**Accueil en entretien:**

*mardis: 13h30-17h
*mercredis: 8h30-11h45 & 13h30-17h
*jeudis: 13h30-18h
*vendredis: 13h30-17h

*Autres créneaux, sur RDV

**RELAIS ASSISTANTES MATERNELLES**

Maison de l'enfance
24 rue du stade à Hérimoncourt
Tél : **03 81 36 76 25**

**francas.ramherimoncourt@orange.fr**

**Les temps d'échanges et de rencontres:**

**Les mardis, jeudis et vendredis.**

**Voir planning en page 2**

**Bulletin de: Janvier-février 2021**

# Le journal du relais

## Bonjour Mesdames, Messieurs

Villes concernées: *Abbévillers *Communes du Lomont * Dasle *Hérimoncourt *Seloncourt * Vandoncourt

***Journal lisible sur les sites internet municipaux.***

J'aime

***Page Facebook: Relais Assistantes Maternelles d'Hérimoncourt .***

*Page lisible sans avoir de compte Facebook*

***Assistante maternelle, en même temps que vous adressez à la PMI la fiche de sortie d'un enfant, pensez à prévenir le RAM que vous êtes disponible, afin que des parents en recherche de places vous appellent en priorité !***

monenfant.fr

## Bonjour Mesdames, Messieurs

Je nous souhaite à tous une bien meilleure année 2021 que celle écoulée.

Et pour que cela se réalise, les animations seront programmées selon les directives gouvernementales. Je vous tiendrai informées.

Le relais reste à votre écoute via:

❖ son mail: francas.ramherimoncourt@orange.fr

❖ son telephone: 06 52 66 10 10

**Pour se former! Pour se réorienter !**

La possibilité de transfert des points DIF acquis par les assistantes maternelles sur leur Compte Personnel de Formation est reportée au 20 juin 2021(fin prévue au 31/12/2020). Le nombre d'heures acquis au titre du DIF figure sur le bulletin de salaire de décembre 2014 ou janvier 2015. La mise à jour se fait sur moncompteactivite.gouv.f

LA BONNE NOUVELLE

**Coupon gratuit**

*1 offert, 1 mangé !*

# Beignets au four

*Made in Nounou !*

## INGRÉDIENTS

**Pour 4 personnes**

- 300 g Farine
- 15 g Levure de boulanger
- 12 cl Lait tiède entier
- 25 g Beurre ramolli
- 50 g Sucre en poudre
- 2 cuillère à soupe Eau de fleur d'oranger
- 1 Œuf
- 1 pincée Sel
- Lait Pour la finition

## PRÉPARATION

1. Délayez la levure de boulanger dans le lait tiède. Mélangez délicatement, couvrez et laissez reposer 10 min : la préparation doit commencer à mousser.
2. Tamisez la farine, mélangez avec la farine dans une jatte et ménagez-y un puits. Ajoutez-y la levure délayée, l'œuf battu, le sel, le beurre ramolli et l'eau de fleur d'oranger.
3. Incorporez progressivement, pour former une pâte souple. Pétrissez 10 min, puis laissez lever environ 1 h sous un linge, dans un endroit tiède et à l'abri des courants d'air : la pâte doit doubler de volume.
4. Rompez la pâte avec le poing, puis pétrissez-la à nouveau, 2 min. Etalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné, sur 1 cm d'épaisseur, puis découpez-la avec des emporte-pièces de la forme que vous souhaitez (cœurs, étoiles…). Déposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et laissez lever à couvert encore 45 min.
5. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7), en y plaçant une petite coupelle d'eau. Badigeonnez les beignets de lait, au pinceau, puis enfournez-les pour 8 à 10 min : ils doivent être bien levés et avoir juste commencé à dorer.

Dès la sortie du four, badigeonnez les beignets de beurre fondu et poudrez-les de sucre cristallisé.

## INGRÉDIENTS

**pour une dizaine de beignets :**

- 320 g de farine
- 120 g de lait
- 1 sachet de levure de boulanger (environ 7g)
- 40 g de sucre
- 1 œuf
- 20 g de beurre mou
- 0,5 cuillère à café de sel
- sucre (pour la finition)

## PRÉPARATION :

1. Dans un cul de poule : mélangez la farine tamisée avec la levure. Incorporez l'œuf.
2. Dans une casserole : chauffez le lait avec le beurre et le sucre. Retirez du feu.
3. Une fois que le mélange est tiède (et pas avant au risque de tuer la levure), versez-le dans le cul de poule contenant la farine. Ajoutez le sel et mélangez bien jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.
4. Couvrir le cul de poule avec du film alimentaire. Laissez pousser durant 1 heure.
5. Posez la pâte sur un plan de travail fariné et dégasez-la et l'écrasant avec le poing. Aplatissez-la avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1,5-2mm.
7. Découpez des cercles de pâtes (avec un verre ou avec un emporte-pièce) puis déposez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
8. Laissez pousser la pâte de nouveau 45 minutes.
9. Préchauffez le four à 180°.
10. Badigeonnez les beignets au pinceau avec du lait puis enfournez-les une dizaine de minute.
11. Sortez les beignets du four puis trempez-les rapidement dans un bol d'eau chaude. Saupoudrez-les ensuite avec du sucre.
12. Laissez-les sécher avant de les garnir.
13. Ces beignets ont tendance à sécher rapidement. Si vous les consommez le lendemain, réchauffez-les rapidement au micro-ondes.

♥ **Astuce gourmande :** vous pouvez garnir ces beignets avec de la pâte à tartiner maison, du chocolat, de la compote, de la confiture, de la crème pâtissière…

# Informations professionnelles

## LES OBLIGATIONS LIÉES A L'AGRÉMENT

- J'accueille un ou plusieurs membres de ma famille majeure à mon domicile dois-je prévenir mon infirmière de PMI ?

Oui, votre puéricultrice de PMI doit être informée une semaine à l'avance et vous devez lui donner le nom, le prénom, la date de naissance et le lieu de naissance de la ou les personnes accueillies afin que la PMI puisse faire la demande de l' extrait de casier judiciaire n°2 conformément à la Loi du 14 avril 2016. Et ce, quel que soit la durée pendant laquelle vous accueillez vos invités, du moment qu'ils se trouvent en présence des enfants accueillis. Si l'ensemble de ces documents ne peut être fourni, l'assistante maternelle devra envisager d'être en congés.

- Qu'est-ce qu'une dérogation ?

Une dérogation peut vous permettre après évaluation d'accueillir un enfant supplémentaire (au-delà de 4). Elle est délivrée sur une période d'un an maximum et est nominative. Un délai de trois mois est nécessaire pour traiter une demande de dérogation. L'obtention d'une dérogation n'est donc pas automatique.
Il conviendra donc d'attendre d'avoir obtenu la réponse d'obtention de la dérogation avant de s'engager avec les parents.
Lorsque le contrat pour l'enfant concerné prend fin, la dérogation prend fin également du fait que les dérogations soient nominatives

- Où et quand dois-je envoyer les fiches entrée / sortie des enfants que j'accueille ?

Vous devez envoyer vos fiches entrée/ sortie dans les 8 jours suivant le début ou la fin de l'accueil au centre médico-social de votre secteur.

- Quels documents dois-je transmettre tous les ans au centre médico-social de mon secteur ?

L'attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle ainsi que l'attestation d'assurance automobile, attestation ramonage et le planning des enfants que j'accueille.
Et si je change de véhicule en cours d'année, je transmets l'attestation d'assurance tout de suite

- J'ai des interrogations au sujet des enfants que j'accueille que dois-je faire ?

Vous pouvez contacter la puéricultrice de PMI de votre secteur, dont le rôle est aussi d'accompagner les assistantes maternelles pour toute question liée à la prise en charge de l'enfant à domicile.
Celle-ci pourra au besoin venir à votre domicile afin que vous lui exposiez vos inquiétudes et éventuellement s'organiser pour être présente lorsque les parents de l'enfant vienne le chercher

- Est-ce que je dois vérifier si le calendrier vaccinal des enfants que j'accueille est à jour ?

Oui cela fait partie de vos obligations liées à l'agrément. Les parents peuvent vous fournir une attestation du médecin à jour, ou une copie du calendrier vaccinal.

- Je suis en CPA, suis-je encore assujettie à mes obligations en tant qu'assistante maternelle ?

Oui votre agrément est uniquement suspendu, vous devez signaler tout changement dans votre vie (mariage, divorce, naissance) au département. Vous devrez vous rendre disponible pour toute visite de la puéricultrice à votre domicile.

- Je suis en CPA, je souhaite reprendre mon activité quel est le délai nécessaire ?

Vous devez signaler votre souhait de reprise d'activité un mois avant.

- Que se passe-t-il si je fais ma demande de renouvellement d'agrément en retard ?

Vous devrez recommencer la formation initiale…

# les dernières connaissances en neurosciences

Vous avez sûrement conscience que ce que vit un enfant et l'attitude des adultes envers lui a des influences sur son comportement, mais savez-vous à quel point ?
Le cerveau est composé de trois grandes parties qui prennent forme à différents âges.

*Le cerveau appelé archaïque. Il se forme dès le début de la grossesse et est opérationnel dès la naissance. Il gère les fonctions primitives (respiration, sommeil, le rythme cardiaque) et déclenche des comportements instinctifs de survie.

* Le cerveau dit émotionnel. Il nous fait ressentir les émotions, nous aide à contrôler les réactions primitives et participe aux apprentissages. Il se développe considérablement entre 5 et 7 ans, et finira sa croissance que vers 17-20 ans. Deux systèmes fondamentaux s'y développent: le Cortex Orbito Frontal et le Cortex Cingulaire Antérieur(CCA) qui analysent les situations vécues. Ils ont un rôle essentiel dans nos capacités d'affection, d'empathie, de compassion, dans le développement de notre sens moral et dans la prise de décisions.

* Le néocortex, ou cerveau supérieur, qui n'est mature qu'à partir de 17 ans et finit de se développer vers 30-40 ans. Il est impliqué dans les connaissances les plus complexes et l'abstraction, comme la conscience, les représentations spatiales, etc.

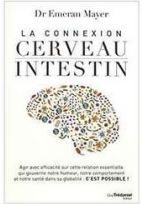
Ce que l'on vit dans notre enfance va provoquer des réactions en chaîne qui vont façonner notre cerveau en pleine construction (neuronale), et donc modeler, parfois à jamais, l'adulte que l'on sera.
Ainsi, toutes les situations agréables (mots doux, tétée, bain chaud, bisous, repas entre amis, réussite de quelque chose, regard tendre) entrainent la production par notre corps de **l'hormone du bonheur, l'ocytocine**. C'est un puissant anxiolytique. Nous avons alors de l'entrain et notre agressivité est réduite. Quel que soit notre âge ! Nous produisons aussi une protéine vitale pour le développement du cerveau, dans la prolifération et la survie des neurones, la Brain Derived Neurotrophic Factor (BDNF).
Le bien-être éprouvé par l'enfant (ou l'adulte) est analysé par le CCA de celui qui a provoqué ce bien-être. Les cerveaux de ces deux personnes vont alors mémoriser ces situations plaisantes pour chacun, et l'humain est ainsi fait qu'il cherchera à les reproduire. Un cercle vertueux vient de se former !
De plus, suite à ces productions hormonales, les défenses immunitaires augmentent, les fonctions digestives sont stimulées, la mémoire amplifiée, la tension baisse, la sensibilité aux inconforts et aux douleurs s'atténue, l'altruisme se développe, etc.
A l'inverse, face au stress, notre corps va produire **l'hormone du stress, le cortisol**. Moins l'enfant est consolé, plus il vit de situations stressantes, et plus il en sécrète. Cela a pour conséquence : troubles de l'appétit, du sommeil, des maux de tête, tension artérielle haute, défenses immunitaires affaiblies, etc. L'excès de cortisol empêche les neurones de se multiplier, voire même, à forte dose ou dose régulière (stress quotidien) des neurones se détruisent parce que la myélinisation (leur couche protectrice) est altérée et donc les informations ne passent plus. Les apprentissages sont rendus difficile voire impossible. La BDNF n'est pas produite dans ces situations, ce qui provoque des troubles du comportement et des difficultés de socialisation.
Tout stress provoque ces réactions, pas seulement les stress violents. Ne pas prendre le temps d'un câlin lors d'une retrouvaille chez la nounou, ou dire au quotidien à un enfant ce qui suit en provoque: Tu vas voir quand je vais le dire à papa ! Fais moins de bruit ! Arrête de courir ! Dépêche-toi ! Mange ! Ne monte pas sur le canapé ! Met tes chaussures ! Ne boit pas l'eau du bain ! Ce que tu es pénible ! Mais je t'ai dit non ! Parce que ! Etc.
Et c'est une erreur de croire que les enfants aiment avoir peur. La peur, un sursaut, entraine la production de sucre dans le sang afin que nos muscles aient assez d'énergie pour fuir. Et cette production de sucre est plaisante pour notre corps, qui en redemande, malheureusement. Un câlin est bien plus bénéfique, vous en conviendrez!

Vous pourrez approfondir toutes ces connaissances, apprendre notamment à repérer les comportements néfastes pour le développement du cerveau, et au contraire à développer les attitudes favorables en suivant la formation continue :

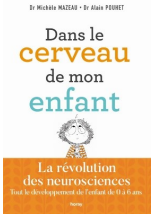
***Comprendre pour mieux accompagner.***
***Les nouvelles connaissances sur le développement du cerveau.***

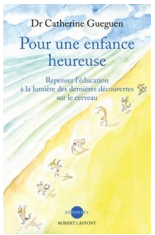
Prenez contact auprès de votre RAM pour vous y inscrire.

*Livres possibles :*




Dr Mayer.
*La connexion cerveau-intestin.*
Editions. Guy Trédaniel




Dr Mazeau et Dr Pouhet
*Dans le cerveau de mon enfant.*
Editions Horay

Dr Gueguen.
*Pour une enfance heureuse* .
Editions Laffont.