

LOUVETEAUX MAGAZINE

LE MAGAZINE POUR LES ASSISTANTES MATERNELLES

MARS
AVRIL
2021

ATELIERS D'ÉVEIL

Planning des ateliers
des mois de
Mars et Avril 2021

DOSSIER SPÉCIAL

Quelles précautions
pour la préparation
des repas ?

INFOS PRATIQUES

Les chiffres à retenir
au 1er janvier 2021



À PROPOS ...

Le Relais Assistants Maternels devient Relais Petite Enfance ... Le nom change, le service reste identique !

A compter du 1er Janvier 2020, le Relais Assistants Maternels devient Relais Petite Enfance.

Le RPE Les Louveteaux est un service gratuit géré par le centre social Familles Rurales de Walincourt-Selvigny. Il couvre 7 communes : Villers-Outréaux, Walincourt-Selvigny, Clary, Elincourt, Malincourt, Dehéries et Caullery.

C'est un service proposé aux assistants maternels agréés par le Département et aux parents-employeurs.

Je suis là pour vous informer et échanger sur la thématique de la garde d'enfants.



LE RPE POUR LES ASSISTANTS MATERNELS ...

En tant qu'assistants maternels, vous pouvez vous sentir isolées à votre domicile. Je suis là pour :

- vous soutenir et vous accompagner dans votre travail au quotidien
- vous proposer des ateliers éducatifs : éveil musical, découverte de la peinture, parcours de motricité...
- vous donner des informations sur vos droits et obligations en tant que professionnels
- vous accompagner dans vos démarches de formation

LE RPE POUR LES PARENTS-EMPLOYEURS ...

Si vous êtes un parent-employeurs d'assistants maternels, je suis là pour vous guider si :

- Vous êtes à la recherche d'un assistant maternel
- Vous cherchez une information sur vos droits et obligations.

Les permanences, avec ou sans rendez-vous

Lundi et jeudi : 13h30-17h00

Mercredi : 9h00-12h00

Les ateliers,

Le mardi à la la garderie périscolaire à Walincourt-Selvigny, à partir de 9h00

Le mardi au Ram, à partir de 16h00

Le jeudi à la salle polyvalente à Clary, à partir de 9h00

Le vendredi au Ram, à partir de 9h00

Ateliers d'éveil

Planning des ateliers des mois de Mars / Avril

Ci-dessous le planning des ateliers éducatifs **SOUS RESERVE** des mesures sanitaires.

Afin de garantir la santé de tous, les gestes barrières doivent continuer à être appliqués :

évitons les embrassades et les poignées de mains, lavons nous les mains régulièrement et portons un masque.

VILLERS-OUTRÉAUX

Mardi 16h au RAM
Vendredi 9h au RAM
Rue Baden Powell

Motricité 9h30 salle de judo

Mardi 9 mars :
L'ESCARGOT DE TOUTES
LES COULEURS

Vendredi 12 mars :
LE RAM AUX COULEURS DU
PRINTEMPS

Mardi 16 mars :
St PATRICK

Vendredi 19 mars :
ATELIER DES NOUNOUS

Mardi 23 mars :
FLEUR DE PRINTEMPS

Vendredi 26 mars :
PAPILLON

Mardi 30 mars :
POISSON D'AVRIL

Vendredi 2 avril :
ŒUFS À DÉCORER

Mardi 6 avril :
JOLIE PETIT NICOIR

Vendredi 9 avril :
ATELIER DES NOUNOUS

**Lundi 12 et Jeudi 15 avril :
APPRENDRE EN S'AMUSANT**

Mardi 20 avril :
CATAPULTE A POMPONS

Vendredi 23 avril :
EVEIL MUSICAL

WALINCOURT-S

Mardi 9h - garderie
périsoclaire
Rue Jules Ferry

Motricité 9h salle Tai-Do

Mardi 9 mars :
MOTRICITE

Mardi 16 mars :
St PATRICK

Mardi 23 mars :
EVEIL MUSICAL

Mardi 30 mars :
ŒUFS À DÉCORER

Mardi 6 avril :
MOTRICITE

Mardi 20 avril :
ATELIER CULINAIRE :
TARTE AUX POMMES

CLARY

Jeudi 9h - salle polyvalente
Place des écossais

Motricité 9h salle polyvalente

Jeudi 11 mars :
L'ESCARGOT DE TOUTES
LES COULEURS

Jeudi 18 mars :
MON TABLEAU D'ART ABSTRAIT

Jeudi 25 mars :
FLEUR DE PRINTEMPS

Jeudi 1er avril :
POISSON D'AVRIL

Jeudi 8 avril :
JOLIE PETIT NICOIR

Jeudi 22 avril :
CATAPULTE A POMPONS

VACANCES

**ATELIERS AU RAM,
à 9h30 sur inscription !**

*Inscription via un lien Doodle
envoyé par mail*

Mardi 27, Jeudi 29
et Vendredi 30 avril
VITRAIL DE RPINTEMPS

Mardi 4, Jeudi 6
et Vendredi 7 mai
PLANTATION

*ATELIER DES NOUNOUS

VENDREDI 19 MARS 2021,
VENDREDI 9 AVRIL 2021,
seule ou à plusieurs,
proposez l'atelier d'éveil de
votre choix : activité
manuelle, musicale, culinaire,
...

*FERMETURE DU RAM

DU 12 AU 17 AVRIL
Les ateliers seront animés
par Pauline, le lundi 12 et
jeudi 15, au RAM, à l'horaire
habituel, uniquement sur
inscription via un lien
DOODLE transmis par mail

Dossier spécial

Quelles précautions pour la préparation des repas ?

Malgré toute la bonne volonté que vous pouvez mettre dans la préparation des repas que vous servez aux enfants qui sont à votre charge, il vous faut toujours penser à l'hygiène dans votre manière de cuisiner. Quelques rappels pour faciliter votre quotidien.



LES GESTES DU QUOTIDIEN

Avant de se mettre à la cuisine, il faut commencer par se laver les mains à l'eau chaude pendant au moins 20 secondes, bien les rincer et les sécher en tapotant pour limiter l'agression de la peau. L'essuie-mains devrait être mis à laver tous les jours ! Les mains seront lavées fréquemment pendant la préparation du repas, à chaque fois qu'un nouveau produit est manipulé. Il s'agit ensuite de conserver propre son plan de travail et nettoyer ses ustensiles après chaque opération. Pour les plats froids, mieux vaut commencer par travailler les végétaux avant tout autre chose : on élimine les épiluchures et on nettoie le plan de travail avant de dresser le plat. Stockez les préparations à froid si elles ne sont pas consommées directement et protégez-les avec du film ou un couvercle.

LES RÈGLES POUR LES PLATS PRÉPARÉS À L'AVANCE

Préserver toutes les qualités d'un plat préparé à l'avance demande quelques précautions. Il faut laisser refroidir les aliments très chauds pendant 30 minutes

environ à température ambiante avant de les réfrigérer. A contrario, ne conservez pas les aliments plus de 2 heures à température ambiante avant réfrigération, pour limiter le risque de multiplication des micro-organismes. Dans l'idéal, placez les aliments chauds en haut du réfrigérateur : ainsi les autres denrées ne seront pas abimées par l'augmentation temporaire de la température. Il ne faut jamais mettre directement au frigo ou au congélateur une casserole que vous venez de retirer du feu. Enfin, il faut consommer le plat dans les 3 jours. Il est ensuite préconisé de réchauffer les aliments solides à au moins 71°C et les soupes ou les sauces jusqu'à la formation de gros bouillons, et de jeter les denrées réchauffées qui n'auraient pas été consommées. Si vous préparez un plat chaud dans la matinée, il faut le maintenir à feu doux jusqu'au repas : à 63°C minimum pour limiter la croissance bactérienne. Pour la conservation des produits traiteurs, plats cuisinés, pâtisseries à base de crème, ou aliments « très périssables » non préemballés, sur lesquels ne figure pas de date limite de consommation, une durée inférieure à 3 jours est fréquemment recommandée. Pour être plus sûrs, vous pouvez toujours demander conseil au commerçant.

BIEN MANIPULER LES BIBERONS :

Pour se faciliter la vie et surtout pour minimiser les risques, il faut être vigilant à l'achat et préférer des modèles simples (exclure les éduco-ludico-pratiques). Portez une attention particulière sur le pas de vis de la bague, qui peut être mal étudié et permettre l'accumulation de résidus.

Le lait sous forme liquide représente un excellent milieu de culture et favorise le développement microbien. Il faut préparer les biberons dans les

Dossier spécial

Quelles précautions pour la préparation des repas ?

meilleures conditions sanitaires possibles. Il faut d'abord vérifier la date limite d'utilisation du lait en poudre et penser à noter la date d'ouverture de la boîte. Conservez la bouteille d'eau minérale ou de source choisie au réfrigérateur après ouverture et utilisable pendant 24 heures. Le reste du lait sera jeté dès la fin du repas, et le biberon rincé à l'eau froide puis lavé au liquide vaisselle ou rempli d'eau en attendant le lavage, à la main ou au lave-vaisselle. Si vous préparez le biberon en avance, conservez-le à 4 °C et pas plus de 24 heures. La remonté en température devra être rapide au moment de son utilisation sans utiliser le micro-onde... Lors d'une promenade, il est préférable de transporter séparément le lait en poudre et l'eau qui pourra être chaude dans le biberon.

FAIRE ATTENTION À CERTAINS ALIMENTS, PLUS À RISQUE

- Les œufs : quand vous achetez des œufs, prenez ceux qui possèdent la marque de salubrité, et bannissez les œufs sales et fêlés. Si vous les lavez avant de les stocker, perdez vite cette habitude. Sinon ils deviendront poreux, les germes

pourront passer la coquille et se développer dans l'œuf. Vous pouvez les stocker soit au réfrigérateur, soit à température ambiante, l'important étant de ne pas leur faire subir de variation de température. Il est recommandé de ne pas faire consommer d'œufs crus ou peu cuits aux jeunes enfants, plus vulnérables que les autres personnes... Concrètement, on évite la mousse au chocolat et la mayonnaise !

- La viande : Si vous cuisinez de la volaille ou de la viande hachée, veillez à la cuire toujours à cœur : seule une bonne cuisson détruit les salmonelles qui peuvent la contaminer. Emballez la volaille pour qu'elle ne soit pas en contact avec d'autres viandes. Pour la viande hachée congelée, elle sera cuite directement sans décongélation préalable afin de limiter le risque d'intoxications alimentaires graves.
- La viande ou le poisson cru, tartare ou carpaccio: à éviter absolument
- Les produits laitiers au lait cru

Source : 



Infos pratiques

Les chiffres à retenir au 1er janvier 2021

Source: **l'assmat**

installation

- Prime à l'installation : 300€

durée de travail maximale

- Quotidienne : 13h
- Hebdomadaire (sauf accord du salarié) : 48h

salaire horaire minimal

- 2.89€ brut (=2.25€ net) par enfant

heures majorées / indemnité de repas

- à négocier avec le parent employeur

cotisations sociales salariales

- taux global : 21.99%
- sécurité sociale vieillesse : 7.30%
- IRCCEM retraite complémentaire : 3.15%
- CEG : 0.86%
- IRCCEM prévoyance : 1.15%
- CSG et RDS non déductible : 2.90% sur 98.25% du salaire brut
- CSG déductible : 6.80% sur 98.25% du salaire brut

indemnités d'entretien minimale (par jour et par enfant) :

- en dessous de 7h41 = 2.65€ sans proratisation
- à partir de 7h41 d'accueil = +0.3447€/heure

prestation d'accueil du jeune enfant :

- Pour un couple*

Revenus annuels	1 enfant	2 enfants	par enfant en plus	CMG 0-3 ans	CMG 3-6 ans
•••••	•••••	•••••	•••••	•••••	•••••
Maximal	21277€	24297€	3020€	470.22€	235.11€
•••••	•••••	•••••	•••••	•••••	•••••
Médian	47283€	53995€	6712€	296.51€	148.28€
•••••	•••••	•••••	•••••	•••••	•••••
Minimal	>47283€	>53995€	>6712€	177.88€	88.95€

*Les montants sont majorés de 40% pour une personne seule

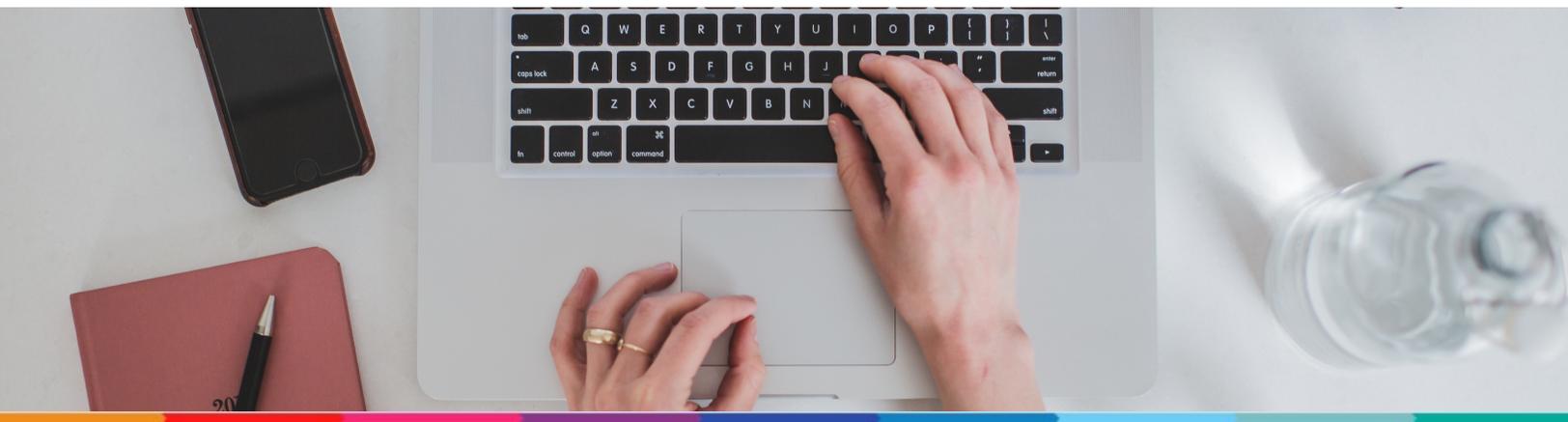
Pour un enfant porteur de handicap, une majoration de 30% s'applique si AEEH.



A compter du 1er janvier 2021, le numéro grand public pour contacter Pajemploi change.

Le service devient gratuit et seule la communication est facturée par l'opérateur téléphonique, le prix d'un appel :

0 806 807 253



Le Ram en images

Les photos de ces derniers mois ...



Le Ram en images

Les photos de ces derniers mois ...





Familles
rurales
Vivre mieux !

ASSOCIATION
DE WALINCOURT-
SELVIGNY



SUIVEZ-NOUS ET RETROUVEZ TOUTES
NOTRE ACTUALITÉ ET INFORMATIONS
@RAM LES LOUVETEAUX

NOS PARTENAIRES

