

La Bavarde des Nounous



Réalisée par
Sylviane L. & Nelly P.

Au mois de juin

*les ateliers du Relais
porteront sur le
thème :*



CASIMIR



"L'ÎLE AUX ENFANTS"

Voici venu le temps

Des rires et des chants
Dans l'île aux enfants

C'est tous les jours le printemps

C'est le pays joyeux
Des enfants heureux
Des monstres gentils
Oui, c'est un paradis

Ce jardin
N'est pas loin
Car il suffit d'un peu d'imagination

Pour que tout
Tout près de vous
Poussent ses fleurs,
ses rires et ses chansons



Voici venu le temps

Des rires et des chants
Dans l'île aux enfants

C'est tous les jours le printemps

C'est le pays joyeux
Des enfants heureux

Des monstres gentils
Oui, c'est un paradis

Si seulement
Nos parents
Avaient envie de
vivre dans notre île
Tout serait

Beaucoup plus gai
Et pour chacun la
vie serait plus facile.





FORMATION SUIVIE SUR LE TEMPS

DE TRAVAIL HABITUEL

L'employeur porteur doit rémunérer le salarié au taux horaire habituel.

Calcul : nombre total d'heures de formation suivies X le taux horaire habituel de l'employeur porteur.

FORMATION SUIVIE HORS TEMPS

DE TRAVAIL HABITUEL

L'employeur porteur doit rémunérer le salarié au taux horaire de 4,29€

Calcul : nombre total d'heures de formation suivies X 4,29€.

ATTENTION : passé un délai de 2 jours

ouverts suivant le dernier jour de la formation, aucune modification concernant les salaires, ne pourra être pris en compte

COMMENT DÉCLARER À PAJEMPLOI OU À L'URSSAF ?

Formation suivie sur le temps de travail habituel / Formation suivie hors temps de travail habituel

L'employeur porteur ne doit pas déclarer les heures de formation auprès de PAJEMPLOI ou de l'URSSAF. Ces heures de formation seront déclarées par l'IRCEM Prévoyance pour le compte de l'employeur porteur et des autres employeurs.

L'employeur porteur et les autres employeurs déclarent uniquement les heures de travail réellement effectuées



RELEVÉ D'INFORMATION

L'employeur porteur recevra par IPERIA l'Institut un relevé d'information lié à la période de formation et le remettra à son salarié.

L'employeur porteur et les autres employeurs doivent établir comme d'habitude un bulletin de salaire pour les heures réelles de travail.



FRAIS DE VIE

Formation suivie sur le temps de travail habituel / Formation suivie hors temps de travail habituel.

L'employeur porteur rembourse au salarié les éventuels frais de vie selon des forfaits établis par les partenaires sociaux :

Le nombre total de kilomètres à parcourir sur la base de 0.211 * € par km : **le calcul des kilomètres se fait à l'aide de l'outil «Google Maps» du lieu d'habitation du salarié au lieu de la formation.**

Le nombre de repas se justifiant sur la base de 12* €.

Le nombre de nuits d'hôtel se justifiant sur la base de 70* € pour la province et 90* € pour Paris petit déjeuner compris.

** Taux et montants indicatifs susceptibles d'être révisés en cours d'année.*

Agefos Pme ne remboursera que les frais de vie indiqués sur le bulletin d'inscription.

ATTENTION : passé un délai de 2 jours

ouverts suivant le dernier jour de la formation, aucune modification concernant les frais d'hébergement, de déplacement, de restauration, ne pourra être pris en compte. Les justificatifs des frais de vie (tickets de caisse, facture d'hôtel...) sont à conserver par l'employeur porteur et peuvent être à tout moment demandés par Agefos Pme.



CE QUI VA ÊTRE DEMANDÉ COMME RENSEIGNEMENT ADMINISTRATIF À L'EMPLOYEUR PORTEUR :

- ◆ **Numéro Pajemploi** : le parent affilié est le parent porteur
- ◆ **La copie de l'agrément** délivré par le Conseil Départemental transmis par l'assistant maternel.
- ◆ **La copie du dernier bulletin de salaire** de Pajemploi transmis par l'assistant maternel.
- ◆ **Le relevé d'identité bancaire (RIB)** est obligatoire même si l'assistant maternel a déjà suivi une formation. Aucun remboursement ne sera effectué si le RIB n'est pas fourni.
- ◆ **L'employeur facilitateur déclaré** sur la fiche d'inscription doit être le même : sur bulletin de salaire Pajemploi et le RIB

LES GRANDES CATÉGORIES DE MODULES AVEC QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS :

◆ ACCUEILLIR LES ENFANTS ET COMMUNIQUER

- Accompagnement de l'enfant dans la réalisation des actes de la vie quotidienne
- Développement et rythme de l'enfant
- S'occuper d'enfants de plus de trois ans
- Favoriser la relation avec la famille
- Adapter sa communication avec l'enfant

S'OCCUPER D'ENFANTS EN SITUATION DE HANDICAP

- S'occuper d'un enfant en situation de handicap
- S'occuper d'un enfant en situation de handicap : **spécialisation** développer des activités adaptées au handicap de l'enfant
- S'occuper d'un enfant atteint d'autisme
- L'apprentissage de la langue des signes

ORGANISER DES ACTIVITÉS D'ÉVEIL ET DE LOISIRS

- Activités ludiques et éveil sensoriel
- Activités adaptées aux enfants selon l'âge
- Accompagner l'évolution psychomotrice du jeune enfant
- Eveil musical interculturelité et créativité musical
- Contes et histoires à raconter



PRÉVENIR LES SITUATIONS DIFFICILES

- ◆ Accompagnement à la séparation
- ◆ Prendre soin de soi pour prendre soin des autres
- ◆ Gérer les situations difficiles
- ◆ Gestion du stress et relaxation
- ◆ Favoriser la bienveillance envers les enfants

ASSURER LA SÉCURITÉ

- ◆ Préparation du certificat Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)
- ◆ Préparation du certificat sauveteur secouriste du travail (SST) dans le cadre de la prise en charge d'enfants
- ◆ Sécurisation de l'espace professionnel
- ◆ Prévention des risques et sécurité dans les déplacements avec des enfants
- ◆ Les techniques de portage et sécurité du nourrisson

ORGANISER ET DÉVELOPPER SON ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

- ◆ Construire son livret d'accueil
- ◆ Travailler en MAM
- ◆ Organisation et aménagement de l'espace professionnel
- ◆ Organiser son activité professionnelle auprès de plusieurs employeurs
- ◆ S'initier aux logiciels de bureautique dans son activité professionnelle

BON À SAVOIR :

Des modules courts pour développer les compétences et **Nouveauté** : la possibilité d'assembler des modules pour construire des parcours blocs certifiant

Qu'est-ce qu'un bloc de compétences ? : plusieurs modules courts + évaluation

Pour tous renseignements prendre contact avec le Relais APE

Nouveauté également : la Validation des Acquis d'Expériences est ramené à 1 an d'expérience pour tous les diplômes de niveau V dont le CAP Petite Enfance

INFO UTILES : Création de son CPF : aller sur le site moncompteactivite.gouv.fr

A l'issue de la première formation vous recevez un **passport formation** qui est à conserver car compléter au fur et à mesure de vos formations.

Page 4 : INSCRIPTION AU COMPTE FORMATION PERSONNEL

Inscription à mon espace personnel sécurisé : inscription possible si vous avez plus de 16 ans et pour les jeunes de 15 ans ayant signé un contrat d'apprentissage.

Aller sur le site www.moncompteformation.gouv.fr.

Cliquez sur le bouton "je me connecte" situé en haut à droite. Cliquez sur le lien : je m'inscris.

Accueil

Accès à mon espace sécurisé

Je suis déjà inscrit(e)

Je ne suis pas encore inscrit(e)

Numéro de sécurité sociale

Mot de passe

Afficher le mot de passe

Je me connecte

Not de passe oublié

Je m'inscris

Plus d'infos ?

- > Vidéo de démonstration : Inscription
- > Conditions Générales d'Utilisation (PDF - 149 Ko)



1. Lire et acceptez les conditions générales d'utilisation

2. Remplir le formulaire d'inscription

1 Valider les CGU 2 S'inscrire 3 Créer son mot de passe

N° de sécurité sociale * Clé *

Prénom

Nom de naissance *

Téléphone fixe

Téléphone portable

Courriel *

Confirmation courriel *

Contrôle de sécurité

Merci de saisir les caractères affichés dans le cadre ci-dessous. Cette étape nous permet d'empêcher les inscriptions automatisées. Les caractères peuvent être saisis en majuscule ou en minuscule, sans distinction de la casse.

Si vous n'arrivez pas à lire les caractères violets ou les caractères à gauche :

- cliquez ici pour renouveler les caractères
- cliquez ici pour écouter la version sonore

Annuler Retour Continuer

3. Un code de sécurité appelé "captcha" vous est demandé

4. Un mot de passe vous est demandé pour finaliser l'inscription.

1 Valider les CGU 2 S'inscrire 3 Créer son mot de passe

Pour être valide, votre mot de passe doit compter au minimum 5 lettres (majuscules ET minuscules) et 3 chiffres. Attention, veuillez conserver ce mot de passe, il ne vous sera pas envoyé par courriel.

Mot de passe *

Fort

Confirmation mot de passe *

Afficher le mot de passe

Annuler Retour Finaliser mon inscription

Vidéo de démonstration : Inscription

Votre espace personnel s'ouvre.
Vous allez recevoir un courrier vous confirmant l'activité de votre compte.



L'été arrive. Les vacances approchent .

Pour que tout soit parfait, des belles journées chaudes et ensoleillées seront au rendez-vous pour faire des promenades, des pique-niques. Des projets de vacances se précisent et bébé fait parti du voyage.



L'été approche et la température augmente :

il faudra changer de façon d'habiller bébé.

Des bébés souffrent de la chaleur, bébé a une peau fragile et donc propice aux coups de soleil même lors des journées nuageuses puisque les rayons nocifs traversent aussi les nuages.

Bébé ne doit pas être couvert plus que nécessaire.



- 🍓 **Prévoir des lunettes, chapeau, biberon d'eau pour l'hydrater, crème solaire**
- 🍓 **Choisir des heures de sortie**, plutôt le matin avant 11h ou en fin d'après-midi
- 🍓 **Éviter de mettre une couverture trop épaisse sur la poussette**, cela empêche l'air de circuler ce qui peut nuire à la respiration de bébé en plus de lui donner chaud.



LE CHEESECAKE AUX SPÉCULOOS

Temps de préparation : 30 mn / cuisson : 1 h /

Ingrédients pour un cheesecake de 10 personnes :

- 200 g de spéculoos ; 70 g de beurre fondu
- 300 g de fromage blanc ; 300 g de fromage frais type philadelphia ; 3 œufs ; 100 g de sucre en poudre



Mixez les **spéculoos** et ajoutez-y le **beurre fondu**.



Placez le mélange au fond d'un moule en appuyant bien avec le dessous d'une cuillère à soupe. **ATTENTION : si vous utilisez un moule classique, il faudra absolument le chemiser de papier sulfurisé avant de verser les spéculoos** Réservez au frais. Préchauffez votre four à 180°C.



Fouettez le fromage blanc et le fromage frais ensemble. Ajoutez le sucre. Terminez par les œufs en fouettant bien entre chaque.



Versez le fromage sur la base en spéculoos et enfournez pour une heure à 180°C. S'il colore trop, recouvrez le cheesecake d'une feuille de papier alu.

Le gâteau doit être **légèrement tremblotant** à la fin de la cuisson, il va finir de cuire doucement. Donc sortez-le du four et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le placer au réfrigérateur.



Le gâteau gonfle à la cuisson, mais il retombe ensuite, dont pas de panique si vous le voyez prêt à exploser dans votre four !

Laissez le cheesecake au frais au moins deux heures avant de déguster. Toute une nuit, c'est l'idéal ! Vous pouvez napper votre gâteau de sirop d'érable, fruits rouges, caramel ou autre. Bon appétit !



LE GLOUBI-BOULGA



Banane mûre à point, bien écrasée



Confiture de fraise



Chocolat râpé



Moutarde de Dijon très forte



1 saucisse de Toulouse crue mais tiède

Selon **Casimir**, la recette du gloubi-boulga est la suivante,

Mélanger dans un saladier : de la confiture de fraises, du chocolat râpé ou en poudre, de la banane écrasée, de la moutarde très forte de la saucisse de Toulouse, « tiède mais crue »

Selon son humeur, Casimir ajoute parfois à ces cinq ingrédients majeurs un autre ingrédient (de la crème chantilly, des anchois, etc.). Dans l'épisode diffusé le 30 septembre 1974, alors qu'il s'est endormi, Casimir rêve que tous les enfants mangent son gloubi-boulga et qu'il ne lui reste plus rien ; au réveil, il se dit qu'il vaut mieux vivre dans un monde où il est le seul à apprécier cette mixture.

Les présentateurs de L'île aux enfants conseillaient aux jeunes spectateurs de ne pas essayer cela chez eux, car « ça risque de ne pas être très bon »

Le succès de L'île aux enfants fut tel que le terme gloubi-boulga est passé dans le langage populaire français (pour les générations concernées du moins), désignant un mélange désagréable ou incompréhensible, au sens culinaire comme au sens figuré.

À la Libération, C. Izard, en découvrant tout ce qu'il n'avait pas pu goûter durant son enfance, s'invente un dessert très nourrissant, composé de



chocolat râpé, de bananes écrasées et de confiture de fraises. Le gloubi-boulga s'inspire du premier plat pour le nom, et du second pour la recette — légèrement améliorée à la sauce *Casimirus*... — avec de la moutarde et de la saucisse de Toulouse, cette dernière devant être « tiède mais crue ».

A Alimentation L'alimentation du Casimirus se compose de drôles de choses, il est omnivore à tous les sens du terme... il est prêt à goûter tout ce qu'il ne connaît pas et qui a l'air appétissant. Il a ainsi déjà mangé des trucs incommestibles comme des ampoules électriques, mais son estomac est coriace. Il a aussi une singulière sensibilité au niveau des associations de saveurs, enfin pour nous ! Le fameux gloubi-boulga en est la première illustration. Pour le plaisir de tous, nous espérons bientôt ouvrir une rubrique gastronomique présentant les meilleures recettes de casimir. mmmm!

Amitié L'amitié est très importante pour Casimir. Pour lui sur l'île tout le monde est ami. Il aime ses amis et ses amis l'adorent même si parfois Casimir dépasse les bornes des limites. C'est une valeur qui a beaucoup été mise en avant dans les scénarios de l'île aux enfants qui s'adressait aux très jeunes enfants.

B Brunier Yves Brunier est l'un des deux créateurs de Casimir et le marionnettiste qui l'anime depuis ses débuts dans l'île aux enfants, découvrez sa biographie et son interview.

C Couleurs Pendant longtemps, nous ne connaissions pas la couleur de Casimir, nous le voyions en noir et blanc dans notre petit écran... Et un jour, différent pour chacun de nous, la révélation ! Nous avons découvert l'île aux enfants en couleurs : Casimir est orange !

Caractère Généreux, gentil, un cœur gros comme ça, toujours prêt à faire des bêtises, et un rien soupe au lait... Voilà le caractère de Casimir. Mais après tout c'est comme ça qu'on l'aime non ?

Chanson La chanson de Casimir est chantée pour la première fois dans le sixième épisode de l'émission, diffusé le Samedi 21 septembre 1974. Par contre, la version instrumentale de la chanson sert de générique de fin dès le premier épisode. Les paroles sont de Christophe Izard, la musique de Roger Pouly

D Différence Casimir est un exemple du droit à la différence.

Défauts Mr Du Snob vous dira que Casimir a beaucoup de défauts : la gourmandise, la naïveté, la curiosité, la paresse, la maladresse, l'ignorance de l'art et des bonnes manières... Mais nous savons tous que Casimir est parfait tel qu'il est. Et que sans tous ses défauts, il ne serait pas le Casimir que nous adorons.

Dinosaure Le Casimirus fait partie de la grande famille des dinosaures. Cette espèce existe depuis des millénaires et a évolué tranquillement sur son île, havre de paix.

Doigts Le Casimir a quatre doigts à chaque main et trois à chaque pied, et c'est son droit, c'est son droit !

E Ecologie Ami des baleines et des oiseaux, Casimir est un défenseur engagé de la nature et des hommes... Dès ses premières apparitions télévisuelles, il n'a pas hésité à faire passer le message : Préservons notre planète !

F Famille La famille de Casimir est très nombreuse; voici les membres les plus connus : cousin Albéric (bref passage dans l'émission au début), cousin Hippolyte (arrivé sur l'île vers 1976), et des tantes et des oncles dont Casimir parle régulièrement mais qu'on ne voit jamais : tante Adélaïde, oncle Archibald, tante Pénélope

G Gloubi-boulga Le Gloubi-boulga est le plat préféré des Casimirus. C'est dans l'épisode du même nom, diffusé le 30 septembre 1974, que Casimir évoque pour la première fois son met favori.

La recette est dans la rubrique casimirland. L'origine de ce plat est située dans l'enfance de Christophe Izard... Pendant la guerre, il était hébergé par une vieille dame russe, qui pour le faire tenir tranquille, lui faisait touiller du sucre et des jaunes d'oeufs dans un saladier. Elle appelait cette préparation du "goguel-moguel". A la libération, en découvrant le chocolat, il s'invente un goûter très nourrissant composé de chocolat rapé, bananes écrasées et confiture de fraise. Le Gloubi-boulga s'inspire du premier plat pour le nom et du second pour la recette, légèrement améliorée à la sauce casimirus... avec de la moutarde et de la saucisse de Toulouse !

I Ile aux enfants Casimir habite toujours sur l'île. Mais où donc se situe l'île aux enfants ? Dans quel océan ?

J Jeu Après faire la sieste et manger, jouer est l'occupation préférée de Casimir. C'est normal, il est un enfant encore... Il invente beaucoup de jeux avec ses amis Julie et François et les enfants, chaque nouvelle découverte est prétexte à inventer un nouveau jeu : des jeux éducatifs, pour exercer l'esprit, des jeux plus physiques, pour exercer le corps, mais l'exercice, Casimir n'aime pas trop ça !

L Léonard Ami et colocataire de Casimir. Il est arrivé par hasard dans la maison de Casimir en creusant un tunnel et s'y est donc installé. Il est sûrement le seul renard végétarien et pour lui la pire insulte est de le traiter de mangeur de poule.

