

AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL

CONCOURS INTERNE SESSION 2019

SPÉCIALITÉ : HYGIENE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ECOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES

Jeudi 24 janvier 2019

ÉPREUVE :

Une épreuve écrite consistant en la résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territorial dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : deux heures ; coefficient 3

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ **Répondez aux questions suivantes dans l'ordre qui vous convient, uniquement sur votre copie, en prenant bien soin de préciser sur votre copie le numéro de la question avant d'y répondre. Attention : les réponses portées sur le sujet lui-même, qui n'est pas ramassé en fin d'épreuve, ne sont jamais prises en compte.**
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 7 pages, y compris celle-ci.

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué s'il est incomplet, en avertir le surveillant.

Au-delà de 15 fautes d'orthographe ou de syntaxe : - 1 point

Veillez préciser le numéro de la question avant d'y répondre.
Vous pouvez traiter les questions dans l'ordre qui vous convient.

SUJET

Dossier joint :

Document 1 : « Cantine scolaire : est-elle adaptée en maternelle » ; Camille Masson ; site : « notre famille vos questions de parents »

Document 2 : projet pédagogique du restaurant scolaire de la ville de Chevallerai

Vous êtes le responsable de l'équipe d'ATSEM de la commune de Scolville. Composée de 5 écoles maternelles, la collectivité emploie 14 ATSEM qui effectuent leur temps de travail de manière partagée entre le temps scolaire et le temps périscolaire et notamment le temps du midi.

Dans le cadre du projet éducatif du territoire, un axe autour de l'éducation à l'autonomie est mis en avant par l'équipe municipale. Il vous est demandé de mettre en évidence le rôle des ATSEM pour la réussite de cet objectif.

Vous réunissez les ATSEM sous votre responsabilité un mercredi après-midi, l'ordre du jour est un temps d'échange sur la fonction éducation à l'autonomie :

Question 1 : Comment définiriez-vous la notion d'éducation à l'autonomie ? (2 points)

Question 2 : Afin d'assurer un lien avec la fonction d'ATSEM, en faisant référence au cadre d'emplois d'ATSEM, rappelez les principaux rôles de l'ATSEM et situez l'éducation à l'autonomie parmi ces rôles. (3 points)

Question 3 : Pour que chacun puisse s'approprier cette notion, présentez 3 séquences en temps scolaire où l'ATSEM participe au développement de la compétence autonomie et illustrez par des objectifs à fixer à l'enfant. (3 points)

Sur les temps périscolaires : midi et soir

Question 4 : Comment caractériseriez-vous les différences de fonction des ATSEM entre le temps scolaire et périscolaire ? (possibilité de répondre sous forme d'un tableau). (3 points)

Question 5 : Caractériser et illustrez à travers 3 exemples sur le temps de restauration, des situations favorables à l'éducation à l'autonomie. (3 points)

Question 6 : De votre point de vue, en quoi l'objectif de favoriser l'autonomie des enfants implique un changement de posture de l'éducateur ? (3 points)

Question 7 : En vue de renforcer les compétences des ATSEM sur cette notion, quelles propositions, sur l'année à venir, feriez-vous à votre hiérarchie pour accompagner l'équipe ? (3 points)

Scolarité

Cantine scolaire : est-elle adaptée en maternelle ?



Manque de qualité et de diversité des aliments proposés, bruit incessant, repas expédiés... : les critiques sur la cantine ne manquent pas. Chaque année, 6 millions d'élèves, de la maternelle au lycée, y déjeunent pourtant. Comment cela se passe-t-il pour les plus jeunes enfants ? Pas toujours mal, au contraire !

Des rituels et des règles à apprendre

Manger à la cantine est un grand bouleversement pour le jeune enfant. Apprentissage d'un rituel différent de celui de la maison – patienter dans le rang, s'asseoir à une place attribuée, attendre d'être servi –, découverte de nouveaux aliments, repas autour d'une petite table, entre copains...

Pour Myriam Szejer, pédopsychiatre et psychanalyste, la cantine est d'abord l'occasion pour l'enfant de surmonter la peur de l'inconnu alimentaire, qu'il suffit de contourner en établissant la règle du "tu vas devoir goûter à tout". Une fois cette règle comprise et acceptée par l'enfant, les

résultats sont souvent surprenants : la cuisine de la cantine est parfois meilleure que celle de la maison !

La cantine développe l'autonomie des petits

Pour la pédopsychiatre, la cantine est également synonyme de lien social : "Manger avec les autres, c'est aussi très drôle, cela permet de parler fort, de ne pas se tenir très bien." Un repas différent de celui de la maison donc, mais tout autant enrichissant et susceptible de développer l'autonomie des plus jeunes.

Sur ce sujet, les pratiques sur le terrain varient selon les écoles, et surtout selon les moyens mis à disposition. Si, dans certaines cantines, le personnel communal sert les plats et coupe la viande des enfants, d'autres préfèrent les responsabiliser en les laissant essayer.

Dans tous les cas, l'enfant est amené à appliquer des règles d'hygiène et de vie en société qui ne peuvent que lui être bénéfiques. Il gardera même sûrement de bons souvenirs de ses repas à la cantine, comme beaucoup d'entre nous !

Des cantines gérées par les collectivités locales

Les cantines des écoles maternelles sont gérées par les collectivités locales, qui décident, en fonction de la taille et des moyens des communes, de leur mode de fonctionnement (repas préparés sur place ou commandés à un prestataire), de l'organisation des services en fonction du nombre d'enfants, des inscriptions et des tarifs.

Le système du double service permet par exemple aux enfants de maternelle de manger plus tôt, et de pouvoir faire la sieste dès le début de l'après-midi. Quand au temps passé à table, le site Service-Public.fr préconise un minimum de trente minutes, délai le plus souvent respecté pour les enfants de maternelle, qui ont besoin de plus temps et d'accompagnement.

La liberté d'organisation dont jouissent les communes peut cependant engendrer quelques couacs, en témoigne l'actualité récente : des enfants se sont vus refuser l'accès à la cantine pour cause d'impayés.

Bien que ces cas restent anecdotiques, Jean-Jacques Hazan, président de la FCPE (Fédération des Conseils de Parents d'Elèves), tient à préciser que "le service public n'a en aucun cas le droit de refuser l'accès de la cantine à un enfant. Lorsque c'est le cas, les parents peuvent amener la municipalité devant les tribunaux, qui leur donnent toujours raison".

Cependant, ces problèmes sont pour la plupart du temps réglés à l'amiable, ou bien grâce aux "commissions cantine" réunissant personnel communal, parents d'élèves et directeur de l'école.

Consulter le site Service-Public.fr

Le 12 décembre 2013

Dossier réalisé par Camille Masson pour le magazine Toupie.

PROJET PEDAGOGIQUE DU RESTAURANT SCOLAIRE

Le temps du repas est un moment important dans la journée scolaire.

Le temps du repas doit être un moment de détente et s'organiser dans de bonnes conditions de calme et de convivialité afin de remplir sa fonction.

Ce projet de service et pédagogique s'inscrit dans le cadre du projet éducatif communal adopté lors du Conseil Municipal du mai 2016.

Rappel des objectifs du Projet Educatif de la Commune de LA CHEVALLERAIIS :

Il est nécessaire de proposer à l'enfant un cadre, un environnement adapté affectivement, pour les adultes d'avoir une attitude préventive en veillant à la sécurité et à l'hygiène de l'enfant.

Il est nécessaire de valoriser les compétences de l'enfant et de favoriser son autonomie afin de le rassurer sur sa place dans son environnement. Cette confiance dans son environnement lui permettra de se positionner au sein d'un groupe et de répondre à ses besoins de responsabilisation et de justice (notions de droits et de devoirs).

L'animateur étant, pour les plus jeunes enfants, une référence à imiter, il est indispensable qu'il adopte un savoir-être exemplaire vis-à-vis de tous les acteurs (parents, équipe éducative, et enfants).

Plus particulièrement le projet éducatif fixe au service de restauration scolaire les objectifs suivants :

- Mettre en place un environnement favorable à la vie de groupe.
- Respecter l'autre, l'environnement, le matériel.
- Apprendre à partager.
- Sensibiliser à l'équilibre alimentaire.
- Eveiller au goût en faisant découvrir régulièrement de nouvelles saveurs.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Chaque service poursuit des objectifs spécifiques en fonction de son organisation, de sa structure, du nombre et de la diversité des enfants accueillis.

Le présent projet pédagogique vise à décliner ces objectifs globaux au niveau du service de restauration scolaire.

1. Une cohérence éducative de l'ensemble du service

Mise en place d'un travail d'équipe

- Tenir un discours cohérent et commun à l'équipe de restauration afin de n'avoir qu'une seule position face aux enfants, s'appuyer sur le projet de service
- Agir avec un esprit d'équipe de travail : se soutenir, s'entraider, pouvoir compter les uns sur les autres : Si l'un des agents ne peut plus faire face, il s'isole et un collègue prend le relais, avoir une attitude appropriée entre collègues
- Prendre conscience de l'intérêt d'un travail d'équipe : faire le point après le temps du repas sur le déroulement du service

Prendre conscience de son rôle éducatif

- Tenir un langage, un ton et attitude adaptée,
- Capacité à instaurer des règles de vie commune à la vie en collectivité, et d'en être le garant
- Favoriser l'autonomie des enfants et s'assurer de la compréhension des consignes
- Prendre en compte les capacités individuelles de chaque enfant
- Reprendre l'enfant si le comportement n'est pas adapté et prendre le temps de réexpliquer les règles

Elaborer et s'appuyer sur des outils pédagogiques

- Projet de service/projet pédagogique
- Fiche de liaison en cas d'incident
- Règles de vie
- Echelle des sanctions
- Fiche de comportement individuelle

2. Objectifs communs de l'équipe de restauration

- Bien accueillir les enfants
- Etre présent auprès des enfants pour les encadrer, les aider
- Faire du temps du repas un temps de détente et de calme pour les enfants, favoriser la convivialité dans le respect des règles de vie établies préalablement
- Permettre aux enfants de développer leur autonomie, responsabiliser les enfants
- Permettre aux enfants de se restaurer et de goûter aux aliments

3. Missions du personnel d'encadrement auprès des enfants

- Etre à l'écoute pour assurer une sécurité affective
- Faire découvrir les aliments et inciter à les goûter
- Réguler les comportements des enfants, expliquer et faire respecter les règles de vie
- Réguler les déplacements des enfants dans la sécurité

4. Déclinaison des objectifs communs

Objectifs généraux	Objectifs opérationnels	Moyens
<p>Favoriser la sécurité affective et la convivialité</p>	<p>Permettre un environnement favorable à la vie de groupe</p>	<p><u>Accueil des enfants</u> Les encadrants se rendent disponibles, attentif aux besoins de chacun des enfants sur le service maternelle ainsi que sur le service des élémentaires.</p> <p><u>Favoriser l'écoute</u> Instaurer des temps de régulation du bruit sur 2 temps précis à l'aide d'un outil, afin que la conversation entre les tables ne soit pas nuisible au bon déroulement du repas : Les feux : <ul style="list-style-type: none"> - Vert : je peux parler - Jaune : je chuchote - Rouge : je fais silence En frappant dans les mains avant le service du plat principal et du dessert afin de rétablir un moment de calme</p> <hr/> <p><u>Lieu ludique :</u> Décoration du restaurant scolaire par les enfants afin qu'ils s'approprient ce lieu, et qu'ils aient plaisir à venir.</p>
<p>L'enfant est acteur du temps du repas</p>	<p>Responsabiliser l'enfant à l'autonomie</p>	<p><u>Enfant responsable de table</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Débarrassage de la table - Gestion des feux : relais le message sur les feux tricolores - Va chercher si besoin les pichets d'eau et les panières de pain. <p><u>Enfant référent de zone</u> s'occupe des tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Débarrassage des serviettes - Participe quand c'est possible à servir les desserts, mise des entrées sur les tables, <p><u>L'Enfant est autonome</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Aider les maternelles à se servir des couverts et à couper les aliments - Veiller à ce que les élémentaires se servent la quantité adéquate, partage le plat dans le groupe, respecte le matériel
<p>Favoriser l'apprentissage du vivre ensemble</p>	<p>Impliquer l'enfant dans les règles de vie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Favoriser la mixité y compris entre les 2 écoles ➤ Assurer le respect du règlement du restaurant scolaire ➤ Faire prendre conscience aux enfants des droits et des devoirs ➤ Faire respecter les règles de vie et rappeler les consignes ➤ Instaurer un respect mutuel : <ul style="list-style-type: none"> - Adulte envers les enfants - Enfants envers les adultes - Adultes envers les autres adultes - Enfants envers les autres enfants
<p>Sensibiliser à la nutrition</p>	<p>Eveiller au goût</p>	<p>En permettant à un enfant de lire le menu au début du repas En faisant découvrir les nouvelles saveurs En incitant l'enfant à goûter à tous les plats</p>

CHARTRE DE BONNE CONDUITE SUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

Pause importante au cœur de la journée scolaire, le temps du repas doit être un moment de plaisir, de détente et de convivialité dans le respect de la vie collective.

Des moments de détente et de plaisir :

- l'espace du repas doit être agréable, aménagé, confortable et décoré.
- les enfants doivent être accueillis par des adultes disponibles, attentifs et souriants.
- le temps du repas doit être suffisant et adapté aux rythmes des enfants.

Des moments de convivialité, de communication :

- le temps du repas doit permettre aux enfants de discuter.
- les adultes sont à leur écoute et peuvent eux aussi dialoguer avec les enfants.
- pour favoriser l'écoute et la parole, il est nécessaire de limiter le niveau sonore.

Des moments pour apprendre à goûter et à apprécier ce que l'on mange :

- les menus, équilibrés et diversifiés sont disponibles sur le site de la mairie et communiqués aux enfants.
- les adultes incitent les enfants, sans les forcer, à manger un minimum, à goûter et à découvrir de nouveaux plats.
- les adultes seront attentifs et prendront en compte les régimes médicaux spécifiques.

Des moments d'apprentissage et d'acquisition de l'autonomie :

- les enfants accompagnés par les adultes apprendront à se servir et à partager.
- les enfants accompagnés par les adultes apprendront à couper leurs aliments.
- les enfants apprendront à manger proprement et à respecter les règles d'hygiène avant, pendant et après le repas

Des moments d'apprentissage du vivre ensemble :

- les enfants apprennent à respecter les règles du "manger ensemble".
- les échanges et la mixité seront favorisés entre les enfants.

Des moments prenant en compte la sécurité affective :

- les agents seront attentifs et à l'écoute des enfants.
- au fil du temps les agents établiront des relations individualisées avec chaque enfant.