

# Intervenir auprès de la Petite enfance

*Bibliographie sélective*



Tous ces documents peuvent être empruntés au Centre de ressources pédagogiques, sous réserve de disponibilité.

*Mise à jour le 12/05/2014*

## Sommaire :

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Ressources pour la formation                     | p. 2  |
| 2. Ouvrages de réflexion et de professionnalisation | p.12. |

*Document rédigé par Sophie Roque, documentaliste du CAFOC de Nantes*

**Centre de ressources pédagogiques  
CAFOC de Nantes**  
22 rue de Chateaubriand – 44000 Nantes  
Tél : 02.40.35.94.16

**Horaires d'ouverture :**

Lundi, mardi, mercredi et vendredi : 8h45 / 12h30 –  
13h45 / 17h30  
Jeudi : 8h45 / 17h30 (journée continue)

l'esprit grand ouvert



# 1. Ressources pour la formation

---

**Ergonomie-Soins : Bac Pro ASSP 2de 1re Tle : options Domicile et Structure / K. EL HADDAOUI, A. EL HADDOUI**  
– Casteilla, 2012 – 286 p.

Cote : CSS 1 ELH

Cet ouvrage couvre le cycle complet (3 ans) du Bac Pro ASSP (Accompagnement Soins et Services à la Personne) pour les 2 options "en structure" et "à domicile".

Il constitue un support pédagogique pour l'enseignement des techniques professionnelles de soins, d'hygiène et de confort, d'ergonomie et de la technologie associée.

5 thèmes structurent l'ouvrage ; chacun d'entre eux est décliné en plusieurs séquences, construites selon la méthode inductive et proposant une situation professionnelle, le détail des objectifs à atteindre et des activités s'appuyant sur des documents variés permettant à l'apprenant d'acquérir les gestes techniques et de développer sa réflexion.

Au sommaire :

THEME 1 : Hygiène professionnelle :

- Séquence 1 : La tenue professionnelle
- Séquence 2 : Le lavage des mains
- Séquence 3 : Bionettoyage des surfaces autres que le sol

THEME 2 : Ergonomie et santé au travail :

- Séquence 1 : Présentation de l'ergonomie
- Séquence 2 : Composantes de la tâche
- Séquence 3 : Accidents de travail et maladies professionnelles
- Séquence 4 : Analyse d'une situation de travail
- Séquence 5 : Risque professionnel et prévention
- Séquence 6 : Troubles musculo-squelettiques (TMS) et lombalgies
- Séquence 7 : Manutention des charges inertes
- Séquence 8 : Poste de travail et ambiances physiques
- Séquence : Charge mentale et stress professionnels

THEME 3 : Techniques de soins d'hygiène et de confort :

- Séquence 1 : Démarche de soin
- Séquence 2 : Surveillance de l'état de santé de la personne
- Séquence 3 : Transmission des informations

THEME 4 : Assurer les soins d'hygiène auprès de l'enfant :

- Séquence 1 : Porter et mobiliser l'enfant
- Séquence 2 : Habillage et déshabillage du nouveau-né
- Séquence 3 : Change du nourrisson
- Séquence 4 : Toilette du visage et soins annexes
- Séquence 5 : Bain de l'enfant
- Séquence 6 : Toilette complète sans bain et surveillance de l'état de santé de l'enfant
- Séquence 7 : Les différents lits pour enfants

THEME 5 : Soins d'hygiène et de confort auprès de l'adulte :

- Séquence 1 : Mobilisation et installation au lit et au fauteuil
- Séquence 2 : Habillage et déshabillage de l'adulte
- Séquence 3 : Réfection d'un lit inoccupé
- Séquence 4 : Réfection d'un lit occupé
- Séquence 5 : Change de protection
- Séquence 6 : Aide à la toilette
- Séquence 7 : Toilette complète au lit
- Séquence 8 : Pédiluve
- Séquence 9 : Prévention des risques d'alitement prolongé
- Séquence 10 : Aide à la prise des médicaments.

**CAP ATMFC : Assistant Technique en Milieux Familial et collectif / Irène DUCHESNE, Isabelle REMERY – Vuibert,**  
2011 – 223 p.

Cote : CSS 1 DUC

Ce manuel, couvrant les deux années de formation du CAP ATMFC, propose des situations professionnelles visant l'ensemble des compétences à acquérir et mobilisant tous les savoirs associés communs aux deux secteurs d'activités (familial et collectif) :

- L'hygiène professionnelle
- Sciences de l'alimentation
- Production et matériaux
- Organisation du travail
- Communication professionnelle
- Qualité de services en milieu familial et collectif.

A partir de situations concrètes et professionnelles, chaque chapitre privilégie la méthodologie active de résolution de problème, qui permet à l'apprenant :

- d'analyser les situations proposées ;
- de mobiliser ses connaissances ;
- de proposer des solutions.

**Ergonomie : techniques de manutention : adultes et enfants / Monique AUTISSIER – Editions Lamarre, 2011 – 195 p.**

Cote : CSS 1 AUT

Lorsque l'on est amené à déplacer des patients ou même des bébés, deux nécessités s'imposent.

La première est de préserver sa propre santé, et notamment son dos ; la seconde est aussi fondamentale : apporter une totale sécurité aux patients.

Pour répondre à ce double objectif, l'auteure a développé une méthode simple grâce à laquelle chaque soignant comprend les gestes à faire et ceux à éviter.

Rédigé comme un aide-mémoire des principaux procédés de manutention d'un malade, ce manuel s'adresse tant aux étudiants qu'aux professionnels.

Il est composé de deux parties.

Une première partie, théorique, rappelle les bases de l'ergonomie et tend à faciliter la réflexion indispensable avant d'agir.

La seconde partie, pratique, offre un accès immédiat aux types de manoeuvres de manutention et notamment aux caractéristiques de certaines d'entre elles, exposées sous la forme standardisée de fiches-protocole.

[Résumé de 4e de couverture]

**Aborder le handicap : accompagnement individualisé des personnes en situation de handicap : Bac pro. AP. AS. MCAD. AMP. ME. AVS / Valérie LE CADET – Casteilla, 2010 – 223 p.**

Cote : C 6 LEC

L'objectif de cet ouvrage est d'apporter des connaissances de base dans le champ du handicap, connaissances nécessaires aux personnes en formation de BEP carrières sanitaires et sociales, BEPA «Service à la personne», d'aide-soignant, d'auxiliaire de puériculture, d'aide médico-psychologique, de moniteur-éducateur et d'auxiliaire de vie sociale/aide à domicile mais aussi aux candidats à la VAE, aux personnes préparant les épreuves de sélection aux concours d'entrée dans les formations, aux professionnels soucieux de réactualiser leurs connaissances et aux formateurs.

Les trois premiers chapitres abordent les différents publics en fonction des âges de la vie. Le dernier chapitre se veut plus pratique et donne des repères utiles à l'accompagnement du quotidien.

Les chapitres sont illustrés par des témoignages. Un tableau récapitulatif des modalités de certification, les référentiels de formation en lien avec les différents chapitres permet de mieux cibler les connaissances à acquérir pour satisfaire aux exigences réglementaires telles que définies dans les textes officiels.

**Nutrition humaine et sécurité alimentaire / Murielle MURAT et al. – Lavoisier, 2009 – 678 p.**

Cote : CSS 3 MUR

Ce manuel, conforme au référentiel du BTS économie sociale familiale, aborde en un seul volume, l'ensemble des grandes questions relatives à la nutrition humaine et à la sécurité alimentaire.

Il s'articule autour de quatre parties :

- la couverture des besoins nutritionnels et la connaissance des aliments
- l'alimentation rationnelle
- la science du comportement alimentaire
- la sécurité alimentaire et l'information du consommateur.

Chaque chapitre présente en introduction les principaux enjeux sous forme de questions. Complétés par de nombreuses figures qui viennent illustrer l'argumentation, ils se concluent par une synthèse récapitulative qui aide à mémoriser l'essentiel.

**Epreuves EP2 : BEP CSS : sciences et technologies : sujets 2007-2008 / Association APES – Casteilla, 2008**

Cote : CSS 2 APE

Cet ouvrage reprend l'intégralité des sujets proposés à l'épreuve EP2 du BEP CSS (sessions 2007 et 2008) :

- 1 sujet 2007 en sciences médico-sociale
- 1 sujet 2008 en sciences médico-sociale
- 27 sujets 2007 en techniques sanitaires et sociales
- 14 sujets 2007 en Techniques socio-éducatives et de loisirs.

**Mathématiques : CAP – BEP : métiers de l'hygiène et de la santé / Jean-Marc BUISSON, Marc CHARNAY – Casteilla, 2008**

Cote : MATHS 4 BUJ

Cet ouvrage est conforme au programme de CAP ainsi qu'aux programmes toujours valables des BEP pour les métiers de l'hygiène et de la santé et de CAP agent polyvalent de restauration.

Il concerne les :

- BEP Bioservices
- BEP Carrières sanitaires et sociales
- CAP Agent polyvalent de restauration
- CAP Employé technique de collectivités
- CAP Petite Enfance

Il propose un ensemble varié d'exercices permettant aux apprenants une meilleure compréhension des mathématiques et de leurs usages multiples même dans notre quotidien proche.

Une sélection de sujets d'examen clôt l'ouvrage.

**Nutrition alimentation : BEP CSS : les savoirs en situation** / Nathalie BIEDERMANN, Florence DEDEYAN et al. – Hachette, 2008

Cote : CSS 1 BIE

Cet ouvrage est destiné aux apprenants de BEP Carrières sanitaires et sociale. Il propose une approche concrète du référentiel à travers 7 situations professionnelles diversifiées prenant appui sur les services et établissements accueillant des enfants, des adolescents, des personnes malades, handicapées et âgées.

L'analyse de ces situations permet :

- de cerner et d'acquérir des connaissances scientifiques nécessaires à l'étude des besoins physiologiques et psychologiques liés à l'alimentation et de l'équilibre alimentaire dans le but de prévenir la malnutrition et les troubles alimentaires ;
- de prendre en compte les besoins de la personne dans le cadre des activités exercées au sein des différentes collectivités du secteur sanitaire et social.

Chaque situation est divisée en plusieurs parties. Chacune correspond à un extrait du référentiel et se termine par un "A retenir" permettant de mobiliser les connaissances acquises.

Thèmes des situations :

- Situation 1 : En centre médical diététique : réapprendre à bien manger
- Situation 2 : En école maternelle : éduquer les enfants sur la nécessité d'avoir une hygiène bucco-dentaire et nutritionnelle
- Situation 3 : En centre de rééducation : favoriser la guérison par l'alimentation
- Situation 4 : En halte garderie : découvrir les saveurs pendant la semaine du goût
- Situation 5 : En milieu hospitalier : distribuer des repas variés et adaptés aux régimes prescrits
- Situation 6 : En crèche : adapter les repas de l'enfant à son évolution digestive
- Situation 7 : En résidence médicalisée : se nourrir correctement pour mieux vieillir.

**Savoirs & techniques professionnelles : CAP Petite enfance** / Annie BOUFFIER-THOMAS, Josiane BRIN et al. – Hachette, 2008

Cote : PE 1 BOU

Ensemble de fiches déclinant les savoirs et techniques professionnelles du CAP Petite enfance.

Elles rassemblent les notions à maîtriser, les définitions à connaître et proposent des schémas de synthèse à retenir.

Plus de 400 tests sur CD-Rom permettent de s'évaluer et de s'entraîner.

**Sciences médico-sociales : Seconde professionnelle : CAP Petite enfance, BEP CSS : travaux dirigés, fiches méthodologiques 2008** – Martine BLAMOUTIER, Valérie LE CADET et al. – Casteilla, 2008

Cote : CSS 1 BLA

Ouvrage construit autour des 7 thèmes principaux à destination des apprenants du CAP Petite enfance et du BEP Carrières sanitaires et sociales.

Chaque thème s'organise en travaux dirigés avec principalement des activités et des exercices destinés à maîtriser un savoir théorique et pratique.

A cela s'ajoute une rubrique "Préparation aux épreuves écrites et orales", dont l'un des objectifs est de permettre l'entraînement sur plusieurs types d'épreuves par rapport à des sujets bien cadrés.

Un renvoi systématique au guide méthodologique (en fin d'ouvrage) permet d'appréhender les connaissances d'une manière structurée et de s'organiser.

Au sommaire :

- Thème 1 : Les différents aspects du développement de la naissance à l'adolescence
- Thème 2 : Le cadre politique et administratif de la France / la protection sanitaire et sociale
- Thème 3 : Le statut juridique de l'enfant et de la famille
- Thème 4 : La protection sanitaire et sociale de l'enfant et de la famille
- Thème 5 : Les structures d'accueil
- Thème 6 : L'information
- Thème 7 : La communication.

## **TD CAP Petite enfance : biologie, nutrition-alimentation, technologies et techniques professionnelles (BTSE) /**

Jacqueline GASSIER, Fabrice FILACHET – Masson, 2008

Cote : PE 1 GAS

Ensemble de fiches, à destination des apprenants couvrant l'ensemble des thèmes du programme du CAP Petite enfance.

Chaque fiche s'organise de la façon suivante :

- présentation des objectifs à atteindre selon le référentiel de formation
- "mémos" présentant les savoirs de base relatifs aux différents thèmes abordés
- mises en situation permettant de placer l'apprenant dans son contexte de travail
- courts exercices
- textes ou documents permettant l'approfondissement des connaissances.

Au sommaire :

**BIOLOGIE :**

- Thème 1 : L'organisation générale du corps humain
- Thème 2 : Le système nerveux et l'activité sensorielle
- Thème 3 : Le système locomoteur et la locomotion
- Thème 4 : La peau
- Thème 5 : Les fonctions de nutrition
- Thème 6 : Le maintien de l'intégrité de l'organisme

**NUTRITION-ALIMENTATION :**

- Thème 1 : Les besoins nutritionnels de l'enfant et les apports conseillés
- Thème 2 : L'appareil digestif du nourrisson et du jeune enfant
- Thème 3 : L'hygiène de la digestion
- Thème 4 : Les aliments
- Thème 5 : L'alimentation de l'enfant
- Thème 6 : Les régimes alimentaires
- Thème 7 : L'éducation alimentaire de l'enfant
- Thème 8 : La prévention des infections alimentaires

**TECHNOLOGIES ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES :**

- Thème 1 : L'hygiène et le confort du logement pour le bien-être de l'enfant
- Thème 2 : L'aménagement spécifique des locaux
- Thème 3 : La prévention des accidents domestiques chez l'enfant
- Thème 4 : Les matériels et produits liés aux soins d'hygiène corporelle et au confort de l'enfant
- Thème 5 : Les matériels et produits liés aux activités de jeux et de loisirs
- Thème 6 : Les produits alimentaires.

## **TD CAP Petite enfance : sciences médico-sociales, technologies et techniques professionnelles (STMS) /**

Jacqueline GASSIER, Claire-Marie FRESNAY, Marie-Françoise ROTURIER – Masson, 2008

Cote : PE 1 GAS

Ensemble de fiches, à destination des apprenants couvrant l'ensemble des thèmes du programme du CAP Petite enfance.

Chaque fiche s'organise de la façon suivante :

- présentation des objectifs à atteindre selon le référentiel de formation
- "mémos" présentant les savoirs de base relatifs aux différents thèmes abordés
- mises en situation permettant de placer l'apprenant dans son contexte de travail
- courts exercices
- textes ou documents permettant l'approfondissement des connaissances.

**Animation et communication petite enfance / Abdelkader ELHADDAOUI, Karima ELHADDAOUI – Casteilla, 2007**

Cote : PE 1 ELH

Manuel à destination des CAP Petite Enfance et BEP Carrières sanitaires et sociales, consacré aux techniques professionnelles d'animation et de communication auprès de la petite enfance.

Son originalité réside dans sa structure qui intègre à la fois une approche théorique, la technologie, les techniques d'intervention éducatives et les ateliers correspondants.

Au sommaire :

**PREMIERE PARTIE : Approche théorique :**

1. Connaissance de l'enfant et de ses besoins
2. Spécificités de l'animation auprès de la petite enfance
3. L'animateur petite enfance
4. Communication et autorité
5. Projets d'animation petite enfance
6. Sécurité en animation
7. Gestion des accidents et des malaises

DEUXIEME PARTIE : Technologies et ateliers :

1. Papiers
2. Peinture et dessins
3. Modelage
4. Maquillage et déguisement
5. Jeux et jouets
6. Contes, histoires et marionnettes
7. Eveil corporel et musical.

**Les techniques de nettoyage en collectivité / P. CASTANIE, C. BETIN et al. – CRDP Limousin, 2007 – 1 dvd + 60 p.**

Cote : CSS 3 CAS

Ce DVD détaille les techniques de nettoyage en collectivité en insistant sur la justification des gestes accomplis et la méthodologie nécessaire à un entretien courant.

Destiné à un public en formation initiale ou continue, ce DVD présente des opérations de nettoyage réalisées par des élèves de SEGPA. les remarques relatives à la sécurité, à l'ergonomie, à la maintenance de premier niveau étayant le caractère professionnel des situations.

Une analyse des appareils utilisés permet d'aborder leur fonctionnement.

Support pédagogique pour l'apprentissage des techniques de base, ce document a également pour objectif la valorisation des activités de nettoyage.

Techniques manuelles :

- entretien d'un réfectoire
- entretien des paliers et des escaliers
- entretien des baies vitrées
- entretien des sanitaires
- entretien du matériel.

Techniques mécaniques :

- entretien d'un sol textile
- rénovation d'un revêtement textile
- entretien et rénovation d'un revêtement thermoplastique
- entretien d'un sol carrelé (avec la monobrosse, avec l'autolaveuse)
- maintenance de premier niveau.

Niveaux et diplômes concernés :

CAP MHL (maintenance et hygiène des locaux), CAP petite enfance, CAP ATMFC (assistant technique en milieu familial et collectif), BEP MHPE (métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement), Bac pro HE (hygiène et environnement), BTS ESF (économie sociale et familiale), BTS HPE (hygiène, propreté, environnement).

**Manuel de l'assistance maternelle : préparation à l'épreuve de l'unité 1 du CAP Petite enfance / Annick LEFEVRE, Lucie FOUCAULT-HAGUENAUER – Maloigne, 2007**

Cote : PE 1 LEF

Manuel s'adressant autant à l'assistante maternelle en fonction qu'à celle qui est en formation (préparation à l'épreuve de l'unité 1 du CAP Petite Enfance).

Il constitue un ouvrage de référence pour trouver des réponses aux besoins de santé, de sécurité, d'éveil et de communication de l'enfant et correspond au contenu du programme de formation obligatoire défini par le décret du 20 avril 2006 de la loi du 27 juin 2005.

En détaillant les fonctions essentielles du métier d'assistant(e) maternel(le), fonctions professionnelle, de communication, de prévention et éducative, cet ouvrage contribue à professionnaliser l'assistant maternel en l'informant sur son statut et sa place de professionnel dans le dispositif de la petite enfance.

**Sciences et techniques médico-sociales : de la théorie à la pratique : BEP CSS : techniques professionnelles, technologies des équipements, technologies des produits, ergonomie / Annick DELACOUR, Joëlle FABRIES et al. – Hachette, 2007**

Cote : CSS 1 DEL

Manuel destiné aux apprenants de BEP Carrières sanitaires et sociales, proposant un ensemble de fiches permettant de faire le lien entre les techniques professionnelles et les savoirs technologiques.

A partir de situations de savoir-faire, il amène l'apprenant à travailler sur les savoirs associés que sont les techniques professionnelles, la technologie des produits et des équipements et l'ergonomie.

Les apprentissages techniques du domaine des sciences et techniques médico-sociales, les photos et illustrations lui permettront de mener une réflexion sur les fiches proposées.

### Au sommaire :

1. Techniques de soins d'hygiène corporelle, de confort et d'aide aux activités motrices - technologie des produits et des équipements - ergonomie :

- Fiche 1 : L'habillement
- Fiche 2 : Le déshabillage
- Fiche 3 : Donner le repas
- Fiche 4 : L'aide au repas
- Fiche 5 : Les espaces de repas
- Fiche 6 : La toilette du visage de la personne âgée
- Fiche 7 : La toilette du visage de l'enfant
- Fiche 8 : Le savon
- Fiche 9 : Les espaces sanitaires
- Fiche 10 : La toilette génito-anale et le change de l'enfant
- Fiche 11 : La toilette génito-anale et le change de protection de la personne âgée
- Fiche 12 : Le matériel de soin d'hygiène corporelle...

2. Techniques d'animation - technologie des produits :

- Fiche 23 : Les jeux de société
- Fiche 24 : Les encastrements et les puzzles
- Fiche 25 : La lecture
- Fiche 26 : Les comptines et les chants
- Fiche 27 : L'atelier de peinture pour personnes âgées
- Fiche 28 : L'atelier peinture pour enfants
- Fiche 29 : Les produits spécifiques à l'animation
- Fiche 30 : Les matériels d'animation et de jeux

3. Techniques de prévention et de sécurité - technologie des produits :

- Fiche 31 : Le lavage des mains
- Fiche 32 : Les parasitoses
- Fiche 33 : Les petites plaies
- Fiche 34 : Les produits antiseptiques
- Fiche 35 La trousse à pharmacie...

**Technologie : équipements & produits : CAP Petite enfance, BEP Carrières sanitaires et sociales, BEP Bioservices / Odile LOUISY – Casteilla, 2006**

Cote : CSS 1 LOU

Ce manuel, conforme au référentiel de BEP CSS, traite de la technologie appliquée aux produits et aux équipements.

Il couvre les 2 années de BEP.

À travers une démarche pédagogique inductive prenant appui sur des activités variées et concrètes, cet ouvrage permet à l'apprenant d'acquérir des connaissances tout en développant des capacités d'analyse, de réflexion et d'autonomie.

Chaque chapitre est organisé autour de 3 rubriques :

- Découvrir et acquérir des savoirs
- Retenir
- Évaluer ses acquis.

Thèmes des chapitres :

PARTIE 1 : Technologie des équipements :

1. Facteurs d'ambiance et de salubrité des locaux - Acoustique
2. Chauffage - climatisation - ventilation - isolation thermique
3. Alimentation électrique
4. Eclairage - alimentation en eau
5. Matériaux et revêtements
6. Matériels d'entretien des locaux
7. Marmite à cuisson sous pression - four
8. Plaques de cuisson électriques - brûleurs atmosphériques
9. Matériels de conservation des denrées
10. Enceinte à micro-ondes
11. Matériels d'entretien du linge et de la vaisselle
12. Matériels de stérilisation
13. Matériels d'hygiène de confort et aides techniques
14. Matériels d'animation et de jeux pour l'enfant
15. Evacuation des déchets hospitaliers

PARTIE 2 : Technologie des produits :

16. Restauration différée - commercialisation des aliments
17. Groupes d'aliments : végétaux frais, produits céréaliers, produits sucrés, corps gras, boissons
18. Groupes d'aliments : produits laitiers, oeufs, viandes, poissons
19. Utilisation des produits d'entretien
20. Détergents et désinfectants
21. Médicaments
22. Produits d'hygiène corporelle et produits cosmétiques.

**Techniques professionnelles Petite enfance : CAP Petite enfance, BEP Carrières sanitaires et sociales / Sylvie MORANCAIS – Casteilla, 2005 – 111 p.**

Cote : PE 1 MOR

Manuel consacré aux techniques professionnelles, aux techniques associées et aux techniques d'animation à mettre en application lors d'une intervention auprès de la petite enfance.

Les points suivants sont abordés :

- les règles d'hygiène en milieu professionnel ;
- les techniques de confort de l'enfant ;
- la préparation des biberons ;
- les techniques de soins d'hygiène de l'enfant ;
- les animations et les loisirs propres à la petite enfance (cette séquence n'est pas dans le manuel mais est à exploiter directement sur le site des Editions Casteilla, au format pdf et en couleurs : [www.casteilla.fr](http://www.casteilla.fr)).

Il aborde de manière détaillée les savoirs associés aux différentes séquences.

Plusieurs activités conformes au programme permettent ainsi la préparation de l'élève ou de l'adulte en formation continue à exercer son savoir-faire au sein de diverses structures accueillant de jeunes enfants.

**Techniques professionnelles : alimentation & locaux : BEP Carrières sanitaires et sociales, BEP Bioservices, CAP Petite enfance, Agent polyvalent de restauration / Odile LOUISY – Casteilla, 2003**

Cote : CSS 1 LOU

Cet ouvrage, réunissant le programme des deux années (BEP et CAP), permet à tout élève d'acquérir les compétences et des savoir-faire au niveau des techniques culinaires de base et des techniques d'entretien des locaux et des équipements.

Des fiches ressources apportent les savoirs associés indispensables à la maîtrise des techniques comme la connaissance des propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires afin de justifier du choix d'une technique culinaire.

Ce manuel se divise en quatre parties :

- techniques culinaires (partie enrichie d'une centaine de préparations de mets, dérivées de la recette de base que l'élève pourra appliquer à la maison. Elle est agrémentée de rubriques diverses : astuces, le savez-vous ?, points info...)
- services des repas et des collations
- entretien des locaux et des équipements
- fiches ressources.

Cet ouvrage offre un outil de travail pratique aux BEP Carrières Sanitaires et Sociales et CAP Petite Enfance. Il est également destiné aux BEP Bio Services, CAP Agent Polyvalent de Restauration, aux étudiants de BTS et EFS et aux différents auxiliaires de santé, aides à domicile, auxiliaires de vie, assistantes maternelles, auxiliaires de puériculture, aides-soignants, employés de cantine...

**Le monde microbien : CAP PE, BEP CSS / Sylvie MORANCAIS, Nathalie TAVOUKDJIAN – Casteilla, 2002 – 95 p.**

Cote : CSS 1 MOR

Ensemble de fiches permettant à l'apprenant de découvrir, apprendre, retenir et restituer les thèmes étudiés.

Sont abordées les règles d'hygiène et de sécurité dans l'environnement humain.

Bactéries, virus, champignons, levures, parasites commensales et pathogènes chez l'homme, sont exposés et analysés dans leur structure, leur habitat, leur nutrition, leurs pouvoirs pathogène, commensale et toxique...

Ces fiches peuvent être exploitées aussi bien pendant le cours que pendant les séances de travaux dirigés et/ou travaux pratiques. Chaque séance se termine par l'essentiel à retenir qui souligne les points clés à intégrer, propres à chaque séance.

Thèmes des séquences et séances :

PARTIE I : COURS, TRAVAUX DIRIGES :

SEQUENCE 1 : Les règles d'hygiène :

- Séance 1.1 : Les règles d'hygiène à respecter en milieu professionnel
- Séance 1.2 : Le lavage des mains

SEQUENCE 2 : La diversité du monde microbien :

- Séance 2.1 : Les micro-organismes de l'environnement
- Séance 2.2 : Les différents types de micro-organismes
- Séance 2.3 : Les structures cellulaires des micro-organismes

SEQUENCE 3 : Les bactéries :

- Séance 3.1 : Les critères morphologiques des bactéries
- Séance 3.2 : La structure et l'ultrastructure des bactéries
- Séance 3.3 : La nutrition des bactéries
- Séance 3.4 : La multiplication et la croissance bactérienne
- Séance 3.5 : La sporulation des bactéries

SEQUENCE 4 : Les relations des micro-organismes avec l'environnement :

- Séance 4.1 : Les rôles des micro-organismes de l'eau et du sol
- Séance 4.2 : Les relations des micro-organismes et leurs milieux de vie
- Séance 4.3 : Les micro-organismes et les aliments
- Séance 4.4 : Le pouvoir pathogène des micro-organismes

PARTIE II : TRAVAUX PRATIQUES :

- Séance 1.1 : La structure des virus
- Séance 2.1 : Observation macroscopique des micro-organismes
- Séance 3.2 : La coloration de Gram.

**Les biocontaminations : CAP PE, BEP CSS, Bioservices / Sylvie MORANCAIS, Nathalie TAVOUKDJIAN – Casteilla, 2002 – 87 p.**

Cote : CSS 1 MOR

Ensemble de fiches permettant à l'apprenant de découvrir, apprendre, retenir et restituer les thèmes étudiés.

Sont étudiés les microorganismes impliqués dans les contaminations, qui conduisent aux infections, leur mode de transmission, les infections nosocomiales, maladies contractées suite à un séjour dans un milieu hospitalier.

Les auteurs ont accordé une place significative aux agents antimicrobiens dans leur constitution, leur spécificité, leur mode d'action.

La prévention et le traitement des biocontaminations sont majoritairement traités, en termes de législation en vigueur dans le cadre des équipements, de l'alimentation, et de la nature même des contaminations.

Les fiches sont regroupées en 3 séquences, elles-mêmes organisées en séances :

SEQUENCE 1 : Origines des biocontaminations

- Séance 1.1 : Les différentes flores microbiennes
- Séance 1.2 : Les voies de transmission et de pénétration des micro-organismes
- Séance 1.3 : L'infection hospitalière
- Séance 1.4 : Le comité de lutte contre les infections nosocomiales (CLIN) et l'équipe opérationnelle d'hygiène (EOH)

SEQUENCE 2 : Prévention des biocontaminations :

- Séance 2.1 : Réglementation relative à la prévention du risque infectieux
- Séance 2.2 : Lutte contre la contamination manuportée
- Séance 2.3 : Lutte contre la contamination aéroportée
- Séance 2.4 : Lutte contre la contamination des locaux et des équipements
- Séance 2.5 : Lutte contre la contamination des produits alimentaires

SEQUENCE 3 : Traitement des biocontaminations :

- Séance 3.1 : Les agents chimiques
- Séance 3.2 : Les agents biochimiques
- Séance 3.3 : Les agents physiques.

**Cahier de stage : carrières paramédicales, sociales et éducatives / C. COURDIER, C. LOBRY et al. – Casteilla, 1994**

Cote : E 1.11 COU

Cahier de stage destiné aux élèves effectuant un stage en école maternelle, en crèche ou en hôpital, et donc particulièrement adapté aux classes de BEP Carrières sanitaires et sociales et de CAP Petite enfance effectuant une PFE (période de formation en entreprise) auprès de jeunes enfants.

Il peut également être utilisé dans le cadre de stages d'immersion dans le milieu professionnel.

Il a été conçu pour faciliter la liaison entre l'établissement d'accueil, l'équipe pédagogique tout en permettant aux élèves de tirer le meilleur parti de leur PFE ou de leur stage.

Il permet au stagiaire :

- de découvrir différents aspects d'une profession
- de nouer des contacts avec le personnel de l'établissement d'accueil à l'occasion de la collecte des renseignements
- d'analyser les besoins des usagers
- de noter au jour le jour dans son journal de bord les renseignements utiles à la réalisation des fiches d'activités.

Il permet à l'équipe pédagogique de préparer de façon efficace le stage des élèves, puis de contrôler et d'évaluer leur travail.

Il permet au personnel de l'établissement d'accueil :

- de mieux appréhender le lien entre le milieu du travail et l'enseignement
- de communiquer plus facilement avec l'établissement scolaire.

### Au sommaire :

- La fiche d'identité de l'établissement
- Le trajet domicile-établissement
- L'implantation de l'établissement
- L'organigramme de l'établissement
- L'activité sociale de l'établissement
- L'organisation de votre service
- Le plan de votre service
- L'organisation du travail
- L'identification des besoins de l'utilisateur
- La fiche métier
- Notice d'utilisation du journal de bord
- Le journal de bord
- Evaluation du stage par le stagiaire
- Evaluation du cahier de stage par le professeur.

## 2. Ouvrages de réflexion et de professionnalisation

---

**Accompagner la professionnalisation des assistantes maternelles** / Fabienne CHAMPLONG – Chronique Sociale, 2011 – 112 p.

Cote : PE 3 CHA

Ouvrage proposant à la fois une réflexion sur l'accompagnement de la professionnalisation de l'assistante maternelle, des outils pour professionnaliser et une réflexion sur la posture de l'animateur de relais.

**Réaliser un projet accueil Petite Enfance : du projet d'établissement au projet pédagogique** / Christine SCHUHL – Chronique Sociale, 2011 – 118 p.

Cote : PE 3 SCH

"Projet d'établissement", "Projet social", "Projet pédagogique", "Livret d'accueil", "Charte"...

De quoi parle-t-on ? Qu'écrire ? Comment travailler en équipe ?

Cet ouvrage répond de manière concrète à ces questions.

Il propose une méthodologie pour élaborer en équipe ces écrits professionnels.

Il présente de nombreux exemples de textes effectués par des professionnels du secteur.

Cet ouvrage est issu de l'accompagnement d'équipes dans le cadre de l'analyse des pratiques professionnelles et pour permettre la mise en place de projets d'accueil petite enfance.

Il s'inscrit pleinement dans les orientations impulsées, notamment, par les collectivités territoriales. [Résumé de l'éditeur]

**Rémédier aux douces violences : outils et expériences en petite enfance** / Christine SCHUHL – Chronique Sociale, 2011 – 80 p.

Cote : PE 3 SCH

Ce manuel aborde l'histoire et les enjeux du concept de douce violence, il en analyse les causes et donne des outils de réflexion pour y remédier. Il donne des exemples de réalisations concrètes autour de cette question dans le domaine de la petite enfance (moins de trois ans).

L'auteure a voulu construire des outils pour permettre de donner ou de redonner du sens à certaines pratiques professionnelles.

Les outils proposés ne sont pas des recettes, mais un ensemble de pistes, de réflexions, en réponse aux besoins fondamentaux de l'enfant de moins de trois ans.

Il y est question de valeurs professionnelles, de cadre, d'aménagement des espaces de vie dans le souci premier de respecter au plus près les besoins fondamentaux et l'intérêt de l'enfant en bas âge accueilli en dehors de son cadre familial. Ce livre propose une approche pédagogique où les détails du quotidien prennent toute leur importance.

Préface de Danielle RAPOPORT.

**Travailler la diversité en accueil de jeunes enfants : professionnels et parents** / Sous la direction de Myriam MONY – Chronique Sociale, 2011 – 109 p.

Cote : PE 3 MON

Comment concilier respect pour la diversité et valeurs communes de la laïcité dans les services publics d'accueil de jeunes enfants, dans un esprit de démocratie participative ?

Comment formaliser les modalités de collaboration éducative entre parents et professionnels ?

Comment promouvoir une socialisation par un accompagnement individuel et collectif des enfants et des parents dans la reconnaissance de l'attachement familial ?

Cet ouvrage présente un travail sur les postures professionnelles à privilégier et les pratiques individuelles ou collectives significatives permettant de répondre à ces trois questionnements.

Il comprend les éléments permettant l'élaboration d'un projet « Respect pour la diversité en institution petite enfance » :

- une présentation d'itinéraires de professionnelles en structures ou en centres de formation ainsi que leurs positionnements respectifs ;
- le cadre professionnel, juridique et réglementaire à connaître ;
- des échanges partant de pratiques sur trois instants-clés de la vie d'un équipement : l'accueil, la gestion du quotidien, les temps d'échanges ;
- la clarification de notions-clés : le cadre, les limites, la dimension symbolique, la place des parents ;
- des ressources pour aller plus loin.

[Résumé de 4e de couverture]

**Abécédaire de la bien-traitance en multi-accueil : guide pratique / Arnaud DEROO – Chronique Sociale, 2009 – 87 p.**

Cote : PE 3DER

Sur le principe de l'abécédaire, l'auteur décline le vocabulaire de la mission éducative et de la bien-traitance en structure petite enfance ; son objectif étant de faire de ce guide un support de réflexion, d'échange et d'ouverture autour du concept de bien-traitance en multi-accueil.

Après ces définitions de quelques éléments théoriques fondamentaux, une deuxième partie poursuit la réflexion en permettant de comprendre pourquoi il peut exister des dysfonctionnements et de trouver des pistes d'intervention.

La troisième partie propose des outils d'analyse et de compréhension des relations professionnels / enfants.

Préface de Danielle RAPOPORT.

**Repérer et éviter les douces violences dans l'andin du quotidien / Christine SCHUHL, Denis DUGAS – Chronique Sociale, 2009 – 278 p.**

Cote : PE 3 SCH

De la naissance au grand âge, les «douces» violences habitent notre quotidien. Parce qu'il faut aller vite, parce que c'est plus facile d'obtenir ce que l'on désire rapidement, la violence quotidienne devient une manière d'être banalisée.

Les auteurs présentent sous forme de bandes dessinées de nombreuses situations de la vie où un geste, une parole, un regard... vont être blessants, souvent involontairement.

La première étape est d'en prendre conscience. En apprenant à détecter sur chaque page les situations de violence et à trouver la bonne formulation ou la bonne attitude, ce livre constitue une excellente introduction à la communication non-violente.

**Dynamiser les pratiques professionnelles de la petite enfance : la recherche-action, un outil / Marie-Paule THOLLON-BEHAR – Chronique Sociale, 2008 – 74 p.**

Cote : PE 3 THO

Comment faire évoluer les pratiques des professionnels de la petite enfance en instaurant une action de formation continue motivante et innovante ?

C'est tout l'enjeu de la démarche de recherche-action présentée dans cet ouvrage.

Le principe de la recherche-action consiste à amener des professionnels à se situer en position de recherche sur leurs pratiques. Il s'agit d'analyser la réalité de la vie quotidienne dans la structure, le plus objectivement possible, à partir d'un problème rencontré ou d'une question qui se pose, afin d'élaborer des propositions de changements opérationnelles.

Cet ouvrage est organisé autour de 3 parties :

- s'approprier la méthodologie de la recherche-action participative
- découvrir des expérimentations de terrain réalisées par des équipes d'un service petite enfance
- cerner les apports et les conditions optimales de la démarche de recherche-action.

Chaque partie propose des documents-ressources pour concevoir, réaliser et évaluer sa propre recherche-action.

**L'observation de l'enfant en milieu éducatif / Denise BERTHIAUME – Gaëtan Morin Editeur, 2004 – 272 p.**

Cote : PE 3 BER

Observer les enfants est une tâche d'une importance capitale pour toute personne qui travaille en milieu éducatif. Pour l'éducatrice soucieuse d'assurer le bien-être, la sécurité et le développement global et harmonieux des enfants dont elle a la charge, cette tâche complexe exige l'acquisition de connaissances et d'habiletés afin d'appliquer rigoureusement la démarche d'observation.

Le présent ouvrage décrit de façon détaillée les méthodes et les outils d'observation qui permettront à l'éducatrice (travaillant auprès d'enfants de 0 à 12 ans) :

- de préparer son observation ;
- de percevoir et de noter les faits ;
- d'analyser les données recueillies ;
- d'interpréter les résultats obtenus ;
- d'évaluer sa démarche d'observation.

Dans cet ouvrage, l'auteure aborde notre façon de percevoir la réalité et examine les facteurs qui peuvent aider ou nuire à l'observation. Elle soulève aussi des questions d'ordre éthique reliées à l'observation que doit se poser toute personne qui désire observer un individu ou un groupe.

La démarche d'apprentissage suggérée est illustrée par des exemples concrets et s'appuie sur des exercices nombreux et variés. Trois projets, incluant toutes les étapes d'une démarche d'observation, sont proposés au fil des huit chapitres qui composent l'ouvrage. [Résumé de l'éditeur]



**CAFOC de Nantes**  
22 rue de Chateaubriand  
44000 Nantes  
Tél : 02.40.35.94.16  
<http://www.cafoc.ac-nantes.fr/>