et à mesure des contrôles, devoirs, tests, mises en pratique, exercices.

Fractionner le programme en paragraphes, en séquences pour en faciliter la mémorisation.

Créer un climat de confiance avec l'apprenant.

Vérifier que l'espace de travail est propice au travail et à la concentration de l'apprenant.

Vérifier que l'apprenant comprend les leçons, les apports, le faire reformuler avec son vocabulaire, ses mots.

Effectuer des apports théoriques selon les lacunes et difficultés observées.

Apprendre à l'apprenant à utiliser un dictionnaire dans la réalisation de ses devoirs, la lecture de ses cours.

Recourir à des activités ludiques pour aider l'apprenant à mémoriser les leçons, des points essentiels du cours.

Accompagner l'apprenant dans la réalisation de fiches de synthèse (plan, titres et sous-titres...).

Accompagner l'apprenant dans la gestion de son emploi du temps, son organisation du travail.

Identifier avec l'apprenant la méthode qui lui convient le mieux pour mémoriser : mémoire auditive ou visuelle.

Assurer un suivi personnalisé des devoirs, des tests, des exercices, des mises en pratique... de l'apprenant.

Inciter l'apprenant à consulter d'autres livres (documents) pour enrichir son vocabulaire, ses connaissances.

Inculquer à l'apprenant des méthodes de mémorisation : écrire les mots les surligner, faire des schémas...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de réalisation des exercices : relire les leçons, lire ses fiches...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de prises de notes de ses cours de façon claire et ordonnée.

Vérifier si l'apprenant est capable de réaliser seul les exercices, les devoirs.

Rendre compte à l'apprenant, aux parents des progrès de l'apprenant, des difficultés persistantes.

Ajuster le programme de l'enseignement particulier selon les progrès et difficultés persistantes.

Emploi repère : enseignant(e) particulier(ère) lycée, université, développement personnel (D)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'apprenant, de l'employeur...).

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Positionner l'apprenant :

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Le niveau actuel de l'apprenant, notes, contrôles, appréciations des enseignants, de l'apprenant lui-même...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les exercices, questions, quiz ou autres tests disponibles dans la discipline, la matière permettant une évaluation.

Les modalités de réalisation des exercices, des questions, des tests...

Définir le niveau à atteindre souhaité, les résultats à obtenir (avec l'apprenant, les parents, les proches...).

Expliquer les modalités du positionnement (à l'apprenant, à ses parents ou proches...).

Identifier les exercices, questions, tests, quiz disponibles pour la discipline, la matière...

Elaborer des exercices simples (QCM), quiz, tests... en lien avec la ou les matières ou disciplines...

Utiliser une approche ludique dans la création des exercices, QCM, quiz, tests...

Veiller à ce que l'environnement soit propice à la réalisation des exercices, QCM, quiz, tests...

Appliquer ou définir les règles en matière de réalisation des exercices et les communiquer à l'apprenant.

Surveiller la réalisation des exercices par l'apprenant, l'aider en cas de difficulté.

Corriger les exercices, QCM, quiz, tests...

Effectuer la synthèse des résultats par écrit et identifier les points faibles et les points forts.

Rendre compte des résultats des exercices (à l'apprenant, aux parents ou proches...).

Dispenser le programme de l'enseignement particulier :

Le programme de l'enseignement particulier.

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les résultats du positionnement de l'apprenant.

Les pratiques d'un face-à-face pédagogique.

Le fonctionnement de la mémoire lexicale, auditive, visuelle.

Les différentes méthodes organisationnelles, prises de notes, réalisation d'exercices, fiches de synthèse...

Définir avec l'apprenant les modalités de mise en œuvre du programme (rythme, contribution de l'apprenant...).

Présenter le programme, les thèmes, les chapitres, les résultats attendus.

Analyser les résultats de l'apprenant au fur et à mesure des contrôles, devoirs, tests, mises en pratique, exercices.

Fractionner le programme en paragraphes, en séquences pour en faciliter la mémorisation.

Créer un climat de confiance avec l'apprenant.

Vérifier que l'espace de travail est propice au travail et à la concentration de l'apprenant.

Vérifier que l'apprenant comprend les leçons, les apports, le faire reformuler avec son vocabulaire, ses mots.

Effectuer des apports théoriques selon les lacunes et difficultés observées.

Apprendre à l'apprenant à utiliser un dictionnaire dans la réalisation de ses devoirs, la lecture de ses cours.

Recourir à des activités ludiques pour aider l'apprenant à mémoriser les leçons, des points essentiels du cours.

Accompagner l'apprenant dans la réalisation de fiches de synthèse (plan, titres et sous-titres).

Accompagner l'apprenant dans la gestion de son emploi du temps, son organisation du travail.

Identifier avec l'apprenant la méthode qui lui convient le mieux pour mémoriser : mémoire auditive ou visuelle.

Assurer un suivi personnalisé des devoirs, des tests, des exercices, des mises en pratique... de l'apprenant.

Inciter l'apprenant à consulter d'autres livres (documents) pour enrichir son vocabulaire, ses connaissances.

Inculquer à l'apprenant des méthodes de mémorisation : écrire les mots les surligner, faire des schémas...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de réalisation des exercices : relire les leçons, lire ses fiches...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de prises de notes de ses cours de façon claire et ordonnée.

Vérifier si l'apprenant est capable de réaliser seul les exercices, les devoirs.

Rendre compte à l'apprenant, aux parents des progrès de l'apprenant, des difficultés persistantes.

Ajuster le programme de l'enseignement particulier selon les progrès et difficultés persistantes.

Emploi repère : enseignant(e) particulier(ère) lycée, université, développement personnel (E)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'apprenant, de l'employeur...).

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Positionner l'apprenant :

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Le niveau actuel de l'apprenant, notes, contrôles, appréciations des enseignants, de l'apprenant lui-même...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les exercices, questions, quiz ou autres tests disponibles dans la discipline, la matière permettant une évaluation.

Les modalités de réalisation des exercices, des questions, des tests...

Définir le niveau à atteindre souhaité, les résultats à obtenir (avec l'apprenant, les parents, les proches...).

Expliquer les modalités du positionnement (à l'apprenant, à ses parents ou proches...).

Identifier les exercices, questions, tests, quiz disponibles pour la discipline, la matière...

Elaborer des exercices simples (QCM), quiz, tests... en lien avec la ou les matières ou disciplines...

Utiliser une approche ludique dans la création des exercices, QCM, quiz, tests...

Veiller à ce que l'environnement soit propice à la réalisation des exercices, QCM, quiz, tests...

Appliquer ou définir les règles en matière de réalisation des exercices et les communiquer à l'apprenant.

Surveiller la réalisation des exercices par l'apprenant, l'aider en cas de difficulté.

Corriger les exercices, QCM, quiz, tests...

Effectuer la synthèse des résultats par écrit et identifier les points faibles et les points forts.

Rendre compte des résultats des exercices (à l'apprenant, aux parents ou proches...).

Elaborer le programme de l'enseignement particulier :

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Le niveau actuel de l'apprenant, notes, contrôles, appréciations des enseignants, de l'apprenant lui-même...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les exercices, questions, quiz ou autres tests disponibles dans la discipline, la matière permettant une évaluation.

Les souhaits de l'apprenant, des parents (ou proches) sur les priorités en termes de matière, thème, sujet...

Analyser la synthèse des résultats du positionnement et repérer les points faibles et les points forts.

Identifier les parties essentielles, indispensables, incontournables au sein du programme actuel de l'apprenant.

Définir les objectifs de formation assignés au programme de l'enseignement particulier.

Valider avec l'apprenant, les parents (ou proches) les objectifs à atteindre, les résultats à obtenir.

Rapprocher ces parties essentielles et indispensables du programme avec les points forts et faibles de l'apprenant.

Elaborer un programme d'enseignement en vue d'atteindre les objectifs et les résultats prévus.

Séquencer le programme d'enseignement dans le respect d'une progression pédagogique.

Respecter un équilibre entre enseignement théorique et illustrations, exercices d'application.

Définir un rythme d'apprentissage alliant programme et capacités de l'apprenant (intellectuelles, physiques...).

Utiliser les manuels, livres et autres supports utilisés par l'apprenant.

Evaluer la durée de l'enseignement et son rythme (nombre d'heures par semaine...) selon le programme.

Définir les modalités de mise en œuvre du programme (travail de l'apprenant en intersession...).

Prévoir dans le programme de l'enseignement particulier des phases d'évaluation des acquis.

Présenter le programme de l'enseignement particulier à l'apprenant, aux parents et l'ajuster si nécessaire.

Dispenser le programme de l'enseignement particulier :

Le programme de l'enseignement particulier.

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les résultats du positionnement de l'apprenant.

Les pratiques d'un face-à-face pédagogique.

Le fonctionnement de la mémoire lexicale, auditive, visuelle.

Les différentes méthodes organisationnelles, prises de notes, réalisation d'exercice, fiches de synthèse...

Définir avec l'apprenant les modalités de mise en œuvre du programme (rythme, contribution de l'apprenant...).

Présenter le programme, les thèmes, les chapitres, les résultats attendus.

Analyser les résultats de l'apprenant au fur et à mesure des contrôles, devoirs, tests, mises en pratique, exercices...

Fractionner le programme en paragraphes, en séquences pour en faciliter la mémorisation.

Créer un climat de confiance avec l'apprenant.

Vérifier que l'espace de travail est propice au travail et à la concentration de l'apprenant.

Vérifier que l'apprenant comprend les leçons, les apports, le faire reformuler avec son vocabulaire, ses mots.

Effectuer des apports théoriques selon les lacunes et difficultés observées.

Apprendre à l'apprenant à utiliser un dictionnaire dans la réalisation de ses devoirs, la lecture de ses cours.

Recourir à des activités ludiques pour aider l'apprenant à mémoriser les leçons, des points essentiels du cours.

Accompagner l'apprenant dans la réalisation de fiches de synthèse (plan, titres et sous-titres...).

Accompagner l'apprenant dans la gestion de son emploi du temps, son organisation du travail.

Identifier avec l'apprenant la méthode qui lui convient le mieux pour mémoriser : mémoire auditive ou visuelle.

Assurer un suivi personnalisé des devoirs, des tests, des exercices, des mises en pratique... de l'apprenant.

Inciter l'apprenant à consulter d'autres livres (documents) pour enrichir son vocabulaire, ses connaissances.

Inculquer à l'apprenant des méthodes de mémorisation : écrire les mots les surligner, faire des schémas...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de réalisation des exercices : relire les leçons, lire ses fiches...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de prises de notes de ses cours de façon claire et ordonnée.

Vérifier si l'apprenant est capable de réaliser seul les exercices, les devoirs.

Rendre compte à l'apprenant, aux parents des progrès de l'apprenant, des difficultés persistantes.

Ajuster le programme de l'enseignement particulier selon les progrès et difficultés persistantes.

Emploi repère : enseignant(e) particulier(ère) lycée, université, développement personnel (F)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'apprenant, de l'employeur...).

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Positionner l'apprenant :

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Le niveau actuel de l'apprenant, notes, contrôles, appréciations des enseignants, de l'apprenant lui-même...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les exercices, questions, quiz ou autres tests disponibles dans la discipline, la matière permettant une évaluation.

Les modalités de réalisation des exercices, des questions, des tests...

Définir le niveau à atteindre souhaité, les résultats à obtenir (avec l'apprenant, les parents, les proches...).

Expliquer les modalités du positionnement (à l'apprenant, à ses parents ou proches...).

Identifier les exercices, questions, tests, quiz disponibles pour la discipline, la matière...

Elaborer des exercices simples (QCM), quiz, tests... en lien avec la ou les matières ou disciplines...

Utiliser une approche ludique dans la création des exercices, QCM, quiz, tests...

Veiller à ce que l'environnement soit propice à la réalisation des exercices, QCM, quiz, tests...

Appliquer ou définir les règles en matière de réalisation des exercices et les communiquer à l'apprenant.

Surveiller la réalisation des exercices par l'apprenant, l'aider en cas de difficulté.

Corriger les exercices, QCM, quiz, tests...

Effectuer la synthèse des résultats par écrit et identifier les points faibles et les points forts.

Rendre compte des résultats des exercices (à l'apprenant, aux parents ou proches...).

Elaborer le programme de l'enseignement particulier :

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Le niveau actuel de l'apprenant, notes, contrôles, appréciations des enseignants, de l'apprenant lui-même...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les exercices, questions, quiz ou autres tests disponibles dans la discipline, la matière permettant une évaluation.

Les souhaits de l'apprenant, des parents (ou proches) sur les priorités en termes de matière, thème, sujet...

Analyser la synthèse des résultats du positionnement et repérer les points faibles et les points forts.

Identifier les parties essentielles, indispensables, incontournables au sein du programme actuel de l'apprenant.

Définir les objectifs de formation assignés au programme de l'enseignement particulier.

Valider avec l'apprenant, les parents (ou proches) les objectifs à atteindre, les résultats à obtenir.

Rapprocher ces parties essentielles et indispensables du programme avec les points forts et faibles de l'apprenant.

Elaborer un programme d'enseignement en vue d'atteindre les objectifs et les résultats prévus.

Séquencer le programme d'enseignement dans le respect d'une progression pédagogique.

Respecter un équilibre entre enseignement théorique et illustrations, exercices d'application.

Définir un rythme d'apprentissage alliant programme et capacités de l'apprenant (intellectuelles, physiques...).

Utiliser les manuels, livres et autres supports utilisés par l'apprenant.

Evaluer la durée de l'enseignement et son rythme (nombre d'heures par semaine...) selon le programme.

Définir les modalités de mise en œuvre du programme (travail de l'apprenant en intersession...).

Prévoir dans le programme de l'enseignement particulier des phases d'évaluation des acquis.

Présenter le programme de l'enseignement particulier à l'apprenant, aux parents et l'ajuster si nécessaire.

Dispenser le programme de l'enseignement particulier :

Le programme de l'enseignement particulier.

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les résultats du positionnement de l'apprenant.

Les pratiques d'un face-à-face pédagogique.

Le fonctionnement de la mémoire lexicale, auditive, visuelle.

Les différentes méthodes organisationnelles, prises de notes, réalisation d'exercices, fiches de synthèse...

Définir avec l'apprenant les modalités de mise en œuvre du programme (rythme, contribution de l'apprenant...).

Présenter le programme, les thèmes, les chapitres, les résultats attendus.

Analyser les résultats de l'apprenant au fur et à mesure des contrôles, devoirs, tests, mises en pratique, exercices...

Fractionner le programme en paragraphes, en séquences pour en faciliter la mémorisation.

Créer un climat de confiance avec l'apprenant.

Vérifier que l'espace de travail est propice au travail et à la concentration de l'apprenant.

Vérifier que l'apprenant comprend les leçons, les apports, le faire reformuler avec son vocabulaire, ses mots.

Effectuer des apports théoriques selon les lacunes et difficultés observées.

Apprendre à l'apprenant à utiliser un dictionnaire dans la réalisation de ses devoirs, la lecture de ses cours.

Recourir à des activités ludiques pour aider l'apprenant à mémoriser les leçons, des points essentiels du cours.

Accompagner l'apprenant dans la réalisation de fiches de synthèse (plan, titres et sous-titres...).

Accompagner l'apprenant dans la gestion de son emploi du temps, son organisation du travail.

Identifier avec l'apprenant la méthode qui lui convient le mieux pour mémoriser : mémoire auditive ou visuelle.

Assurer un suivi personnalisé des devoirs, des tests, des exercices, des mises en pratique... de l'apprenant.

Inciter l'apprenant à consulter d'autres livres (documents) pour enrichir son vocabulaire, ses connaissances.

Inculquer à l'apprenant des méthodes de mémorisation : écrire les mots les surligner, faire des schémas...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de réalisation des exercices : relire les leçons, lire ses fiches...

Inculquer à l'apprenant une méthodologie de prises de notes de ses cours de façon claire et ordonnée.

Vérifier si l'apprenant est capable de réaliser seul les exercices, les devoirs.

Rendre compte à l'apprenant, aux parents des progrès de l'apprenant, des difficultés persistantes.

Ajuster le programme de l'enseignement particulier selon les progrès et difficultés persistantes.

Concevoir des supports didactiques :

Le programme de l'enseignement particulier.

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les résultats du positionnement de l'apprenant.

Les pratiques d'un face-à-face pédagogique.

Le fonctionnement de la mémoire lexicale, auditive, visuelle.

La pédagogie par objectifs.

Séquencer un programme à partir d'un plan, d'un programme.

Définir les objectifs à atteindre et les résultats attendus pour l'apprenant.

Identifier le programme scolaire, universitaire ou autres et les ouvrages et autres supports utilisés.

Définir des objectifs pédagogiques pour chaque séquence d'enseignement.

Découper les séquences en chapitres et sous-chapitres.

Définir la durée d'enseignement pour chaque séquence.

Respecter une progression pédagogique dans l'ordre des séquences, chapitres et sous-chapitres.

Rédiger les parties théoriques, respecter l'équilibre entre la théorie et les exemples, les illustrations.

Concevoir des exercices d'assimilation du cours, de la discipline, de la matière sous diverses formes.

Elaborer un support en appui du cours, de la discipline, de la matière, destiné à l'apprenant.

**Emploi repère : enseignant(e) particulier(ère) lycée, université,
développement personnel – répétiteur(rice)**

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'apprenant, de l'employeur...).

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention à fréquence régulière.

Positionner l'apprenant :

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière...

Le niveau actuel de l'apprenant, notes, contrôles, appréciations des enseignants, de l'apprenant lui-même...

Les difficultés particulières de l'apprenant dans l'apprentissage (à l'école, à la maison, dans la discipline, matière...).

Les exercices, questions, quiz ou autres tests disponibles dans la discipline, la matière permettant une évaluation.

Les modalités de réalisation des exercices, des questions, des tests...

Définir le niveau à atteindre souhaité, les résultats à obtenir (avec l'apprenant, les parents, les proches...).

Expliquer les modalités du positionnement (à l'apprenant, à ses parents ou proches...).

Identifier les exercices, questions, tests, quiz disponibles pour la discipline, la matière...

Elaborer des exercices simples (QCM), quiz, tests... en lien avec la ou les matières ou disciplines...

Utiliser une approche ludique dans la création des exercices, QCM, quiz, tests...

Veiller à ce que l'environnement soit propice à la réalisation des exercices, QCM, quiz, tests...

Appliquer ou définir les règles en matière de réalisation des exercices et les communiquer à l'apprenant.

Surveiller la réalisation des exercices par l'apprenant, l'aider en cas de difficulté.

Corriger les exercices, QCM, quiz, tests...

Effectuer la synthèse des résultats par écrit et identifier les points faibles et les points forts.

Rendre compte des résultats des exercices (à l'apprenant, aux parents ou proches...).

Préparer un apprenant à un examen, un concours :

Le programme de l'enseignement particulier.

Le programme scolaire, le programme de la discipline, de la matière... en lien avec les examens, les concours.

Les difficultés particulières de l'apprenant en situation d'apprentissage.

Les résultats du positionnement de l'apprenant, ses lacunes.

Les pratiques d'un face-à-face pédagogique.

Le fonctionnement de la mémoire lexicale, auditive, visuelle.

La pédagogie par objectifs.

Les annales, les épreuves, les concours disponibles et antérieurs.

Recueillir les annales, les examens, y compris les épreuves antérieures.

Identifier les thèmes, les sujets essentiels autour desquels bâtir le programme de révision.

Fractionner le programme en paragraphes, en séquences pour en faciliter la mémorisation.

Identifier avec l'apprenant la méthode qui lui convient le mieux pour mémoriser : mémoire auditive ou visuelle.

Définir les objectifs pour chaque séquence du programme de révision.

Définir la durée des révisions et le rythme.

Définir avec l'apprenant sa contribution dans les révisions.

Evaluer les acquis de l'apprenant au fur et à mesure des révisions.

Identifier avec l'apprenant la méthode qui lui convient le mieux pour mémoriser : mémoire auditive ou visuelle.

Effectuer des apports théoriques selon les lacunes et difficultés observées.

Vérifier que l'apprenant comprend les apports, le faire reformuler avec son vocabulaire, ses mots.

Entraîner l'apprenant à travailler en condition d'examen.

Inciter l'apprenant à consulter d'autres sources d'information pour améliorer ses connaissances, sa mémoire.

Recourir à des activités ludiques pour aider l'apprenant à mémoriser les apports, des points essentiels.

Inciter l'apprenant à utiliser Internet pour améliorer, élargir ses connaissances.

Evaluer les carences et lacunes à l'issue des examens, des épreuves simulées.

Ajuster le programme des révisions en fonction des acquis de l'apprenant.

Accompagner l'apprenant dans la réalisation de fiches de synthèse (plan, titres et sous-titres...).

Accompagner l'apprenant dans la gestion de son emploi du temps, son organisation du travail.

Rendre compte à l'apprenant (aux parents) des progrès de l'apprenant, des difficultés persistantes.

Ajuster le programme de l'enseignement particulier selon les progrès et difficultés persistantes.

Emploi repère : assistant(e) informatique (A)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Le cadre pour la réalisation de l'intervention (convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions requises pour la réalisation de l'intervention (par ex. : ordinateur relié à Internet...).

Un minimum d'équipement informatique (cordons et périphériques de secours, PC portable souhaitable...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (intervention à l'heure...).

Déterminer les limites de l'intervention (confidentialité, objectifs, durée minimum et maximum...).

Respecter la confidentialité des intervenants et la protection des mineurs.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention.

Identifier le besoin :

Les connaissances théoriques de base sur les systèmes informatiques et les usages domestiques.

L'utilisation professionnelle du téléphone (qualité d'écoute...).

Développer un questionnement pertinent afin d'identifier la demande, les besoins.

Enquêter sur la qualité de l'environnement technique (ligne électrique, ADSL...).

Déterminer l'intervention du salarié et sa rétribution.

Evaluer le niveau de confiance en soi de l'utilisateur face au langage et aux manipulations informatiques.

Déterminer si l'on est confronté à une panne rédhibitoire entraînant un besoin urgent, ou face à une demande d'optimisation de systèmes, ou de réalisation de projets.

Identifier les habitudes de l'utilisateur et les domaines de son utilisation de l'outil informatique.

Identifier les réticences, la posture de l'utilisateur à l'égard de l'outil informatique.

Reformuler efficacement les descriptions et attentes du demandeur.

Identifier les compétences nécessaires pour répondre au besoin du demandeur.

Redéfinir avec précision les compétences requises et, en cas d'inadéquation entre la demande et la capacité de répondre à l'offre, déterminer la valeur du prédiagnostic en vue d'une rémunération.

Déterminer quelle partie de l'intervention pourra s'effectuer à distance en cas d'urgence.

Préparer les outils nécessaires à la bonne réalisation d'une intervention à domicile.

Approfondir un domaine particulier ou réactualiser ses connaissances en amont de l'intervention programmée.

Comparer l'état du système de l'utilisateur avec la description qu'il en a faite.

Définir avec l'utilisateur les résultats attendus de l'intervention et sa durée maximum.

Déterminer les priorités de l'intervention.

Sensibiliser l'utilisateur aux conséquences des choix de priorités effectués (intervention fractionnée, partielle...).

Adapter la relation au profil de l'utilisateur en vue d'un meilleur partage de connaissances.

Evaluer les possibilités de participation de l'utilisateur selon le niveau de technicité de l'intervention et gérer son attention afin qu'il profite au maximum du transfert de compétences.

Intervenir sur une panne Internet :

Les connaissances essentielles sur les systèmes, les réseaux, les principaux protocoles Internet.

Les principaux équipements des principaux fournisseurs d'accès et leurs caractéristiques.

Les serveurs DNS, et e-mails des principaux fournisseurs d'accès.

Les réseaux commutés et l'ADSL, les conséquences techniques du dégroupage.

Des notions sur le « Point to Point Protocol » (ex. : PPPoA, PPPoE).

Les sockets Windows (Winsock et Winsock 2).

Le wifi et les protocoles 802.x, l'expérience du hardware sans fil et de ses incompatibilités potentielles.

Notions de sécurité réseau et dispositifs d'encryptions.

L'équipement informatique indispensable (ordinateur portable avec wifi).

Déterminer avec le demandeur (particulier employeur) où commence la prestation du salarié et sa rétribution.

Identifier la forte dépendance fonctionnelle au fournisseur d'accès.

Informar le demandeur de l'impossibilité éventuelle d'un dépannage sans l'intervention du fournisseur d'accès.

Effectuer un diagnostic par une utilisation professionnelle du téléphone.

Réaliser le diagnostic de manière hiérarchique et rigoureuse (de l'élément le plus sûr vers celui qui pose problème).

Concevoir un protocole de test en vue de valider la déféctuosité présumée d'un élément de la chaîne du réseau.

Vérifier le plus rapidement possible la faisabilité d'une intervention sans le recours au fournisseur d'accès.

Redéfinir avec précision les suites possibles en cas de recours obligatoire au fournisseur d'accès.

Déterminer la valeur du diagnostic en vue d'une rémunération.

Vérifier l'existence d'une bonne synchronisation du modem au moyen des indicateurs visuels chez l'utilisateur.

Identifier les problèmes de modem et de routeur par observation des indicateurs visuels ou tests spécifiques.

Identifier les problèmes de négociation DHCP et les problèmes d'adresses IP incorrectes.

Forcer de manière temporaire (ou permanente) une adresse IP fixe avec les paramètres DNS et passerelle corrects.

Identifier les problèmes de pilotes des modems USB et les périphériques de réseau sans fil incompatibles.

Proposer une démarche à effectuer en cas de dysfonctionnement chez le fournisseur d'accès.

Réinitialiser la couche Winsock si nécessaire au moyen des outils natifs du système.

Identifier les problèmes de fiabilité des réseaux sans fil et en modifier les paramètres.

- Régler les paramètres des modem-routeurs propriétaires.
- Identifier les problèmes réseau imputables aux virus et rootkits.
- Identifier auprès du particulier employeur les prédiagnostics qu'il sera en mesure d'effectuer lui-même.

Emploi repère : assistant(e) informatique (B)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Le cadre pour la réalisation de l'intervention (convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions requises pour la réalisation de l'intervention (par ex : ordinateur relié à Internet...).

Un minimum d'équipement informatique (cordons et périphériques de secours, PC portable souhaitable...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (intervention à l'heure...).

Déterminer les limites de l'intervention (confidentialité, objectifs, durée minimum et maximum...).

Respecter la confidentialité des intervenants et la protection des mineurs.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention.

Identifier le besoin :

Les connaissances théoriques de base sur les systèmes informatiques et les usages domestiques.

L'utilisation professionnelle du téléphone (qualité d'écoute...).

Développer un questionnement pertinent afin d'identifier la demande, les besoins.

Enquêter sur la qualité de l'environnement technique (ligne électrique, ADSL...).

Déterminer l'intervention du salarié et sa rétribution.

Evaluer le niveau de confiance en soi de l'utilisateur face au langage et aux manipulations informatiques.

Déterminer si l'on est confronté à une panne rédhibitoire entraînant un besoin urgent, ou face à une demande d'optimisation de systèmes, ou de réalisation de projets.

Identifier les habitudes de l'utilisateur et les domaines de son utilisation de l'outil informatique.

Identifier les réticences, la posture de l'utilisateur à l'égard de l'outil informatique.

Reformuler efficacement les descriptions et attentes du demandeur.

Identifier les compétences nécessaires pour répondre au besoin du demandeur.

Redéfinir avec précision les compétences requises et, en cas d'inadéquation entre la demande et la capacité de répondre à l'offre, déterminer la valeur du prédiagnostic en vue d'une rémunération.

Déterminer quelle partie de l'intervention pourra s'effectuer à distance en cas d'urgence.

Préparer les outils nécessaires à la bonne réalisation d'une intervention à domicile.

Approfondir un domaine particulier ou réactualiser ses connaissances en amont de l'intervention programmée.

Comparer l'état du système de l'utilisateur avec la description qu'il en a faite.

Définir avec l'utilisateur les résultats attendus de l'intervention et sa durée maximum.

Déterminer les priorités de l'intervention.

Sensibiliser l'utilisateur aux conséquences des choix de priorités effectués (intervention fractionnée, partielle...).

Adapter la relation au profil de l'utilisateur en vue d'un meilleur partage de connaissances.

Evaluer les possibilités de participation de l'utilisateur selon le niveau de technicité de l'intervention et gérer son attention afin qu'il profite au maximum du transfert de compétences.

Installer du matériel informatique :

Les résultats des tests de fonctionnement unitaire des dispositifs à installer.

Notions de sécurité informatique et de protection de la vie privée.

Notions de base sur la propriété industrielle.

Connaissance succincte de l'architecture matérielle des deux grandes familles d'ordinateur.

Les points vitaux dans la configuration d'un système (stabilité, sécurité, performance).

L'architecture du registre (catalogue complet de la configuration du système).

La configuration de départ du matériel informatique (configuration d'usine, particularités dues à la masterisation propre à l'assembleur).

L'architecture du système d'exploitation (éviter les erreurs irréversibles).

Vérifier que l'environnement est compatible avec la mise en œuvre du matériel (ligne téléphonique, courant...).

Vérifier que l'ensemble du matériel est complet pour sa mise en œuvre (câbles, périphériques, licences, pilotes, accès à Internet...).

Disposer le matériel informatique et le câbler progressivement (mise sous tension au moment opportun).

Vérifier le bon fonctionnement du matériel informatique puis la conformité des licences des logiciels et OS.

Proposer à l'utilisateur de lire et valider lui-même les accords de licence.

Déterminer les identifiants pour la « machine » et le premier utilisateur.

Déterminer le niveau de sécurité requis pour les mots de passe selon le contexte.

Vérifier l'absence d'importantes vulnérabilités du système (ex. : perméabilité aux virus, règles du pare-feu inadaptées ou dangereuses, « force » du mot de passe inadaptée au niveau de risque acceptable).

Adapter le système aux capacités sensorielles de l'utilisateur (vue, ouïe, dextérité manuelle).

Proposer plusieurs personnalisations facultatives (ex. : comptes d'e-mail, économie d'énergie, présentation...).

Définir en fonction du besoin du client les qualités prioritaires du système à rechercher (ex. : confidentialité, ergonomie présentation et comportement du système ou performances maximales).

Configurer pour l'utilisateur la meilleure lisibilité possible des principes de fonctionnement et processus internes (une vue trop simplifiée nuit à la compréhension des principes de base et conduit à une utilisation « par cœur »).

Recouvrer les performances originelles du système informatique en le débarrassant des « accessoires marketing ».

Eviter l'activation simultanée de toutes les fonctions potentielles du système en distinguant celles qui correspondent aux besoins de l'utilisateur.

Intervenir en direct sur le registre (catalogue complet de la configuration du système).

Distinguer les services (fonctionnalités applicatives rendues disponibles pour plusieurs utilisateurs) vitaux (ex. : service de gestion d'ouverture de

sessions) de ceux qui correspondent à un besoin particulier (ex. : synthèse vocale, configuration automatique sans fil).

Rendre visibles et accessibles les lanceurs (raccourcis avec icônes) d'applications susceptibles d'être souvent utilisées.

Reléguer au rang d'accessoires les lanceurs d'applications publicitaires ou peu utiles.

Régler les paramètres de sécurité du navigateur intégré (ex. : effacement du cache, page de démarrage...).

Déterminer la pertinence et la fréquence des mises à jour automatiques des différents sous-ensembles (Java, système, applications, ex. : antivirus).

Choisir les ressources qui seront partagées avec d'autres utilisateurs.

Gérer l'espace disque pour les utilisateurs stockant de gros volumes d'informations (vidéos, photos...).

Localiser les espaces de stockage temporaires afin d'y effectuer un nettoyage régulier, d'en optimiser la gestion automatique, éventuellement par l'utilisateur lui-même, s'il peut le faire sans risque majeur.

Créer et paramétrer d'autres comptes d'utilisateurs (ex. : cadre familial).

Appliquer une méthode (check-list, liste) permettant de s'assurer que les points vitaux ont été configurés.

Identifier auprès du particulier employeur ce qu'il sera en mesure de refaire lui-même sans risques.

Accompagner à domicile une personne dans le domaine informatique :

Les connaissances de base sur les systèmes, les réseaux, les applications logicielles courantes.

Les notions élémentaires de sécurité informatique, de la propriété industrielle (ex. : les licences encadrant l'open source).

Définir avec l'utilisateur les résultats attendus de la session.

Identifier les réticences, percevoir la posture de l'utilisateur à l'égard de l'outil informatique.

Accompagner l'utilisateur dans la découverte de la topographie élémentaire du clavier, dont le pavé numérique.

Accompagner l'utilisateur dans la découverte des menus du navigateur : reconnaître la barre d'adresse.

Rappeler à l'utilisateur le rôle des différents contrôles de la souris (menu contextuel, double-clic, molette).

Accompagner la personne dans l'utilisation des principaux éléments disponibles sur l'ordinateur d'un particulier : traitement de texte, navigation Web, courrier électronique, tableur.

Répondre à la demande d'utilisateurs qui souhaitent déléguer sous surveillance des tâches trop complexes (ex. : consulter des documents scientifiques, localiser visuellement un lieu...).

Identifier les situations critiques mettant en danger la confidentialité, la sécurité.

Garantir la confidentialité des informations.

Expliquer à l'utilisateur les droits d'utilisation des logiciels protégés par licence.

Assurer une veille culturelle sur les médias, Internet, les sites...

Identifier auprès du particulier employeur ce qu'il sera en mesure de refaire lui-même sans risques.

Emploi repère : assistant(e) informatique (C) global

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Le cadre pour la réalisation de l'intervention (convention collective nationale, contrats de travail...).

Les conditions requises pour la réalisation de l'intervention (par ex : ordinateur relié à Internet...).

Un minimum d'équipement informatique (cordons et périphériques de secours, PC portable souhaitable...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (intervention à l'heure...).

Déterminer les limites de l'intervention (confidentialité, objectifs, durée minimum et maximum...).

Respecter la confidentialité des intervenants et la protection des mineurs.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de l'intervention.

Identifier le besoin :

Les connaissances théoriques de base sur les systèmes informatiques et les usages domestiques.

L'utilisation professionnelle du téléphone (qualité d'écoute...).

Développer un questionnement pertinent afin d'identifier la demande, les besoins.

Enquêter sur la qualité de l'environnement technique (ligne électrique, ADSL...).

Déterminer l'intervention du salarié et sa rétribution.

Evaluer le niveau de confiance en soi de l'utilisateur face au langage et aux manipulations informatiques.

Déterminer si l'on est confronté à une panne rédhibitoire entraînant un besoin urgent, ou face à une demande d'optimisation de systèmes, ou de réalisation de projets.

Identifier les habitudes de l'utilisateur et les domaines de son utilisation de l'outil informatique.

Identifier les réticences, la posture de l'utilisateur à l'égard de l'outil informatique.

Reformuler efficacement les descriptions et attentes du demandeur.

Identifier les compétences nécessaires pour répondre au besoin du demandeur.

Redéfinir avec précision les compétences requises et, en cas d'inadéquation entre la demande et la capacité de répondre à l'offre, déterminer la valeur du prédiagnostic en vue d'une rémunération.

Déterminer quelle partie de l'intervention pourra s'effectuer à distance en cas d'urgence.

Préparer les outils nécessaires à la bonne réalisation d'une intervention à domicile.

Approfondir un domaine particulier ou réactualiser ses connaissances en amont de l'intervention programmée.

Comparer l'état du système de l'utilisateur avec la description qu'il en a faite.

Définir avec l'utilisateur les résultats attendus de l'intervention et sa durée maximum.

Déterminer les priorités de l'intervention.

Sensibiliser l'utilisateur aux conséquences des choix de priorités effectués (intervention fractionnée, partielle...).

Adapter la relation au profil de l'utilisateur en vue d'un meilleur partage de connaissances.

Evaluer les possibilités de participation de l'utilisateur selon le niveau de technicité de l'intervention et gérer son attention afin qu'il profite au maximum du transfert de compétences.

Intervenir sur une panne Internet :

Les connaissances essentielles sur les systèmes, les réseaux, les principaux protocoles Internet.

Les principaux équipements des principaux fournisseurs d'accès et leurs caractéristiques.

Les serveurs DNS, et e-mails des principaux fournisseurs d'accès.

Les réseaux commutés et l'ADSL, les conséquences techniques du dégroupage.

Des notions sur le « Point to Point Protocol » (ex. : PPPoA, PPPoE).

Les sockets Windows (Winsock et Winsock 2).

Le wifi et les protocoles 802.x, l'expérience du hardware sans fil et de ses incompatibilités potentielles.

Notions de sécurité réseau et dispositifs d'encryptions.

L'équipement informatique indispensable (ordinateur portable avec wifi).

Déterminer avec le demandeur (particulier employeur) où commence la prestation du salarié et sa rétribution.

Identifier la forte dépendance fonctionnelle au fournisseur d'accès.

Informar le demandeur de l'impossibilité éventuelle d'un dépannage sans l'intervention du fournisseur d'accès.

Effectuer un diagnostic par une utilisation professionnelle du téléphone.

Réaliser le diagnostic de manière hiérarchique et rigoureuse (de l'élément le plus sûr vers celui qui pose problème).

Concevoir un protocole de test en vue de valider la défectuosité présumée d'un élément de la chaîne du réseau.

Vérifier le plus rapidement possible la faisabilité d'une intervention sans le recours au fournisseur d'accès.

Redéfinir avec précision les suites possibles en cas de recours obligatoire au fournisseur d'accès.

Déterminer la valeur du diagnostic en vue d'une rémunération.

Vérifier l'existence d'une bonne synchronisation du modem au moyen des indicateurs visuels chez l'utilisateur.

Identifier les problèmes de modem et de routeur par observation des indicateurs visuels ou tests spécifiques.

Identifier les problèmes de négociation DHCP et les problèmes d'adresses IP incorrectes.

Forcer de manière temporaire (ou permanente) une adresse IP fixe avec les paramètres DNS et passerelle corrects.

Identifier les problèmes de pilotes des modems USB et les périphériques de réseau sans fil incompatibles.

Proposer une démarche à effectuer en cas de dysfonctionnement chez le fournisseur d'accès.

Réinitialiser la couche Winsock si nécessaire au moyen des outils natifs du système.

Identifier les problèmes de fiabilité des réseaux sans fil et en modifier les paramètres.

Régler les paramètres des modem-routeurs propriétaires.

Identifier les problèmes réseau imputables aux virus et rootkits.

Identifier auprès du particulier employeur les prédiagnostics qu'il sera en mesure d'effectuer lui-même.

Installer du matériel informatique :

Les résultats des tests de fonctionnement unitaire des dispositifs à installer.

Notions de sécurité informatique et de protection de la vie privée.

Notions de base sur la propriété industrielle.

Connaissance succincte de l'architecture matérielle des deux grandes familles d'ordinateur.

Les points vitaux dans la configuration d'un système (stabilité, sécurité, performance).

L'architecture du registre (catalogue complet de la configuration du système).

La configuration de départ du matériel informatique (configuration d'usine, particularités dues à la masterisation propre à l'assembleur).

L'architecture du système d'exploitation (éviter les erreurs irréversibles).

Vérifier que l'environnement est compatible avec la mise en œuvre du matériel (ligne téléphonique, courant...).

Vérifier que l'ensemble du matériel est complet pour sa mise en œuvre (câbles, périphériques, licences, pilotes, accès à Internet...).

Disposer le matériel informatique et le câbler progressivement (mise sous tension au moment opportun).

Vérifier le bon fonctionnement du matériel informatique puis la conformité des licences des logiciels et OS.

- Proposer à l'utilisateur de lire et valider lui-même les accords de licence.
- Déterminer les identifiants pour la « machine » et le premier utilisateur.
- Déterminer le niveau de sécurité requis pour les mots de passe selon le contexte.
- Vérifier l'absence d'importantes vulnérabilités du système (ex. : perméabilité aux virus, règles du pare-feu inadaptées ou dangereuses, « force » du mot de passe inadaptée au niveau de risque acceptable).
- Adapter le système aux capacités sensorielles de l'utilisateur (vue, ouïe, dextérité manuelle).
- Proposer plusieurs personnalisations facultatives (ex. : comptes d'e-mail, économie d'énergie, présentation...).
- Définir en fonction du besoin du client les qualités prioritaires du système à rechercher (ex. : confidentialité, ergonomie [présentation et comportement du système] ou performances maximales).
- Configurer pour l'utilisateur la meilleure lisibilité possible des principes de fonctionnement et processus internes (une vue trop simplifiée nuit à la compréhension des principes de base et conduit à une utilisation « par cœur »).
- Recouvrer les performances originelles du système informatique en le débarrassant des « accessoires marketing ».
- Eviter l'activation simultanée de toutes les fonctions potentielles du système en distinguant celles qui correspondent aux besoins de l'utilisateur.
- Intervenir en direct sur le registre (catalogue complet de la configuration du système).
- Distinguer les services (fonctionnalités applicatives rendues disponibles pour plusieurs utilisateurs) vitaux (ex. : service de gestion d'ouverture de sessions) de ceux qui correspondent à un besoin particulier (ex. : synthèse vocale, configuration automatique sans fil).
- Rendre visibles et accessibles les lanceurs (raccourcis avec icônes) d'applications susceptibles d'être souvent utilisées.
- Reléguer au rang d'accessoires les lanceurs d'applications publicitaires ou peu utiles.
- Régler les paramètres de sécurité du navigateur intégré (ex. : effacement du cache, page de démarrage...).
- Déterminer la pertinence et la fréquence des mises à jour automatiques des différents sous-ensembles (Java, système, applications, ex. : antivirus).
- Choisir les ressources qui seront partagées avec d'autres utilisateurs.

Gérer l'espace disque pour les utilisateurs stockant de gros volumes d'informations (vidéos, photos...).

Localiser les espaces de stockage temporaires afin d'y effectuer un nettoyage régulier, d'en optimiser la gestion automatique, éventuellement par l'utilisateur lui-même, s'il peut le faire sans risque majeur.

Créer et paramétrer d'autres comptes d'utilisateurs (ex. : cadre familial).

Appliquer une méthode (check-list, liste) permettant de s'assurer que les points vitaux ont été configurés.

Identifier auprès du particulier employeur ce qu'il sera en mesure de refaire lui-même sans risques.

Accompagner à domicile une personne dans le domaine informatique :

Les connaissances de base sur les systèmes, les réseaux, les applications logicielles courantes.

Les notions élémentaires de sécurité informatique, de la propriété industrielle (ex. : les licences encadrant l'open source).

Définir avec l'utilisateur les résultats attendus de la session.

Identifier les réticences, percevoir la posture de l'utilisateur à l'égard de l'outil informatique.

Accompagner l'utilisateur dans la découverte de la topographie élémentaire du clavier, dont le pavé numérique.

Accompagner l'utilisateur dans la découverte des menus du navigateur : reconnaître la barre d'adresse.

Rappeler à l'utilisateur le rôle des différents contrôles de la souris (menu contextuel, double-clic, molette).

Accompagner la personne dans l'utilisation des principaux éléments disponibles sur l'ordinateur d'un particulier : traitement de texte, navigation Web, courrier électronique, tableur.

Répondre à la demande d'utilisateurs qui souhaitent déléguer sous surveillance des tâches trop complexes (ex. : consulter des documents scientifiques, localiser visuellement un lieu...).

Identifier les situations critiques mettant en danger la confidentialité, la sécurité.

Garantir la confidentialité des informations.

Expliquer à l'utilisateur les droits d'utilisation des logiciels protégés par licence.

Assurer une veille culturelle sur les médias, Internet, les sites...

Identifier auprès du particulier employeur ce qu'il sera en mesure de refaire lui-même sans risques.

S'initier et se perfectionner sur des applications spécifiques :

Les suites bureautiques les plus courantes.

Une pratique du shell graphique (copier-coller, glisser-déplacer, redimensionner, outils).

La maîtrise des principales applications logicielles.

L'utilisation professionnelle du téléphone (qualité d'écoute...).

La conformité des licences commerciales dans le cadre de l'intervention (usage éducatif, nombre d'utilisateurs...).

Accompagner l'utilisateur dans l'utilisation des applications Web (ex : Webmail habituel de l'utilisateur, recherche d'annuaire ou d'horaire de transport).

Client de courrier électronique (ex. : Windows mail) : lire, écrire, ajouter un compte d'e-mail.

Personnaliser l'apparence du bureau et des fenêtres.

Accompagner l'utilisateur dans l'utilisation d'un traitement de texte.

Accompagner l'utilisateur dans l'utilisation d'un tableur.

Accompagner l'utilisateur dans l'utilisation de logiciels graphiques (classement, numérisation, impression, retouche photos).

Accompagner l'utilisateur dans l'utilisation de logiciels de montage vidéo.

Accompagner l'utilisateur dans l'utilisation de logiciels d'applications spécifiques (design, généalogie, traçage de plans, astronomie, mathématique...).

Brique : chauffeur particulier

Assurer la fonction de chauffeur :

Le permis B valide.

Les caractéristiques et fonctionnement du véhicule mis à disposition.

Les modalités d'entretien du véhicule.

Les conditions pour transporter des enfants en véhicule en toute sécurité.

Conduire le véhicule en toute sécurité.

Assurer éventuellement l'entretien courant du véhicule selon les consignes de l'employeur (niveaux, pneus...).

Alerter en cas de dysfonctionnement du véhicule.

Nettoyer intérieurement et extérieurement le véhicule.
Recherche un itinéraire pour rejoindre une destination.
Porter le véhicule en révision ou pour tout autre contrôle.
Transporter des enfants en toute sécurité (activités scolaires ou non).

DESCRIPTION DES EMPLOIS REPÈRES

DOMAINE : ENVIRONNEMENT EXTERNE

Emploi repère : employé(e) d'entretien et petits travaux hommes-femmes toutes mains (A)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'employeur, la disponibilité...).

Suggérer une organisation du travail auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de la prestation à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les équipements et matériels utilisés et les ranger.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Effectuer des petits travaux de bricolage :

Le fonctionnement et l'utilisation, l'entretien du petit appareillage de bricolage électroportatif.

L'utilisation, l'entretien du petit matériel de peinture.

L'utilisation, l'entretien du petit matériel de bricolage, clés, tourne-vis, pinces, scie...

Les techniques fondamentales en matière d'application de peinture, d'enduit.

Les techniques de débouchage, mécanique, chimique et les précautions d'utilisation des produits chimiques.

Monter et démonter des meubles, les déplacer.

Installer des rideaux, double-rideaux avec leurs tringles.

Fixer au mur des éléments décoratifs, tableaux, miroirs...

Effectuer des retouches de peinture sur un mur, une porte...

Effectuer des petits travaux de peinture sur des éléments extérieurs, palissade, barrière, portillon...

Reboucher des petits trous dans un mur, une porte...

Changer des ampoules, des néons, installer une applique.

Réparer une fuite sur un lavabo, un évier...

Changer des joints de robinets.

Déboucher des canalisations, évier, lavabo, toilettes...

Installer des étagères dans une pièce de vie, une cave, un garage...

Effectuer des petits travaux d'isolation, portes, fenêtres.

Intervenir sur des portes, fenêtres, afin d'assurer la fermeture, raboter, ajouter des rondelles, changer une clenche.

Emploi repère : employé(e) d'entretien et petits travaux hommes-femmes toutes mains (B)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'employeur, la disponibilité...).

Suggérer une organisation du travail auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de la prestation à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les équipements et matériels utilisés et les ranger.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Effectuer des petits travaux de bricolage :

Le fonctionnement et l'utilisation, l'entretien du petit appareillage de bricolage électroportatif.

L'utilisation, l'entretien du petit matériel de peinture.

L'utilisation, l'entretien du petit matériel de bricolage, clés, tourne-vis, pinces, scie...

Les techniques fondamentales en matière d'application de peinture, d'enduit.

Les techniques de débouchage, mécanique, chimique et les précautions d'utilisation des produits chimiques.

Monter et démonter des meubles, les déplacer.

Installer des rideaux, double-rideaux avec leurs tringles.

Fixer au mur des éléments décoratifs, tableaux, miroirs...

Effectuer des retouches de peinture sur un mur, une porte...

Effectuer des petits travaux de peinture sur des éléments extérieurs, palissade, barrière, portillon...

Reboucher des petits trous dans un mur, une porte...

Changer des ampoules, des néons, installer une applique.

Réparer une fuite sur un lavabo, un évier...

Changer des joints de robinets.

Déboucher des canalisations, évier, lavabo, toilettes...

Installer des étagères dans une pièce de vie, une cave, un garage...

Effectuer des petits travaux d'isolation, portes, fenêtres.

Intervenir sur des portes, fenêtres, afin d'assurer la fermeture, raboter, ajouter des rondelles, changer une clenche.

Entretenir les espaces de vie extérieurs :

Les différents matériels de jardinage.

Les modalités d'évacuation des déchets selon leur nature.

Les obligations en matière d'utilisation de conduite de certains matériels de tonte, de transport (tracteur-tondeuse).

Les caractéristiques de la première maintenance sur les matériels de tonte et autres.

Tondre la pelouse et ramasser les déchets verts.

Utiliser le matériel de tonte (tracteur-tondeuse) et autres équipements et les entretenir.

Ramasser les feuilles, les branches et évacuer les déchets selon les consignes.

Appliquer du désherbant selon les consignes.

Désherber des zones spécifiques (bord des allées, murets, entourages des arbres...).

Gérer l'entretien et la maintenance du matériel de tonte, de taille, de transport....

Arroser les arbustes et autres plantes d'extérieur selon les consignes.

Sortir les poubelles selon les consignes.

Nettoyer et entretenir le mobilier extérieur (salon de jardin, barbecue, bacs à fleurs...).

Rentrer ou sortir le mobilier extérieur selon la saison (salon de jardin, barbecue, bacs à fleurs...).

Changer les ampoules des éclairages extérieurs.

Emploi repère : employé(e) d'entretien et petits travaux hommes-femmes toutes mains (C)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements...).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'employeur, la disponibilité...).

Suggérer une organisation du travail auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de la prestation à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les équipements et matériels utilisés et les ranger.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Effectuer des petits travaux de bricolage :

Le fonctionnement et l'utilisation, l'entretien du petit appareillage de bricolage électroportatif.

L'utilisation, l'entretien du petit matériel de peinture.

L'utilisation, l'entretien du petit matériel de bricolage, clés, tourne-vis, pinces, scie...

Les techniques fondamentales en matière d'application de peinture, d'enduit.

Les techniques de débouchage, mécanique, chimique et les précautions d'utilisation des produits chimiques.

Monter et démonter des meubles, les déplacer.

Installer des rideaux, double-rideaux avec leurs tringles.

Fixer au mur des éléments décoratifs, tableaux, miroirs...

Effectuer des retouches de peinture sur un mur, une porte...

Effectuer des petits travaux de peinture sur des éléments extérieurs, palissade, barrière, portillon...

Reboucher des petits trous dans un mur, une porte.

Changer des ampoules, des néons, installer une applique.

Réparer une fuite sur un lavabo, un évier...

Changer des joints de robinets.

Déboucher des canalisations, évier, lavabo, toilettes...

Installer des étagères dans une pièce de vie, une cave, un garage...

Effectuer des petits travaux d'isolation, portes, fenêtres.

Intervenir sur des portes, fenêtres, afin d'assurer la fermeture, raboter, ajouter des rondelles, changer une clenche.

Entretien des espaces de vie extérieurs :

Les différents matériels de jardinage.

Les modalités d'évacuation des déchets selon leur nature.

Les obligations en matière d'utilisation de conduite de certains matériels de tonte, de transport (tracteur-tondeuse).

Les caractéristiques de la première maintenance sur les matériels de tonte et autres.

Tondre la pelouse et ramasser les déchets verts.

Utiliser le matériel de tonte (tracteur-tondeuse) et autres équipements et les entretenir.

Ramasser les feuilles, les branches et évacuer les déchets selon les consignes.

Appliquer du désherbant selon les consignes.

Désherber des zones spécifiques (bord des allées, murets, entourage des arbres...).

Gérer l'entretien et la maintenance du matériel de tonte, de taille, de transport...

Arroser les arbustes et autres plantes d'extérieur selon les consignes.

Sortir les poubelles selon les consignes.

Nettoyer et entretenir le mobilier extérieur (salon de jardin, barbecue, bacs à fleurs...).

Rentrer ou sortir le mobilier extérieur selon la saison (salon de jardin, barbecue, bacs à fleurs...).

Changer les ampoules des éclairages extérieurs.

Effectuer des petits travaux de jardinage :

Les techniques de rempotage, de semis, de repiquage des végétaux et leur taille.

Les consignes concernant les animaux de compagnie.

Les modalités pour fendre et stocker le bois.

Les modalités d'entretien de la piscine et des pièces d'eau ornementales et les produits à utiliser.

Les modalités et consignes pour le ramassage des fruits et légumes.

Les différents matériels pour l'entretien de la piscine, des pièces d'eau.

Rempoter des plantes et autres arbustes.

Bêcher la terre en vue d'une plantation de fleurs ou plants légumiers pour usage personnel.

Réaliser des semis ou repiquer des fleurs ou des plants légumiers.

Tailler des rosiers et autres plantes sur les consignes de l'employeur.

Tailler des arbustes, des haies à hauteur d'homme.

Arroser les plantations selon les consignes de l'employeur.

Ramasser les fruits et légumes selon les consignes de l'employeur.

Participer à la remise en état d'une bordure selon les consignes de l'employeur.

Participer à l'ornementation d'un jardin d'agrément avec l'employeur.

Nettoyer et entretenir les bassins, piscine et autres pièces d'eau ornementales ainsi que les annexes techniques.

Fendre et ranger du bois pour alimenter les cheminées et autres poêles.

Ranger et stocker le bois dans le local approprié.

Mettre à disposition une réserve de bois pour une utilisation immédiate.

Emploi repère : gardien(ne) (A)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements, logement en contrepartie de l'activité de gardiennage, présence sur le lieu de travail).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'employeur, la disponibilité...).

Suggérer une organisation du travail auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de la prestation à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les équipements et matériels utilisés et les ranger.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Surveiller la propriété (habitation et dépendances) :

Les limites de la propriété.

Les emplacements des compteurs : eau, gaz, électricité, fuel...

Les intervenants habilités à entrer dans la propriété.

Les jeux de clés de la propriété et leur détention.

Les alarmes (codes) et les modalités d'intervention de la société de sécurité.

Repérer les limites de la propriété (bornage) ainsi que ses accès à partir des informations de l'employeur.

Accompagner les différents agents pour effectuer les relevés de compteur ou les livraisons.

Valider la présence des intervenants habilités à entrer dans la propriété.

Vérifier l'objet de la présence de personnes non prévues et les accompagner selon les consignes de l'employeur.

Vérifier l'état de la propriété et des bâtiments en permanence et plus particulièrement en cas d'intempéries.

Brancher et débrancher les alarmes selon les procédures en vigueur.

Vérifier les grilles, portes et autres accès à la propriété, y compris pour les bâtiments.

Vérifier les conséquences des intrusions d'animaux domestiques ou non et rendre compte.

Préconiser des aménagements, des petits travaux de réhabilitation (carreau cassé, verrou supplémentaire...).

Veiller à la propreté des espaces extérieurs.

Veiller à assurer la « maintenance, aération » des dépendances de l'habitation selon les conditions climatiques.

Veiller en cas d'absence de l'employeur que les équipements soient éteints, le linge rentré, etc.

Vérifier la maturité des fruits et des légumes et alerter en cas de récolte imminente.

Entretien la propriété (habitation et dépendances) :

Les différents matériels de jardinage.

Les modalités d'évacuation des déchets selon leur nature.

Les obligations en matière d'utilisation de conduite de certains matériels de tonte, de transport (tracteur-tondeuse).

Les caractéristiques de la première maintenance sur les matériels de tonte et autres.

Les différents matériels pour l'entretien de la piscine, des pièces d'eau.

Tondre la pelouse et ramasser les déchets verts.

Utiliser le matériel de tonte (tracteur-tondeuse) et autres équipements et les entretenir.

Ramasser les feuilles, les branches et évacuer les déchets selon les consignes.

Appliquer du désherbant selon les consignes.

Désherber des zones spécifiques (bord des allées, murets, entourage des arbres...).

Gérer l'entretien et la maintenance du matériel de tonte, de taille, de transport...

Arroser les plantes d'intérieur comme d'extérieur.

Tailler des arbustes, des haies à hauteur d'homme.

Assainir les locaux (habitation, dépendances) en agissant sur la température, l'aération, la déshumidification.

Gérer l'alimentation en énergie de la propriété (gaz, fuel, bois...).

Sortir les poubelles et évacuer certains déchets à la déchetterie.

Relever et transmettre le courrier.

Entretien des accès, des voies de circulation de la propriété.

Nettoyer le portail, le portillon, les portes d'entrée.

Nettoyer et entretenir le mobilier extérieur (salon de jardin, barbecue, bacs à fleurs...).

Rentrer ou sortir le mobilier extérieur selon la saison (salon de jardin, barbecue, bacs à fleurs...).

Nettoyer les dépendances (serre, garage...).

Effectuer du rangement à l'intérieur de l'habitation (remettre les choses à leur place...).

Changer les ampoules des éclairages extérieurs et à l'intérieur de l'habitation et des dépendances.

Maintenir un caractère accueillant à l'habitation principale en veillant notamment à sa propreté.

Emploi repère : gardien(ne) (B)

Organiser les modalités de réalisation de l'intervention :

Les numéros d'urgence prioritaires.

Les modalités de réalisation de l'intervention (convention collective nationale, multi-employeurs, contrats de travail...).

Les conditions de réalisation de l'intervention (lieu, équipements, logement en contrepartie de l'activité de gardiennage, présence sur le lieu de travail).

Définir avec l'employeur les modalités d'intervention (les priorités de l'employeur, la disponibilité...).

Suggérer une organisation du travail auprès de la personne ou de la famille.

Consigner des informations, des événements par écrit sur un document approprié.

Rendre compte par oral et/ou par écrit du déroulement de la prestation à fréquence régulière.

Adopter les gestes et postures appropriés et respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans la réalisation des tâches.

Nettoyer les équipements et matériels utilisés et les ranger.

Procurer les premiers soins d'urgence et alerter si nécessaire.

Surveiller la propriété (habitation et dépendances) :

Les limites de la propriété.

Les emplacements des compteurs : eau, gaz, électricité, fuel...

Les intervenants habilités à entrer dans la propriété.

Les jeux de clés de la propriété et leur détention.

Les alarmes (codes) et les modalités d'intervention de la société de sécurité.

Repérer les limites de la propriété (bornage) ainsi que ses accès à partir des informations de l'employeur.

Accompagner les différents agents pour effectuer les relevés de compteur ou les livraisons.

Valider la présence des intervenants habilités à entrer dans la propriété.

Vérifier l'objet de la présence de personnes non prévues et les accompagner selon les consignes de l'employeur.

Vérifier l'état de la propriété et des bâtiments en permanence et plus particulièrement en cas d'intempéries.

Brancher et débrancher les alarmes selon les procédures en vigueur.

Vérifier les grilles, portes et autres accès à la propriété, y compris pour les bâtiments.

Vérifier les conséquences des intrusions d'animaux domestiques ou non et rendre compte.

Préconiser des aménagements, des petits travaux de réhabilitation (carreau cassé, verrou supplémentaire...).

Veiller à la propreté des espaces extérieurs.

Veiller à assurer la « maintenance, aération » des dépendances de l'habitation selon les conditions climatiques.

Veiller en cas d'absence de l'employeur que les équipements soient éteints, le linge rentré, etc.

Vérifier la maturité des fruits et des légumes et alerter en cas de récolte imminente.

Entretenir la propriété (habitation et dépendances) :

Les différents matériels de jardinage.

Les modalités d'évacuation des déchets selon leur nature.

Les obligations en matière d'utilisation de conduite de certains matériels de tonte, de transport (tracteur-tondeuse).

Les caractéristiques de la première maintenance sur les matériels de tonte et autres.

Les différents matériels pour l'entretien de la piscine, des pièces d'eau.

Tondre la pelouse et ramasser les déchets verts.

Utiliser le matériel de tonte (tracteur-tondeuse) et autres équipements et les entretenir.

Ramasser les feuilles, les branches et évacuer les déchets selon les consignes.

Appliquer du désherbant selon les consignes.

Désherber des zones spécifiques (bord des allées, murets, entourage des arbres...).

Gérer l'entretien et la maintenance du matériel de tonte, de taille, de transport...

Arroser les plantes d'intérieur comme d'extérieur.

Tailler des arbustes, des haies à hauteur d'homme.

Assainir les locaux (habitation, dépendances) en agissant sur la température, l'aération, la déshumidification.

Gérer l'alimentation en énergie de la propriété (gaz, fuel, bois...).

Sortir les poubelles et évacuer certains déchets à la déchetterie.

Relever et transmettre le courrier.

Entretenir les accès, les voies de circulation de la propriété.

Nettoyer le portail, le portillon, les portes d'entrée.

Nettoyer et entretenir le mobilier extérieur (salon de jardin, barbecue, bacs à fleurs...).

Rentrer ou sortir le mobilier extérieur selon la saison (salon de jardin, barbecue, bacs à fleurs...).

Nettoyer les dépendances (serre, garage...).

Effectuer du rangement à l'intérieur de l'habitation (remettre les choses à leur place...).

Changer les ampoules des éclairages extérieurs et à l'intérieur de l'habitation et des dépendances.

Maintenir un caractère accueillant à l'habitation principale en veillant notamment à sa propreté.

Assurer des services complémentaires :

Les consignes concernant les animaux de compagnie.

Les modalités pour fendre et stocker le bois.

Les modalités d'entretien de la piscine et des pièces d'eau ornementales et les produits à utiliser.

Les modalités et consignes pour le ramassage des fruits et légumes.

Alimenter les animaux de compagnie et nettoyer leur espace.

Promener les animaux de compagnie.

Nettoyer et entretenir les bassins, piscine et autres pièces d'eau ornementales ainsi que les annexes techniques.

Nettoyer la voiture de l'employeur.

Ramasser les fruits et légumes.

Fendre et ranger du bois pour alimenter les cheminées et autres poêles.

Ranger et stocker le bois dans le local approprié.

Mettre à disposition une réserve de bois pour une utilisation immédiate.

Mettre à l'heure les horloges (pendules, comtoise, carillon...).

Participer au déplacement du mobilier (emménagement, déménagement, rénovation...).

Contribuer à coordonner des activités liées à des événements familiaux ou festifs (assistance au service, parking).

Réceptionner des appels téléphoniques (domicile du gardien ou habitation) selon les consignes de l'employeur.

Brique : promener des animaux domestiques

Promener des animaux domestiques :

Les consignes de l'employeur sur la promenade des animaux domestiques, fréquence, lieux particuliers...

Les souhaits de l'employeur sur la promenade en meute ou individuelle.

La loi n° 83-629 du 12 juillet 1983 sur la tenue en laisse des chiens dans les lieux publics, ou ouverts au public.

Les caractéristiques et conditions de l'animal ou des animaux, âge, race, état de santé...

Le matériel adéquat pour promener les animaux domestiques.

Les connaissances fondamentales sur la manière de s'occuper des animaux domestiques.

Les types et races de chiens susceptibles d'être promenés par le salarié (catégorie 3).

Identifier un circuit de promenade adapté à l'animal, au lieu (circuit urbain, circuit en espace vert).

Promener l'animal domestique de façon pertinente, selon sa nature, sa taille, sa race, son état de santé...

Alterner les phases d'activité et de repos selon la nature de l'animal, sa race, sa taille, son état de santé...

Respecter la législation sur la promenade des animaux de compagnie.

S'assurer de lâcher les animaux domestiques (chiens) en toute sécurité dans un espace approprié.

Maîtriser un chien avec et sans laisse.

Ramasser les déjections de l'animal domestique selon les caractéristiques du lieu, de l'environnement.

Détecter toute anomalie comportementale chez l'animal et alerter son propriétaire.

Alimenter les animaux de compagnie selon les consignes de l'employeur.

Nettoyer les espaces de vie de l'animal domestique (internes et externes).

Laver et apporter les soins élémentaires de l'animal domestique selon les consignes de l'employeur.

(Suivent les signatures.)

ANNEXE II

Classification des emplois repères

EMPLOI REPÈRE	NOMBRE DE POINTS	ÉCHELLE
1. Repasseur(se) (A)	100	I
2. Employé(e) d'entretien et petits travaux (A) ⁽¹⁾	118	
3. Employé(e) familial(e) (A)	122	
4. Repasseur(se) (B)	123	
5. Baby-sitter	138	
6. Employé(e) d'entretien et petits travaux (B)	140	
7. Employé(e) familiale (B)	163	II
8. Assistant(e) de vie (A)	178	
9. Gardien(ne) (A)	186	
10. Employé(e) d'entretien et petits travaux (C)	186	
11. Accompagnateur(rice)	196	
12. Employé(e) familial(e) auprès d'enfant(s)	201	III
13. Gardien(ne) (B)	209	
14. Secrétaire particulier(ère) (A)	217	
15. Garde d'enfants (A) ⁽²⁾	219	
16. Assistant(e) de vie (B)	219	
17. Garde d'enfants (B)	242	
18. Assistant(e) de vie (C)	264	IV
19. Assistant(e) de vie (D)	282	
20. Secrétaire particulier(ère) (B)	286	

EMPLOI REPÈRE	NOMBRE DE POINTS	ÉCHELLE
21. Enseignant(e) particulier(ère) (A)	333	V
22. Assistant(e) de vie (E)	338	
23. Enseignant(e) particulier(ère) (B)	373	VI
24. Assistant(e) de vie (F)	383	
25. Assistant(e) informatique (A)	395	
26. Enseignant(e) répétiteur(rice)	414	VII
27. Assistant(e) informatique (B)	414	
28. Enseignant(e) particulier(ère) (C)	419	
29. Enseignant(e) particulier(ère) (D)	432	
30. Enseignant(e) particulier(ère) (E)	455	VIII
31. Assistant(e) informatique (C)	456	
32. Enseignant(e) particulier(ère) (F)	477	
(1) Hommes-femmes toutes mains. (2) Auxiliaire parental(e) – Assistant(e) parental(e).		

Classification des emplois repères

POINTS	ÉCHELLE	EMPLOIS REPÈRES					
100 à 149	I	Repasseur(se) (A)	Employé(e) familial(e) (A)	Repasseur(se) (B)	Baby-sitter	Employé(e) d'entretien et petits travaux (A) et (B)	
150 à 199	II	Employé(e) familial(e) (B)	Assistant(e) de vie (A)	Accompagnateur (rice)	Gardien(ne)	Employé(e) d'entretien et petits travaux (C)	
200 à 249	III	Employé(e) familial(e) (auprès d'enfants)	Secrétaire particulière (A)	Garde d'enfants (A) et (B)	Assistant(e) de vie (B)	Gardien(ne) (B)	
250 à 299	IV	Assistant(e) de vie (C)	Assistant(e) de vie (D)	Secrétaire particulier(ère) (B)			
300 à 349	V	Enseignant(e) particulier(ère) (A)	Assistant(e) de vie (E)				
350 à 399	VI	Enseignant(e) particulier(ère) (B)	Assistant(e) de vie (F)	Assistant(e) informatique (A)			
400 à 449	VII	Enseignant(e) répétiteur(rice)	Enseignant(e) particulier(ère) (C)	Enseignant(e) particulier(ère) (D)	Assistant(e) informatique (B)		
450 à 499	VIII	Enseignant(e) particulier(ère) (E)	Enseignant(e) particulier(ère) (F)	Assistant(e) informatique (C)			

POINTS	ÉCHELLE	EMPLOIS REPÈRES			
500 à 549	IX				
550 à 599	X				
600 à 649	XI				
650 et plus	XII				

(Suivent les signatures.)

ANNEXE III

MODÈLE DE NOTIFICATION ÉCRITE

M. [Nom] :

[Adresse] :

A, le

Lettre remise en main propre contre décharge

M.

La convention collective du salarié du particulier employeur comporte une nouvelle classification des emplois en vigueur depuis le

En application de celle-ci, je vous notifie votre nouvelle classification

Emploi ⁽¹⁾ :

Nombre de points :

Echelle :

Cette classification figurera sur votre prochain bulletin de paie ;

Si vous êtes déclarés par CESU ou Pajemploi, la classification s'applique et ne figurera pas sur l'attestation délivrée par le Centre du CESU, ou par le centre Pajemploi.

Conformément à l'article 8 de l'accord de classification : « La mise en application de la nouvelle classification ne peut en aucun cas être la cause d'une diminution du salaire dont bénéficiait le salarié antérieurement. Elle ne peut être à l'origine d'une modification unilatérale du contrat existant. »

Si vous estimez qu'elle ne correspond pas à votre situation, vous avez la possibilité de saisir la commission nationale paritaire de suivi de la classification dans les 3 mois suivant la réception du présent courrier. Ce délai de 3 mois est impératif. Cette commission est établie au siège de la FEPEM, 50, avenue Daumesnil, 75012 Paris. Vous devez adresser un courrier, à l'attention de la commission nationale paritaire de suivi de la classification,

(1) Indiquer l'emploi repère figurant en annexe de l'accord de classification. En cas d'activités complémentaires, précisez ces activités. Dans le cadre d'un emploi créé par le particulier employeur, précisez l'emploi repère qui a servi de base à la création de l'emploi ou éventuellement l'emploi repère le plus proche de l'emploi créé. Dans ce cas, l'intitulé de l'emploi sera formulé de la façon suivante : Réf. (nom de l'emploi repère).

à cette adresse en donnant toutes les informations nécessaires à l'examen de votre contestation.

Je vous prie de recevoir, M., l'expression de ma considération distinguée.

Signature de l'employeur :

Remise en main propre contre décharge,

Le.....

Signature du salarié :

(Suivent les signatures.)